

Profil et performance de la restauration québécoise



PROFIL ET PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉDITION 2023

La reproduction de ce document ainsi que l'utilisation des données qu'il contient, en tout ou en partie, à des fins de reproduction ou de diffusion, sont strictement interdites sans l'autorisation écrite de l'Association Restauration Québec.

Profil et performance de la restauration québécoise est publié par :



Association Restauration Québec

6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

Téléphone : 514 527-9801/sans frais : 1 800 463-4237

Télécopieur : 514 527-3066/sans frais : 1 866 877-7903

Courriel : info@restauration.org

Site Internet : www.restauration.org

Rédaction : Vincent Woerner
Analyste-rechercheur
Association Restauration Québec

Révision : Martin Vézina
Dominique Tremblay

Dépôt légal :
Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec
2023
ISSN 1913-360X

PRÉFACE

Madame,
Monsieur,

L'Association Restauration Québec (ARQ), étant le plus important regroupement voué à l'essor de l'industrie de la restauration au Québec, elle se fait à la fois un devoir et un plaisir d'accompagner les gestionnaires de restaurants tant dans la mise sur pied de leur entreprise que dans son développement et sa croissance.

Outre tous les services d'escomptes, d'assurance et de formation qu'elle offre depuis de nombreuses années, l'ARQ s'est aussi donnée comme mission d'être le chef de file en matière d'information portant sur l'industrie.

C'est pourquoi l'ARQ est fière de vous présenter la quinzième édition du *Profil et performance de la restauration québécoise*, document qui est devenu, au fil du temps, l'outil de référence de la vitalité de l'industrie de la restauration au Québec.

Nous sommes convaincus que son contenu, mis à jour, vous permettra de suivre de plus près l'évolution de la restauration québécoise et donc, de prendre des décisions plus éclairées. Évidemment, les dommages provoqués par la pandémie de COVID-19 qui a frappé durement l'industrie de la restauration lors des dernières années sont encore observables dans ces données et expliquent certaines variations extrêmes.

Vos commentaires et suggestions sont bien sûr les bienvenus, puisqu'ils permettront à l'ARQ de bonifier le *Profil et performance de la restauration québécoise* afin de répondre toujours mieux à vos besoins.

Enfin, nous vous invitons à communiquer avec nous afin de connaître tous les avantages dont bénéficient déjà plus de 5 200 restaurateurs et fournisseurs membres de l'ARQ, et nous vous invitons à rejoindre l'association qui représente la restauration sous toutes ses formes, l'ARQ!

Le président-directeur général de l'ARQ,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alain Mailhot'.

Alain Mailhot

SOMMAIRE

Introduction.....	9
Notes au lecteur.....	10
Part du Québec dans l'industrie de la restauration au Canada (2022).....	12
Chapitre 1 – Ventes.....	13
Évolution des ventes annuelles de la restauration Québec (2012-2022).....	14
Variation annuelle des ventes brutes de la restauration Québec/Canada (2012-2022)	15
Variation annuelle des ventes réelles de la restauration Québec/Canada (2012-2022)	16
Variation annuelle des ventes de la restauration par province (2021-2022)	17
Ventes mensuelles de la restauration par catégorie Québec (2022)	18
Ventes mensuelles de la restauration par catégorie Québec (2022)	19
Variation comparative mensuelle des ventes de la restauration par catégorie Québec (2021-2022)	20
Évolution de la part des ventes réelles de la restauration québécoise vs part de sa population (2012-2022)	21
Évolution des ventes annuelles réelles moyennes des restaurants par habitant Québec/Canada (2012-2022)	22
Évolution des ventes annuelles réelles moyennes par établissement par catégorie Québec (2019-2022))	23
Variation annuelle des ventes brutes établissements de restauration vs supermarchés Québec (2012-2022)	24
Variation annuelle des ventes réelles établissements de restauration vs supermarchés Québec (2012-2022)	25
Variation annuelle des ventes brutes Établissements de restauration vs commerce de détail Québec (2012-2022)	26
Chapitre 2 – Nombre d'établissements	27
Évolution du nombre de détenteurs de permis de restauration commerciale Québec (2019-2023)	28
Nombre de détenteurs de permis de restauration commerciale selon le scian Québec – par région (Juillet 2023)	29
Nombre de permis de restauration commerciale de base par type Québec – par région (Juillet 2023)	30
Nombre d'habitants par établissement de restauration commerciale Québec – par région (2023)	31
Proportion de restaurants faisant partie d'une chaîne vs les indépendants par province — (2018)	32
Nombre de permis d'alcool par catégories Québec (2023)	33
Nombre de permis d'alcool par région Québec (2023)	34
Évolution de la répartition des entreprises de restauration en fonction du nombre d'employés Québec (2013-2023)	35

Chapitre 3 – Faillites.....	36
Évolution du nombre de faillites annuelles en restauration Canada/Québec (2002-2022)	37
Évolution annuelle du nombre de faillites par secteur Québec/Canada/Ontario/autres provinces (2012-2022).....	38
Taux de survie moyen des entreprises par secteur d’activité au Canada (cohorte d’entreprises 2002-2014)	39
Taux de survie des entreprises du secteur hébergement et restauration au Québec (2008).....	40
Chapitre 4 – Dépenses et bénéfices d’exploitation	41
Dépenses et bénéfices d’exploitation des entreprises de restauration (2021).....	43
Sources de revenus moyens des entreprises de restauration Québec/Canada/Ontario (2021)	44
Variation annuelle des marges bénéficiaires d’exploitation des entreprises de restauration par province (2018-2021)	45
Évolution mensuelle de l’indice des prix des produits industriels alimentaires (IPPI), au Canada (2020-2023).....	46
Évolution de la moyenne annuelle de l’indice des prix des produits agricoles (IPPA), au Québec (2017-2022)	47
Évolution mensuelle de l’indice de prix des importations alimentaires canadiennes (IPI) (2020-2023)	48
Chapitre 5 – Indice des prix à la consommation	49
Évolution des différents indices des prix à la consommation Québec (2012-2022).....	50
Variation des différents indices des prix à la consommation Canada/Québec (2021-2022).....	51
Variation des différents indices des prix à la consommation en restauration Canada (2021-2022)	52
Chapitre 6 – Consommation	53
Évolution des dépenses annuelles moyennes des ménages en alimentation Québec/Canada/Ontario (2011-2019).....	54
Évolution des dépenses annuelles réelles moyennes des ménages en alimentation Québec/Canada/Ontario (2011-2019)	55
Proportions des dépenses annuelles moyennes des ménages en alimentation par type de commerce (2019)	56
Évolution des proportions des dépenses alimentaires des ménages aliments achetés au restaurant Québec/Canada/Ontario (2006-2019)	57
Évolution des dépenses annuelles réelles moyennes des ménages pour les aliments achetés au restaurant Québec/Canada/Ontario (2012-2019)	58
Proportion des dépenses alimentaires pour des aliments achetés au restaurant par province (2015-2019).....	59
Évolution des dépenses annuelles moyennes totales des ménages pour l’alcool Québec/Canada (2006-2019)	60
Évolution des proportions des dépenses annuelles moyennes des ménages pour l’alcool Québec/Canada (2006-2019).....	61
Répartition des dépenses annuelles moyennes des ménages pour l’alcool Québec/Canada 2019.....	62
Répartition du volume de consommation d’alcool annuel par habitant 2020-2021	63
Évolution du volume d’alcool consommé annuellement par habitant Québec (2012-2022)	64
Répartition des ventes d’alcool annuelles par habitant Québec – 2012-2022.....	65
Répartition des ventes d’alcool annuelles par habitant Canada – 2012-2022	66

Chapitre 7 – Main-d’œuvre.....	67
Évolution du nombre de salariés en restauration Québec (2012-2022)	68
Variation annuelle du nombre de salariés en restauration Québec/Canada/Ontario (2012-2022)	69
Évolution de la répartition des employés du secteur de l’hébergement et des services de la restauration selon le régime de travail Québec (2012-2022).....	70
Évolution du nombre de salariés en restauration par catégorie d’établissement Québec (2012-2022).....	71
Évolution du nombre moyen d’heures hebdomadaires par employé en restauration Québec/Canada/Ontario (2011-2021)	72
Évolution de la rémunération hebdomadaire moyenne en restauration Québec/Canada (2012-2022)	73
Évolution de la rémunération hebdomadaire moyenne en restauration, par catégorie (excluant le temps supplémentaire) Canada/Québec (2018-2022).....	74
Évolution du taux de syndicalisation du secteur de l’hébergement et de la restauration Québec/Canada (2012-2022)	75
Évolution du taux horaire minimum (1998-2023)	76
Écart entre le taux horaire régulier et le taux horaire au pourboire (1998-2023)	77
Rémunération horaire par poste : établissements dont la facture moyenne est de moins de 20 \$ (2023).....	78
Rémunération horaire par poste : établissements dont la facture moyenne est de 20 \$ à 40 \$ (2023).....	79
Rémunération horaire par poste : établissements dont la facture moyenne est de plus de 40 \$ (2023)	80
Rémunération horaire par poste : moyenne de tous les établissements Québec (2023)	81
Chapitre 8 – Hébergement	82
Part québécoise de l’industrie de l’hébergement, au Canada emploi.....	83
Part québécoise de l’industrie de l’hébergement, au Canada revenus d’exploitation.....	84
Évolution des marges bénéficiaires d’exploitation moyennes de l’industrie de l’hébergement Québec-Canada (2011-2021).....	85
Taux d’occupation moyen et prix quotidien moyen des unités toutes catégories par région touristique (2022).....	86
Chapitre 9 – Autres indicateurs.....	87
Évolution du revenu personnel disponible par habitant Québec-Canada (2010-2020)	88
Revenu personnel disponible par habitant Québec – par région administrative (2020).....	89
Évolution des proportions des revenus des ménages consacrés aux dépenses de consommation et à l’épargne Canada (2012-2022)	90
Évolution des proportions des revenus des ménages consacrés aux dépenses de consommation et à l’épargne Québec (2012-2022).....	91
Évolution du taux de chômage annuel Québec-Canada (2002-2022).....	92
Évolution des dépenses touristiques réelles pour des services de restauration Canada (2012-2022).....	93
Évolution trimestrielle du produit intérieur brut (pib) touristique au Canada (2020-2022)	94
Évolution annuelle du nombre de touristes étrangers (2019-2022)	95
Références	96

INTRODUCTION

Au Québec, l'industrie de la restauration se compose de plus de 17 000 établissements employant près de 225 000 travailleurs et générant un chiffre d'affaires total qui dépasse les seize milliards de dollars annuellement. Or, malgré son importance, rares sont les publications qui permettent de dresser un portrait complet du secteur de la restauration et de suivre de près son évolution. Certaines données s'avèrent pourtant indispensables, non seulement dans l'élaboration d'un plan d'affaires, mais également pour permettre aux entreprises de restauration existantes de se comparer entre elles et ainsi de mieux orienter leur développement.

Afin de répondre à un besoin croissant d'information sur un marché aussi concurrentiel, l'Association Restauration Québec (ARQ) publiait, depuis 1999, *Le Baromètre de la restauration ARQ*. Ce court bulletin assurait un suivi bimestriel des principaux indicateurs économiques du secteur de la restauration au Québec et au Canada. Devant l'absence d'une compilation d'indicateurs annuels pour l'industrie, l'ARQ créa en 2005 le *Profil et performance de la restauration québécoise*. Au fil du temps, celui-ci est maintenant devenu un document essentiel pour toute personne intéressée à connaître en détail les indicateurs de l'industrie de la restauration.

Les données contenues dans ce document traitent, sur un plan purement factuel, des principales caractéristiques du secteur de la restauration. Les ventes, le nombre d'établissements, les dépenses et bénéfices d'exploitation, la main-d'œuvre et la consommation sont tous des indicateurs pour lesquels les gestionnaires de la restauration trouveront un intérêt et un plaisir certain à consulter le présent ouvrage.

En plus d'offrir des données annuelles récentes provenant de sources fiables, les pages qui suivent contiennent de nombreux tableaux qui présentent des références sur plusieurs années. L'intérêt de présenter des données historiques est évidemment de permettre d'effectuer des comparaisons et d'en dégager des tendances. Pour cette même raison, certains tableaux qui figurent dans ce document exposent des données canadiennes afin d'y comparer la performance du Québec.

Enfin, soulignons que l'ARQ s'est gardée d'effectuer toute analyse des données compilées dans le *Profil et performance de la restauration québécoise*, laissant au lecteur le soin de tirer ses propres conclusions.

NOTES AU LECTEUR

Le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN) est un système de classification des industries qui a été conçu par les organismes statistiques du Canada, du Mexique et des États-Unis. Créé avec comme toile de fond l'Accord de libre-échange nord-américain, le SCIAN vise à fournir des définitions communes de la structure industrielle des trois pays, ainsi qu'un cadre statistique commun pour faciliter l'analyse des trois économies. Le SCIAN est articulé autour des principes de l'offre ou de la production, afin de s'assurer que les données sur les industries qui sont classées en fonction du Système se prêtent à l'analyse de questions liées à la production, comme le rendement industriel.

Voici les catégories utilisées dans cet ouvrage. Toutes les définitions proviennent de Statistique Canada :

721 – Services d'hébergement

Ce sous-secteur comprend les établissements dont l'activité principale consiste à offrir des services d'hébergement de courte durée à des voyageurs, des vacanciers et d'autres personnes. Outre l'hébergement, les établissements peuvent offrir une gamme d'autres services. Par exemple, bon nombre d'établissements exploitent des restaurants, alors que d'autres sont dotés d'installations de loisirs. Les établissements d'hébergement sont rangés dans ce sous-secteur même lorsque la prestation de services complémentaires génère des recettes plus importantes. Sont aussi compris dans ce sous-secteur les établissements qui exploitent des installations d'hébergement principalement destinées aux amateurs de plein air. Ces établissements sont définis selon le type d'hébergement et selon la nature et la gamme d'installations de loisirs et d'activités offertes aux clients. Les établissements qui exploitent, en vertu d'une entente contractuelle, des installations d'hébergement de courte durée, comme les hôtels et les motels, sont rangés dans ce sous-secteur s'ils comptent à la fois un personnel de gestion et un personnel d'exploitation. Ces établissements sont classés selon le type d'installations gérées.

722 – Services de restauration et débits de boisson

Ce sous-secteur comprend les établissements dont l'activité principale consiste à préparer des repas, des repas légers et des boissons commandés par les clients pour consommation immédiate sur place ou à l'extérieur de l'établissement. Ce sous-secteur ne couvre pas les activités de restauration menées dans divers établissements comme les hôtels, les associations de citoyens et les associations sociales, les parcs d'attractions et de loisirs et les salles de spectacles. Toutefois, les locaux loués pour les services de restauration offerts dans diverses installations comme les hôtels, les centres commerciaux, les aéroports et les grands magasins sont compris. Les groupes faisant partie de ce sous-secteur sont définis en fonction du niveau et du genre de service fourni.

Sous-catégories des services de restauration et débits de boisson (722) :

722511 – Restaurants à service complet

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent et sont servis aux tables et qui règlent l'addition après avoir mangé. Ces établissements peuvent vendre des boissons alcoolisées, préparer des mets à emporter, exploiter un bar ou présenter des spectacles sur scène en plus de servir des repas et des boissons. Sont aussi compris les débits de boissons alcoolisées qui servent principalement des repas.

722512 – Établissements de restauration à service restreint

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent ou choisissent les produits à un comptoir de service ou de cafétéria (ou par téléphone) et paient avant de manger. Les aliments et les boissons sont pris par le client en vue d'être consommés sur place ou à l'extérieur de l'établissement ou sont livrés chez le client. Ces établissements peuvent offrir une diversité de produits alimentaires, des collations spéciales ou des boissons non alcoolisées.

7223 – Services de restauration spéciaux

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration chez le client, dans un lieu désigné par le client, à partir de véhicules à moteur ou sur des chariots non motorisés.

7224 – Débits de boissons (alcoolisées)

Ce groupe comprend les établissements, qu'il est convenu d'appeler bars, tavernes ou débits de boissons, dont l'activité principale consiste à préparer et à servir des boissons alcoolisées destinées à une consommation immédiate. Ces établissements peuvent également offrir des services restreints de restauration.

Source : Statistique Canada, *Le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN) 2023, version 2.0.*

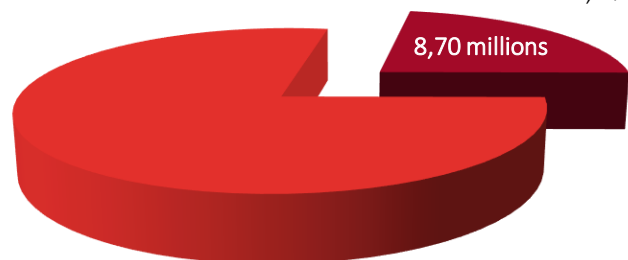
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

PART DU QUÉBEC DANS L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION AU CANADA (2022)

Population

Canada : 38 929 902

Québec
22,3 %



Établissements*

Canada : 98 455

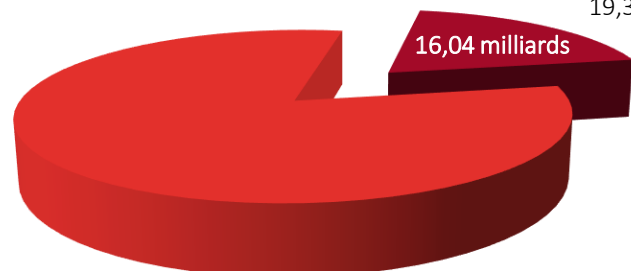
Québec
22,4 %



Ventes brutes

Canada : 83,04 milliards

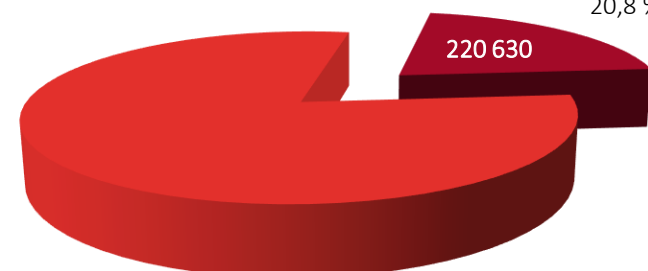
Québec
19,3 %



Salariés

Canada : 1 060 055

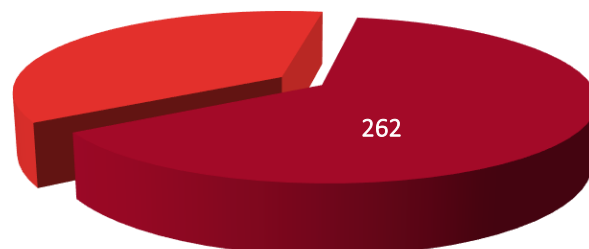
Québec
20,8 %



Faillites

Canada : 414

Québec
63,3 %



* Données du Registre des entreprises, en date de juillet 2023.

Sources : Statistique Canada¹⁴ et le Bureau du Surintendant des faillites du Canada⁴

CHAPITRE 1 – VENTES

L'évolution des ventes constitue sans doute le principal indicateur économique d'une industrie. Les tableaux qui suivent brossent un portrait des recettes générées par les restaurants, traiteurs et bars au Québec et au Canada. Les données représentent une compilation des estimations mensuelles obtenues auprès de Statistique Canada.

Les ventes dans la restauration ne tiennent pas compte des recettes attribuables aux entreprises dont la restauration ne constitue pas la principale activité économique, comme pour les hôtels par exemple (voir *Notes au lecteur* à la page 8). Les chiffres représentent les ventes avant taxes et pourboires. Ils incluent les recettes provenant du secteur des affaires (et non seulement du secteur personnel) ainsi que la vente de boissons alcoolisées.

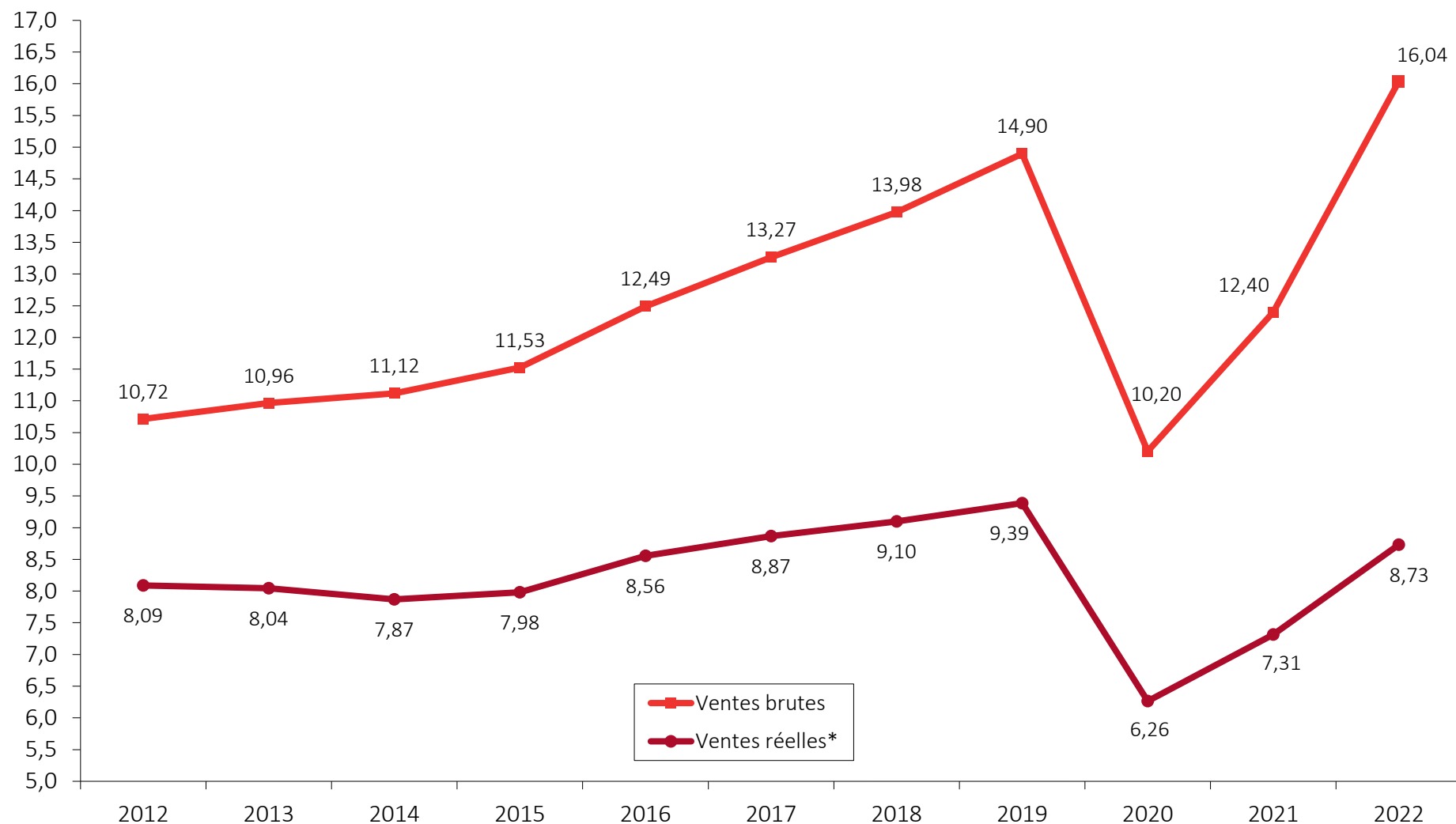
Par ailleurs, certains tableaux offrent, à titre indicatif, un aperçu de la variation des ventes réalisées par les supermarchés au Québec. Il est cependant important de noter qu'il s'agit des ventes totales des supermarchés, lesquelles incluent notamment les marchandises autres que les aliments, tels les produits ménagers, la nourriture pour animaux, etc. Une comparaison de la consommation d'aliments achetés au restaurant avec ceux achetés au magasin se retrouve plus loin dans le document, soit au chapitre 6 portant sur la consommation.

Dans certains tableaux, les données ont été converties en dollars constants (données réelles) afin de permettre une comparaison plus significative de la performance de l'industrie au fil des années. Cette opération a pour conséquence d'éliminer l'effet de l'inflation et de mettre les différentes valeurs sur la même base, soit des dollars constants de 2002.

Évidemment, les deux années de pandémie de COVID-19 et de mesures sanitaires ont représenté une crise sans précédent pour notre industrie. Les statistiques produites en 2020 et en 2021 présentent donc des variations extrêmes qui témoignent des impacts de la pandémie sur l'industrie de la restauration.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

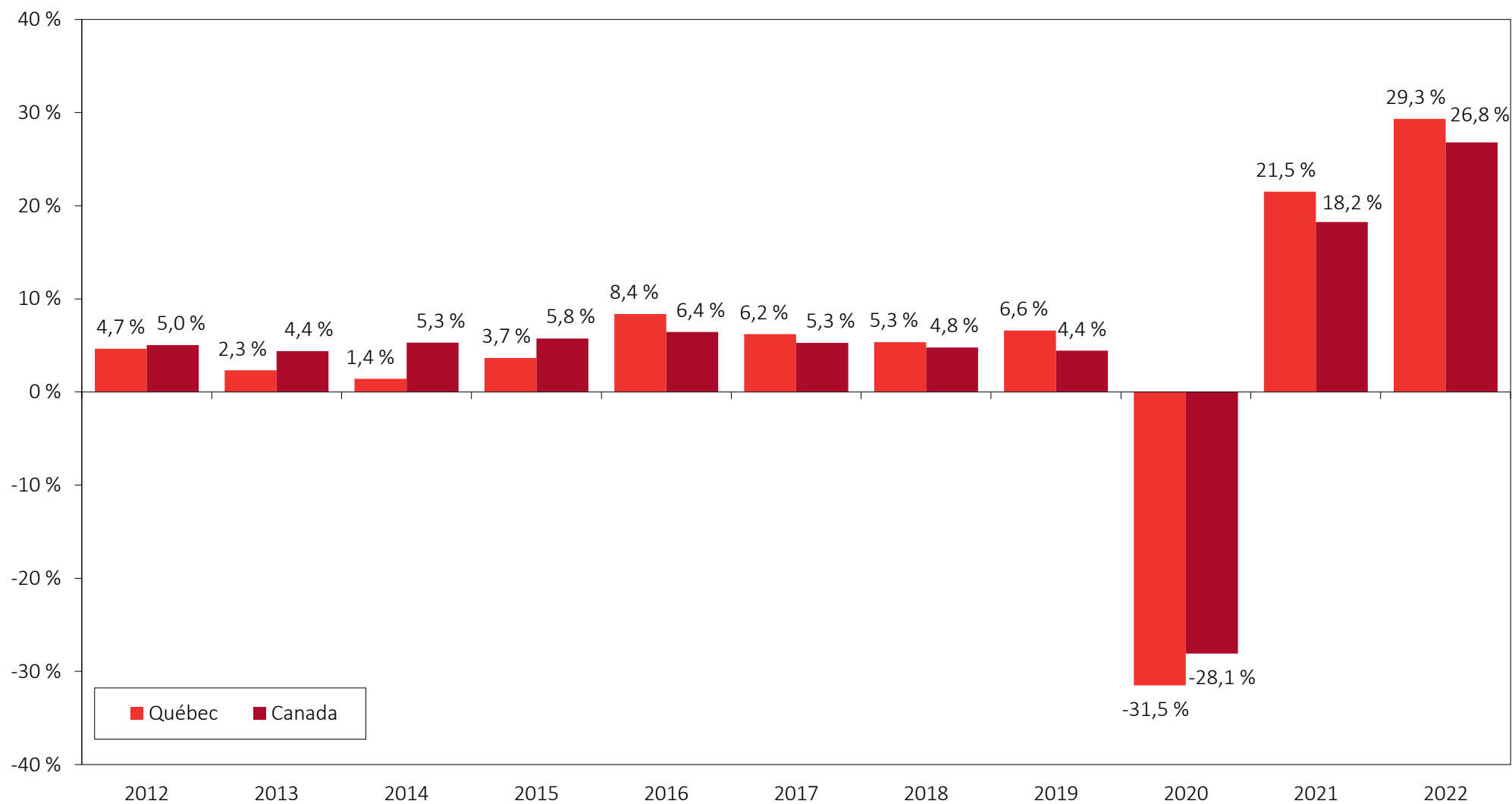
ÉVOLUTION DES VENTES ANNUELLES DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC (2012-2022) (EN MILLIARDS DE DOLLARS) *



*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation sur les aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

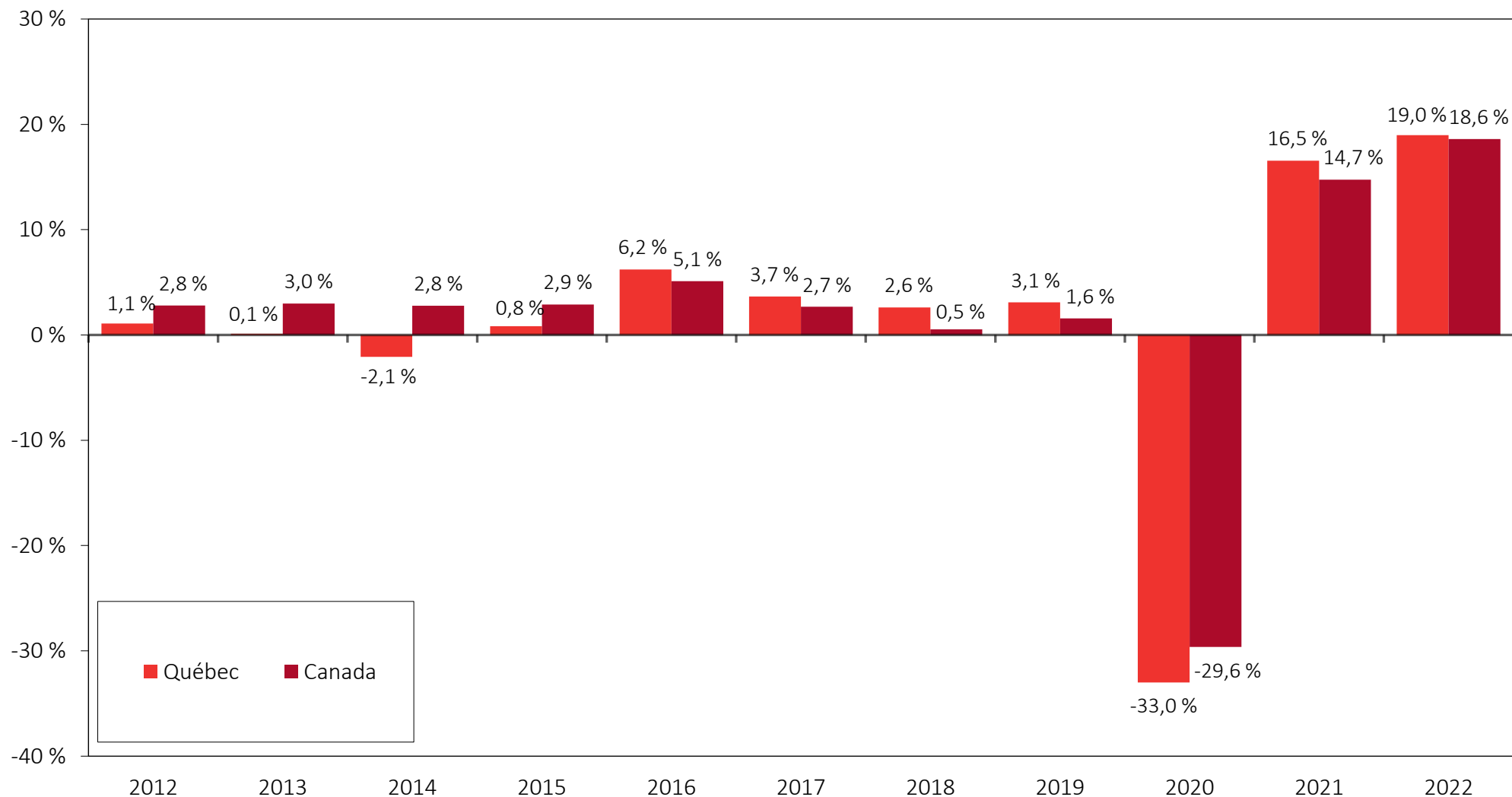
Source : Statistique Canada¹⁵.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION ANNUELLE DES VENTES BRUTES DE LA RESTAURATION
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2012-2022)



