

ANALYSE D'IMPACT RÉGLEMENTAIRE

**Projet de loi visant à limiter certains frais
dans le domaine de la restauration**

**Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et
de l'Alimentation (MAPAQ)**

10 mars 2021

SOMMAIRE EXÉCUTIF

Dans le contexte de la pandémie de COVID-19, des consignes sanitaires ont été mises en place par le gouvernement du Québec afin de protéger la population. Parmi celles-ci, le gouvernement du Québec a obligé la fermeture des salles à manger des restaurants. Cette restriction a eu pour effet de pousser beaucoup de restaurateurs et de consommateurs à se tourner vers la cueillette et la livraison de repas.

Les restaurateurs qui n'avaient pas de service de livraison à l'interne se sont ainsi prévalus davantage de la sous-traitance, notamment à l'aide des entreprises de commande ou livraison de repas, comme *Uber Eats*, *DoorDash* et *Skip the Dishes*.

Pour un service complet, de la commande à la livraison chez le consommateur, le taux de commission exigé par ces entreprises de commande ou livraison de repas auprès des restaurateurs peut représenter jusqu'à 30 % de la facture. Selon l'Association Restauration Québec (ARQ), ce taux a peu évolué au cours des années précédentes.

Avant la pandémie de COVID-19, la plus grande proportion du chiffre d'affaires des restaurateurs était réalisée à l'intérieur de leurs établissements. Le taux de commission de 30 % ne représentait pas un problème aigu pour leur rentabilité. Ce n'est plus le cas.

Une mesure non réglementaire n'est pas possible faute d'entente avec les entreprises de commande ou livraison de repas sur une baisse volontaire du taux de leurs commissions.

Un projet de loi est donc proposé qui prévoit qu'une entreprise de commande ou livraison de repas ne pourra exiger d'un restaurateur, qui lui sous-traite ses activités de livraison, qu'un maximum de 20 % du montant total de la facture à titre de frais de livraison. Ces 20 % étant calculés à partir du montant total de la commande excluant les taxes et le pourboire.

Ainsi, le projet de loi, visant à limiter certains frais dans le domaine de la restauration, occasionnerait, pour les restaurateurs, des économies annuelles de l'ordre de 132 M\$ à 309 M\$, en coûts d'opération réduits par la baisse du taux de commission des entreprises de commande ou livraison de repas de 30 % au plafond de 20 %.

En conséquence, les entreprises de commande ou livraison de repas se trouveraient pénalisées d'un manque à gagner annuel du même ordre de 132 M\$ à 309 M\$.

Table des matières

1.	DÉFINITION DU PROBLÈME	5
1.1	Contexte	5
1.2	Raison d'être de l'intervention	5
2	PROPOSITION DU PROJET.....	6
3	ANALYSE DES OPTIONS NON RÉGLEMENTAIRES	7
4	ÉVALUATION DES IMPACTS	8
4.1	Description des secteurs touchés	8
4.2	Coûts pour les entreprises	10
4.3	Synthèse des coûts et des économies.....	14
4.4	Hypothèses utilisées pour l'estimation des coûts et des économies	14
4.5	Consultation des parties prenantes sur les hypothèses de calcul des coûts et d'économies	16
4.6	Autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée	16
5	Appréciation de l'impact anticipé sur l'emploi.....	17
6	PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME)	17
7	COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES	18
8	COOPÉRATION ET HARMONISATION RÉGLEMENTAIRES	19
9	FONDEMENTS ET PRINCIPES DE BONNE RÉGLEMENTATION	19
10	CONCLUSION	20
11	MESURES D'ACCOMPAGNEMENT	20
12	PERSONNE(S)-RESSOURCE(S)	20
13	LES ÉLÉMENTS DE VÉRIFICATION CONCERNANT LA CONFORMITÉ DE L'ANALYSE D'IMPACT RÉGLEMENTAIRE	21

1. DÉFINITION DU PROBLÈME

1.1 Contexte

Le 13 mars 2020, le gouvernement du Québec a déclaré l'état d'urgence de santé publique en raison de la pandémie de COVID-19. Dans ce contexte, des consignes sanitaires ont été mises en place par le gouvernement du Québec afin de protéger la population. Parmi celles-ci, le gouvernement du Québec a obligé la fermeture des salles à manger des restaurants. Cette restriction a eu pour effet de pousser beaucoup de restaurateurs et de consommateurs à se tourner vers la cueillette et la livraison de repas.

Les restaurateurs qui n'avaient pas de service de livraison à l'interne se sont dès lors prévalus davantage de la sous-traitance, notamment à l'aide des entreprises de commande ou livraison de repas, comme *Uber Eats*, *DoorDash* et *Skip the Dishes*.

Ces entreprises de commande ou livraison de repas offrent leurs services aux restaurateurs.

1.2 Raison d'être de l'intervention

Pour un restaurant, le taux de commission exigé par ces entreprises de commande ou livraison de repas peut représenter jusqu'à 30 %¹ de la facture afin d'assurer un service complet, c'est-à-dire de la commande à la livraison chez le consommateur. Selon l'Association Restauration Québec (ARQ), ce taux a peu évolué au cours des années, il prévalait donc avant la pandémie de COVID-19.