Source : Statistique Canada¹⁶

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION ANNUELLE DES VENTES RÉELLES DE LA RESTAURATION
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2012-2022) *

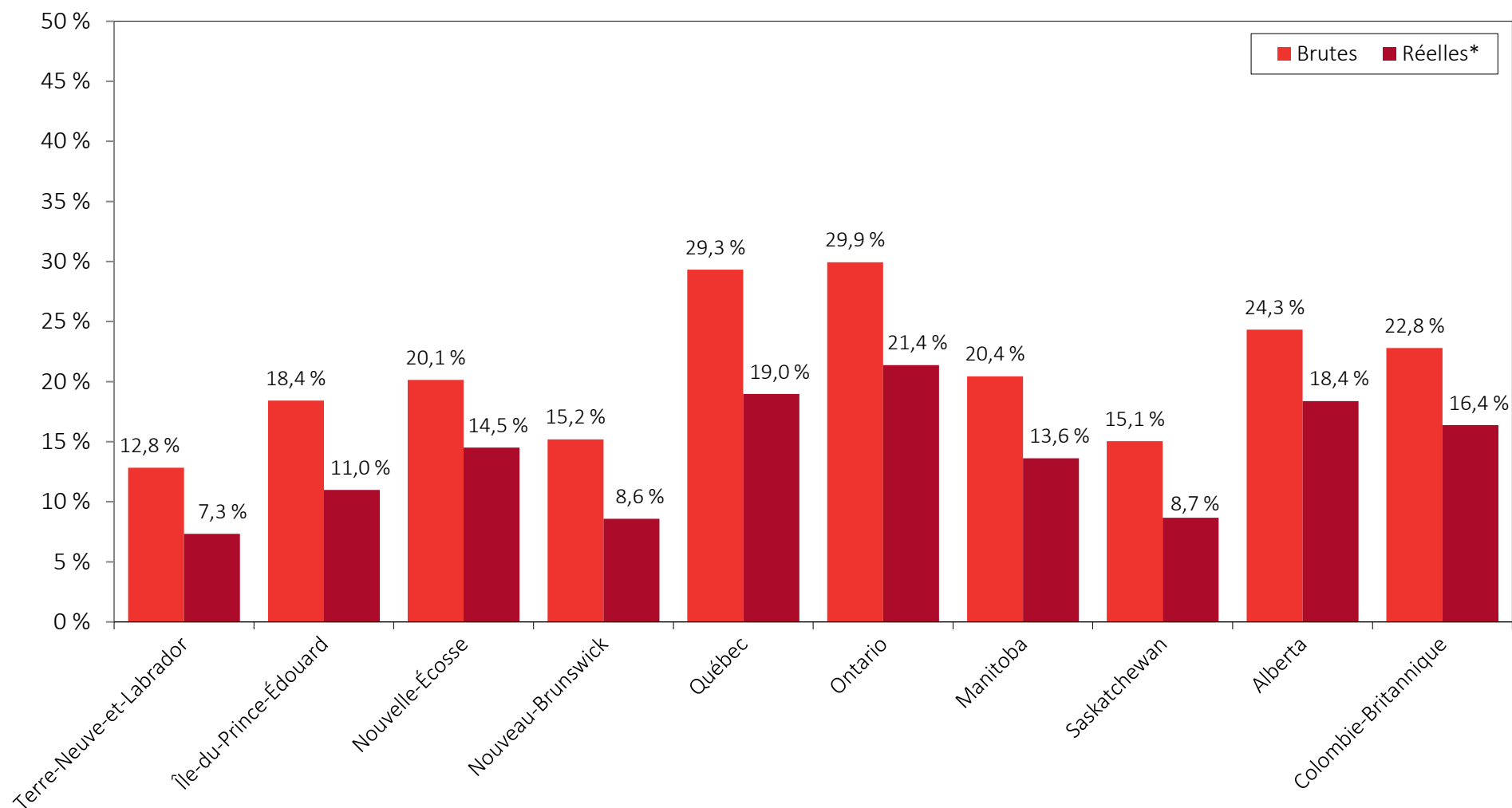


*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation sur les aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada¹⁷

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

VARIATION ANNUELLE DES VENTES DE LA RESTAURATION PAR PROVINCE (2021-2022)



*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation sur les aliments achetés au restaurant de chaque province (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada¹⁸

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VENTES MENSUELLES DE LA RESTAURATION PAR CATÉGORIE QUÉBEC (2022)

	(en milliers de dollars)									
	Restaurants service complet		Restaurants service restreint		Services de restauration spéciaux		Débits de boissons alcoolisées		Total	
	Brutes	Réelles*	Brutes	Réelles*	Brutes	Réelles*	Brutes	Réelles*	Brutes	Réelles*
Janvier	251 650	144 047	415 541	237 860	56 157	32 145	15 331	8 776	738 680	422 828
Février	470 271	265 840	421 500	238 270	68 225	38 567	22 022	12 449	982 018	555 126
Mars	586 233	328 238	502 507	281 359	86 349	48 348	49 339	27 625	1 224 428	685 570
Avril	624 192	344 857	534 317	295 203	81 015	44 760	62 727	34 656	1 302 251	719 476
Mai	683 765	375 695	602 130	330 841	108 567	59 652	62 827	34 520	1 457 289	800 708
Juin	728 772	396 935	606 208	330 179	127 071	69 211	65 552	35 704	1 527 603	832 028
Juillet	767 291	413 634	621 726	335 162	105 086	56 650	68 453	36 902	1 562 556	842 348
Août	751 515	404 040	603 424	324 422	123 572	66 437	64 828	34 854	1 524 031	819 372
Septembre	711 182	381 945	576 422	309 571	120 350	64 635	61 614	33 090	1 469 569	789 242
Octobre	678 514	359 382	584 933	309 816	119 031	63 046	63 461	33 613	1 445 938	765 857
Novembre	642 378	337 206	542 172	284 605	114 028	59 857	60 183	31 592	1 347 263	707 225
Décembre	725 414	380 595	561 337	294 510	124 408	65 272	65 932	34 592	1 477 091	774 969
Total	7 621 177	4 132 415	6 572 217	3 571 798	1 233 859	668 579	662 269	358 372	16 035 511	8 714 748
<i>Moyenne mensuelle</i>	635 098	344 368	547 685	297 650	102 822	55 715	55 189	29 864	738 680	726 229

*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation sur les aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada¹⁹

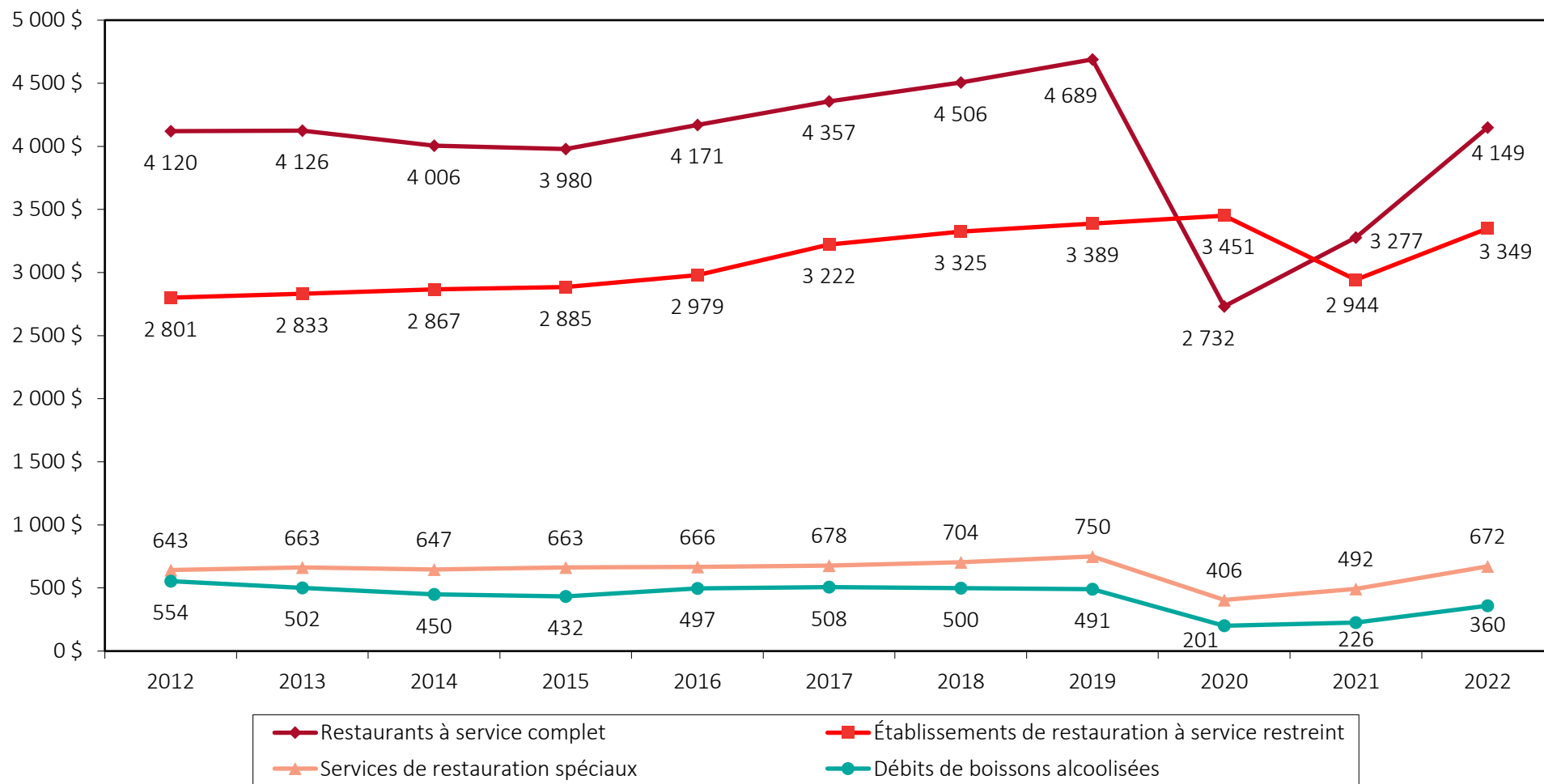
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VENTES MENSUELLES DE LA RESTAURATION PAR CATÉGORIE QUÉBEC (2022)
(COMPARAISON DU RENDEMENT DU MÊME MOIS D'UNE ANNÉE À L'AUTRE)

	Restaurants service complet		Restaurants service restreint		Services de restauration spéciaux		Débits de boissons alcoolisées		Total	
	Brute	Réelle*	Brute	Réelle*	Brute	Réelle*	Brute	Réelle*	Brute	Réelle*
Janvier	11,9 %	6,5 %	21,9 %	15,9 %	39,7 %	32,9 %	141,7 %	129,9 %	20,6 %	14,8 %
Février	92,3 %	80,9 %	21,6 %	14,4 %	39,2 %	30,9 %	196,2 %	178,6 %	51,7 %	42,7 %
Mars	91,3 %	77,9 %	17,7 %	9,5 %	56,6 %	45,6 %	286,9 %	259,9 %	52,8 %	42,1 %
Avril	115,5 %	99,3 %	19,2 %	10,3 %	51,0 %	39,7 %	406,4 %	368,4 %	62,0 %	49,8 %
Mai	116,0 %	99,3 %	21,1 %	11,7 %	83,9 %	69,6 %	317,8 %	285,5 %	64,2 %	51,4 %
Juin	29,2 %	19,3 %	16,2 %	7,3 %	79,2 %	65,6 %	67,7 %	54,9 %	27,7 %	18,0 %
Juillet	10,9 %	1,6 %	10,7 %	1,4 %	54,1 %	41,1 %	18,2 %	8,3 %	13,3 %	3,6 %
Août	10,3 %	1,0 %	9,7 %	0,5 %	57,7 %	44,4 %	9,1 %	-0,0 %	11,3 %	1,9 %
Septembre	27,1 %	16,7 %	12,4 %	3,2 %	33,8 %	22,9 %	39,7 %	28,3 %	21,8 %	11,9 %
Octobre	14,5 %	4,8 %	13,8 %	4,1 %	26,6 %	15,9 %	39,7 %	27,8 %	16,0 %	6,2 %
Novembre	18,2 %	7,8 %	12,9 %	3,0 %	32,2 %	20,6 %	36,9 %	24,9 %	16,8 %	6,5 %
Décembre	33,6 %	21,4 %	17,2 %	6,6 %	38,0 %	25,5 %	66,1 %	51,0 %	28,2 %	14,8 %
Total	37,1 %	26,6 %	15,7 %	6,8 %	47,8 %	36,3 %	72,7 %	59,6 %	29,3 %	19,0 %

*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation des aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada²⁰

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION COMPARATIVE MENSUELLE DES VENTES DE LA RESTAURATION PAR CATÉGORIE AU QUÉBEC (2021-2022)
(EN MILLIONS DE DOLLARS)

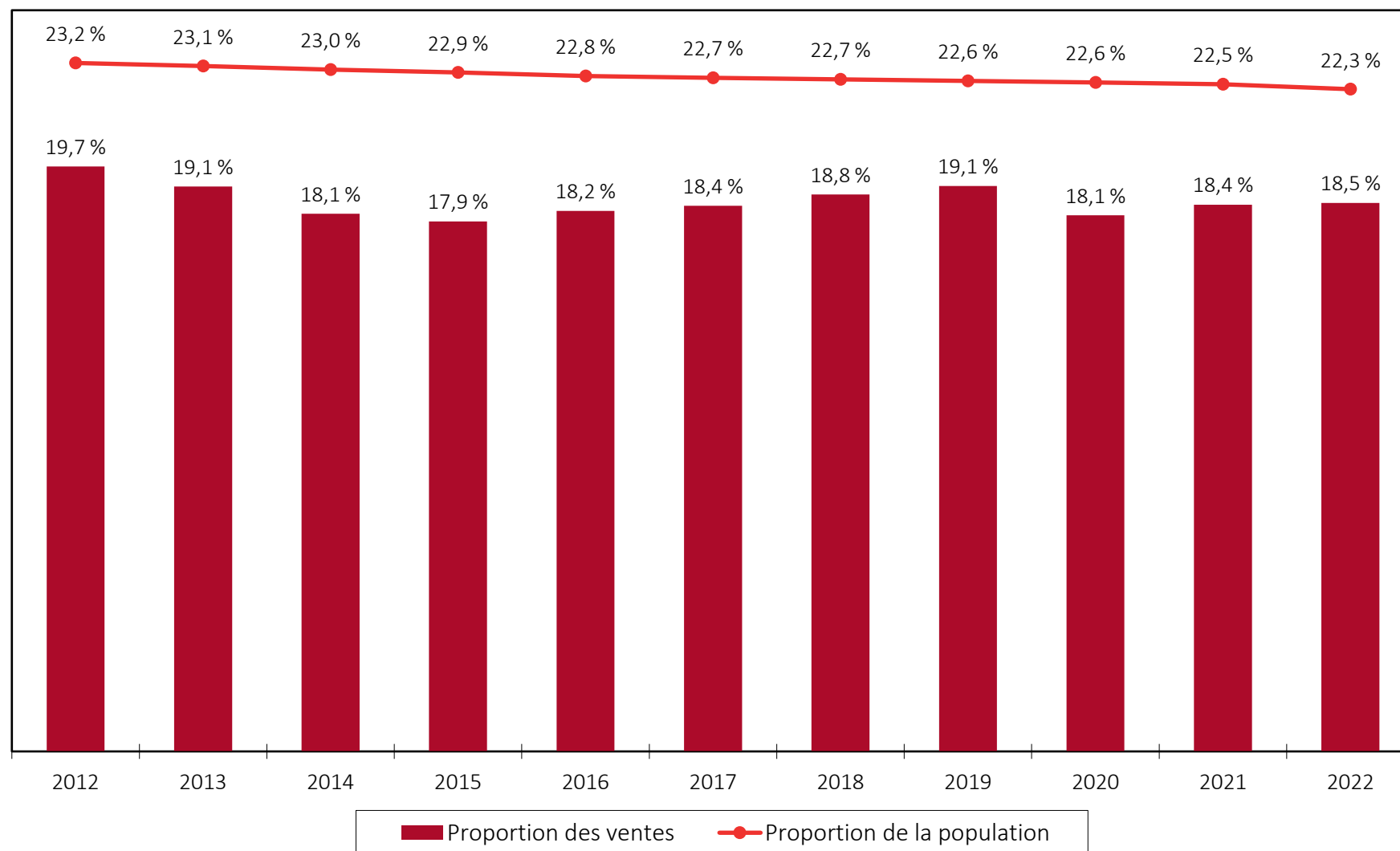


*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation des aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada²¹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

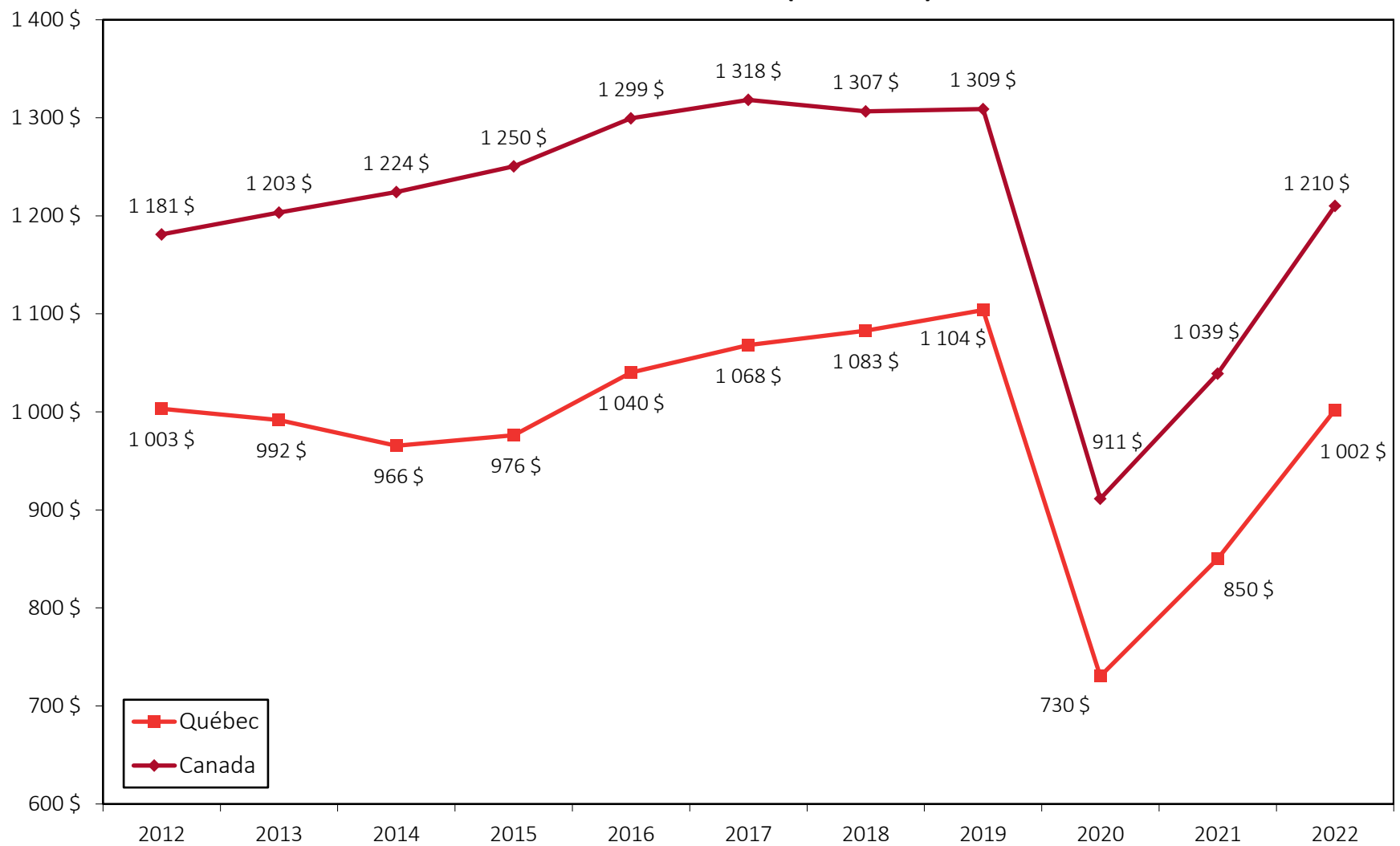
ÉVOLUTION DE LA PART DES VENTES RÉELLES DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE VS PART DE SA POPULATION (2012-2022) *



*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation des aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada²²

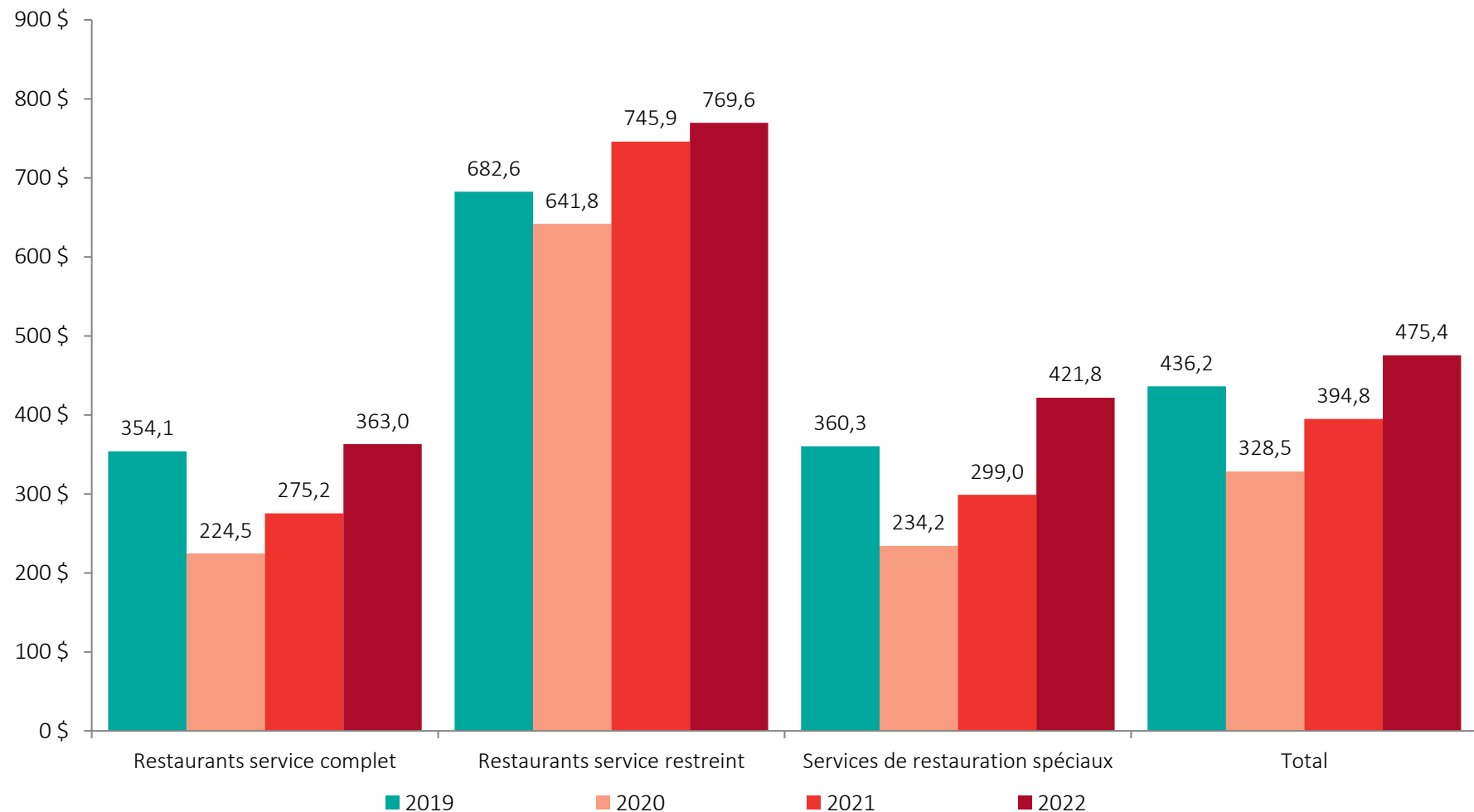
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DES VENTES ANNUELLES RÉELLES MOYENNES DES RESTAURANTS PAR HABITANT
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2012-2022) *



*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation des aliments achetés au restaurant (2002 étant l'année de référence).

Source : Statistique Canada²³

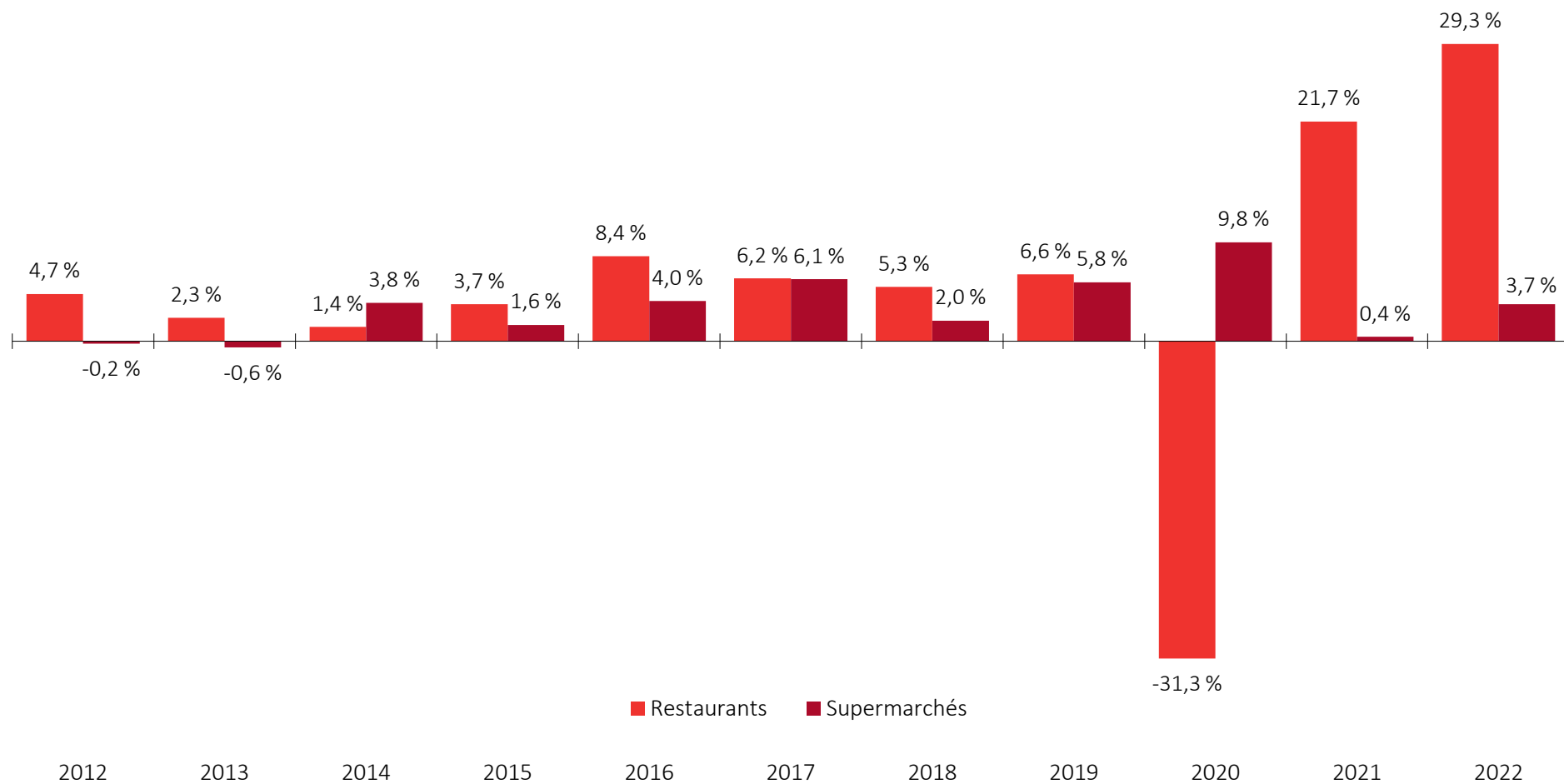
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DES VENTES ANNUELLES RÉELLES MOYENNES PAR ÉTABLISSEMENT PAR CATÉGORIE
AU QUÉBEC (2019-2022) (EN MILLIERS DE DOLLARS) *



*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation des aliments achetés au restaurant (2002 est considérée comme l'année de référence).