Par l'occupation précoce de ce marché de niche, ces entreprises de commande ou livraison de repas disposent, de facto, d'un effet de réseau². Notons qu'il existe plusieurs solutions, de plus petite taille, comme La coopérative québécoise Eva, Restoloco, PIZZL et CHK PLZ, mais celles-ci sont moins connues puisque leurs investissements en promotion sont moindres.

Considérant le fait qu'il y ait peu d'entreprises de commande ou livraison de repas pour beaucoup de restaurants, celles-ci sont en situation de pouvoir quasi oligopolistique. Cette situation limite la concurrence sur les taux de commission facturés aux restaurateurs.

¹ Ce 30 % sert à défrayer les frais d'exploitation de la place de marché, les frais de promotion et de développement de la marque de la place de marché qui sont substantiels. Ces frais varient selon le modèle d'affaires des entreprises de commande ou livraison de repas.

² Il y a externalité d'adoption, ou effet de réseau, quand le fait que d'autres personnes font la même action accroît l'utilité/valeur de l'action, autrement dit, la valeur du produit dépend de son nombre d'utilisateurs.

Avant la pandémie de COVID-19, la plus grande proportion du chiffre d'affaires des restaurateurs était réalisée à l'intérieur de leurs établissements. Le taux de commission pouvant aller jusqu'à 30 % ne représentait pas un problème aigu pour leur rentabilité. Ce n'est plus le cas.

Ce taux de commission avoisinant les 30 % affecte désormais la rentabilité d'un plus grand nombre de restaurateurs. En effet, avec la fermeture de leurs salles à manger, ces restaurateurs sont davantage à dépendre des entreprises de commande ou livraison de repas voire à en être captifs, parce que la quasi-totalité de leur chiffre d'affaires passe par la livraison et est ainsi soumise à ces taux de commission.

2 PROPOSITION DU PROJET

Le projet de loi a pour objectif de limiter, pour la durée de la fermeture des salles à manger décrétée par le gouvernement, le montant de certains frais exigibles d'un restaurateur³ lorsqu'il délègue des activités de livraison à un tiers. Cette limitation s'applique à un tiers à qui des restaurateurs ont délégué des activités de livraison pour au moins 500 restaurants.

Le projet de loi propose une mesure temporaire active en cas de fermeture des salles à manger des restaurateurs durant l'état d'urgence sanitaire déclaré par le gouvernement le 13 mars 2020.

Plus précisément, le projet de loi prévoit que toute entreprise de commande ou livraison ne pourra exiger d'un restaurateur qui lui sous-traite ses activités de commande ou livraison que les montants suivants, calculés à partir du montant total de la commande excluant les taxes et le pourboire :

- 1° un montant maximal de 15 % du montant total de la facture à titre de frais de livraison;
- 2° à titre de frais pour la fourniture de services faisant appel aux technologies de l'information qui permettent à un client de commander un repas auprès du restaurateur :
 - a) un montant maximal de 5 % lorsque la livraison au client est effectuée par le tiers ou en son nom;

³ On entend, ici, par « restaurateur » toute entreprise ou tout établissement de restauration dont l'activité principale consiste à vendre ou à servir des repas à ses clients et dont la salle à manger est fermée en totalité en raison des restrictions sanitaires décrétées en vertu de l'article 123 de la Loi sur la santé publique (chapitre S-2.2).

- b) un montant maximal de 10 % lorsque la livraison n'est pas effectuée par le tiers ou en son nom.

Cela veut dire que le tiers pourrait facturer un maximum de 20 % du montant total de la facture par transaction auprès du restaurateur. En effet, il existe trois cas de figure pour le tiers :

- i. Commande :

Si le tiers n'assure que la commande par ses services technologiques, il peut demander 10 % maximum en commission.

- ii. Livraisons :

Si le tiers a seulement la responsabilité de la livraison (effectuée par lui ou en son nom) : 15 % maximum en commission

- iii. Commande et livraison :

Si le tiers assure la prise de commande via ses services technologiques et qu'il a aussi la responsabilité de la livraison (effectuée par lui ou en son nom) : 5 % maximum en commission pour les services de commande et 15 % maximum en commission additionnelle pour la livraison. D'où les 20 % maximum pour le tiers.

Le projet de loi prévoit aussi que la rémunération des livreurs ne peut être affectée par cette mesure.

Un mécanisme pour permettre aux restaurants et aux livreurs de déposer des plaintes en ligne lorsque les frais dépassent le plafonnement ou que la rémunération des livreurs est affectée est également prévu.

Finalement, des amendes pourraient être imposées aux entreprises de livraison qui ne respectent pas la réglementation. Ces amendes sont de l'ordre de 2 500 \$ à 500 000 \$, dans le cas d'une personne physique, et de 7 500 \$ à 1 500 000 \$, dans les autres cas, dépendamment de l'infraction.

3 ANALYSE DES OPTIONS NON RÉGLEMENTAIRES

Une négociation avec certaines entreprises de commande ou livraison de repas pour que, sur une base volontaire, elles baissent les commissions qu'elles facturent aux restaurateurs n'a pas abouti. La voie réglementaire reste donc la seule option.

Bien que la réglementation des frais liés à la livraison de repas et de boissons alcooliques puisse survenir dans un contexte de pandémie de COVID-19, il

n'apparaît pas qu'un tel encadrement de certains frais dans le domaine de la restauration puisse faire l'objet d'un décret ou d'un arrêté pris en vertu de la Loi sur la santé publique. En conséquence, la mise en place d'une de loi visant à limiter certains frais dans le domaine de la restauration s'impose.

4 ÉVALUATION DES IMPACTS

4.1 Description des secteurs touchés

Les secteurs concernés sont, d'un côté, celui de la restauration commerciale, dont les établissements de service complet et de service restreint sous-traitent les activités de livraison, voire de commande et livraison, de repas à des entreprises de commande ou livraison de repas de l'autre côté.

Le secteur de la restauration commerciale

Au Québec, le secteur de la restauration commerciale et des débits de boissons est une industrie dominée par de petites et moyennes entreprises (PME) et de très petites entreprises qui sont relativement bien réparties sur l'ensemble du territoire québécois. En 2019, sur 22 639 établissements de la restauration commerciale dénombrés par Statistique Canada, 74 % de ces établissements comptaient un ou plusieurs employés alors que les 26 % étaient sans salariés.

Le chiffre d'affaires de la restauration commerciale a atteint 14,9 milliards de dollars en 2019, dont la moitié provient de la restauration avec le service complet. Les restaurants avec les services restreints ont, quant à eux, généré près de 37 % du chiffre d'affaires. Les traiteurs et les débits de boissons procurent les 13 % du chiffre d'affaires qui restent.

Tableau 1 : Nombre et valeurs des activités de la restauration commerciale au Québec en 2019

Types de restaurants commerciaux	Chiffres d'affaires (G\$)	Nombre d'établissements	Concernés par le projet de loi
Services de restauration spéciaux	1,2	2 678	Non
Débits de boissons alcoolisées	0,8	1 983	Non
Restaurants à service complet	7,4	10 206	Oui
Établissements de restauration à service restreint	5,5	7 772	Oui
Total des restaurants	14,9	22 639	

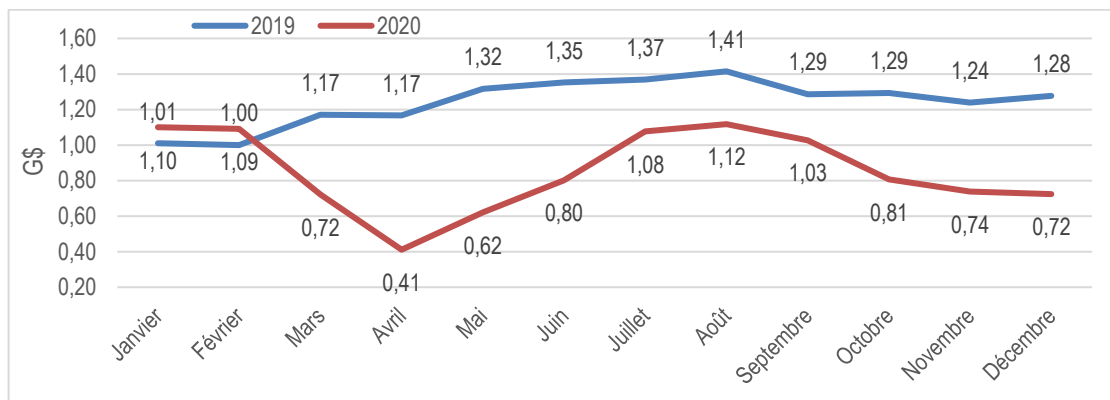
Source : Statistique Canada; Registre des entreprises; compilation du MAPAQ.

Avec la situation pandémie de COVID-19 qui a mené à la fermeture de toutes les salles à manger et de tous les bars de la mi-mars à la mi-juin 2020 et, par la suite,

à compter de l'automne dans la majorité des régions⁴, on estime que les recettes de la restauration commerciale au Québec en 2020 ont enregistré une baisse historique de 30 %. Dans ce contexte, les restaurants ont dû se limiter aux commandes à emporter et aux livraisons.

Le recul s'est observé de façon plus importante dans les débits de boissons (- 56 %), dans les services de restauration spéciaux (- 45 %) — qui regroupent les services de restauration contractuels, les traiteurs, les cantines et les comptoirs mobiles — et dans les restaurants à service complet (- 38 %). Les pertes en recettes de la restauration à service restreint ont été plus limitées (- 12 %), dans un contexte où cette catégorie d'établissement fait déjà une large place aux commandes à emporter et à livrer dans ses opérations.

Figure 1. Recettes de la restauration commerciale au Québec en 2019 et 2020



Source : Statistique Canada; compilation du MAPAQ.

Étant donné le type de services offerts et la période d'application (lors des fermetures de salles à manger des restaurants), le projet de loi a surtout les incidences sur les restaurants à service complet et une bonne partie des restaurants avec des services restreints.

Précisément, ces restaurants, avec les fermetures des salles de restaurant, ont été davantage obligés de recourir à un service de commande ou de livraison. Certains se sont ainsi retrouvés captifs d'entreprises de commande ou de livraison de taille opérant des services numériques pour assurer ces commandes ou livraisons. Ces « entreprises de livraison desservant 500 entreprises de restauration et plus » peuvent facturer des commissions dépassant les 20 % pour avoisiner les 30 %.