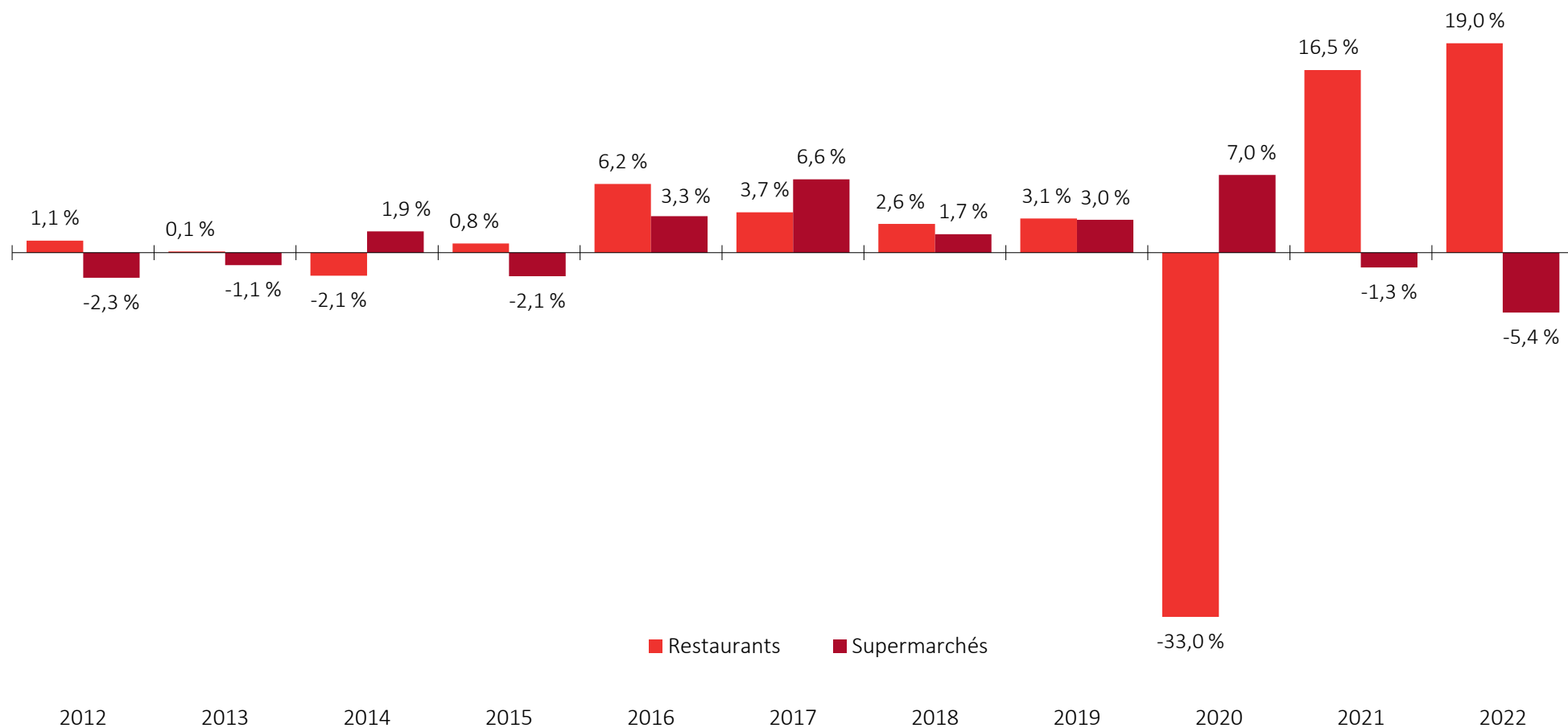
Source : Statistique Canada²⁴ et MAPAQ⁹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION ANNUELLE DES VENTES BRUTES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION VS SUPERMARCHÉS
AU QUÉBEC (2012-2022)



Source : Statistique Canada²⁵

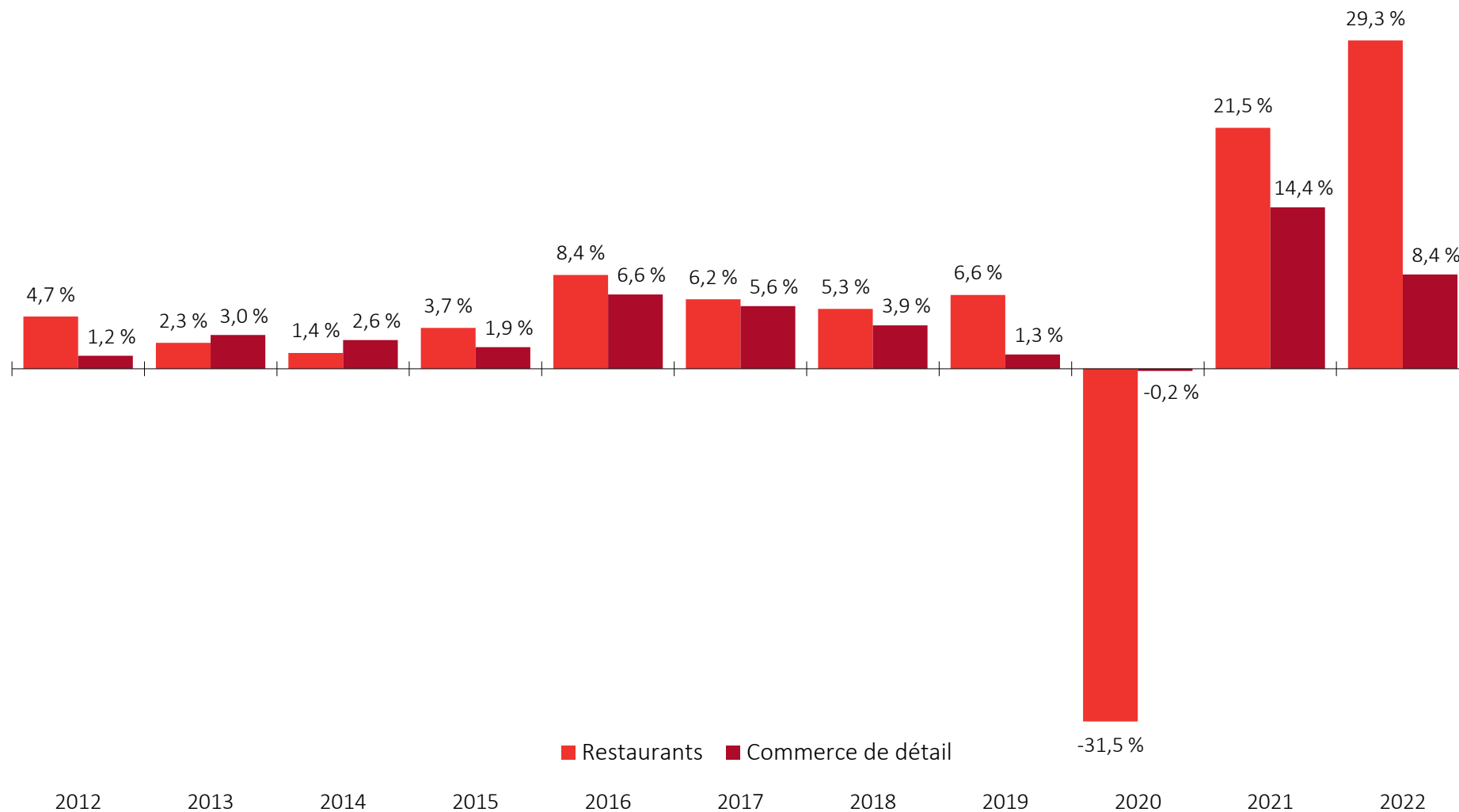
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION ANNUELLE DES VENTES RÉELLES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION VS SUPERMARCHÉS
AU QUÉBEC (2012-2022) *



*Les ventes réelles (en dollars constants) correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix à la consommation sur les aliments achetés au restaurant (2002 est considérée comme l'année de référence).

Source : Statistique Canada²⁶

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
**VARIATION ANNUELLE DES VENTES BRUTES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION VS COMMERCE DE DÉTAIL
 AU QUÉBEC (2012-2022)**



Source : Statistique Canada²⁷

CHAPITRE 2 – NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS

Au Québec, le nombre de restaurants varie selon la méthode de calcul utilisée. Qu'entend-on par restaurant? Doit-on inclure les traiteurs ou encore les cafétérias d'institutions? Pour y parvenir, deux sources sont utilisées par l'ARQ : Statistique Canada ainsi que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Chacune d'elles catégorise les établissements selon une méthodologie différente.

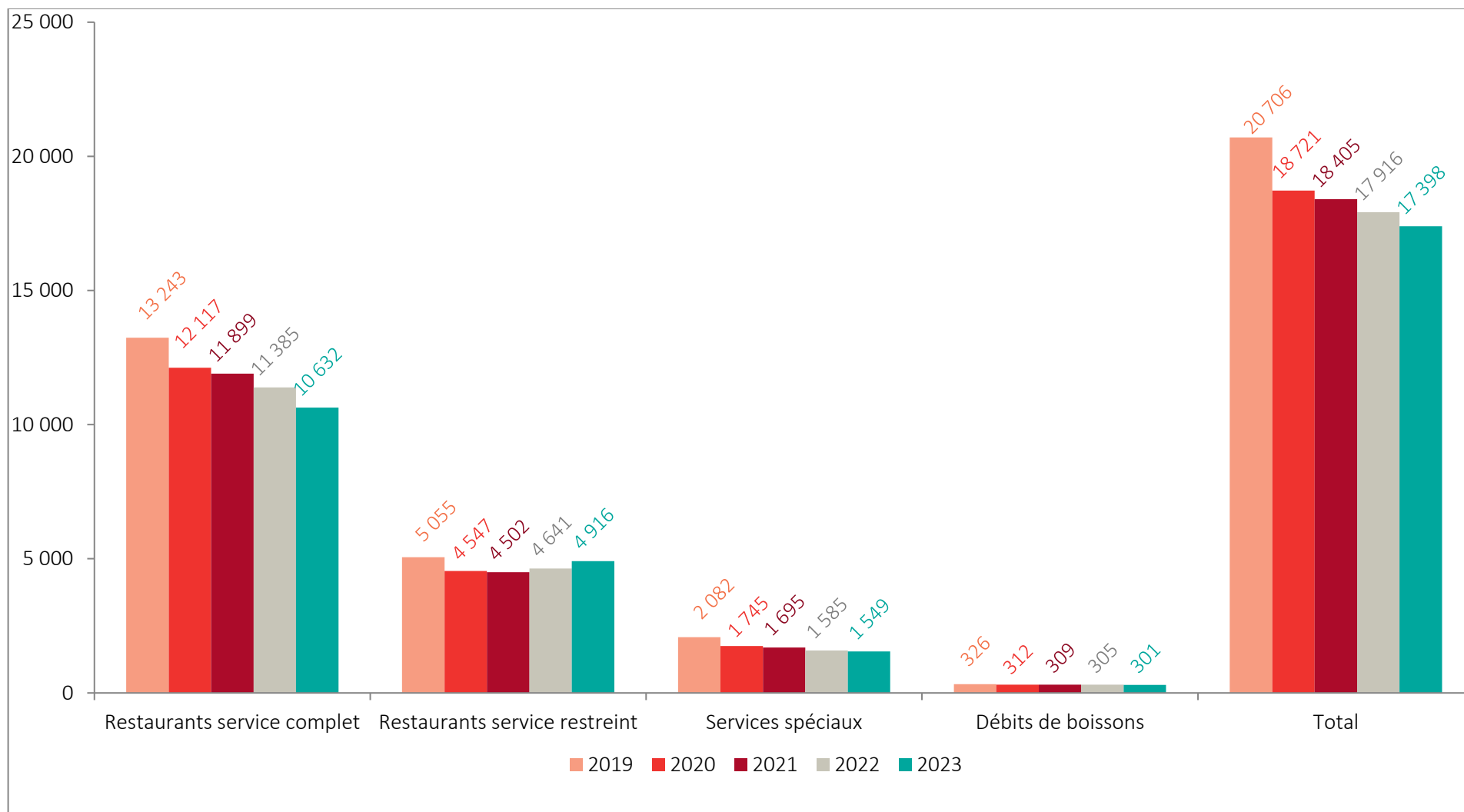
Le nombre d'établissements dans la restauration, selon Statistique Canada, est basé sur les établissements dont la restauration constitue la principale activité économique. Ceci peut donc exclure un certain nombre d'endroits comme les restaurants d'hôtels ou ceux situés dans des clubs de golf (voir *Notes au lecteur* à la page 8). Depuis 1998, les services de restauration sont divisés en cinq catégories déterminées selon le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN), tel qu'expliqué à la page 8. Statistique Canada ne tient compte que du nombre d'établissements réellement en activité, selon ses estimations.

Les statistiques recueillies auprès du MAPAQ exposent un point de vue différent quant au nombre de restaurants. Les résultats, très précis, correspondent au nombre de permis de préparation d'aliments en vigueur au Québec à un moment choisi au cours de l'année. Il faut cependant prendre en considération qu'un permis peut être encore valide pour un certain temps alors que, dans les faits, l'établissement a cessé ses activités. Les résultats sont disponibles par région et par catégorie d'établissements, ces dernières étant d'ailleurs déterminées lors du rôle d'inspection du MAPAQ puisqu'elles ne font l'objet d'aucun permis distinct. Seules les principales catégories de restauration commerciale ont été incluses dans notre tableau. Les permis de préparation d'aliments des cafétérias, des hôpitaux, des institutions d'enseignement, des centres d'accueil ou des événements spéciaux n'ont donc pas été pris en considération.

Pour arriver aux données contenues dans cette section, l'ARQ a puisé dans les données brutes provenant du MAPAQ et les a regroupées en fonction de la classification SCIAN utilisée par Statistique Canada. Ces données sont donc uniques à l'ARQ et permettent d'avoir des statistiques fiables qui pourront être comparables dans le temps.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE DÉTENTEURS DE PERMIS DE RESTAURATION COMMERCIALE QUÉBEC (2019-2023)



Source : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec⁹, Association Restauration Québec

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
NOMBRE DE DÉTENTEURS DE PERMIS DE RESTAURATION COMMERCIALE SELON LE SCIAN*
AU QUÉBEC – PAR RÉGION (JUILLET 2023)**

	Restaurants service complet	Restaurants service restreint	Spéciaux (traiteurs)	Débts de boissons	TOTAL
ABITIBI-TÉMISCAMINGUE	116	97	19	5	237
BAS-SAINT-LAURENT	247	147	47	5	446
CAPITALE-NATIONALE	939	553	127	42	1 661
CENTRE-DU-QUÉBEC	275	153	51	5	484
CHAUDIÈRE-APPALACHES	321	318	100	26	765
CÔTE-NORD	130	60	16	3	209
ESTRIE	600	342	146	30	1 118
GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE	165	87	12	3	267
LANAUDIÈRE	495	317	78	9	899
LAURENTIDES	753	408	167	13	1 341
LAVAL	387	307	70	5	769
MAURICIE	326	202	47	7	582
MONTÉRÉGIE	1 208	997	233	43	2 481
MONTRÉAL	4 020	431	325	89	4 865
NORD-DU-QUÉBEC	53	6	16	2	77
OUTAOUAIS	345	307	46	7	705
SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN	252	184	49	7	492
TOTAL	10 632	4 916	1 549	301	17 398

*SCIAN : Système de classification des industries de l'Amérique du Nord.

Les données diffèrent d'une source à l'autre. **À utiliser avec prudence.

Source : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec⁹, Association Restauration Québec

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
NOMBRE DE PERMIS DE RESTAURATION COMMERCIALE DE BASE PAR TYPE* QUÉBEC – PAR RÉGION (JUILLET 2023)**

	1. Bas-Saint-Laurent	2. Saguenay—Lac-Saint-Jean	3. Capitale-Nationale	4. Mauricie	5. Estrie	6. Montréal	7. Outaouais	8. Abitibi-Témiscamingue	9. Côte-Nord	10. Nord-Du-Québec	11. Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine	12. Chaudière-Appalaches	13. Laval	14. Lanaudière	15. Laurentides	16. Montérégie	17. Centre-du-Québec	Total général
Bar laitier	21	17	35	16	18	35	15	11	9	0	9	16	19	31	31	81	14	378
Bar salon/taverne	1	5	27	6	13	66	3	0	3	2	2	20	4	7	9	16	4	188
Brasserie	4	2	15	1	17	23	4	5	0	0	1	6	1	2	4	27	1	113
Cabane à sucre-restaurant	6	3	11	13	16	1	11	0	1	0	1	13	1	20	33	29	8	167
Cafétéria	8	6	37	9	22	104	8	2	10	10	2	17	13	6	22	27	5	308
Cafétéria d'institution d'enseignement	21	22	53	16	81	128	16	10	5	1	7	29	27	36	88	114	24	678
Camion-cuisine	10	14	34	9	26	31	14	0	2	0	9	27	7	14	25	56	24	302
Cantine mobile	4	3	9	3	6	9	0	1	0	0	0	5	11	11	9	14	3	88
Casse-croûte	59	49	117	47	87	62	72	38	25	4	36	122	30	34	91	148	46	1 067
Restaurants mets à emporter	6	11	19	13	21	44	45	3	0	0	4	11	22	22	18	85	1	325
Restaurants service rapide	51	93	348	117	190	259	161	45	24	2	29	142	229	216	243	627	68	2 844
Restaurant	241	249	928	313	584	4019	334	116	129	53	164	308	386	475	720	1179	267	10 465
Traiteur	14	18	28	19	37	84	22	6	1	5	3	49	19	25	48	78	19	475
Total général	446	492	1 661	582	1 118	4 865	705	237	209	77	267	765	769	899	1 341	2 481	484	17 398

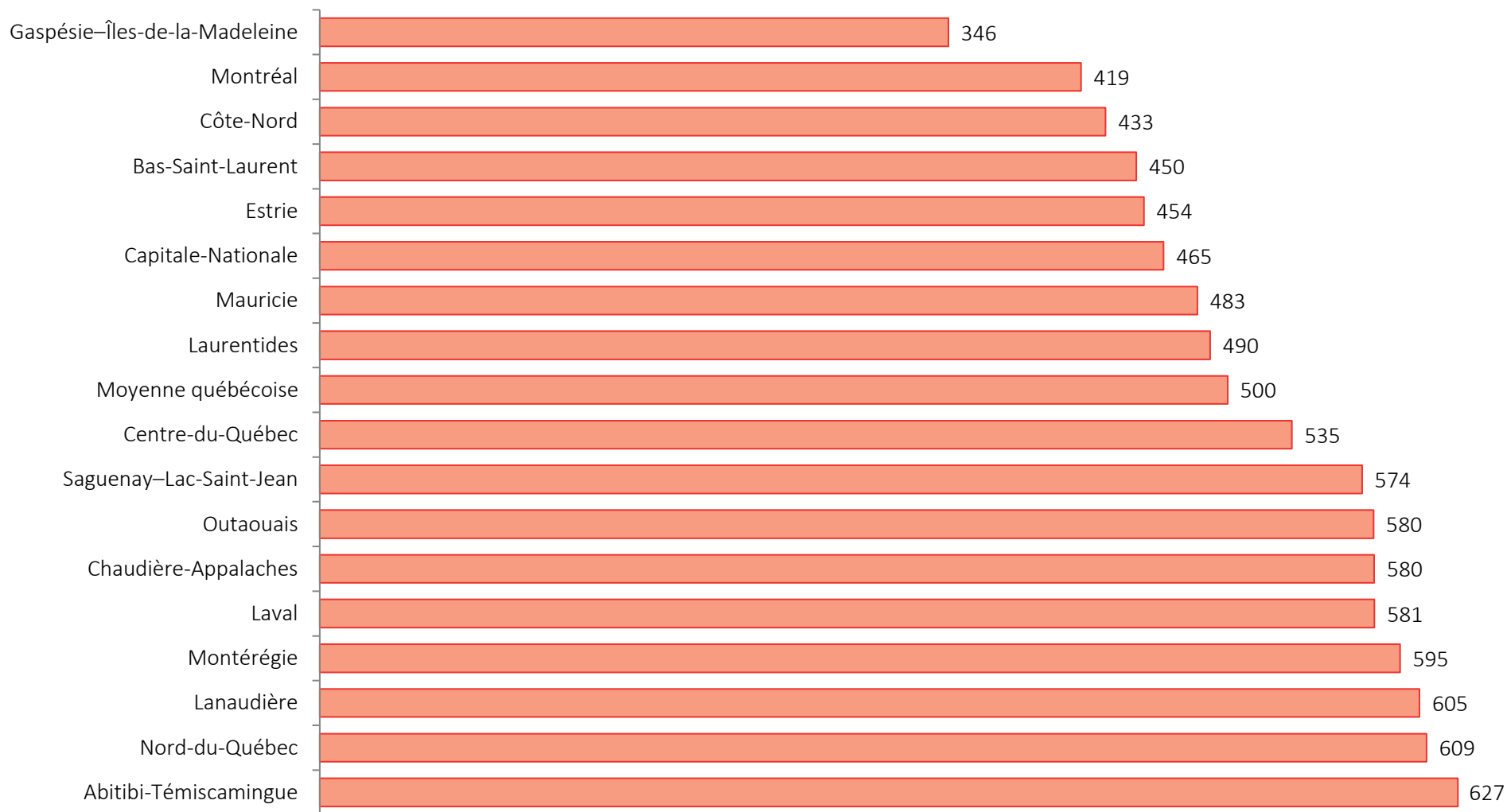
*À titre indicatif seulement. Classification non rigoureuse effectuée par les inspecteurs du MAPAQ.

Les données diffèrent d'une source à l'autre. **À utiliser avec prudence.

Source : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec¹⁰, Association Restauration Québec

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

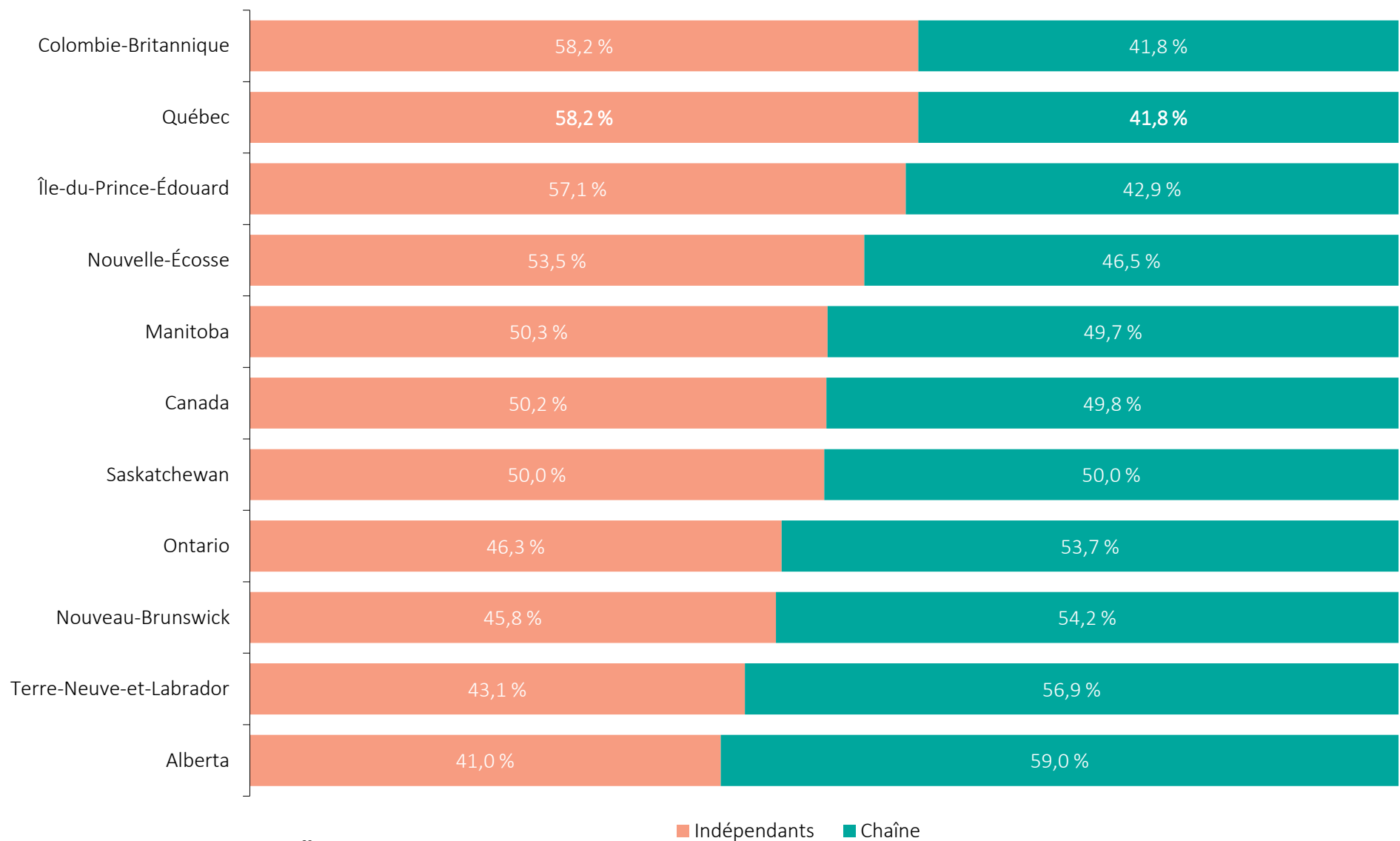
NOMBRE D'HABITANTS PAR ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE QUÉBEC – PAR RÉGION (2023) *



*Quotient du nombre d'habitants par région selon le nombre d'établissements total (toutes catégories) par région.

Sources : Institut de la statistique du Québec⁶, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec¹⁰ et Association Restauration Québec

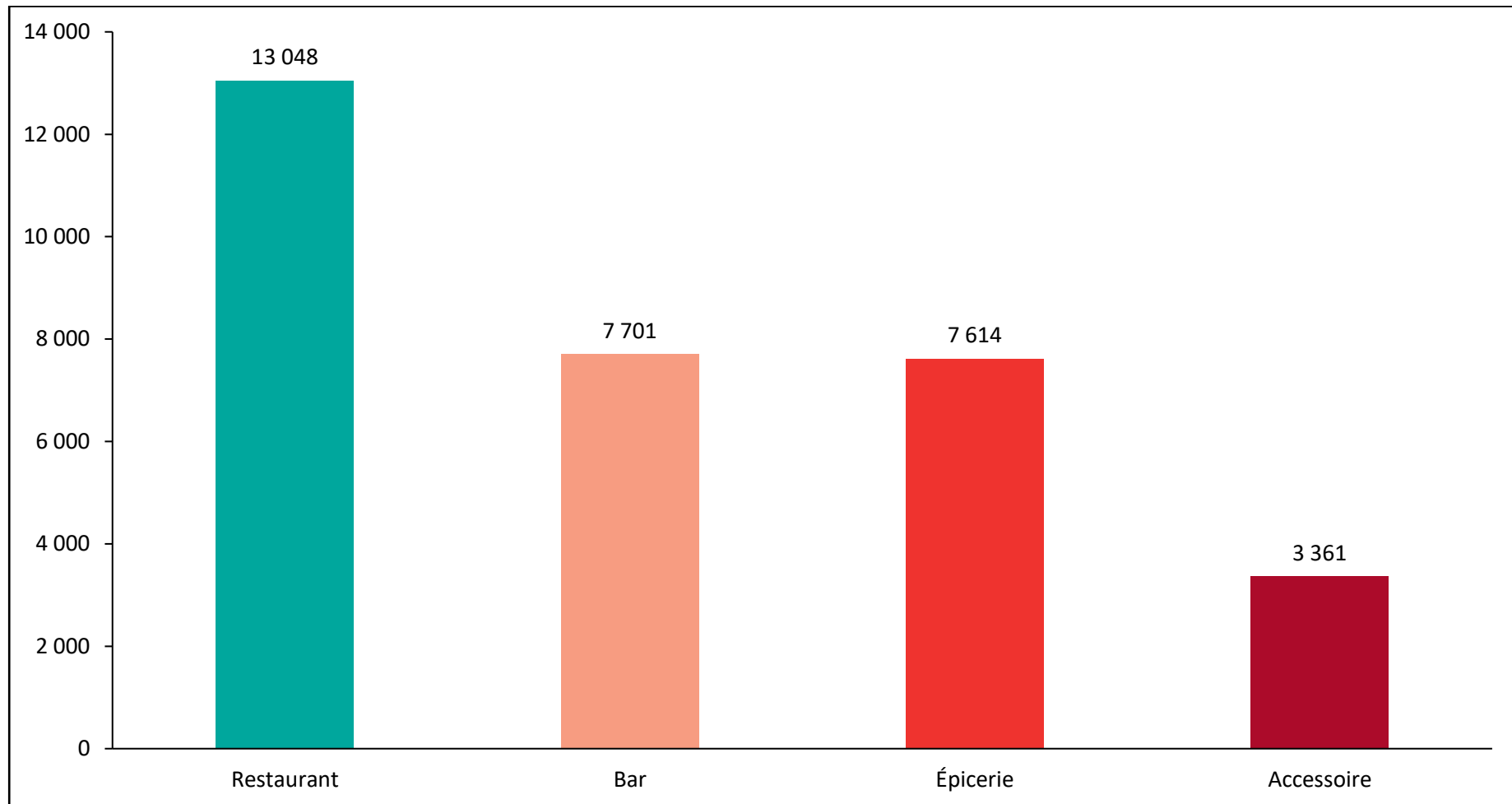
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
PROPORTION DE RESTAURANTS FAISANT PARTIE D'UNE CHAÎNE VS LES INDÉPENDANTS
PAR PROVINCE — (2018)



Source : Restaurants Canada⁶²

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

NOMBRE DE PERMIS D'ALCOOL PAR CATÉGORIES QUÉBEC (2023)



Source : Régie des alcools, des courses et des jeux¹³

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
NOMBRE DE PERMIS D'ALCOOL PAR RÉGION QUÉBEC (2023) *

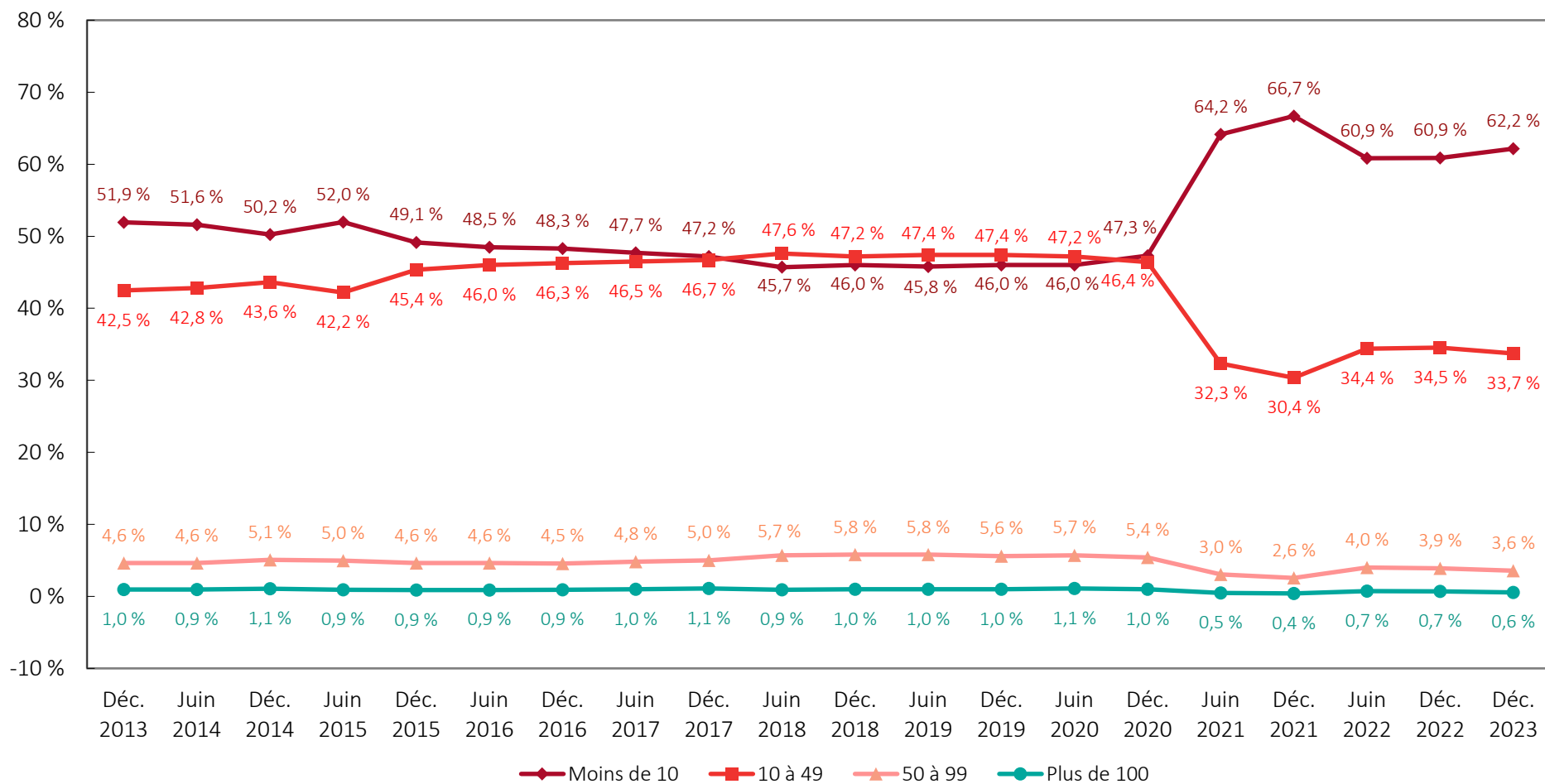
Région administrative	Restaurant	Bar	Épicerie	Accessoire	Total général
Abitibi-Témiscamingue	171	163	174	109	617
Bas-Saint-Laurent	329	263	270	138	1 000
Capitale-Nationale	1 427	837	604	357	3 225
Centre-du-Québec	459	212	248	74	993
Chaudière-Appalaches	675	306	450	128	1 559
Côte-Nord	143	125	145	62	475
Estrie	548	325	337	143	1 353
Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine	240	136	163	76	615
Lanaudière	523	358	439	236	1 556
Laurentides	1 102	526	543	298	2 469
Laval	355	250	263	123	991
Mauricie	488	311	296	165	1 260
Montréal	1 972	1 078	1 222	521	4 793
Montréal	3 703	2 084	1 744	560	8 091
Nord-du-Québec	28	39	31	26	124
Outaouais	532	352	372	187	1 443
Saguenay—Lac-Saint-Jean	353	336	313	158	1 160
TOTAL	13 048	7 701	7 614	3 361	31 724

*Puisqu'un établissement peut posséder plus d'un permis d'alcool, les données ne reflètent pas le nombre d'établissements, mais bien le nombre de permis en vigueur.