Les entreprises de commande ou livraison de repas

⁴. Ajoutons aussi que les mesures de distanciation physique ont limité la capacité des salles à manger lors de leur réouverture durant l'été.

Les entreprises de commande ou de livraison de repas les plus connues et susceptibles de servir plus de 500 restaurants sont *Uber Eats*, *DoorDash* et *Skip the Dishes*. Ces entreprises de commande ou de livraison de repas offrent leurs services aux restaurateurs.

Il existe aussi plusieurs solutions de plus petite taille comme La coopérative québécoise Eva, Restoloco, PIZZL et CHK PLZ, mais celles-ci sont moins connues puisque l'investissement en promotion est moindre.

Le projet de loi redéfinit, en quelque sorte et de façon temporaire, la relation d'affaires entre les restaurateurs et les entreprises de commande ou de livraison de repas. Il transfère une partie des revenus potentiels des entreprises de commande ou de livraison de repas interpellées vers les restaurateurs impactés de façon à alléger les charges d'opérations de ces restaurateurs et, ce faisant, à diminuer les menaces sur leur rentabilité.

L'impact sur les entreprises de commande ou de livraison de repas a pour nature un manque à gagner (perte d'une fraction des commissions qui leur sont versées).

L'impact sur les restaurateurs concernés a pour nature une économie (fraction des commissions perdue par les entreprises de commande ou livraison de repas que les restaurateurs n'ont plus à leur verser). Il s'agit d'une réduction de leurs coûts d'opération.

4.2 Coûts pour les entreprises

Avertissement :

Dans les tableaux qui suivent, il est question de manque à gagner ou d'économie hypothétiques. Ces montants donnent un ordre de grandeur en basant les hypothèses de calcul sur les données de 2019 et 2020.

Ces montants préfigurent aussi l'ordre de grandeur de ce que les uns et les autres pourraient s'attendre à perdre ou à économiser sur une année où perdurerait la pandémie de COVID-19 alors que les dispositions proposées par le projet de loi sont mises en vigueur.

Coûts directs liés à la conformité aux règles

Le projet de loi visant à limiter certains frais de livraisons de repas dans le domaine de la restauration n'entraîne pas de coûts directs de conformité tels qu'énumérés dans le tableau qui suit :

TABLEAU 2 : Coûts directs liés à la conformité aux règles
(en millions de dollars) : M\$

	Période d'implantation	Coûts annuels (récurrents)
Dépenses en capital (acquisition d'un terrain, d'une machinerie, d'un système ou d'un équipement informatique, construction ou modification d'un bâtiment, etc.)	0	0
Coûts de location d'équipement	0	0
Coûts d'entretien et de mise à jour des équipements	0	0
Dépenses en ressources humaines (consultants, employés, gestionnaires, etc.)	0	0
Coûts pour les ressources spécifiques (ex. : trousse, outils, publicité, etc.)	0	0
Autres coûts directs liés à la conformité	0	0
TOTAL DES COÛTS DIRECTS LIÉS À LA CONFORMITÉ AUX RÈGLES	0	0

Coûts liés aux formalités administratives

Le projet de loi visant à limiter certains frais de livraisons de repas dans le domaine de la restauration n'engendre aucun coût lié à des formalités administratives telles qu'énumérées dans le tableau qui suit :

TABLEAU 3 : Coûts liés aux formalités administratives

(en millions de dollars) : M\$

	Période d'implantation	Coûts annuels (récurrents)
Coûts de production, de gestion et de transmission des rapports, des enregistrements, des registres et des formulaires d'autorisation	0	0
Dépenses en ressources externes (ex. : consultants)	0	0
Autres coûts liés aux formalités administratives		
TOTAL DES COÛTS LIÉS AUX FORMALITÉS ADMINISTRATIVES	0	0

Manques à gagner des entreprises de commande ou de livraison de repas

Le projet de loi visant à imiter certains frais dans le domaine de la restauration infligerait un manque à gagner aux entreprises de commande ou de livraison de repas dans le tableau qui suit :

TABLEAU 4 : Manques à gagner des entreprises de commande ou livraison de repas

(en millions de dollars) : M\$

	Période d'implantation	Coûts annuels (scénarios) ⁽¹⁾
Diminution du chiffre d'affaires (réduction de la commission de 30 % à au plafond de 20 %)	0	132,4 à 308,9
TOTAL DES MANQUES À GAGNER	0	132,4 à 308,9

(1) Parts des recettes des restaurants à services complets et restreints soumises à une commission de 30 % prélevée par toute entreprise de commande ou de livraison de repas qui se trouve à desservir restaurants 500 ou plus. De gauche à droite, scénario bas : 30 %; scénario haut : 70 %

TABLEAU 5 : Synthèse des coûts pour les entreprises opérant les entreprises de commande ou livraison de repas

(en millions de dollars) : M\$

	Période d'implantation	Coûts annuels (scénarios) ⁽¹⁾
Coûts directs liés à la conformité aux règles	0	0
Coûts liés aux formalités administratives	0	0
Manques à gagner (réduction de la commission de 30 % au plafond de 20 %)	0	132,4 à 308,9
TOTAL DES COÛTS POUR LES ENTREPRISES	0	132,4 à 308,9

(1) Parts des recettes des restaurants à services complets et restreints soumises à une commission de 30 % prélevée par toute entreprise de commande ou livraison de repas qui se trouve à desservir restaurants 500 ou plus. De gauche à droite, scénario bas : 30 %; scénario haut : 70 %.

Économies pour les restaurants avec service complet et avec service restreint

Le projet de loi visant à imiter certains frais dans le domaine de la restauration occasionnerait des économies aux restaurateurs au niveau de leurs coûts d'opération. Ces économies seraient égales au manque à gagner que supportent les entreprises de commande ou de livraison de repas dans le tableau qui suit :

TABLEAU 6 : Économies, revenus supplémentaires pour les entreprises et participation du gouvernement (*obligatoire)

(en millions de dollars) :M\$

	Période d'implantation	Économies, revenus supplémentaires pour les entreprises et participation du gouvernement pour atténuer le coût du projet (scénarios) ⁽¹⁾
Économies liées à la conformité aux règles		
Économies liées à l'achat d'équipements moins coûteux qu'à l'habituel		
Économies pour les restaurateurs découlant du manque à gagner des entreprises de commande ou livraison de repas (diminution du chiffre d'affaires en raison de la réduction du taux de facturation passant de 30 % au plafond de 20 %)		132,4 à 308,9
Revenus supplémentaires à la suite de l'augmentation des tarifs payables aux entreprises		
Contribution gouvernementale sous différentes formes (de réduction de taxes, crédit d'impôts, subventions, etc.)		
TOTAL EFFETS FAVORABLES AU PROJET (DES ÉCONOMIES POUR LES ENTREPRISES, REVENUS SUPPLÉMENTAIRES ET CONTRIBUTION DU GOUVERNEMENT POUR ATTÉNUER LE COÛT DU PROJET)	0 \$	132,4 à 308,9

- (1) Parts des recettes des restaurants à services complets et restreints soumises à une commission de 30 % prélevée par toute entreprise de commande ou livraison de repas qui se trouve à desservir restaurants 500 ou plus. De gauche à droite, scénario bas : 30 %; scénario haut : 70 %

4.3 Synthèse des coûts et des économies

TABEAU 7 : Synthèse des coûts et des économies (*obligatoire)

(en millions de dollars) : M\$

	Période d'implantation	Coûts, économies, revenus supplémentaires pour les entreprises et participation du gouvernement pour atténuer le coût du projet (scénario) ⁽¹⁾
Manque à gagner des entreprises de commande ou livraison de repas (diminution du chiffre d'affaires en raison de la réduction du taux de facturation passant de 30 % au plafond de 20 %)	0	132,4 à 308,9
Économies pour les restaurateurs découlant du manque à gagner des entreprises de commande ou livraison de repas (diminution du chiffre d'affaires en raison de la réduction du taux de facturation passant de 30 % au plafond de 20 %)	0	132,4 à 308,9

(1) Parts des recettes des restaurants à services complets et restreints soumises à une commission de 30 % prélevée par toute entreprise de commande ou de livraison de repas qui se trouve à desservir restaurants 500 ou plus. De gauche à droite, scénario bas : 30 %; scénario haut : 70 %

4.4 Hypothèses utilisées pour l'estimation des coûts et des économies

Nous suivons l'évolution des recettes entre janvier 2019 et décembre 2020.

Les recettes considérées ici sont celles de la restauration à service complet et de la restauration à service restreint. Ces restaurations sont les seules susceptibles de sous-traiter de manière importante leurs activités de commande ou de livraison à des tiers.

Nous constatons, par ailleurs, que beaucoup d'établissements offrant des services de restauration restreints exécutaient de façon autonome, donc sans tiers intermédiaire, les activités de commande ou de livraison, avant la pandémie et qu'ils ont maintenu cette autonomie depuis la pandémie. Nous n'avons pas été en mesure de dénombrer ces établissements ni d'estimer leur nombre avec un degré de précision fiable.

Nous avons retenu deux périodes de fermeture des salles de restaurant :

- Une première période, totale, sur l'ensemble du territoire du Québec et qui a couru de la mi-mars à la mi-juin 2020. Cependant, nous avons considéré l'entièreté des mois de mars et de juin, pour les chiffres de recettes.

- Une deuxième période partielle, selon qu'il s'est agi, au Québec, de zones administratives oranges (sans fermeture de salle) ou bien rouges (avec fermeture de salle). Nous faisons correspondre cette période aux mois d'octobre et de décembre 2020. À des fins pratiques, nous caractérisons cette période comme une de fermeture totale des salles de restaurant, surtout parce que les principaux marchés (Capitale-Nationale et métropole de Montréal) de la restauration au Québec se sont retrouvés en zones rouges, justifiant cette fermeture.

La situation d'informations la plus solide rassemblerait les éléments suivants :

1. l'identification des entreprises de commande ou de livraison de repas qui desservent 500 ou plus établissements de restauration et qui prélèvent en commissions autour de 30 % sur chaque facture de repas livré;
2. les chiffres d'affaire de ces entreprises de commande ou de livraison de repas au Québec, mois après mois, en 2019 et 2020;
3. le nombre d'établissements de restauration clients de ces entreprises de commande ou de livraison de repas au Québec, mois après mois, en 2019 et 2020.