Source : Régie des alcools, des courses et des jeux¹³

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DE LA RÉPARTITION DES ENTREPRISES DE RESTAURATION EN FONCTION DU NOMBRE D'EMPLOYÉS AU QUÉBEC (2013-2023)



Source : Statistique Canada²⁸

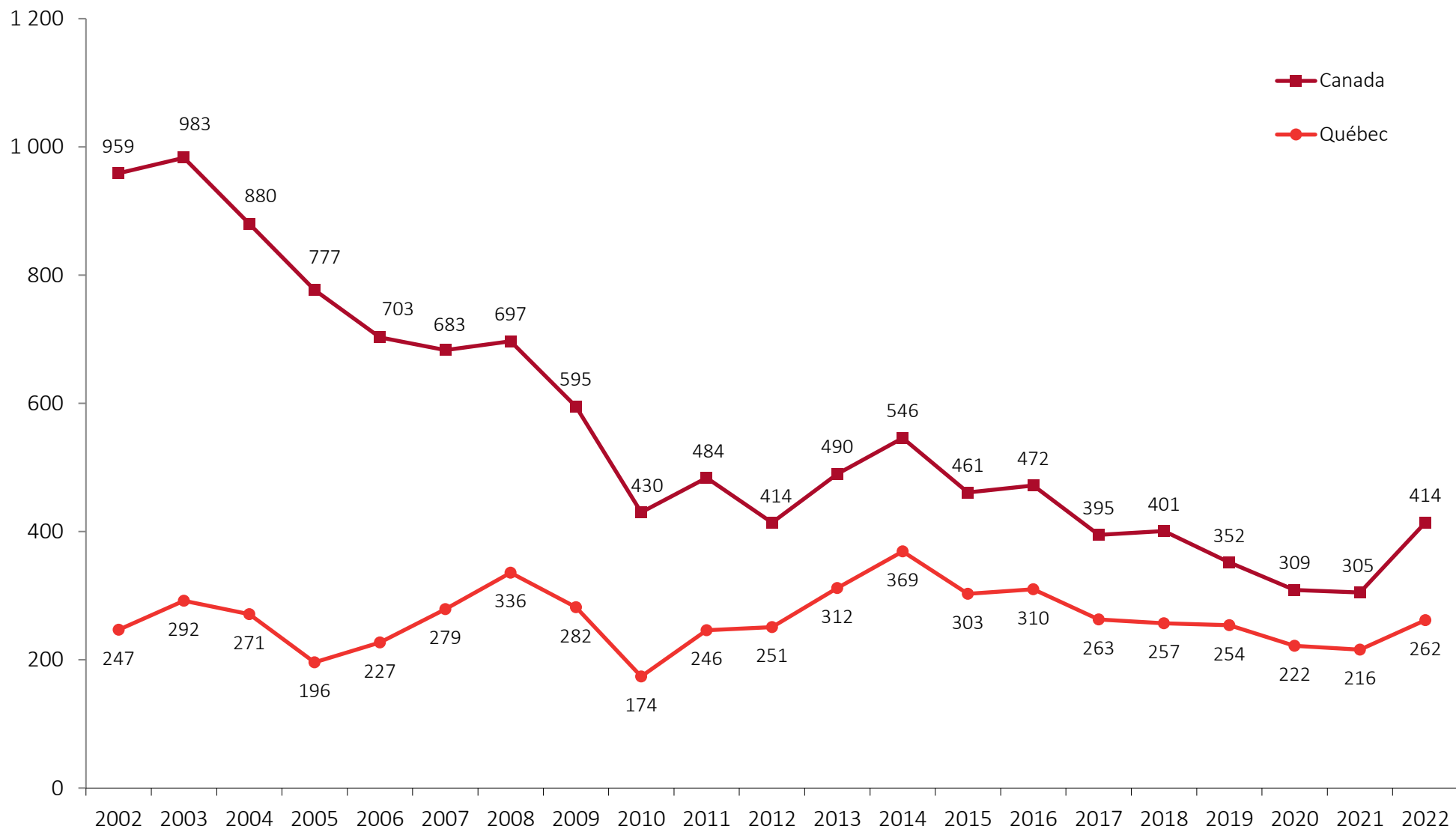
CHAPITRE 3 – FAILLITES

Les faillites ne comptent que pour une petite partie du nombre total de fermetures d'entreprises de restauration. Cependant, la méthodologie utilisée dans le calcul du nombre de faillites étant la même depuis de nombreuses années, elle offre un indicateur révélateur de la santé financière de l'industrie.

L'enregistrement des faillites est effectué par le Bureau du Surintendant des faillites d'Industrie Canada. Soulignons que les catégories d'entreprises utilisées par Industrie Canada ont été, jusqu'à la fin de 2003, déterminées selon l'ancienne Classification type des industries (CTI-1980). Depuis 2004, on a recours au Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN) déjà utilisé par Statistique Canada depuis 1998.

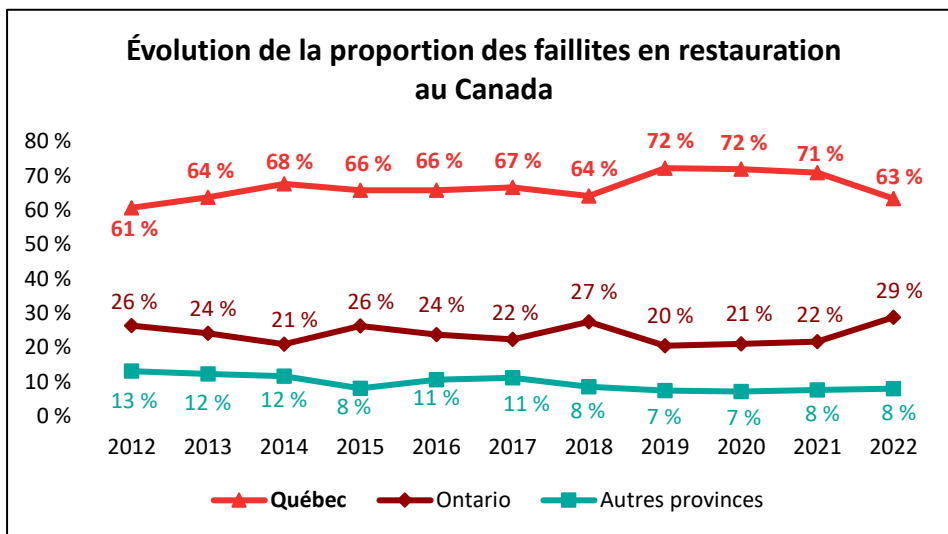
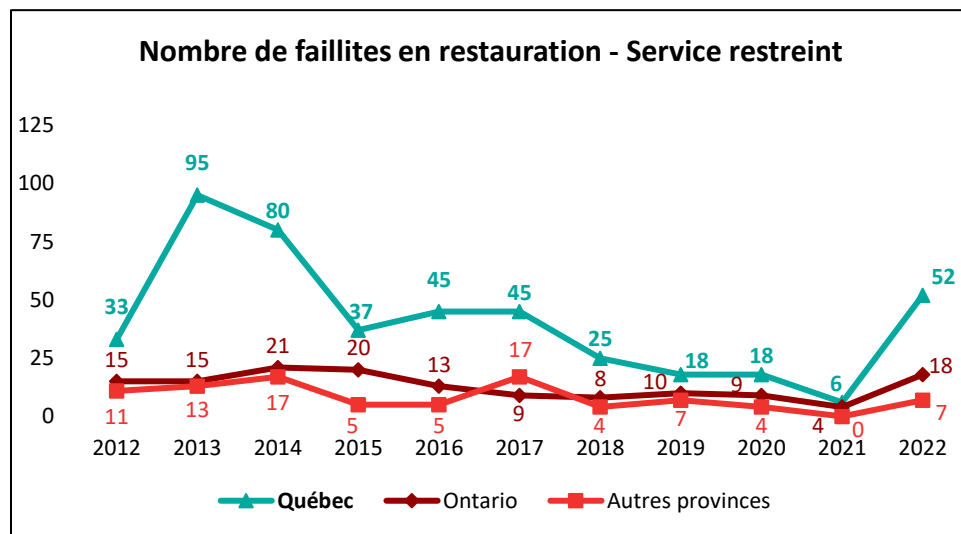
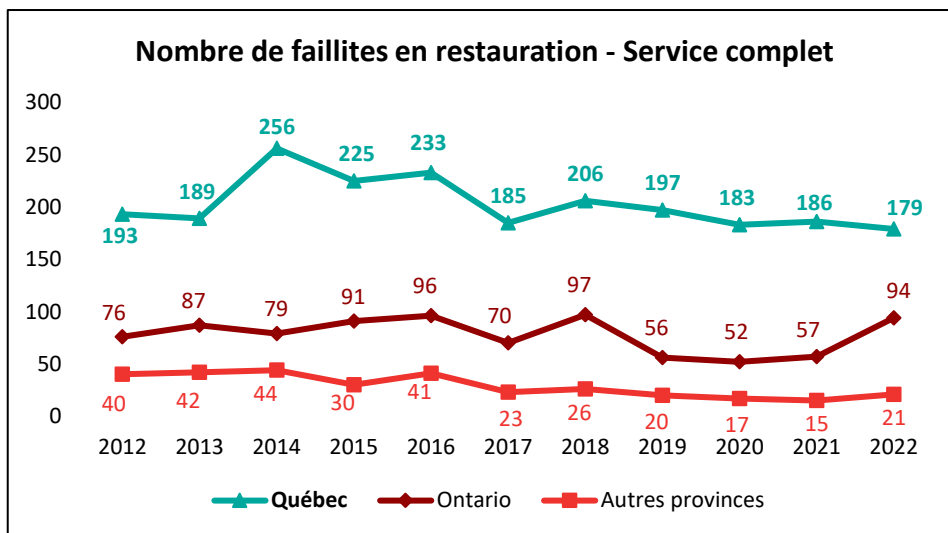
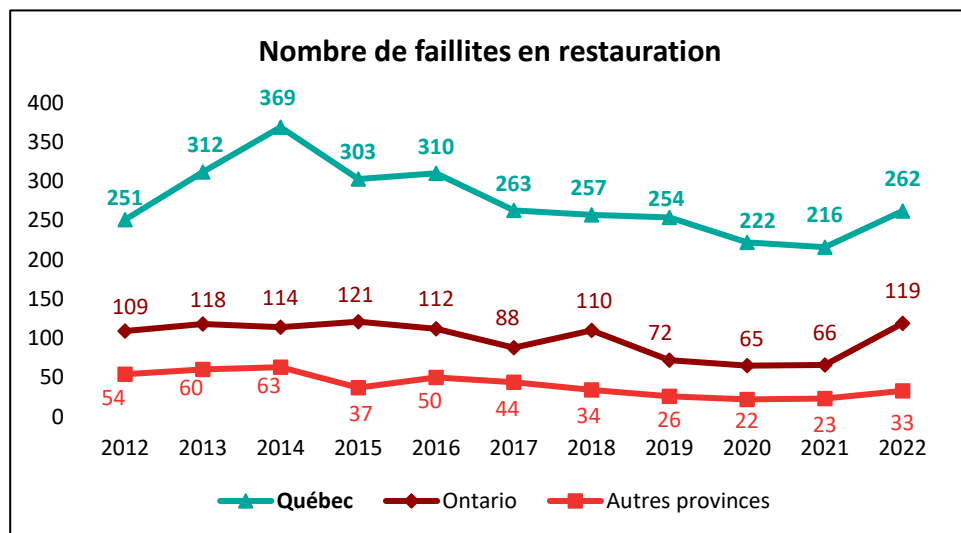
Le taux de survie des entreprises s'avère un autre excellent indicateur de leur viabilité. Un rapport de recherche publié conjointement par Statistique Canada, la Direction générale de la petite entreprise (DGPE) et Innovation, Sciences et Développement économique Canada (ISDE) et portant sur 13 cohortes de nouvelles entreprises, soit une par année entre 2002 et 2014, démontre les taux de survie d'entreprises œuvrant dans différentes industries. Cette étude permet d'évaluer les probabilités de voir une entreprise survivre à une 1^{re} année d'exploitation, à une 2^e année, à une 3^e année, etc. Enfin, mentionnons que les données qui nous intéressent sont regroupées dans le secteur *Services d'hébergement et de restauration*, lequel n'est donc pas exclusif aux restaurants.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DU NOMBRE DE FAILLITES ANNUELLES EN RESTAURATION CANADA/QUÉBEC (2002-2022)



Source : Bureau du surintendant des faillites du Canada⁴

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE ÉVOLUTION ANNUELLE DU NOMBRE DE FAILLITES PAR SECTEUR QUÉBEC/CANADA/ONTARIO/AUTRES PROVINCES (2012-2022) *

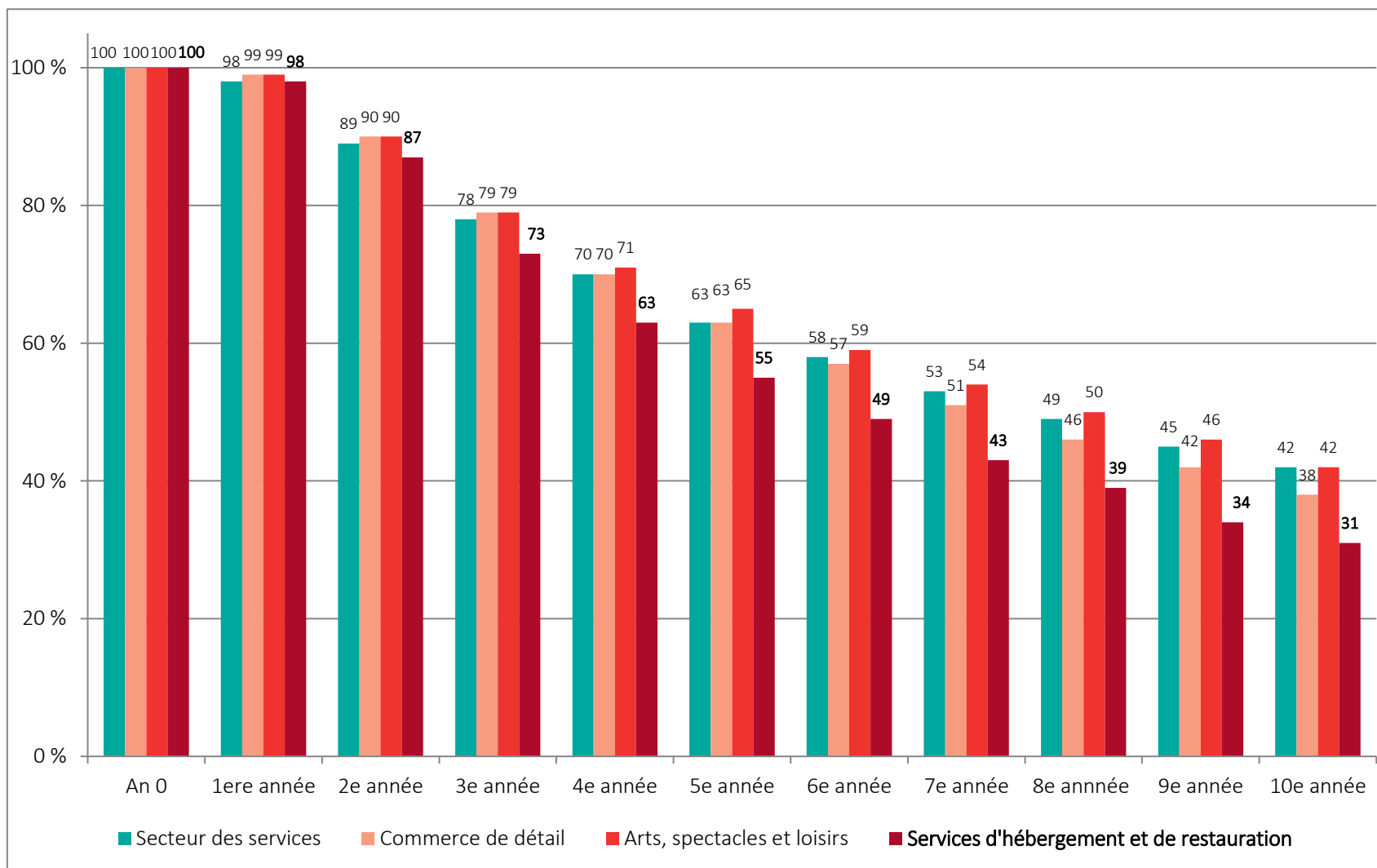


*La catégorie « Autres provinces » comprend toutes les autres provinces et territoires à l'exception du Québec et de l'Ontario

Source : Industrie Canada, Bureau du surintendant des faillites du Canada⁴

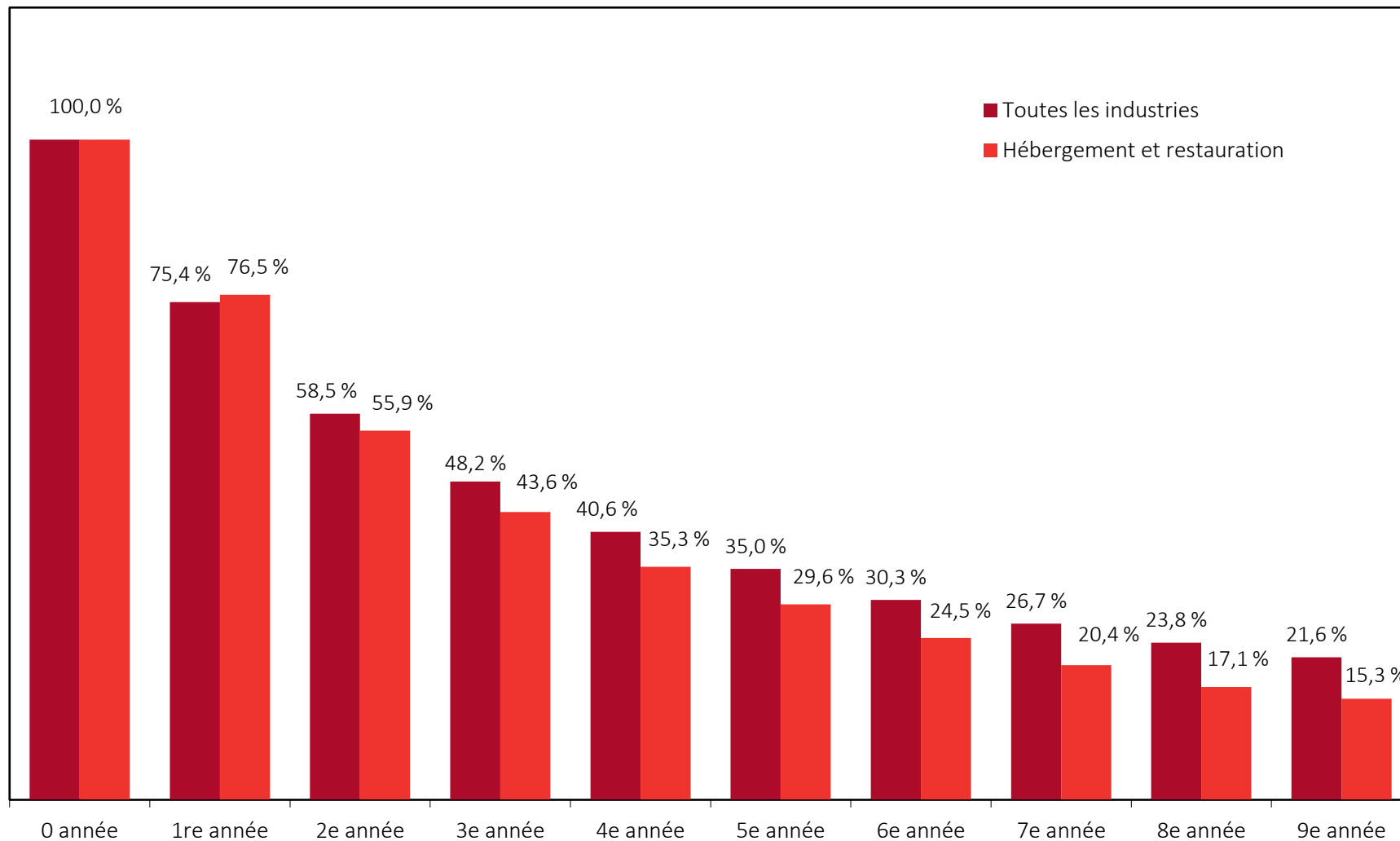
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

TAUX DE SURVIE MOYEN DES ENTREPRISES PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ (EN POURCENTAGE) AU CANADA
(COHORTE D'ENTREPRISES 2002-2014)



Source : Innovation, Sciences et Développement économique Canada (ISDE)⁵

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE TAUX DE SURVIE DES ENTREPRISES DU SECTEUR HÉBERGEMENT ET RESTAURATION QUÉBEC (2008)



Source : ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation du Québec¹¹

CHAPITRE 4 – DÉPENSES ET BÉNÉFICES D'EXPLOITATION

Les tableaux des dépenses et bénéfices d'exploitation permettent d'établir un portrait détaillé de la performance financière moyenne des entreprises de restauration. Les dépenses engagées pour chacun des postes sont exprimées en pourcentage du total des revenus d'entreprise et sont ensuite cumulées. La différence entre les revenus et les dépenses totales ne correspond pas exactement au pourcentage de bénéfices avant impôt puisqu'un échantillonnage différent de répondants a été utilisé pour obtenir les deux informations. Les plus récents résultats disponibles au moment de la publication du présent document sont ceux de l'année de référence 2022 et peuvent ultérieurement être révisés par Statistique Canada. Il faut aussi noter que Statistique Canada a apporté des améliorations à leurs méthodes concernant cette enquête, ce qui rend difficile la comparaison avec les années précédentes.

Par ailleurs, le présent chapitre inclut également un tableau sur les intentions d'investissements en immobilisations et en réparations au Québec dans le secteur *Hébergement et restauration* (page 43). Ces dépenses, qui incluent à la fois les coûts de construction et ceux des matériaux, offrent un aperçu des investissements projetés par les entrepreneurs de la restauration et de l'hôtellerie.

À titre de repère, voici les définitions des variables financières utilisées dans les tableaux des dépenses et bénéfices d'exploitation :

Revenus :

- *Total des revenus*, c'est-à-dire la somme de tous les revenus d'exploitation plus les revenus d'intérêts et de dividendes. Sont inclus les revenus provenant de la vente des aliments et boissons non alcoolisées, de la vente de boissons alcoolisées, de bonbons et de souvenirs, de la location de salles de réception et de réunion, des frais de couverts, des frais de stationnement, etc. Les droits de franchisage et redevances sont aussi inclus. Les revenus d'investissements et de gains en capital sont exclus.

Dépenses :

- *Salaires, traitements et avantages sociaux*, c'est-à-dire, en premier lieu, les salaires et traitements versés, y compris notamment l'indemnité de congé annuel et les commissions, pour tous les employés qui reçoivent un formulaire T4. Cette catégorie englobe, en outre, la partie patronale des avantages sociaux des employés, y compris les cotisations au Régime des rentes du Québec. La rémunération des propriétaires d'entreprises non constituées en corporations est exclue.
- *Coûts des biens vendus* : on obtient cette donnée en calculant les stocks d'ouverture, plus les achats totaux, moins les stocks de fermeture. Ce coût comprend les achats et les stocks des aliments et boissons non alcoolisées, des boissons alcoolisées, des autres marchandises, de même que des ustensiles et emballages jetables.

Dépenses (suite) :

- *Frais de dépréciation* : c'est-à-dire les frais relatifs à la dépréciation et l'amortissement de bâtiments, de véhicules et autres machineries et outillages. L'amortissement sur les frais de franchisage et sur les améliorations locatives est aussi compris.
- *Réparation et entretien* : inclut le coût des fournitures, matières et pièces d'équipements utilisées dans l'entreprise pour l'entretien et la réparation de bâtiments et structures, de véhicules automobiles et d'autres équipements. Les services de conciergerie et autre main-d'œuvre sont compris.
- *Location et location à bail* : c'est-à-dire les frais de location de locaux à bureaux ou d'autres biens immobiliers, de véhicules automobiles (sans chauffeur), d'autres équipements, d'ordinateurs, etc.
- *Publicité et promotion* : dépenses de publicité et de promotion comme la publicité dans les journaux, les dépenses liées aux médias, les catalogues, la promotion de l'entreprise, les présentations, les services de planification, de création et de placement de la publicité, les services d'achat ou de vente, moyennant commissions, d'espaces ou de temps d'antenne pour la publicité, etc.
- *Les services publics* : comprend les frais pour l'achat d'énergie comme l'électricité, l'essence, le mazout, le propane et le gaz naturel non compris dans les dépenses de location et location à bail.
- *Taxes commerciales, licences et permis* : comprend tous les frais associés à la taxe foncière, les taxes d'affaires et les tarifs exigés pour l'obtention de permis provenant d'institutions municipales et gouvernementales (permis MAPAQ, permis d'alcool, certificat d'occupation, etc.)

Bénéfices avant impôts :

- *La marge bénéficiaire d'exploitation* est calculée comme suit : le revenu d'exploitation moins les dépenses d'exploitation, le tout exprimé en pourcentage du revenu d'exploitation. Cette donnée dérivée ne comprend pas l'impôt sur le revenu des corporations payé par les entreprises constituées en société et l'impôt sur le revenu des particuliers payé par les entreprises non constituées en société. Pour les entreprises non constituées en société, la marge bénéficiaire d'exploitation comprend la rémunération non payée aux associés et aux propriétaires qui n'est pas enregistrée comme salaires, traitements et avantages sociaux.

Évolution des prix des produits alimentaires :

- *L'indice des prix des produits industriels (IPPI)* mesure la variation des prix des principaux produits vendus par les fabricants. Statistique Canada compile l'IPPI mensuellement. Les prix utilisés pour l'IPPI sont ceux des biens vendus au départ de l'usine. Ces prix ne comprennent donc pas les taxes et les frais de transport, et l'indice reflète le montant que le producteur reçoit réellement.
- *L'indice des prix des produits agricoles (IPPA)* mesure la variation des prix que reçoivent les agriculteurs pour les produits agricoles qu'ils produisent et qu'ils vendent. Le prix des produits est établi à la première transaction, et les frais qui sont déduits avant qu'un producteur ne soit payé sont exclus.
- *L'indice de prix des importations* est un indicateur des variations des prix relevant de l'*Indice des prix du commerce international de marchandises* (IPCIM). L'IPCIM mesure la variation des prix en comparant, au fil des ans, le coût moyen pondéré d'un panier de marchandises faisant l'objet d'échanges. Les indices des prix sont en partie fondés sur les valeurs unitaires produites par la Division du commerce et des comptes internationaux (DCCI) et, lorsque les valeurs unitaires ne sont pas disponibles ou sont trop volatiles, des prix relatifs provenant d'autres sources sont utilisés.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
DÉPENSES ET BÉNÉFICES D'EXPLOITATION DES ENTREPRISES DE RESTAURATION 2021

	Coût des biens vendus	Salaires et avantages sociaux	Réparation et entretien	Location et crédit-bail	Services publics	Publicité et promotion	Taxes commerciales, licences et permis	Dépréciation	Autres	Marge bénéficiaire d'exploitation*		
										2019	2020	2021
QUÉBEC												
Restaurants avec service complet	35,7 %	32,9 %	2,7 %	8,4 %	2,4 %	1,6 %	0,8 %	3,9 %	4,3 %	3,2 %	-2,0 %	-0,4 %
Restaurants avec service restreint	35,6 %	31,8 %	2,4 %	8,9 %	1,6 %	3,1 %	0,7 %	3,7 %	3,2 %	3,8 %	3,9 %	7,9 %
Total des services de restauration	35,4 %	32,8 %	2,6 %	8,4 %	2,0 %	2,2 %	0,8 %	3,9 %	3,8 %	3,9 %	0,7 %	3,4 %
ONTARIO												
Restaurants avec service complet	35,1 %	31,9 %	2,2 %	9,7 %	2,6 %	2,0 %	0,7 %	3,8 %	3,9 %	2,5 %	-1,8 %	1,0 %
Restaurants avec service restreint	35,5 %	31,5 %	2,1 %	8,9 %	1,9 %	3,3 %	0,5 %	3,6 %	2,8 %	3,9 %	6,0 %	3,8 %
Total des services de restauration	35,3 %	32 %	2,1 %	9,0 %	2,2 %	2,5 %	0,6 %	3,7 %	3,5 %	3,5 %	2,7 %	3,8 %
CANADA												
Restaurants avec service complet	35,1 %	29,9 %	2,2 %	11,4 %	2,7 %	2,1 %	0,7 %	4,0 %	4,0 %	3 %	0,3 %	0,5 %
Restaurants avec service restreint	35,7 %	30,8 %	2,0 %	9,1 %	2,0 %	3,4 %	0,4 %	3,6 %	2,9 %	4,3 %	5,3 %	6,9 %
Total des services de restauration	35,4 %	30,7 %	2,0 %	9,8 %	2,3 %	2,7 %	0,5 %	3,8 %	3,7 %	3,8 %	2,9 %	3,7 %

*Les bénéfices avant impôts n'égalent pas la différence entre les revenus et les dépenses. Ils ont été obtenus à partir d'un échantillonnage différent. Pour cette raison, l'addition des dépenses et de la marge bénéficiaire n'est pas égale à 100 % des revenus.