En fait, le paramètre-clé est la part des recettes des restaurants à service complet et à service restreint qui est soumise à une commission avoisinant les 30 % sur chaque repas commandé ou livré. Cette commission serait prélevée par toute entreprise de commande ou de livraison de repas qui se trouve à desservir 500 ou plus entreprises de restauration.

Les éléments de la situation d'informations la plus solide, d'une part, et, d'autre part, les données de recettes mensuelles de Statistique Canada permettraient de calculer ce paramètre synthétique clé. Tous les éléments dont il question ici ne nous étant pas accessibles ou connus, nous proposons deux scénarios de fourchette, haute et basse, basés sur les hypothèses ci-dessus :

Scénario de fourchette haute :

- Les 70 % des recettes sont retenues comme sujettes au taux de commission de 30 %.

Scénario de fourchette basse :

- Les 30 % des recettes sont retenues comme sujettes au taux de commission de 30 %.

4.5 Consultation des parties prenantes sur les hypothèses de calcul des coûts et d'économies

L'Association des restaurateurs du Québec a été consultée et le ministère a eu des discussions avec les principales entreprises de commande ou de livraison de repas pour examiner les possibilités d'une action volontaire de leur part pour baisser le taux de commission chargée aux restaurateurs.

Les hypothèses utilisées dans les calculs des coûts ou des manques à gagner sont essentiellement basées sur le niveau du taux de commission le plus élevé mentionné par les restaurateurs et le nouveau taux limité proposé dans le projet de loi.

4.6 Autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée

Même si la proposition du projet de loi est une mesure temporaire, qui se terminera avec la levée de l'état d'urgence sanitaire déclaré par le gouvernement le 13 mars 2020, elle peut avoir des incidences positives sur les marges des restaurateurs et, inversement, des effets négatifs sur les entreprises de commande ou de livraison de repas.

- La proposition aura un effet positif sur les marges bénéficiaires des restaurateurs durant la fermeture des salles à manger. Le projet de loi permettra, ainsi, d'appuyer les restaurateurs pour répondre aux défis que pose actuellement la pandémie de COVID-19.
- Toutefois, la mesure temporaire proposée pourrait avoir un impact sur la situation financière des entreprises de commande ou de livraison de repas. En effet, le modèle d'affaires actuel de la commande ou de la livraison de repas par le biais de services numériques n'est pas encore largement admis comme rentable. Des entreprises de taille actives en commande ou en livraison de repas par ces services numériques enregistrent toujours d'importantes pertes. Dans un tel contexte, la réduction des frais facturés aux restaurateurs pour ces services ne sera pas sans impact sur la situation financière de ces entreprises de commande ou de livraison de repas qui les offrent. Cela pourrait également mener à une position où ces entreprises de commande ou de livraison de repas refusent de desservir des restaurateurs qui ne parviennent pas à générer un certain volume de commandes et de livraisons en raison de la faible rentabilité que ceux-ci génèrent pour les services numériques.

5 Appréciation de l'impact anticipé sur l'emploi

Nous ne pouvons pas encore anticiper ce que le projet de loi aura comme effets quantifiables sur l'emploi. Il est envisageable que les entreprises de commande ou de livraison de repas visées puissent trouver des moyens de faire l'économie de certains salaires, pour réduire leurs dépenses et espérer ainsi compenser le manque à gagner qu'induirait le projet de loi. Cela pourrait se traduire par une baisse d'emplois.

Du côté des restaurateurs, le projet de loi n'est pas de nature à influencer directement l'emploi. À court terme, c'est donc plutôt le statu quo qui devrait prévaloir.

Grille d'appréciation de l'impact sur l'emploi (obligatoire)

✓	Appréciation ⁽¹⁾	Nombre d'emplois touchés
Impact favorable sur l'emploi (création nette globale d'emplois au cours des 3 à 5 prochaines années pour le(s) secteur(s) touché(s))		
☐		500 et plus
☐		100 à 499
☐		1 à 99
Aucun impact		
☒		0
Impact défavorable (perte nette globale d'emplois au cours des 3 à 5 prochaines années pour le(s) secteur(s) touché(s))		
☐		1 à 99
☐		100 à 499
☐		500 et plus
Analyse et commentaires :		

(1) Il faut cocher la case correspondante à la situation.

6 PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME)

Le fait de ne viser que les entreprises de commande ou de livraison de repas de 500 restaurateurs et plus dit déjà que les acteurs de moindre taille, du secteur, sont pris en considération. En effet, ils sont épargnés d'un manque à gagner qu'occasionnerait l'entrée en vigueur de la loi limitant certains frais dans le domaine de la restauration. À tout considérer, il y a lieu de penser que l'hypothèse selon

laquelle les grandes entreprises sont plus en mesure de faire plus des économies d'échelles que les petites entreprises est posée.

7 COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES

Du fait que les entreprises de commande ou de livraison de repas ne sont pas toutes rentables, le projet de loi, en plafonnant à 20 % les frais de commande/livraison que les plus grosses d'entre elles facturent, peut actionner un frein additionnel à leur compétitivité, en retardant l'atteinte de leur rentabilité.

Cependant, d'autres législations en dehors du Québec ont pris des dispositions similaires et le fait qu'elles soient temporaires rassure quant à l'acceptation d'une menace limitée dans le temps sur la compétitivité des entreprises de commande ou livraison de repas visées, ce qui relativise la perception de cette menace comme étant nécessairement importante à terme.

Par exemple, les dispositions similaires prises ailleurs sont en :

▪ Ontario

Le *Supporting Local Restaurants Act*, entré en vigueur le 19 décembre 2020, impose un maximum de 15 % sur les frais de livraison et un 5 % additionnel pour les autres frais (ex. : de commande et de traitement) pour éviter qu'ils ne soient transposés, pour un maximum de 20 % du montant total de la facture, par transaction.

La limite s'applique aux endroits et pendant la période où le service aux tables (*indoor dining*) est interdit et s'étendra aux nouvelles régions où ce sera interdit dans le futur, s'il y a des ajouts. Elle est applicable seulement aux entreprises de livraison desservant 500 entreprises de restauration et plus.

Le gouvernement de l'Ontario a également promis :

- de protéger les employés et travailleurs autonomes qui effectuent des services de livraison afin que leur compensation ne soit pas affectée par la mesure;
- de permettre aux restaurants et aux employés de livraison de déposer des plaintes en ligne lorsque les frais dépassent le plafonnement ou que la rémunération des livreurs est affectée;
- d'imposer des amendes allant jusqu'à 10 millions \$ aux entreprises de livraison qui ne respectent pas la réglementation.

▪ Colombie-Britannique

Un arrêté ministériel pris en vertu du Emergency Program Act (EPA), entré en vigueur le 27 décembre 2020, impose un maximum de 15 % sur les frais de livraison et un 5 % additionnel pour les autres frais (ex. : de commande et de traitement).

Il s'agit d'une ordonnance temporaire qui prendra fin trois mois après la levée de l'état d'urgence dans la province. Les petits services de livraison locaux, soit ceux qui desservent moins de 500 restaurants, sont exemptés.

La législation stipule que la rémunération des livreurs ne peut être affectée par cette mesure, mais ne prévoit pas de mécanisme spécifique.

8 COOPÉRATION ET HARMONISATION RÉGLEMENTAIRES

Les mesures proposées au Québec sont similaires à ce qui se passe dans d'autres juridictions, notamment en Colombie-Britannique et en Ontario. De plus, le projet de loi proposé ici étant une mesure temporaire il n'y a pas lieu, pour le moment, de chercher davantage de coopération d'harmonisation réglementaire avec les autres partenaires commerciaux du Québec.

9 FONDEMENTS ET PRINCIPES DE BONNE RÉGLEMENTATION

Le projet de loi proposé ici répond adéquatement aux fondements suivants d'une bonne réglementation : il propose des règles nécessaires, simples et facilement applicables par les entreprises auxquelles elles sont destinées. Il minimise aussi les coûts pour ces entreprises.

Le projet de loi proposé respecte les principes de bonne réglementation suivants : il répond à un besoin clairement identifié; il résulte d'une mise en œuvre transparente qui a associé les parties prenantes; il ne restreint pas le commerce; il évalue bien les risques, coûts et avantages; il ne remet pas en question les principes d'une économie de marché équitable, concurrentielle et innovatrice; il ne comporte ni différence majeure avec des législations partenaires ni duplication de celles-ci; il est axé sur un résultat bien concret ici; il intervient en temps opportun et a une portée temporaire; il est rédigé dans un langage clair et accessible au grand public.

10 CONCLUSION

Le projet de loi visant à limiter certains frais dans le domaine de la restauration occasionnerait, pour les restaurateurs, des économies annuelles de l'ordre de 132 M\$ à 309 M\$, en coûts d'opération réduits par la baisse du taux de commission des entreprises de commande ou livraison de repas de 30 % au plafond de 20 %.

En conséquence, les entreprises de commande ou livraison de repas se trouveraient pénalisées d'un manque à gagner annuel du même ordre, soit de 132 M\$ à 309 M\$.

11 MESURES D'ACCOMPAGNEMENT

Aucune mesure d'accompagnement n'est prévue ici.

12 PERSONNE(S)-RESSOURCE(S)

Jean-José Grand, économiste.

Direction de la planification, des politiques et des études économiques (DPPEE)

Félicien Hitayezu, directeur adjoint.