Source : Statistique Canada²⁹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
SOURCES DE REVENUS MOYENS DES ENTREPRISES DE RESTAURATION QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2021)

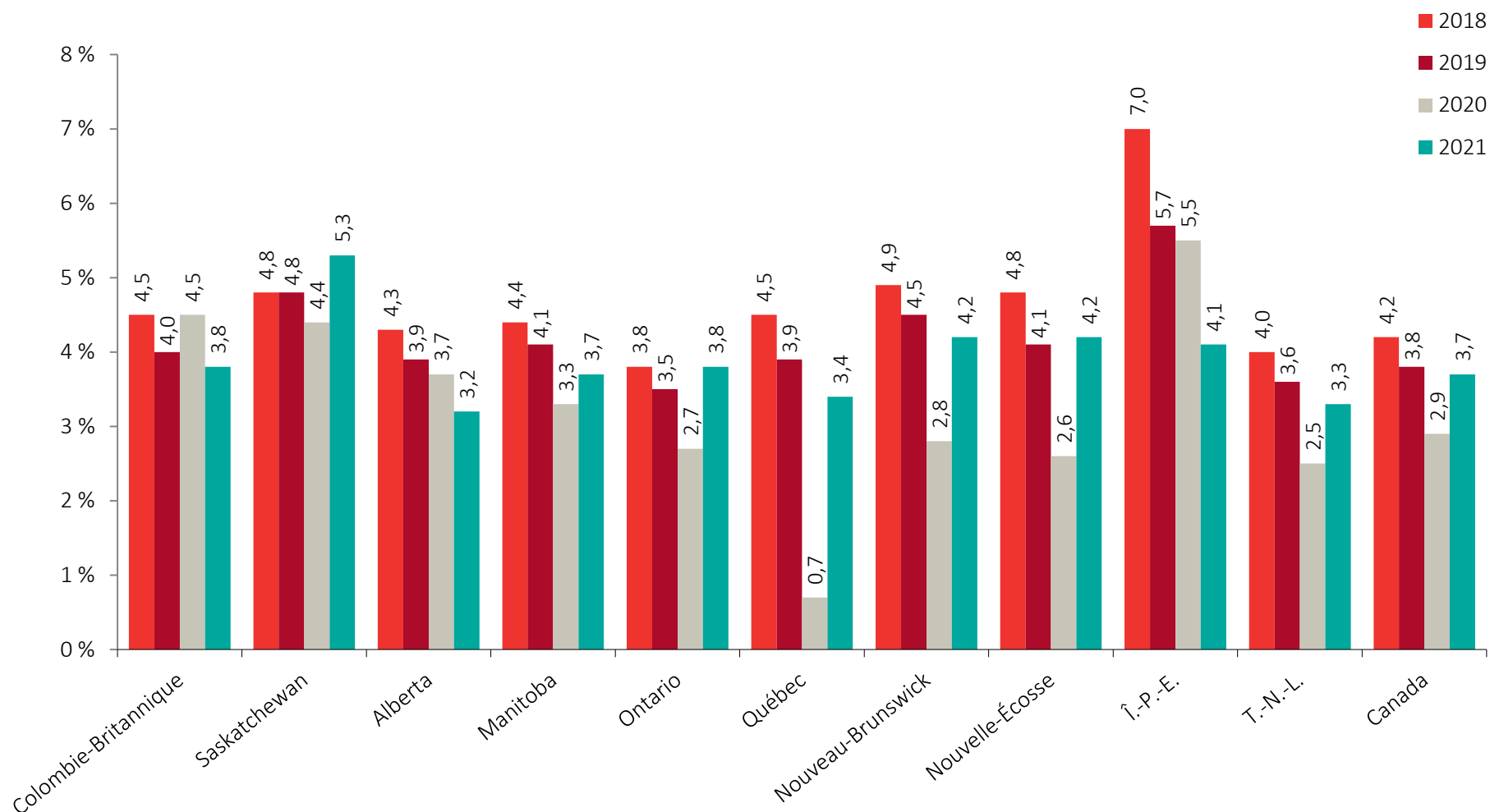
		Ventes de boissons alcoolisées	Ventes d'aliments et de boissons non alcoolisées	Autres revenus d'exploitation
QUÉBEC	Restaurants avec service complet	13,4 %	83,4 %	3,2 %
	Débit de boissons	70,5 %	20,5 %	9,0 %
	Total des services de restauration*	8,7 %	87,8 %	3,6 %
ONTARIO	Restaurants avec service complet	9,2 %	87,2 %	3,6 %
	Débit de boissons	67,3 %	20,3 %	12,4 %
	Total des services de restauration*	4,6 %	92,4 %	3,0 %
CANADA	Restaurants avec service complet	11,9 %	84,4 %	3,7 %
	Débit de boissons	63,8 %	27,2 %	8,9 %
	Total des services de restauration*	6,9 %	89,9 %	3,2 %

*Le total des services de restauration inclut les catégories de restauration à service complet, à services spéciaux et les débits de boissons.

Comme les données sont arrondies, les totaux peuvent ne pas correspondre.

Source : Statistique Canada³⁰

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION ANNUELLE DES MARGES BÉNÉFICIAIRES D'EXPLOITATION DES ENTREPRISES DE RESTAURATION
PAR PROVINCE (2018-2021) *

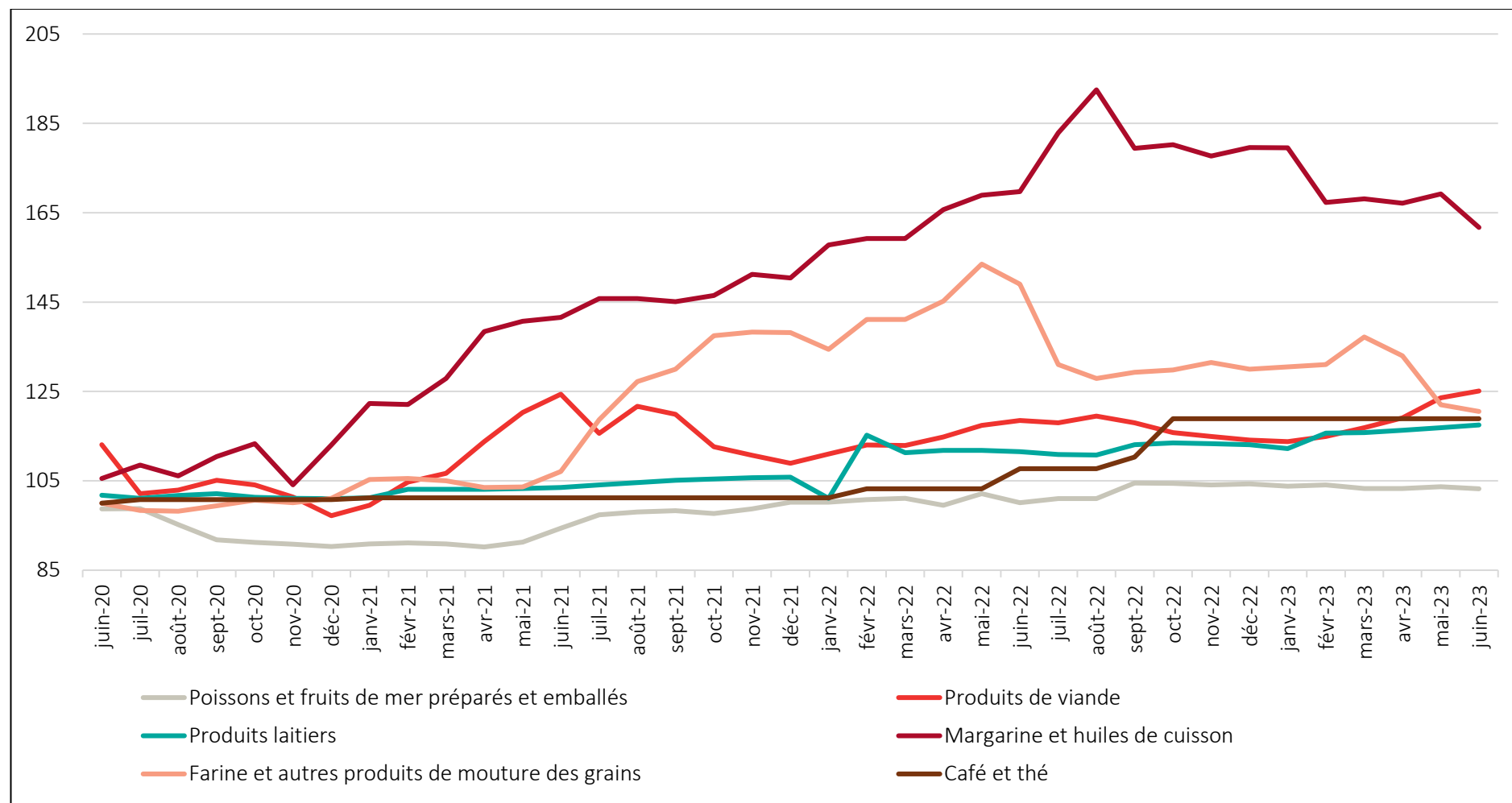


* Les données sont exprimées en pourcentage du total des ventes et des autres revenus d'exploitation, incluant les intérêts et les dividendes.

Source : Statistique Canada³¹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION MENSUELLE DE L'INDICE DES PRIX DES PRODUITS INDUSTRIELS ALIMENTAIRES (IPPI*), AU CANADA (2020-2023)**



*L'IPPI mesure la variation des prix des principaux produits vendus par les fabricants. Les prix utilisés pour l'IPPI sont ceux des biens vendus au départ de l'usine.

**2001=100

Source : Statistique Canada³²

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DE LA MOYENNE ANNUELLE DE L'INDICE DES PRIX DES PRODUITS AGRICOLES (IPPA*), AU QUÉBEC (2017-2022)**



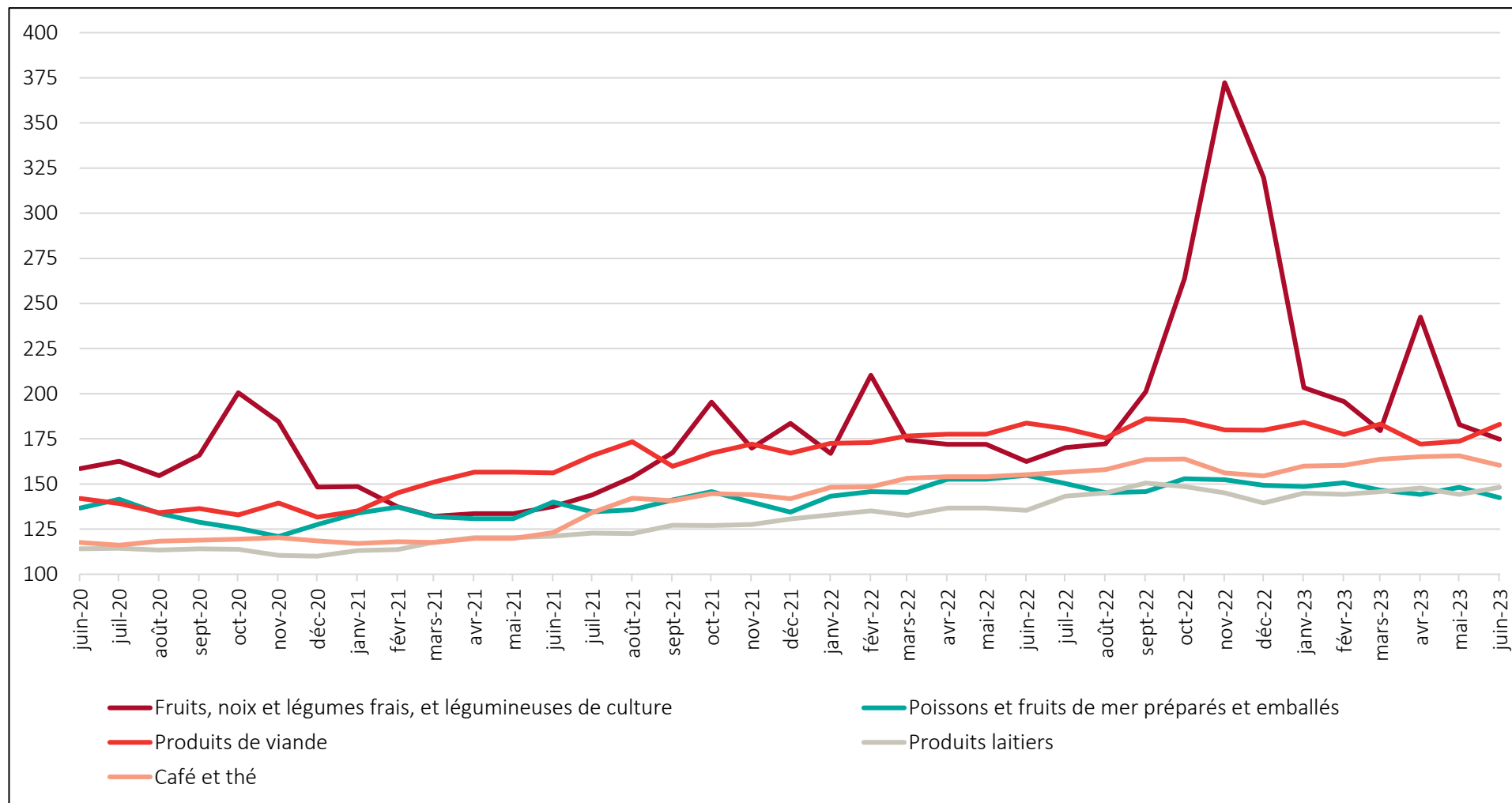
*L'IPPA mesure la variation des prix que reçoivent les agriculteurs pour les produits agricoles qu'ils produisent et qu'ils vendent.

**2007=100

Source : Statistique Canada³³

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION MENSUELLE DE L'INDICE DE PRIX DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES CANADIENNES (IPI*) (2020-2023)**



L'IPI est un indicateur des variations des prix relevant de l'*Indice des prix du commerce international de marchandises* (IPCIM). L'IPCIM mesure la variation des prix en comparant, au fil des ans, le coût moyen pondéré d'un panier de marchandises faisant l'objet d'échanges.

**indice de Laspeyres 2012 =100

Source : Statistique Canada³⁴

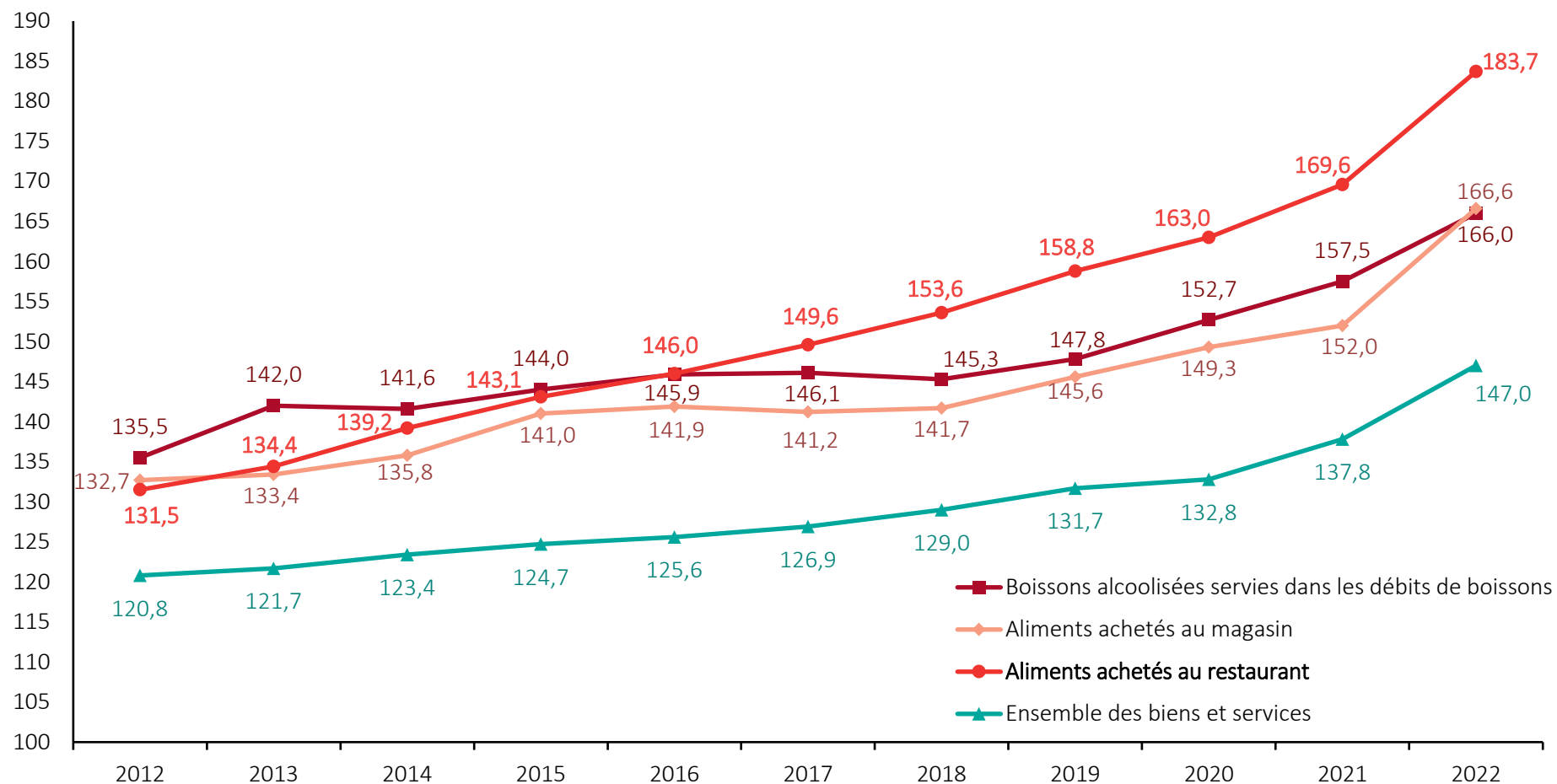
CHAPITRE 5 – INDICE DES PRIX À LA CONSOMMATION

L'indice des prix à la consommation (IPC) permet d'observer l'évolution des prix au cours d'une période donnée. Cet indice se calcule à partir d'observations faites mensuellement par Statistique Canada sur le prix au détail de biens et services sélectionnés dans divers secteurs d'activité. Afin de faciliter les comparaisons, 2002 est considérée comme l'année de référence à laquelle la valeur de 100 a été attribuée. L'écart entre l'IPC d'une année visée et celui qui prévalait l'année précédente est exprimé en pourcentage et correspond au taux d'inflation.

L'IPC sert également à convertir des données financières en dollars constants, comme les ventes par exemple, permettant ainsi d'annuler les effets de l'inflation et d'obtenir une comparaison plus réelle de leur évolution sur plusieurs années.

Bien que l'IPC soit disponible pour la plupart des aliments et boissons sélectionnés individuellement, les prochains tableaux présentent plutôt l'évolution de l'IPC pour l'ensemble des produits vendus dans les restaurants, les débits de boissons ou les magasins. Les données sur l'IPC par catégories d'entreprises de restauration ne sont disponibles que pour le Canada.

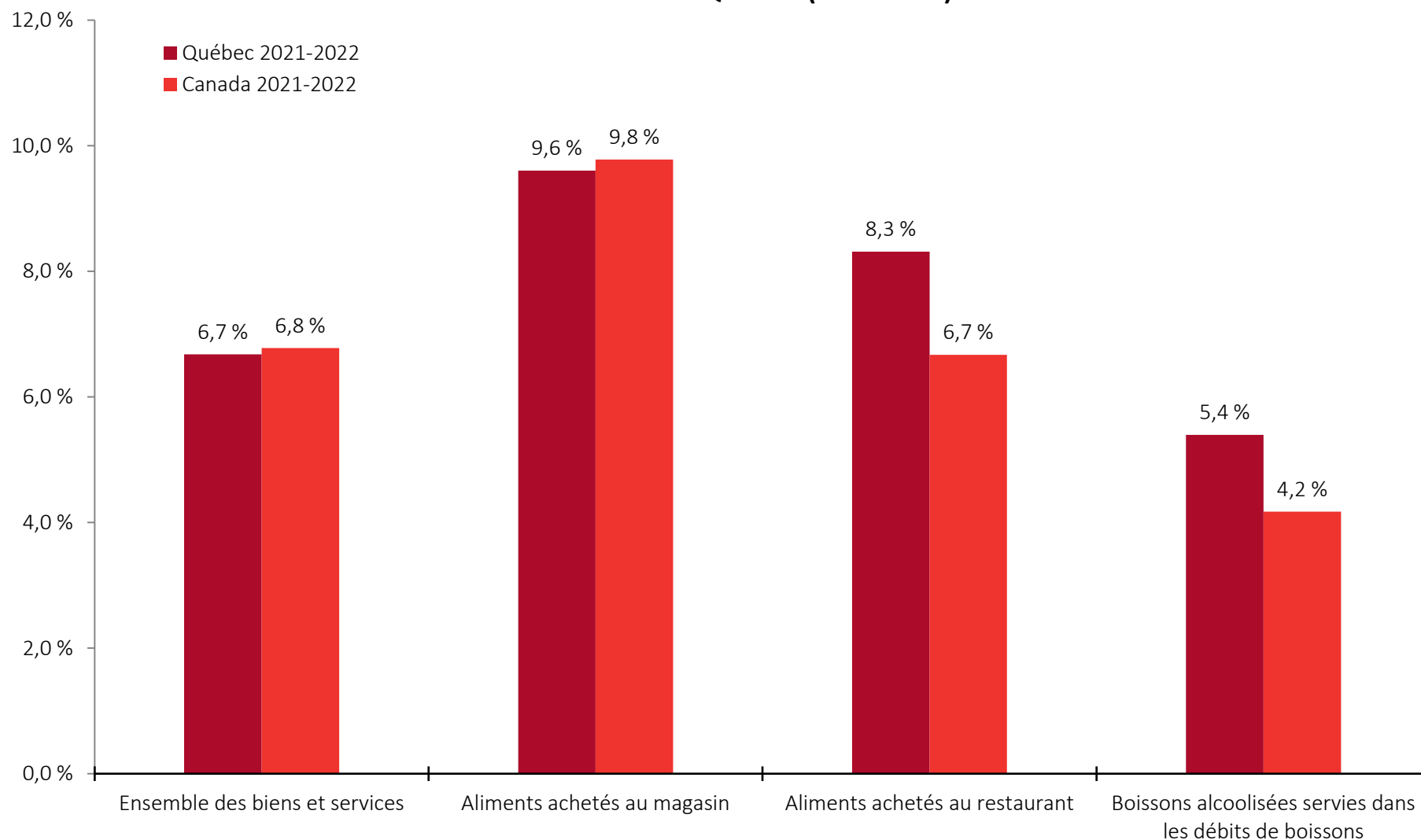
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE ÉVOLUTION DES DIFFÉRENTS INDICES DES PRIX À LA CONSOMMATION QUÉBEC (2012-2022) *



*L'indice des prix à la consommation (IPC) permet de calculer l'inflation pour un ensemble de produits. L'année 2002 est considérée comme l'année de référence à laquelle a été attribuée la valeur de 100.

Source : Statistique Canada³⁵

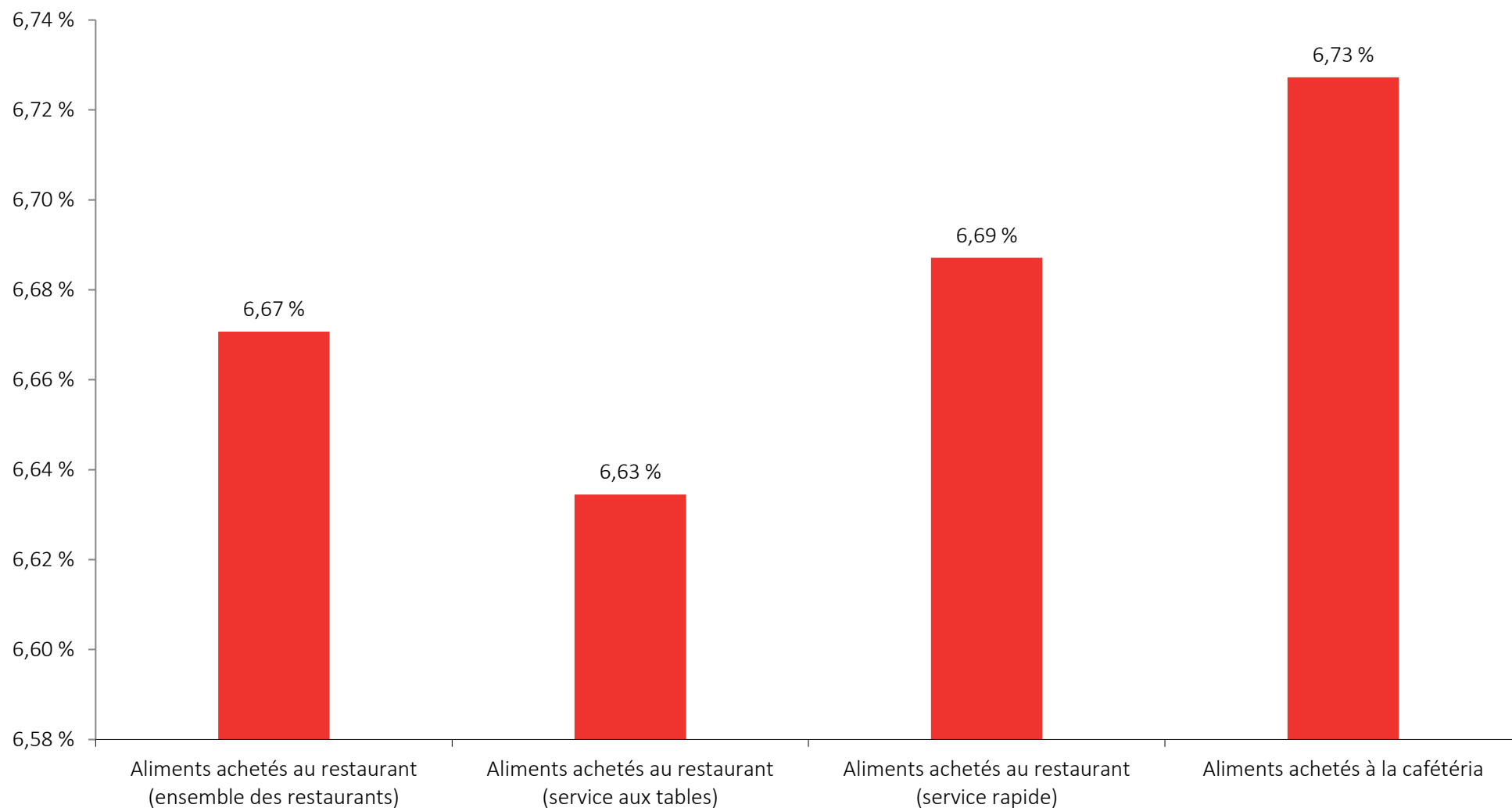
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION DES DIFFÉRENTS INDICES DES PRIX À LA CONSOMMATION
AU CANADA ET AU QUÉBEC (2021-2022) *



*L'indice des prix à la consommation (IPC) permet de calculer l'inflation pour un ensemble de produits. L'année 2002 est considérée comme l'année de référence à laquelle a été attribuée la valeur de 100.

Source : Statistique Canada³⁶

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION DES DIFFÉRENTS INDICES DES PRIX À LA CONSOMMATION EN RESTAURATION
AU CANADA (2021-2022) *



*L'indice des prix à la consommation (IPC) permet de calculer l'inflation pour un ensemble de produits. L'année 2002 est considérée comme l'année de référence à laquelle a été attribuée la valeur de 100.

Source : Statistique Canada³⁷

CHAPITRE 6 – CONSOMMATION

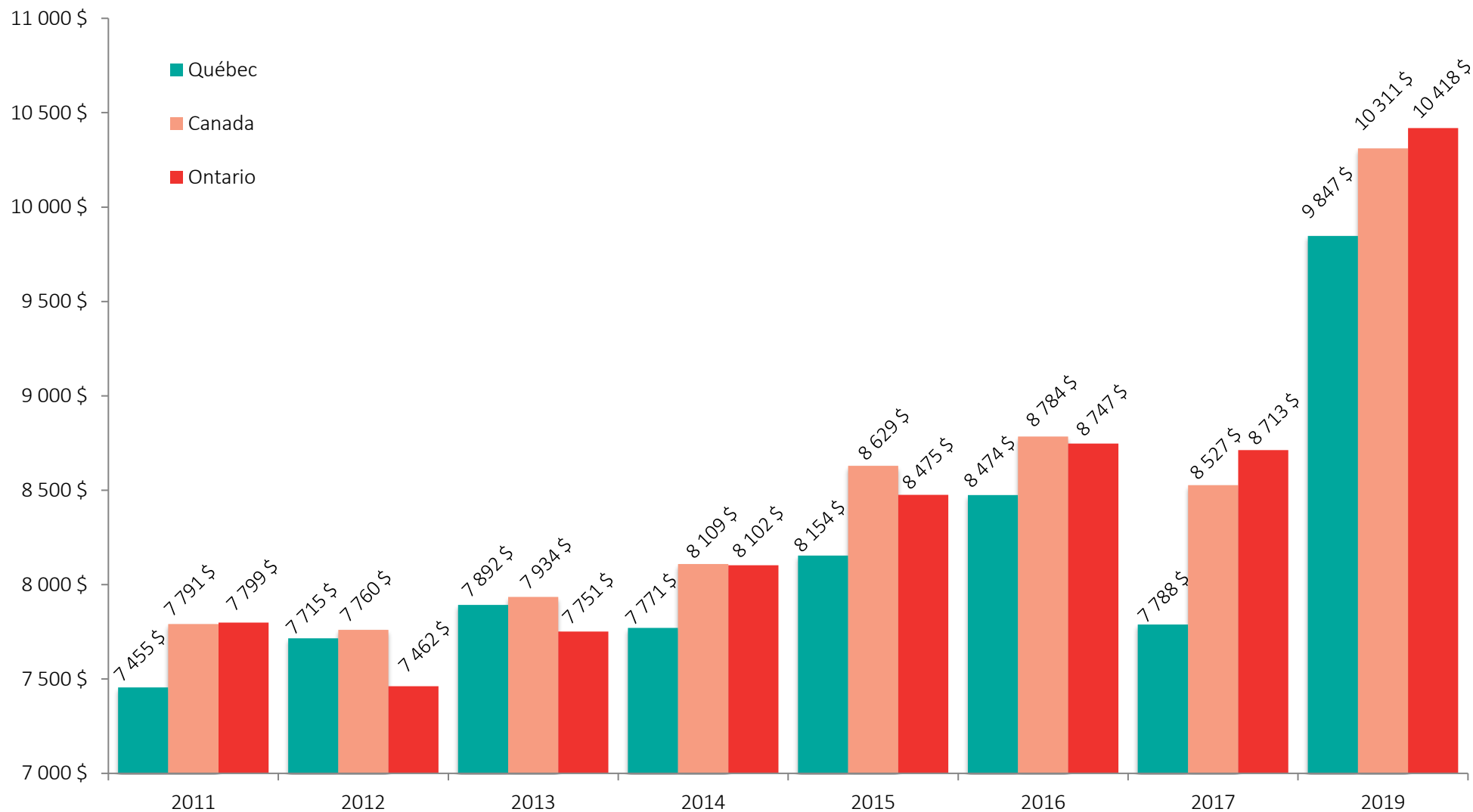
Les nombreux indicateurs économiques traitant de la consommation pourraient nécessiter à eux seuls la publication d'un volumineux document. Par conséquent, l'ARQ a jugé plus à propos de ne présenter ici que quelques-uns des principaux indicateurs susceptibles d'apporter un éclairage sur l'industrie de la restauration.