Direction de la planification, des politiques et des études économiques (DPPEE)

13 LES ÉLÉMENTS DE VÉRIFICATION CONCERNANT LA CONFORMITÉ DE L'ANALYSE D'IMPACT RÉGLEMENTAIRE

1	Responsable de la conformité des AIR	Oui	Non
	Est-ce que l'AIR a été soumise au responsable de la conformité des AIR de votre ministère ou organisme?	☒	☐
2	Sommaire exécutif	Oui	Non
	Est-ce que le sommaire exécutif comprend la définition du problème, la proposition du projet, les impacts, les exigences spécifiques ainsi que la justification de l'intervention?	☒	☐
	Est-ce que les coûts globaux et les économies globales sont indiqués au sommaire exécutif?	☒	☐
3	Définition du problème	Oui	Non
	Est-ce que la définition du problème comprend la présentation de la nature du problème, le contexte, les causes et la justification de la nécessité de l'intervention de l'État ?	☒	☐
4	Proposition du projet	Oui	Non
	Est-ce que la proposition du projet indique en quoi la solution projetée est en lien avec la problématique?	☒	☐
5	Analyse des options non réglementaires	Oui	Non
	Est-ce que les solutions non législatives ou réglementaires ont été considérées ou est-ce qu'une justification est présentée pour expliquer les raisons du rejet des options non réglementaires ?	☒	☐
6	Évaluations des impacts		
6.1	Description des secteurs touchés	Oui	Non
	Est-ce que les secteurs touchés ont été décrits (le nombre d'entreprises, nombre d'employés, le chiffre d'affaires)?	☒	☐
6.2	Coûts pour les entreprises		
6.2.1	Coûts directs liés à la conformité aux règles	Oui	Non
	Est-ce que les coûts ⁵ directs liés à la conformité aux règles ont été quantifiés en \$?	☒	☐
6.2.2	Coûts liés aux formalités administratives	Oui	Non
	Est-ce que les coûts ² liés aux formalités administratives ont été quantifiés en \$?	☒	☐
6.2.3	Manques à gagner	Oui	Non
	Est-ce que les coûts ² associés aux manques à gagner ont été quantifiés en \$?	☒	☐
6.2.4	Synthèse des coûts pour les entreprises (obligatoire)	Oui	Non
	Est-ce que le tableau synthèse des coûts ² pour les entreprises (obligatoire) a été réalisé et incorporé à l'AIR en \$?	☒	☐
6.3	Économies pour les entreprises (obligatoire)	Oui	Non
	Est-ce que le tableau sur les économies ² pour les entreprises (obligatoire) a été réalisé et incorporé à l'AIR en \$?	☒	☐
6.4	Synthèse des coûts et des économies (obligatoire)	Oui	Non
	Est-ce que le tableau synthèse sur les coûts et les économies pour les entreprises (obligatoire) a été réalisé et incorporé à l'AIR?	☒	☐
6.5	Hypothèses utilisées pour l'estimation des coûts et des économies	Oui	Non
	Est-ce que l'analyse présente les hypothèses utilisées afin d'estimer les coûts et les économies pour les entreprises?	☒	☐
6.6	Élimination des termes imprécis dans les sections portant sur les coûts et les économies	Oui	Non

5. S'il n'y a aucun coût ni d'économie, l'estimation est considérée 0\$.

	Est-ce que les termes imprécis tels que « impossible à calculer, coût faible, impact négligeable » dans cette section portant sur les coûts et les économies pour les entreprises ont été éliminés?	☒	☐
6.7	Consultation des parties prenantes sur les hypothèses de calcul de coûts et d'économies dans le cas du projet de loi ou du projet de règlement	Oui	Non
	Est-ce que le processus de consultation pour les hypothèses de calcul de coûts et d'économies a été prévu?	☐	☐
	Au préalable : ☐ (cocher) Durant la période de publication préalable du projet de règlement à la <i>Gazette officielle du Québec</i> ou lors la présentation du projet de loi à l'Assemblée nationale ☒ (cocher)		
6.8	Autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée	Oui	Non
	Est-ce que l'AIR fait état des autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée pour l'ensemble de la société (entreprises, citoyens, gouvernement, etc.)?	☒	☐
7	Appréciation de l'impact anticipé sur l'emploi	Oui	Non
	Est-ce que la grille d'appréciation de l'impact sur l'emploi a été insérée à l'AIR?	☒	☐
	Est-ce que l'effet anticipé sur l'emploi a été quantifié et la case correspondante à la grille d'appréciation de l'impact sur l'emploi cochée?	☒	☐
8	Petites et moyennes entreprises (PME)	Oui	Non
	Est-ce que les règles ont été modulées pour tenir compte de la taille des entreprises ou dans le cas contraire est-ce que l'absence de dispositions spécifiques aux PME a été justifiée?	☒	☐
9	Compétitivité des entreprises	Oui	Non
	Est-ce qu'une analyse comparative des règles avec des principaux partenaires commerciaux du Québec a été réalisée?	☒	☐
10	Coopération et harmonisation réglementaires	Oui	Non
	Est-ce que des mesures ont été prises afin d'harmoniser les règles entre le Québec et l'Ontario lorsqu'applicable et, le cas échéant, avec les autres partenaires commerciaux ou est-ce que l'absence de dispositions particulières en ce qui concerne la coopération et l'harmonisation réglementaire a été justifiée?	☒	☐
11	Fondements et principes de bonne réglementation	Oui	Non
	Est-ce que l'analyse fait ressortir dans quelle mesure les règles ont été formulées en respectant les principes de bonne réglementation et les fondements de la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif – Pour une réglementation intelligente?	☒	☐
12	Mesures d'accompagnement	Oui	Non
	Est-ce que les mesures d'accompagnement qui aideront les entreprises à se conformer aux nouvelles règles ont été décrites ou est-ce qu'il est indiqué clairement qu'il n'y a pas de mesures d'accompagnement prévues?	☒	☐