Les dépenses alimentaires des ménages constituent un indicateur de première importance pour l'industrie de la restauration. Aux pages 49 et suivantes, on retrouve le détail des achats alimentaires annuels des ménages exprimés en pourcentages et en dollars.

Sur les tableaux qui figurent aux pages 54 à 58, on retrouve l'historique de l'évolution de la proportion des dépenses alimentaires consacrées à la restauration et les comparaisons entre les provinces. Ces données fort révélatrices permettent de connaître chaque année quelle part du budget alimentaire des consommateurs est dépensée lors de repas pris à l'extérieur. Les taxes et les pourboires versés ont été inclus dans le calcul des pourcentages, alors que la consommation de boissons alcoolisées n'en fait pas partie. Les autres dépenses alimentaires – la majorité – sont effectuées dans les magasins, les supermarchés, les machines distributrices ainsi que dans les commerces autres, tels que : dépanneurs, magasins spécialisés ou même pharmacies.

Sur les tableaux des pages 59 à 66, nous sommes en mesure d'observer l'évolution de la consommation moyenne annuelle des ménages en alcool. On constate également les différentes proportions d'achats dans les magasins et dans les établissements licenciés.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DES DÉPENSES ANNUELLES MOYENNES DES MÉNAGES EN ALIMENTATION
QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2011-2019) *



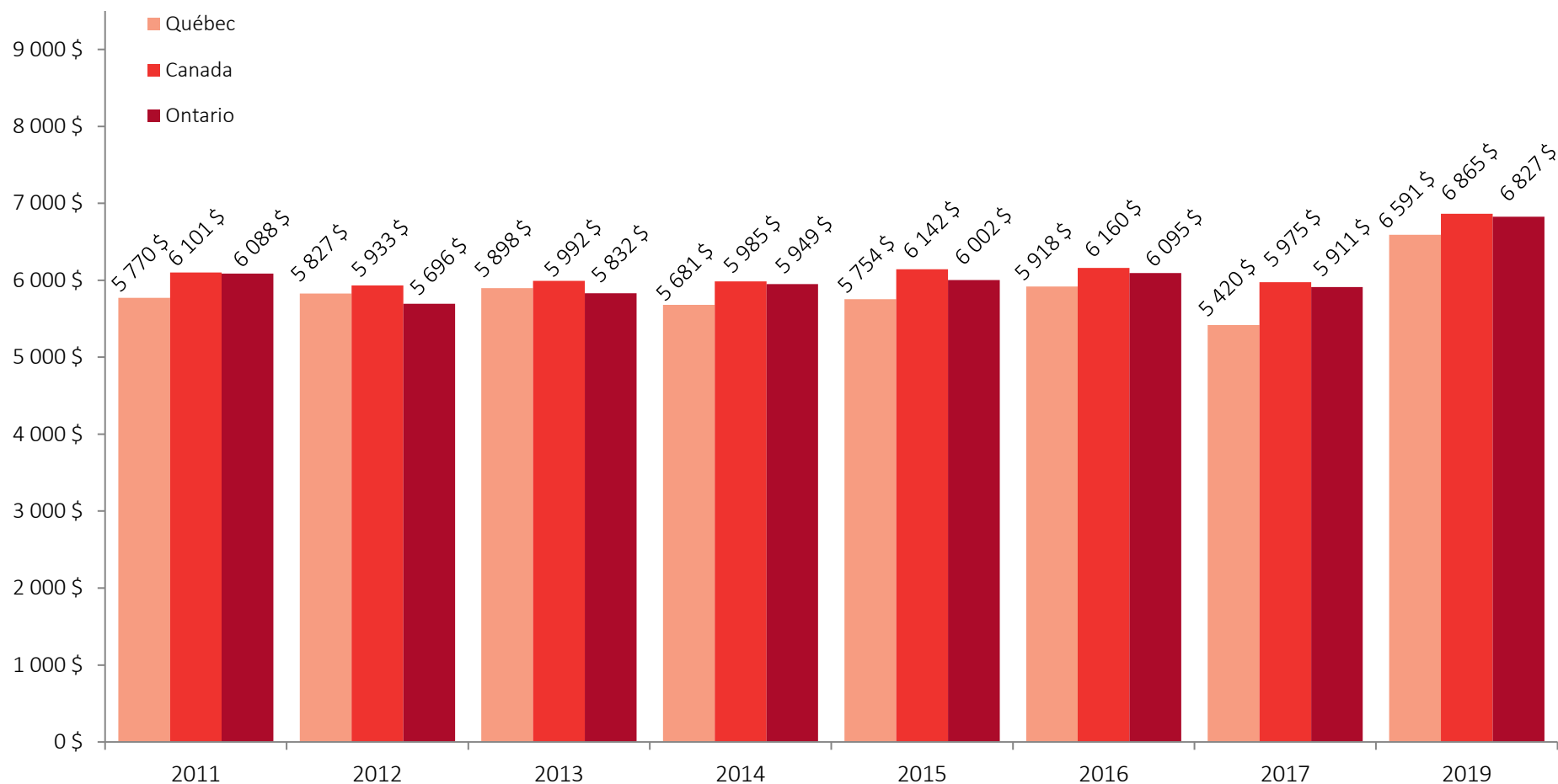
* Les données de 2018 sont indisponibles.

Source : Statistique Canada³⁸

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DES DÉPENSES ANNUELLES RÉELLES* MOYENNES DES MÉNAGES EN ALIMENTATION

QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2011-2019)**



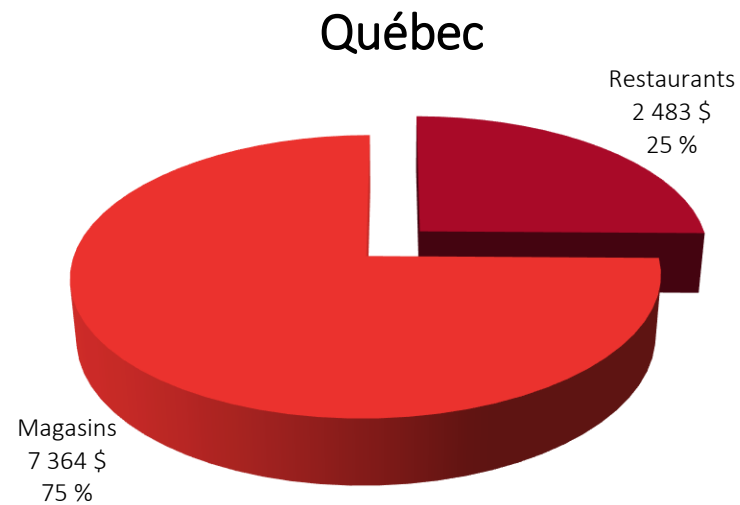
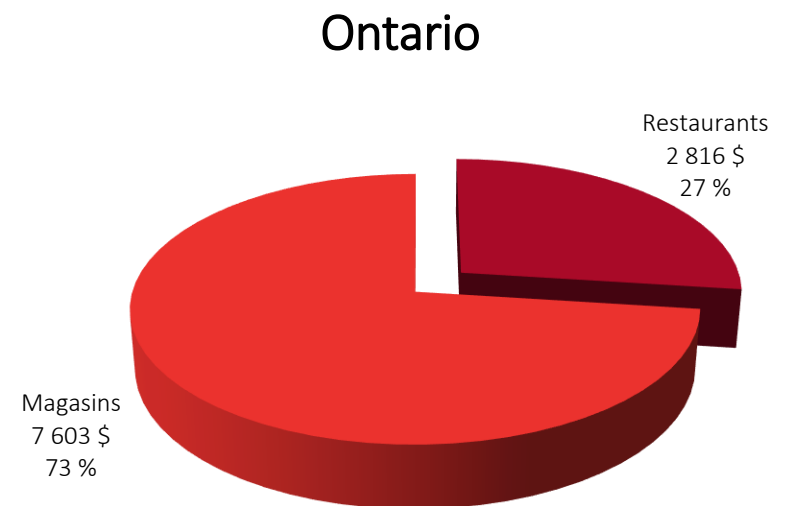
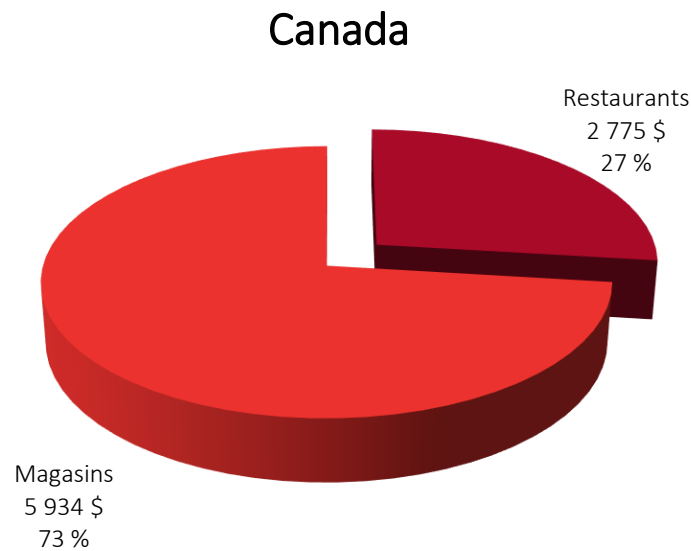
*Les dépenses réelles éliminent l'influence de l'inflation des prix.

** Les données de 2018 sont indisponibles.

Source : Statistique Canada³⁹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

PROPORTIONS DES DÉPENSES ANNUELLES MOYENNES DES MÉNAGES EN ALIMENTATION PAR TYPE DE COMMERCE (2019) *

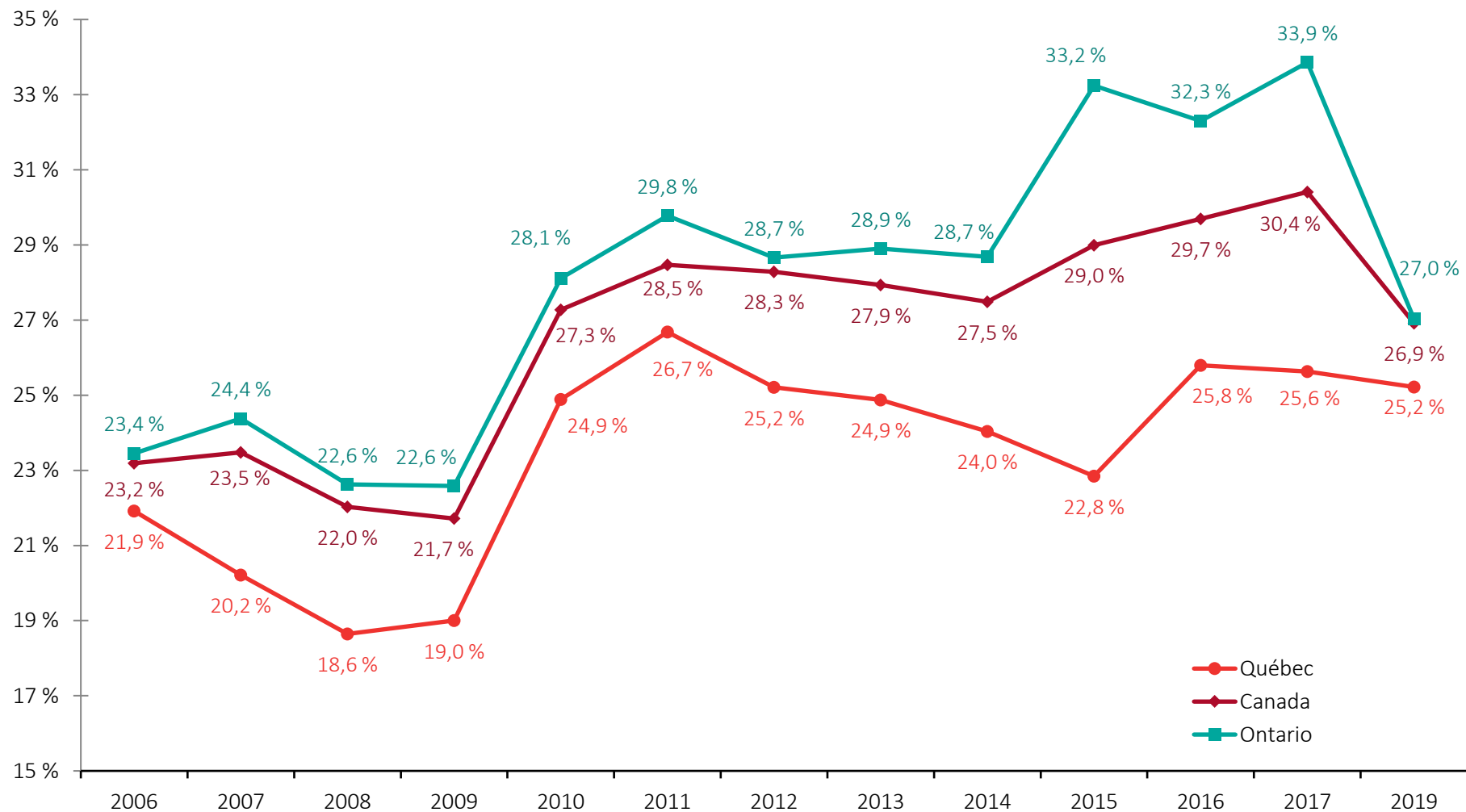


*Données émanant de « l'Enquête sur les dépenses des ménages ».

Source : Statistique Canada³⁹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DES PROPORTIONS DES DÉPENSES ALIMENTAIRES DES MÉNAGES ALIMENTS ACHETÉS AU RESTAURANT* QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2006-2019**)



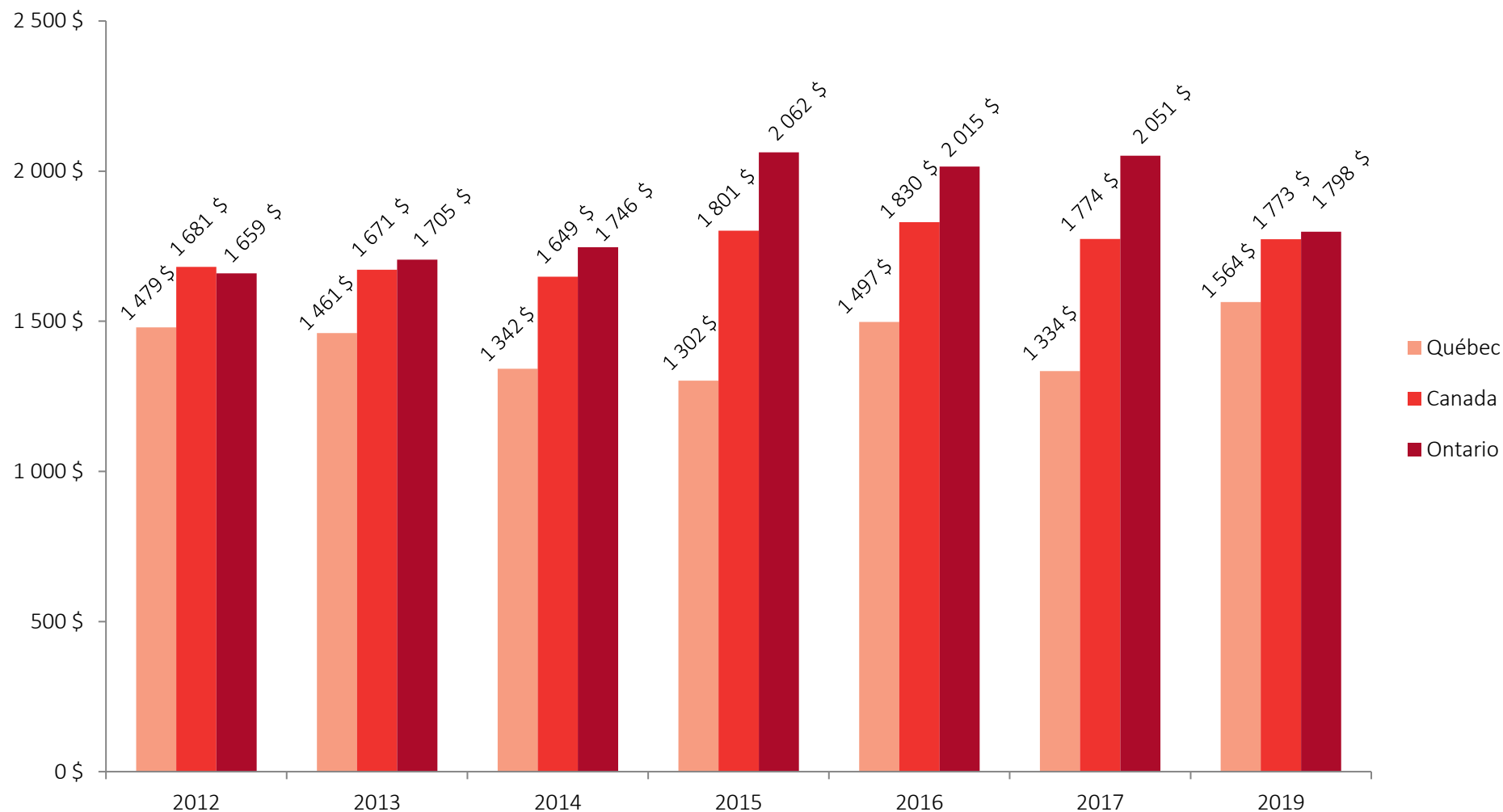
*Changement méthodologique pour les années 2010 et 2011. Il faut donc user de prudence dans la comparaison entre la suite 2006-2010 et celle de 2010-2017.

** Les données de 2018 sont indisponibles.

Source : Statistique Canada⁴⁰

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

**ÉVOLUTION DES DÉPENSES ANNUELLES RÉELLES* MOYENNES DES MÉNAGES POUR LES ALIMENTS ACHETÉS AU RESTAURANT
QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2012-2019**)**

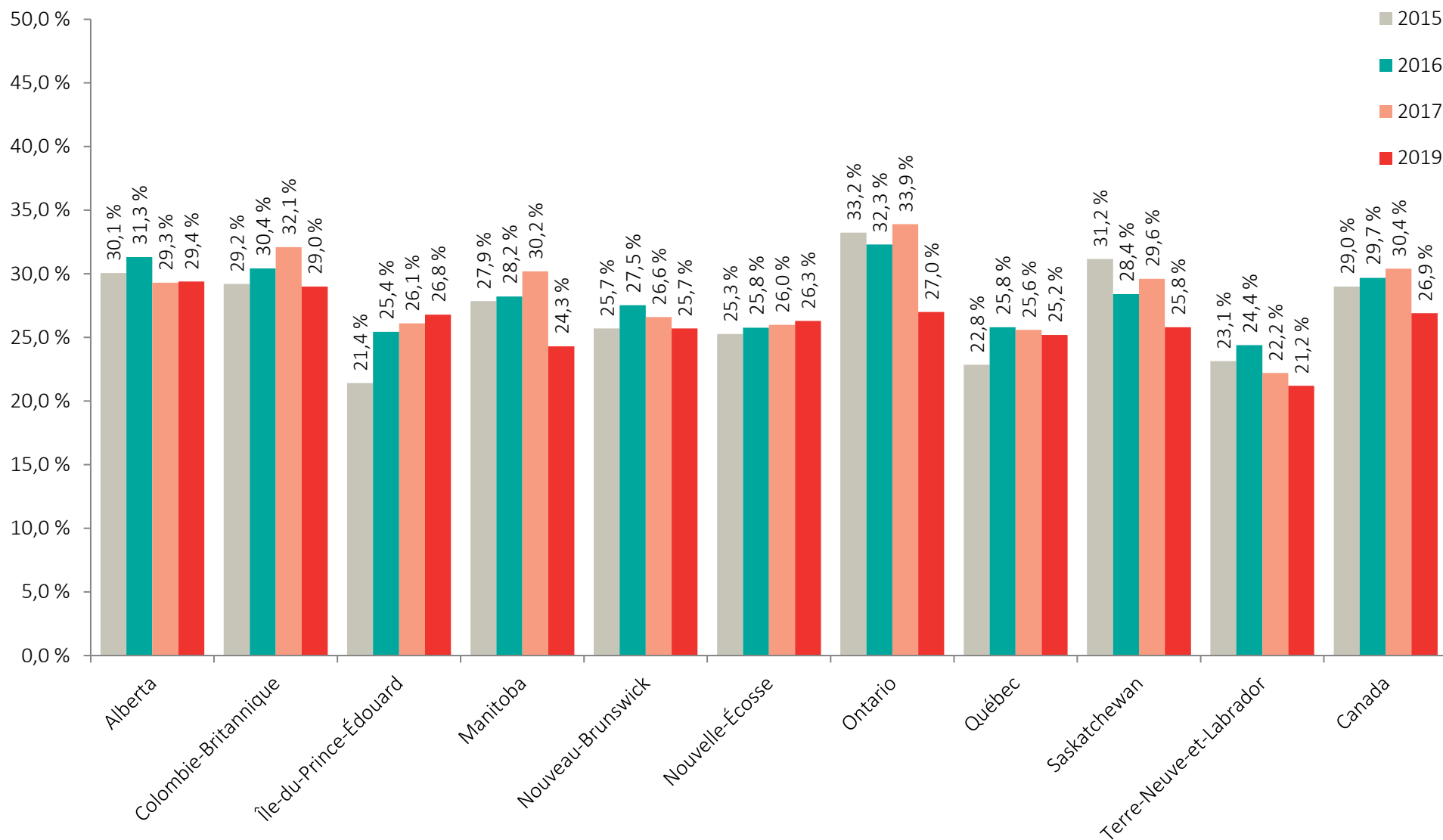


*Les dépenses réelles sont libres de l'influence de l'inflation des prix.

** Les données de 2018 sont indisponibles.

Source : Statistique Canada⁵⁹

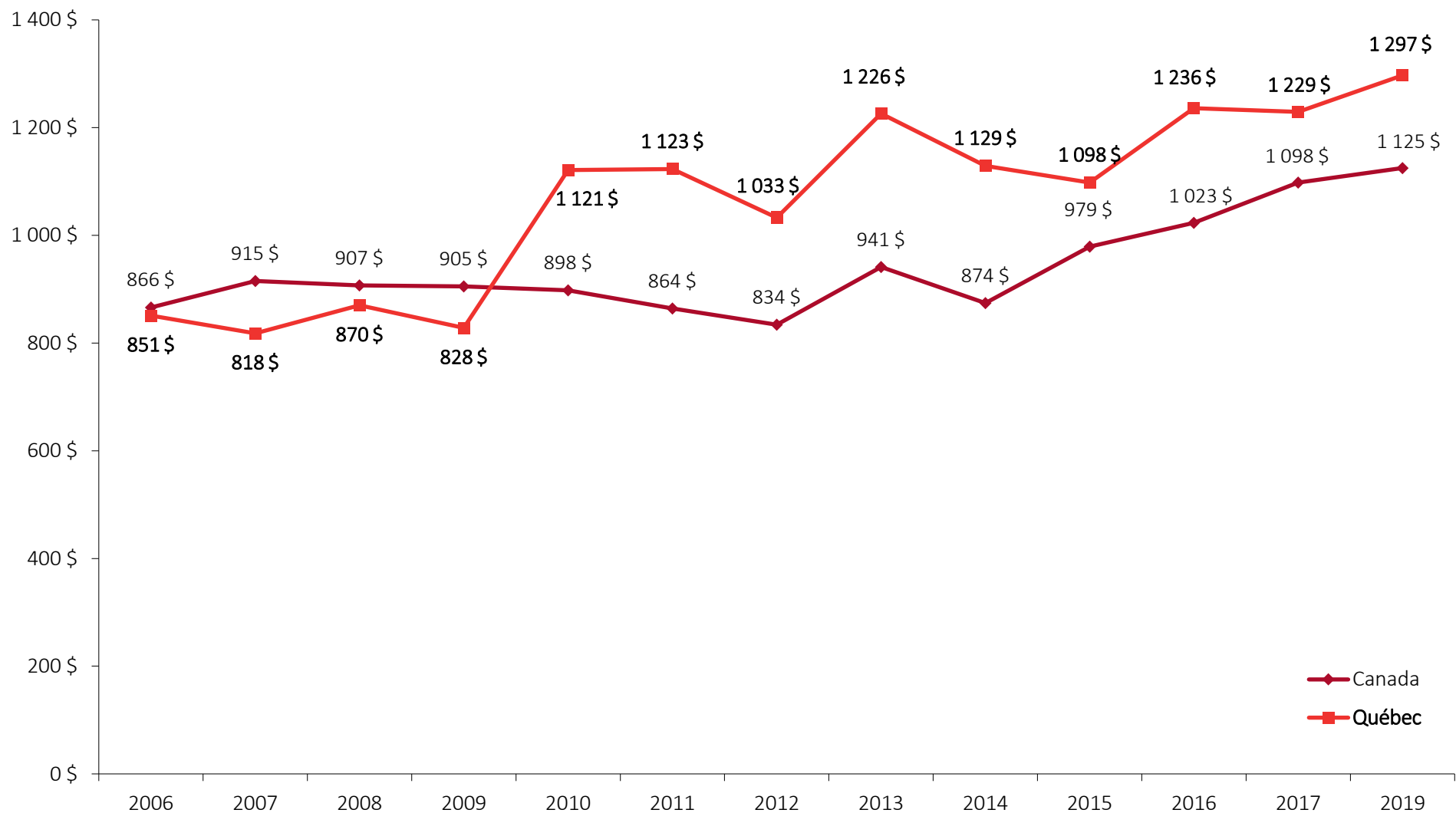
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
PROPORTION DES DÉPENSES ALIMENTAIRES POUR DES ALIMENTS ACHETÉS
AU RESTAURANT PAR PROVINCE (2015-2019) *



Source : Statistique Canada⁴¹

*Les données de 2018 sont indisponibles.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DES DÉPENSES ANNUELLES MOYENNES TOTALES DES MÉNAGES POUR L'ALCOOL*
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2006-2019)**

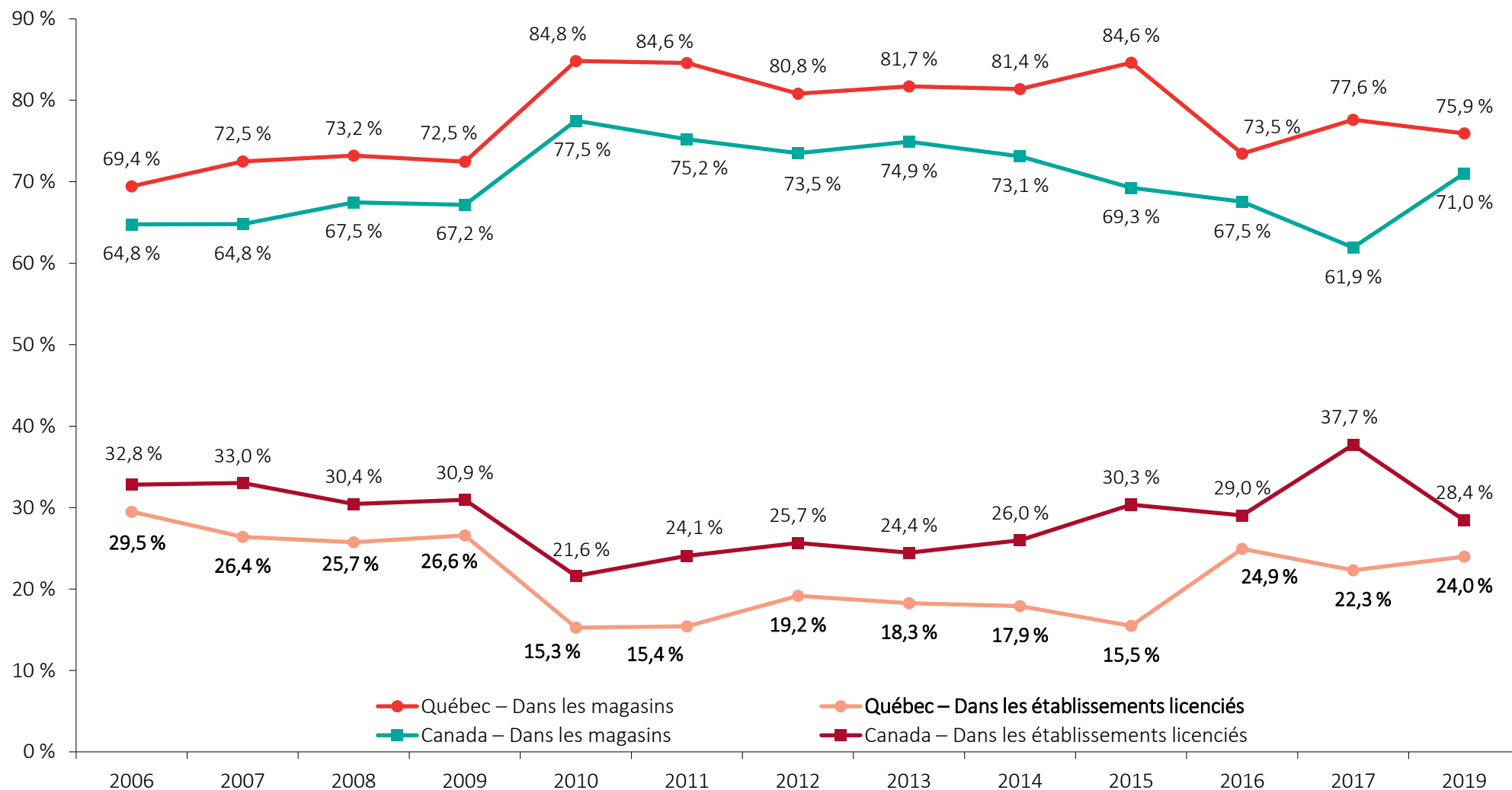


*Un changement méthodologique a été effectué par Statistique Canada à partir de l'année 2010. Il faut donc user de prudence dans la comparaison entre la suite 2004-2010 et celle de 2010-2017. Comprend les catégories suivantes : achat en magasin, achat en établissement licencié et fabrication de boissons alcoolisées.

** Les données de 2018 sont indisponibles.

Source : Statistique Canada⁴²

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DES PROPORTIONS DES DÉPENSES ANNUELLES MOYENNES DES MÉNAGES POUR L'ALCOOL*
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2006-2019)**



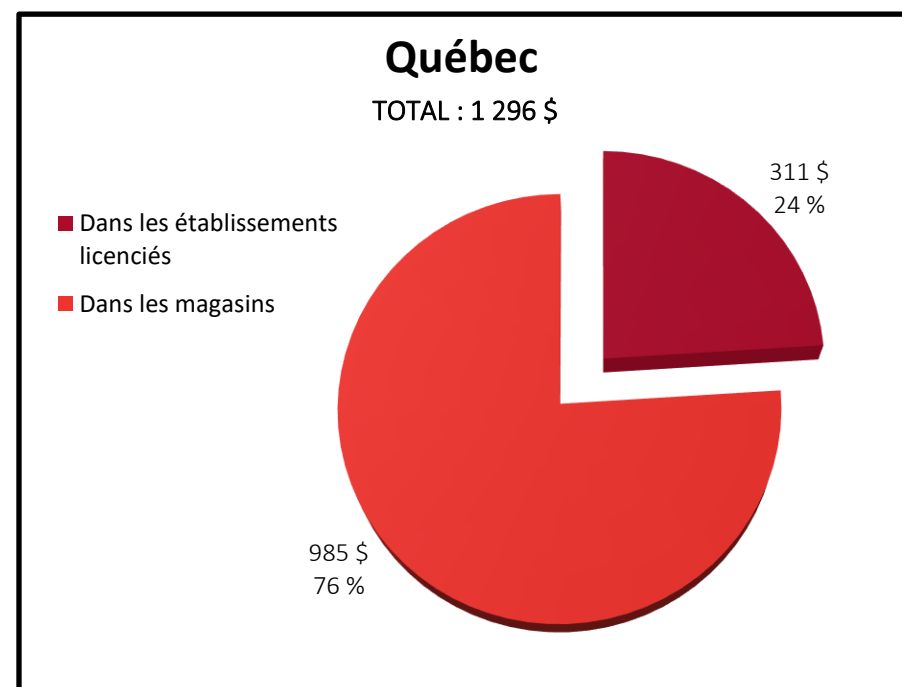
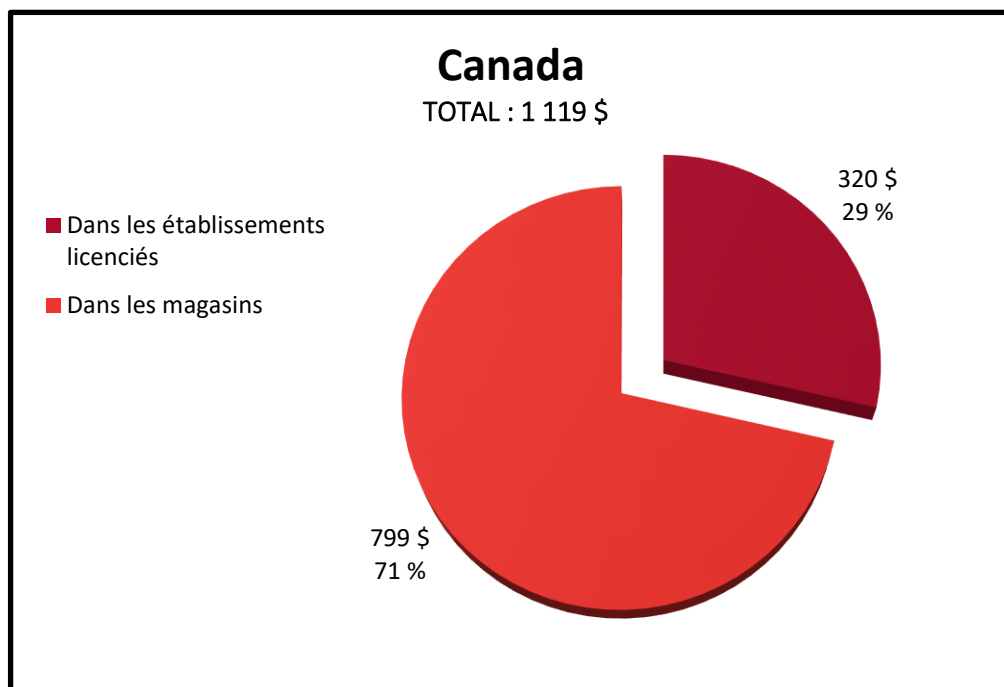
* La catégorie « Boissons alcoolisées confectionnées par le ménage » n'est pas représentée.

** Les données de 2018 sont indisponibles.

Source : Statistique Canada⁴³

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

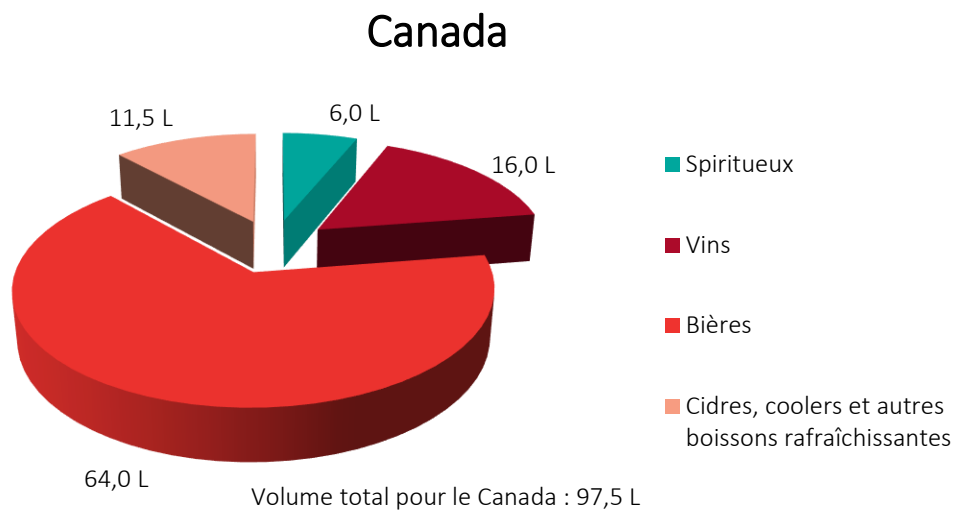
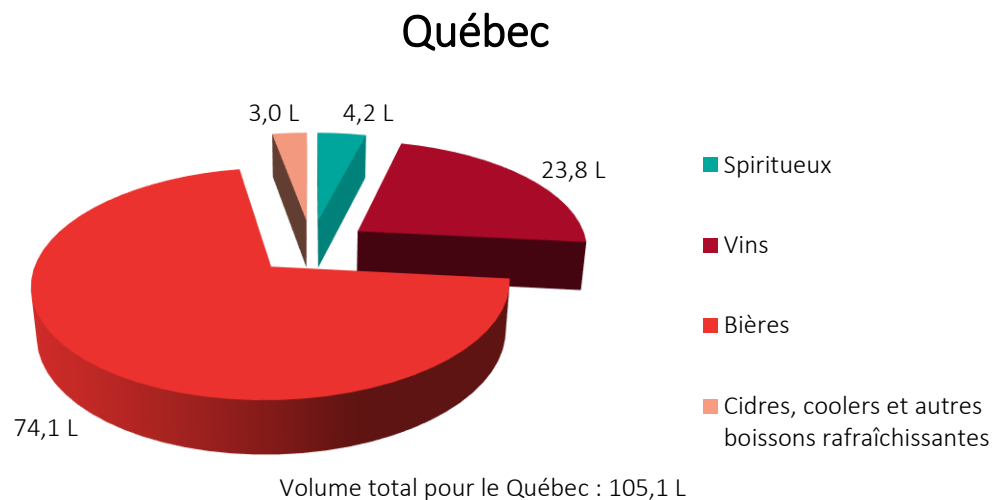
RÉPARTITION DES DÉPENSES ANNUELLES MOYENNES DES MÉNAGES POUR L'ALCOOL AU QUÉBEC ET AU CANADA (2019)



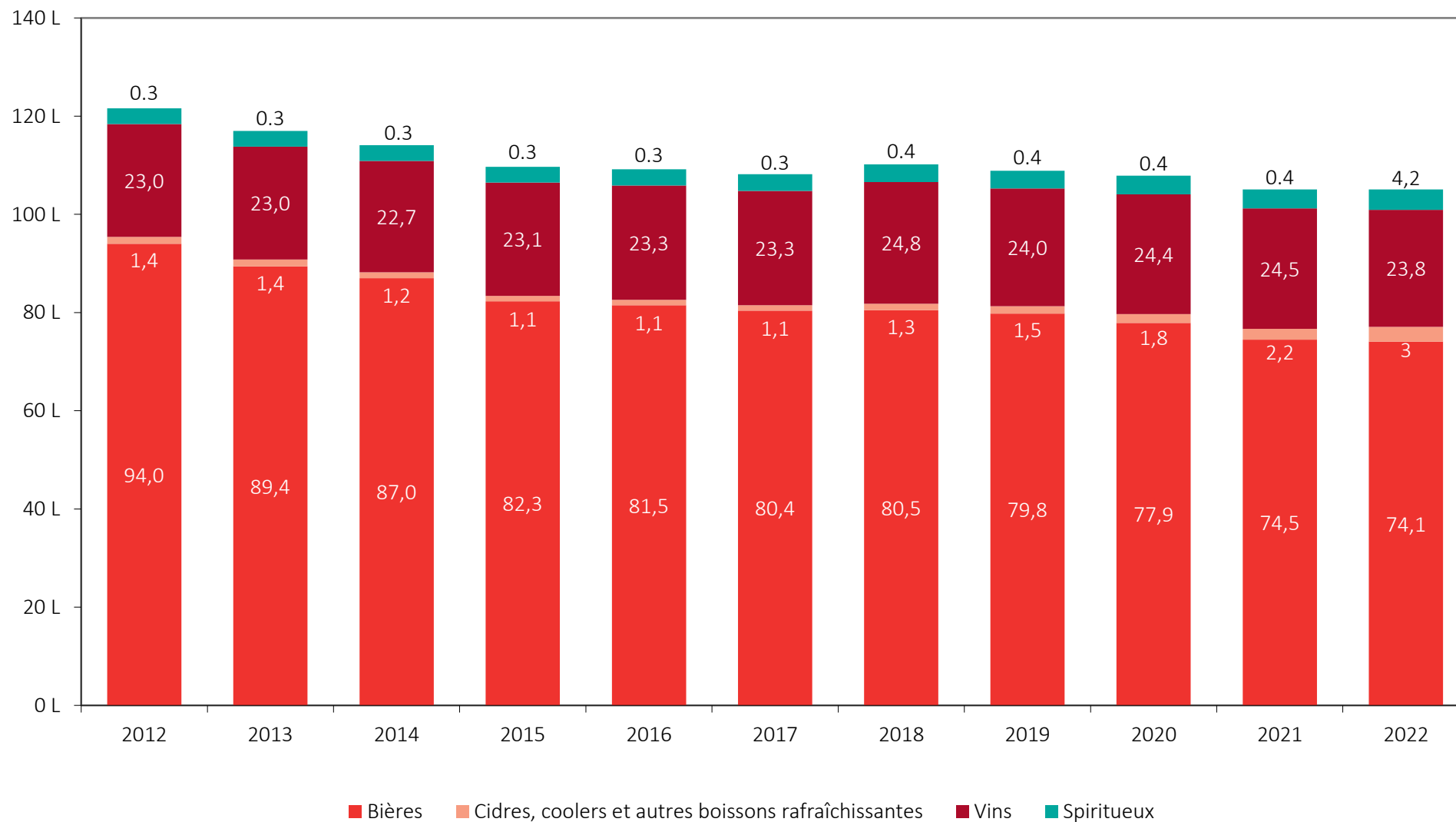
Source : Statistique Canada⁴⁴

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

RÉPARTITION DU VOLUME DE CONSOMMATION D'ALCOOL ANNUEL PAR HABITANT 2020-2021 (EN LITRES)

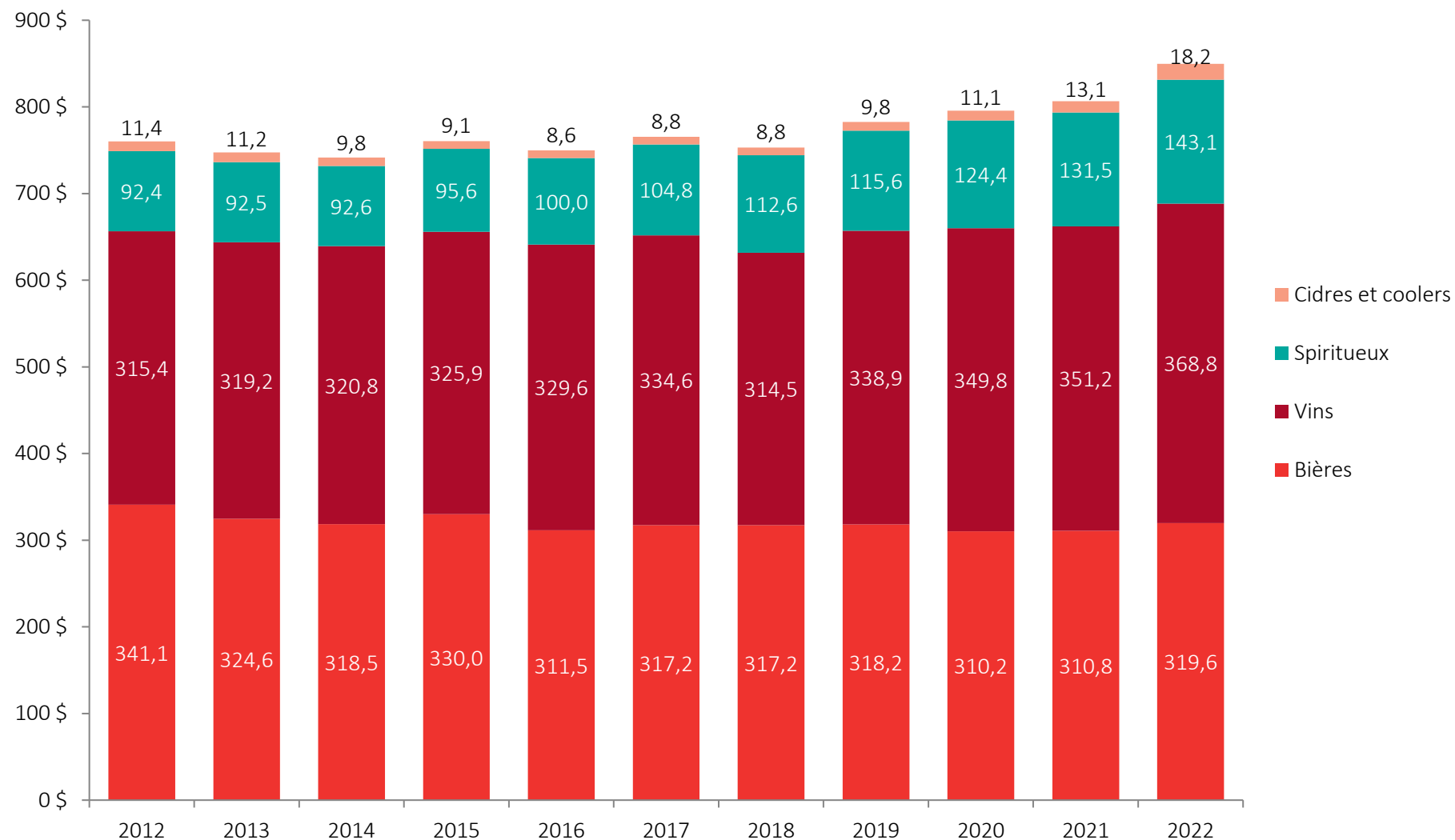


PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
**ÉVOLUTION DU VOLUME D'ALCOOL CONSOMMÉ ANNUELLEMENT PAR HABITANT AU QUÉBEC
 (2012-2022) (EN LITRES)**



Source : Statistique Canada⁴⁵

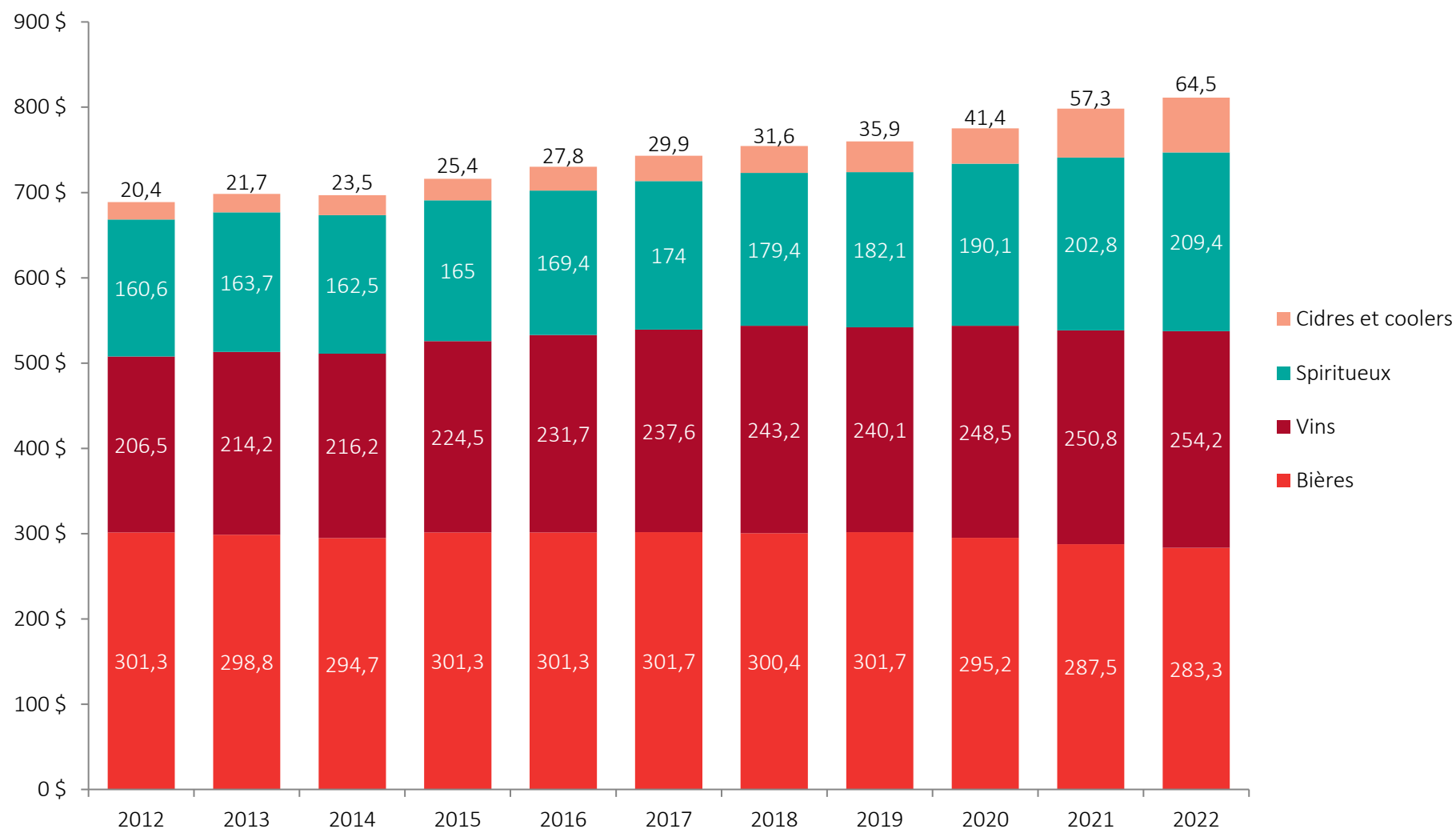
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
RÉPARTITION DES VENTES D'ALCOOL ANNUELLES PAR HABITANT AU QUÉBEC – 2012-2022 (EN DOLLARS)



Source : Statistique Canada⁴⁵

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

RÉPARTITION DES VENTES D'ALCOOL ANNUELLES PAR HABITANT AU CANADA – 2012-2022 (EN DOLLARS)



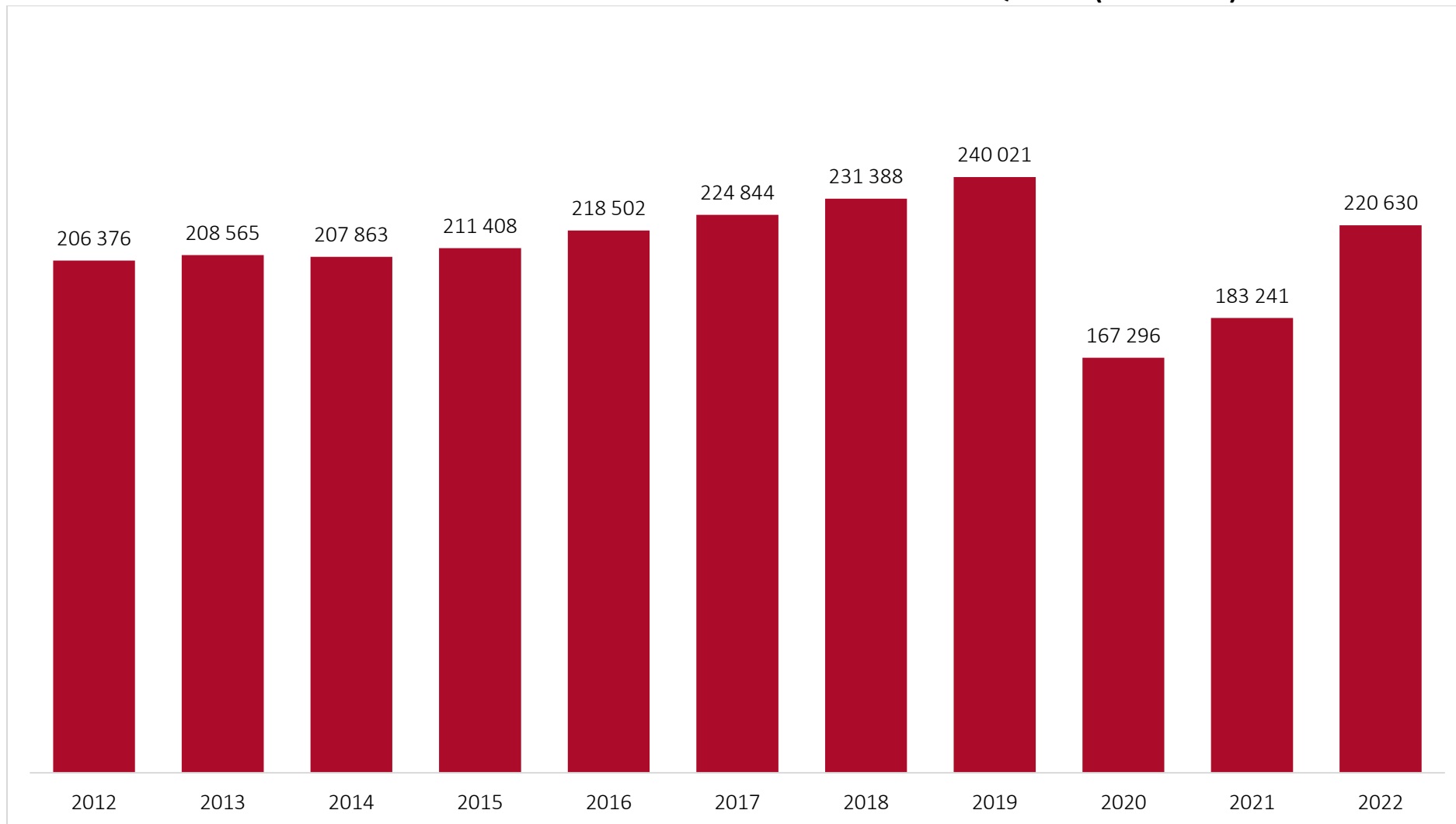
Source : Statistique Canada⁴⁵

CHAPITRE 7 – MAIN-D'ŒUVRE

Les données sur le nombre de salariés proviennent de Statistique Canada et incluent les services de restauration et débits de boissons.

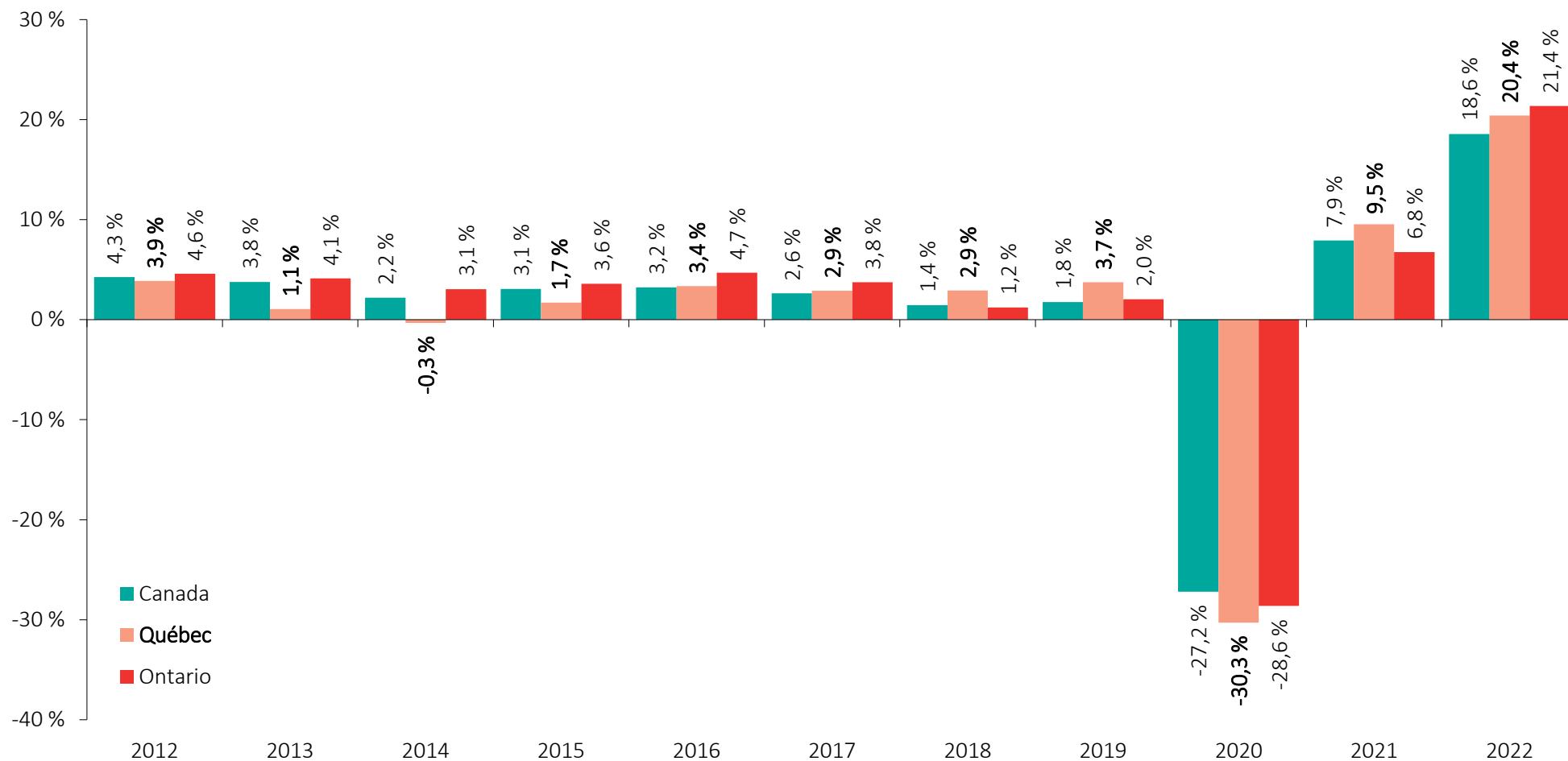
En ce qui a trait aux tableaux sur les salaires, l'ARQ effectue chaque année un sondage auprès de ses membres afin de connaître le taux de rémunération horaire moyen des salariés de l'industrie de la restauration, selon le poste occupé. Les données qui suivent doivent cependant être utilisées à titre indicatif seulement. Plusieurs facteurs peuvent en effet influencer la détermination des salaires qui demeure tributaire de l'offre et de la demande. Ces facteurs peuvent être la région, le taux de chômage, la description des tâches, le fait que le personnel de l'entreprise soit syndiqué ou non, l'expérience, etc. Il est à noter que quatre tableaux comprenant deux catégories et un sommaire sont disponibles cette année.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DU NOMBRE DE SALARIÉS EN RESTAURATION AU QUÉBEC (2012-2022)



Source : Statistique Canada⁴⁶

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
VARIATION ANNUELLE DU NOMBRE DE SALARIÉS EN RESTAURATION
QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2012-2022)



Source : Statistique Canada⁴⁷

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

**ÉVOLUTION DE LA RÉPARTITION DES EMPLOYÉS DU SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT ET DES SERVICES DE RESTAURATION
SELON LE RÉGIME DE TRAVAIL AU QUÉBEC (2012-2022)**



Source : Institut de la statistique du Québec⁷

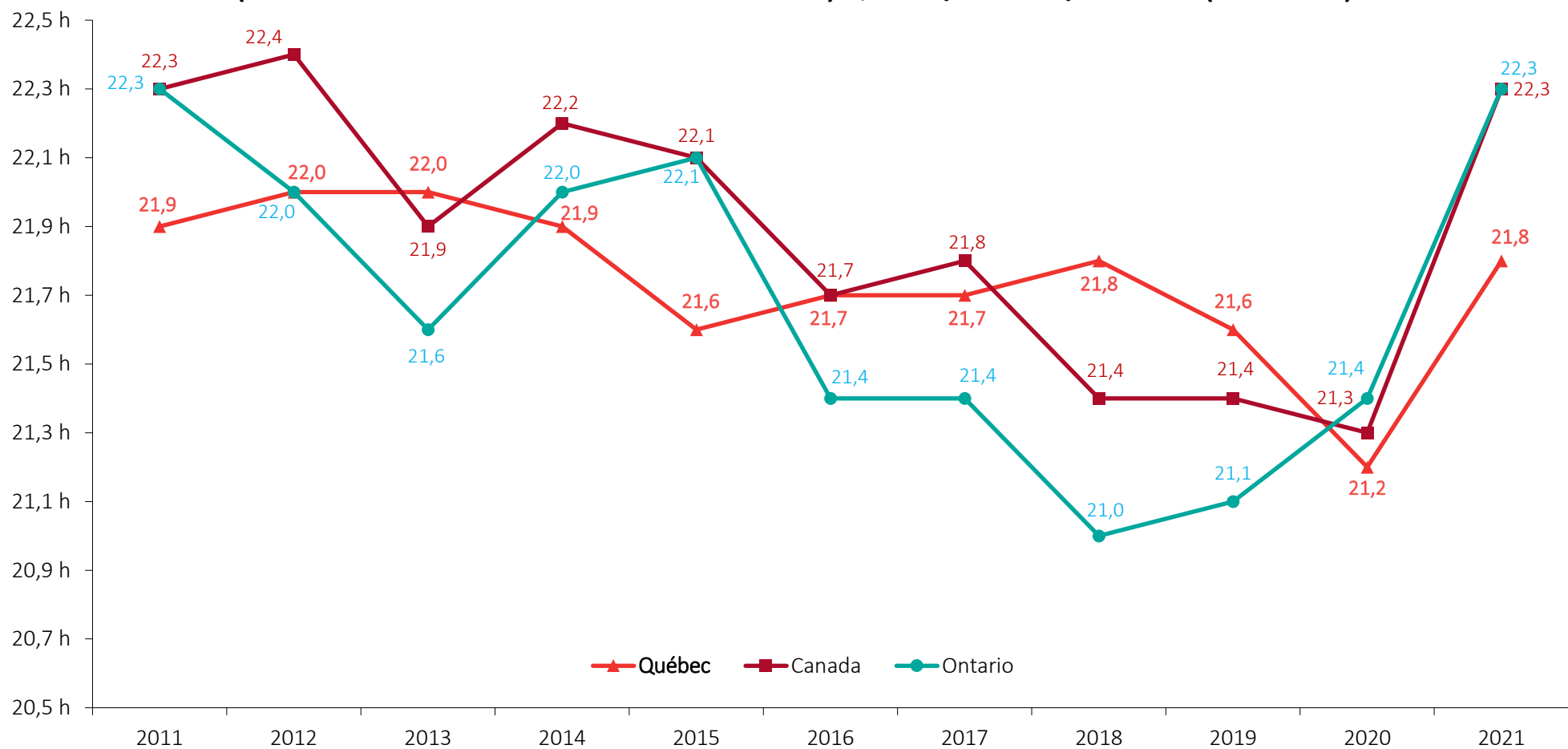
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION DU NOMBRE DE SALARIÉS EN RESTAURATION PAR CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENT
AU QUÉBEC (2012-2022)



Source : Statistique Canada⁴⁸

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

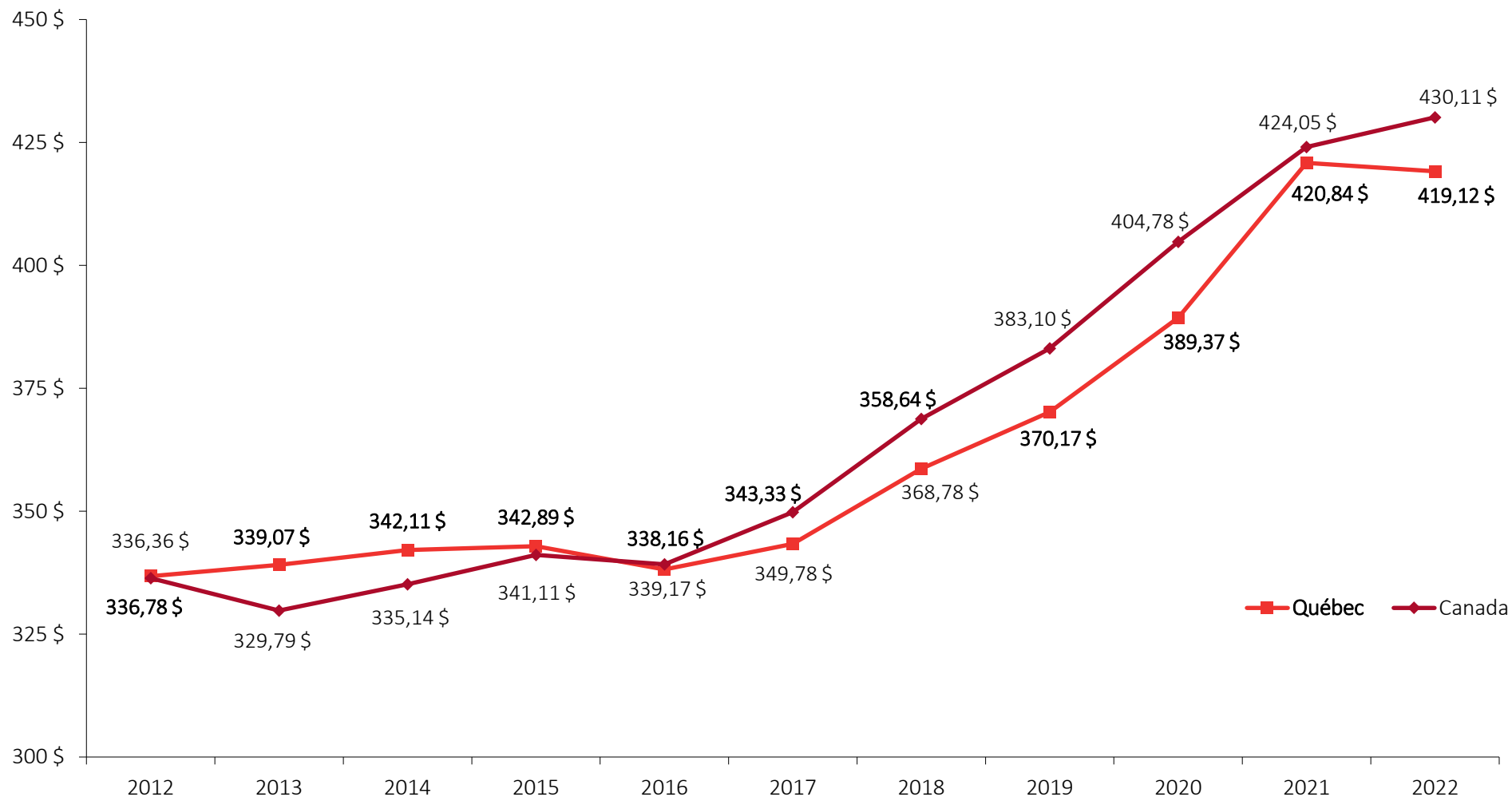
**ÉVOLUTION DU NOMBRE MOYEN D'HEURES HEBDOMADAIRES PAR EMPLOYÉ EN RESTAURATION
(EN HEURES – AVANT TEMPS SUPPLÉMENTAIRE) QUÉBEC/CANADA/ONTARIO (2011-2021)**



Source : Statistique Canada⁴⁹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

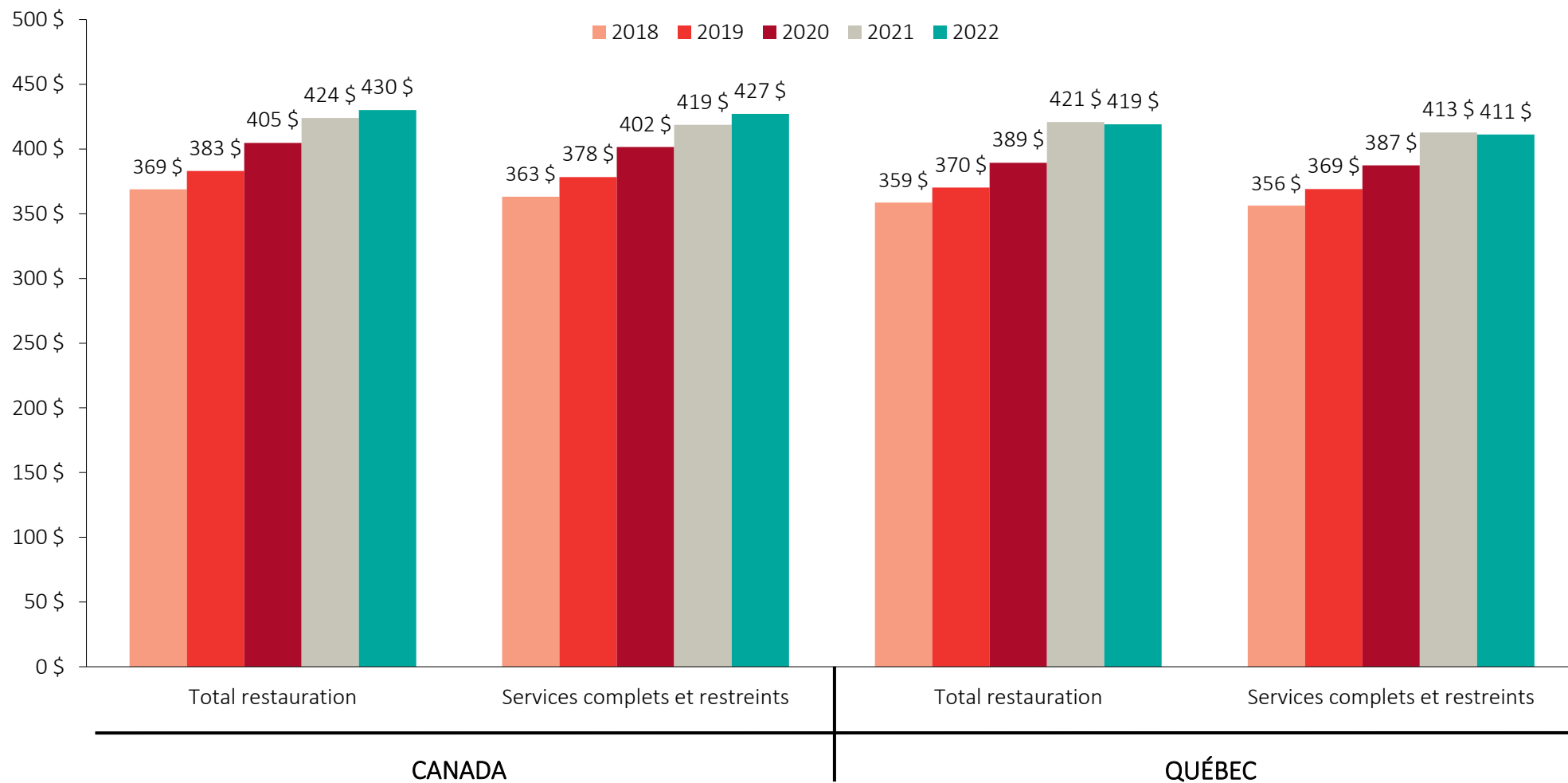
**ÉVOLUTION DE LA RÉMUNÉRATION HEBDOMADAIRE MOYENNE EN RESTAURATION (EXCLUANT LE TEMPS SUPPLÉMENTAIRE)
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2012-2022)**



Source : Statistique Canada⁵⁰

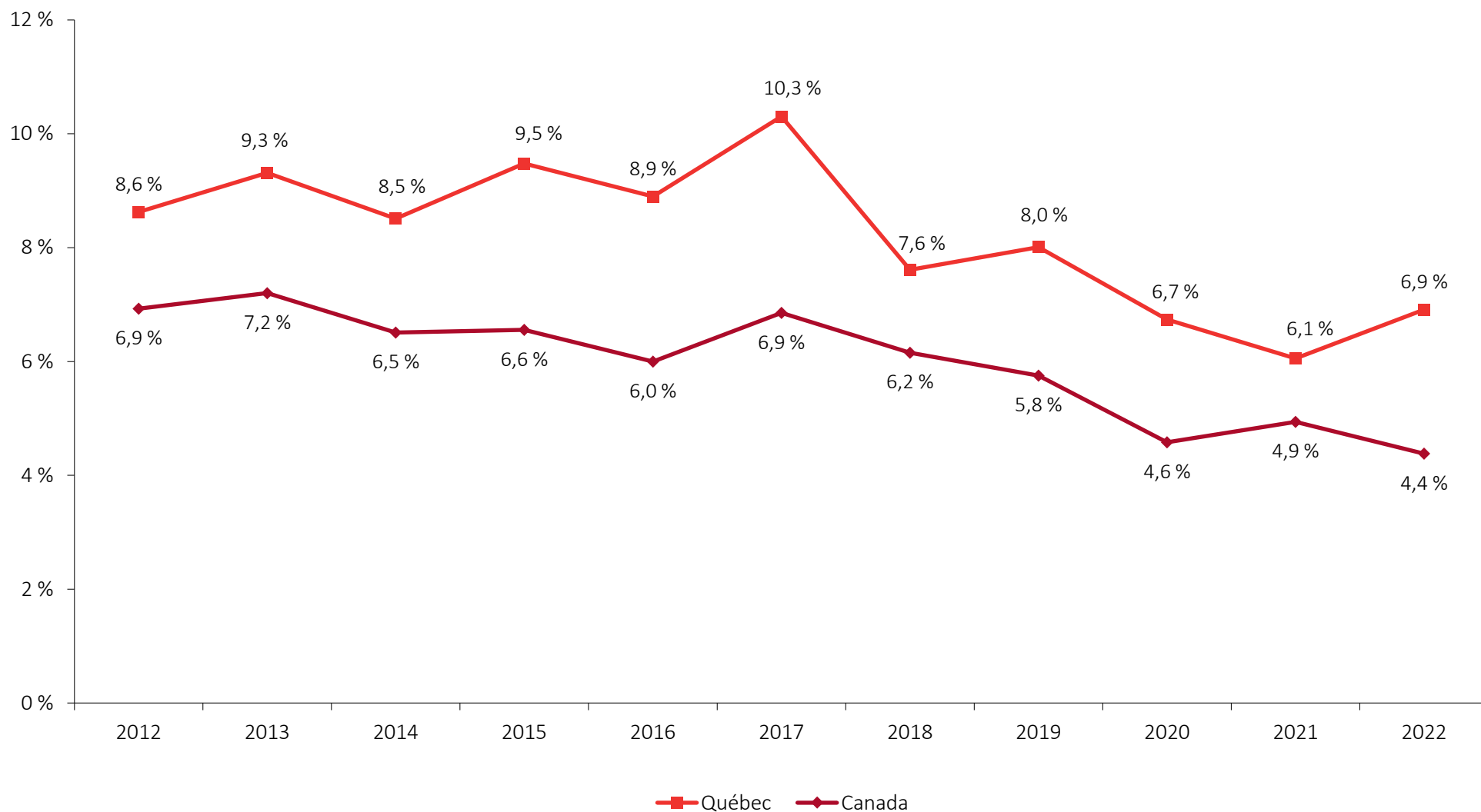
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DE LA RÉMUNÉRATION HEBDOMADAIRE MOYENNE EN RESTAURATION, PAR CATÉGORIE (EXCLUANT LE TEMPS SUPPLÉMENTAIRE) AU CANADA ET AU QUÉBEC (2018-2022)



Source : Statistique Canada⁵¹

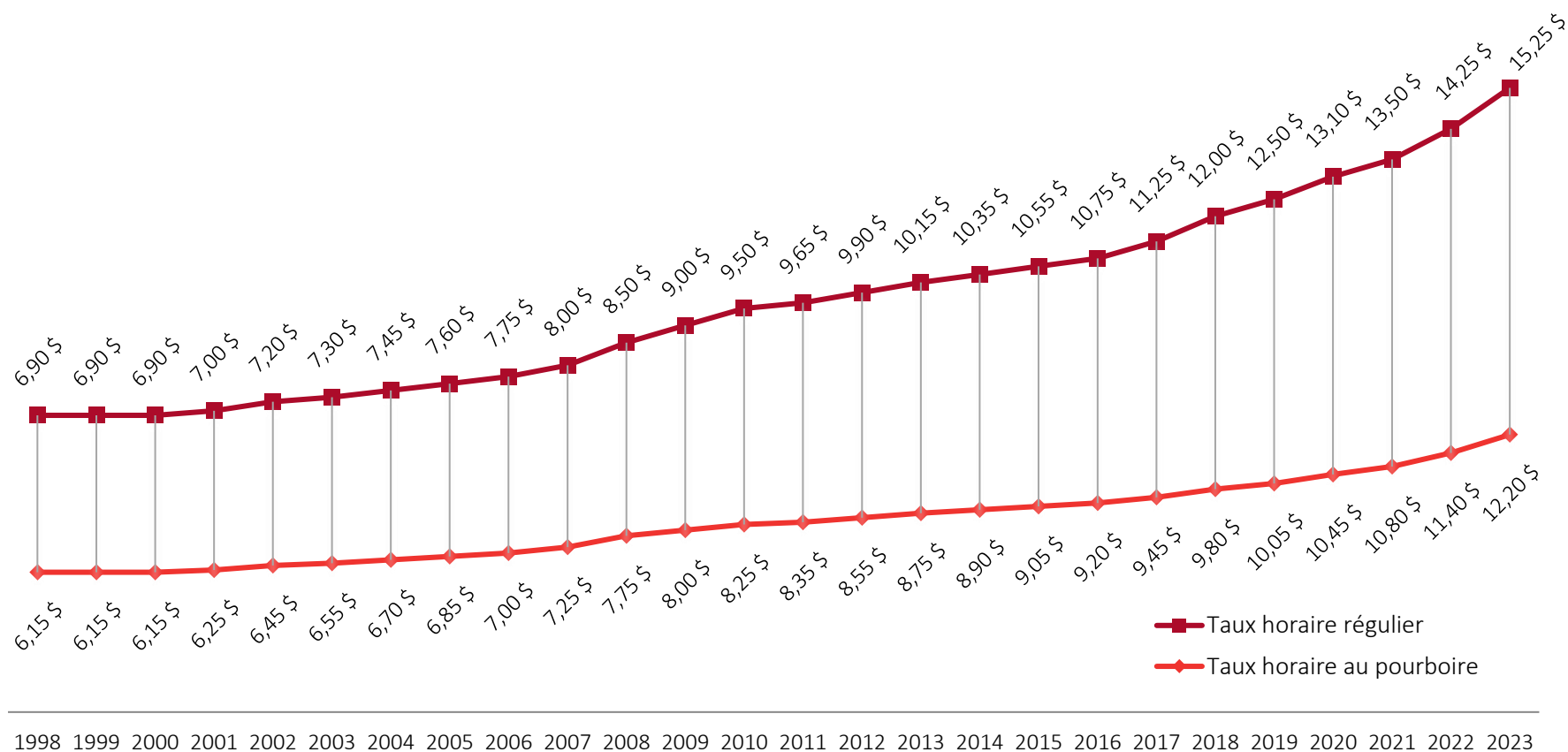
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
**ÉVOLUTION DU TAUX DE SYNDICALISATION DU SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT ET DE LA RESTAURATION
 QUÉBEC/CANADA (2012-2022)**



Source : Statistique Canada⁵²

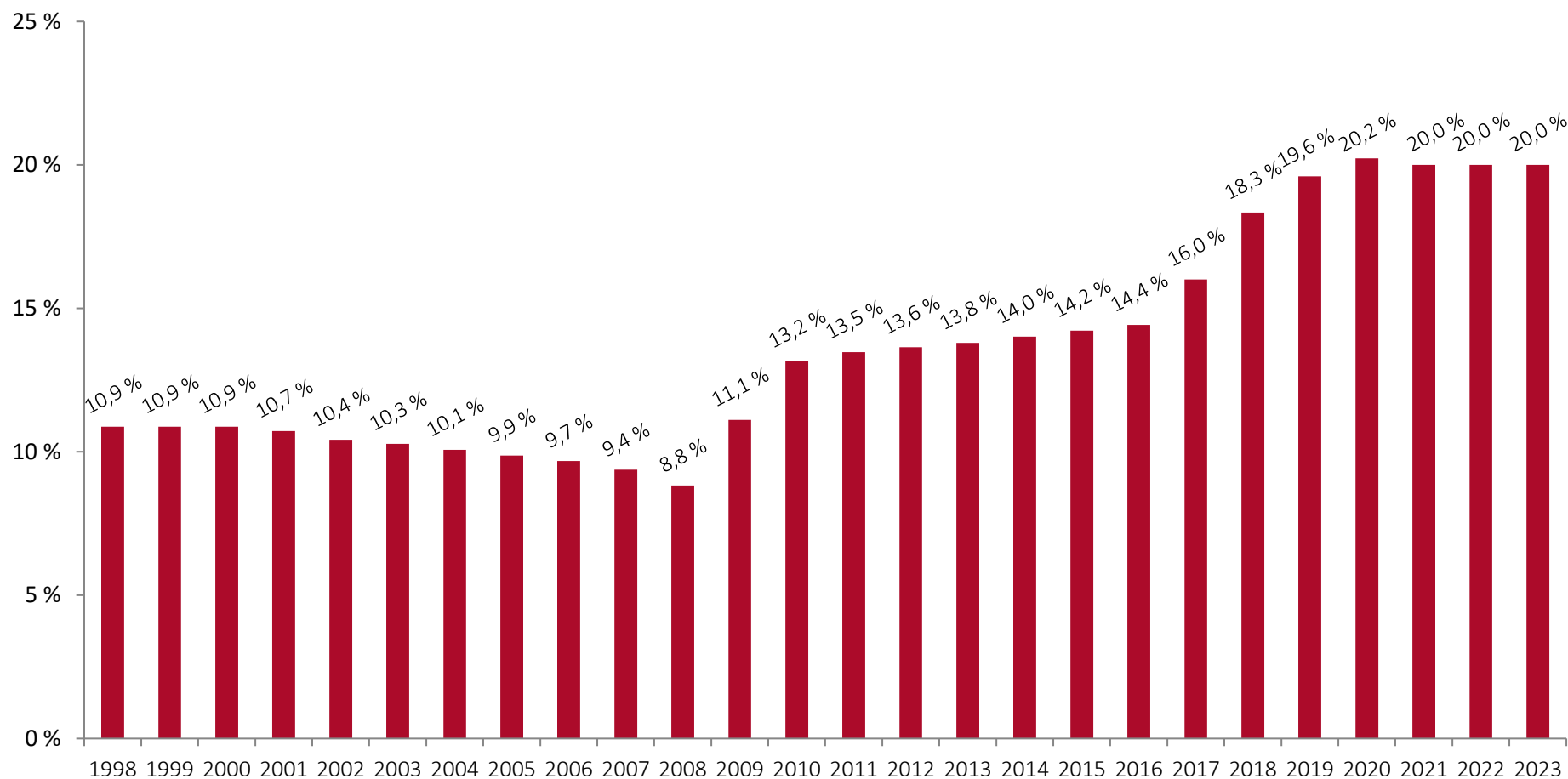
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DU TAUX HORAIRE MINIMUM QUÉBEC (1998-2023)



Source : Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail^{2, 3}

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉCART ENTRE LE TAUX HORAIRE RÉGULIER ET LE TAUX HORAIRE À POURBOIRE
AU QUÉBEC (1998-2023)



Source : Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail ^{2,3}

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
RÉMUNÉRATION HORAIRE PAR POSTE : ÉTABLISSEMENTS DONT LA FACTURE MOYENNE EST DE MOINS DE 20 \$
(PAR PERSONNE ET AVANT TAXES, ALCOOL ET SERVICE) QUÉBEC (2023)

	Salaire			Pourboire moyen
	Minimum moyen	Moyenne	Maximum moyen	
Serveur(euse)	14,84 \$	14,92 \$	15,00 \$	22,03 \$
Barman(maid)	13,45 \$	13,91 \$	14,36 \$	17,74 \$
Chef cuisinier(ière)	23,10 \$	24,08 \$	25,06 \$	—
Cuisinier(ière) spécialisé	20,56 \$	21,64 \$	22,72 \$	—
Cuisinier(ière) repas-minute	17,83 \$	18,65 \$	19,46 \$	—
Aide de cuisine	16,71 \$	17,47 \$	18,23 \$	—
Plongeur(euse)	16,45 \$	16,61 \$	16,77 \$	—
Commis-débarrasseur(e)	14,76 \$	14,99 \$	15,22 \$	8,54 \$
Caissier(ière)	15,56 \$	15,81 \$	16,06 \$	—
Hôte(esse)	15,75 \$	15,79 \$	15,82 \$	—
Gérant(e)	20,76 \$	21,71 \$	22,65 \$	—
Maître d'hôtel	14,84 \$	14,92 \$	15,00 \$	22,03 \$

*Faible nombre de répondants : à utiliser avec prudence (x < 30).

Note : sondage effectué par l'ARQ auprès de 614 propriétaires de restaurants en septembre 2023 sur le Web.

Source : Enquête annuelle sur les salaires, ARQ¹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

RÉMUNÉRATION HORAIRE PAR POSTE : ÉTABLISSEMENTS DONT LA FACTURE MOYENNE EST DE 20 \$ À 40 \$
(PAR PERSONNE AVANT TAXES, ALCOOL ET SERVICE) QUÉBEC (2023)

	Salaire			Pourboire moyen
	Minimum moyen	Moyenne	Maximum moyen	
Serveur(euse)	13,13 \$	14,28 \$	15,42 \$	24,07 \$
Barman(maid)	13,54 \$	14,00 \$	14,46 \$	20,20 \$
Chef cuisinier(ière)	23,70 \$	24,89 \$	26,07 \$	—
Cuisinier(ière) spécialisé	20,81 \$	21,83 \$	22,84 \$	—
Cuisinier(ière) repas-minute	17,87 \$	19,12 \$	20,36 \$	—
Aide de cuisine	17,24 \$	17,84 \$	18,43 \$	—
Plongeur(euse)	16,31 \$	16,74 \$	17,16 \$	—
Commis-débarrasseur(e)	14,87 \$	15,37 \$	15,87 \$	8,58 \$
Caissier(ière)	16,39 \$	17,06 \$	17,73 \$	—
Hôte(esse)	15,88 \$	16,40 \$	16,92 \$	—
Gérant(e)	21,81 \$	23,56 \$	25,31 \$	—

Note : sondage effectué par l'ARQ auprès de 614 propriétaires de restaurants en septembre 2023 sur le Web

Source : Enquête annuelle sur les salaires, ARQ¹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
RÉMUNÉRATION HORAIRE PAR POSTE : ÉTABLISSEMENTS DONT LA FACTURE MOYENNE EST DE PLUS DE 40 \$
(PAR PERSONNE AVANT TAXES, ALCOOL ET SERVICE) QUÉBEC (2023)

	Salaire			Pourboire moyen
	Minimum moyen	Moyenne	Maximum moyen	
Serveur(euse)	12,91 \$	14,02 \$	15,12 \$	26,71 \$
Barman(maid)	13,70 \$	14,48 \$	15,25 \$	28,99 \$
Chef cuisinier(ière)	25,97 \$	26,70 \$	27,42 \$	—
Cuisinier(ière) spécialisé	20,88 \$	22,08 \$	23,27 \$	—
Cuisinier(ière) repas-minute	18,03 \$	18,97 \$	19,91 \$	—
Aide de cuisine	17,53 \$	18,12 \$	18,70 \$	—
Plongeur(euse)	16,43 \$	16,84 \$	17,25 \$	—
Commis-débarrasseur(e)	14,76 \$	14,90 \$	15,03 \$	9,12 \$
Caissier(ière)	16,14 \$	16,86 \$	17,57 \$	—
Hôte(esse)	15,74 \$	16,29 \$	16,83 \$	—
Gérant(e)	23,86 \$	24,14 \$	24,42 \$	—

Note : sondage effectué par l'ARQ auprès de 614 propriétaires de restaurants en septembre 2023 sur le Web.

Source : Enquête annuelle sur les salaires, ARQ¹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
RÉMUNÉRATION HORAIRE PAR POSTE : MOYENNE DE TOUS LES ÉTABLISSEMENTS QUÉBEC (2023)

	Salaire			Pourboire moyen
	Minimum moyen	Moyenne	Maximum moyen	
Serveur(euse)	13,11 \$	14,17 \$	15,23 \$	24,46 \$
Barman(maid)	13,56 \$	14,10 \$	14,63 \$	25,42 \$
Chef cuisinier(ière)	24,41 \$	25,33 \$	26,24 \$	5,01 \$
Cuisinier(ière) spécialisé	20,74 \$	21,91 \$	23,07 \$	4,95 \$
Cuisinier(ière) repas-minute	17,90 \$	18,94 \$	19,98 \$	5,98 \$
Aide de cuisine	17,22 \$	17,82 \$	18,42 \$	3,64 \$
Plongeur(euse)	16,43 \$	16,83 \$	17,23 \$	4,83 \$
Commis-débarrasseur(e)	14,80 \$	15,13 \$	15,46 \$	8,87 \$
Caissier(ière)	15,88 \$	16,51 \$	17,13 \$	7,07 \$
Hôte(esse)	15,85 \$	16,24 \$	16,62 \$	7,64 \$
Gérant(e)	22,49 \$	23,40 \$	24,30 \$	15,96 \$
Sommelier(e)*	18,84 \$	19,38 \$	19,91 \$	19,13 \$

*Faible nombre de répondants : à utiliser avec prudence (x < 30).

Note : sondage effectué par l'ARQ auprès de 614 propriétaires de restaurants en septembre 2023 sur le Web.

Source : Enquête annuelle sur les salaires, ARQ¹

CHAPITRE 8 – HÉBERGEMENT

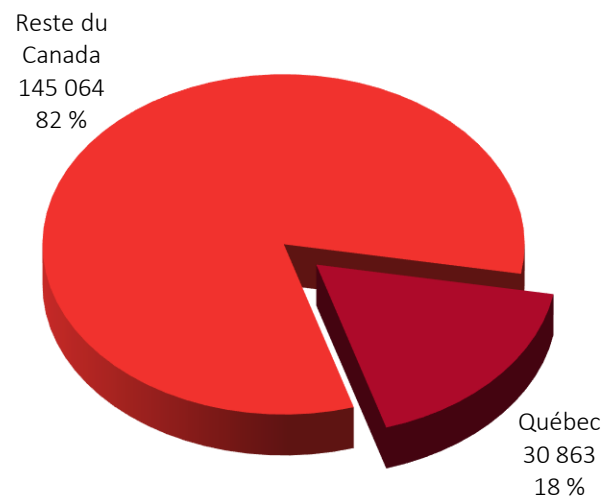
L'hébergement est une catégorie fortement liée à la restauration, que ce soit sur le plan statistique, économique, social ou touristique. Un profil du secteur de la restauration n'aurait pas été complet sans un aperçu de ce secteur. De plus, puisque ces deux secteurs sont autant liés à la clientèle d'affaires et la clientèle touristique, il devient intéressant de constater l'évolution de leur situation économique l'un par rapport à l'autre.

Quatre indicateurs sont importants pour l'hébergement. Les ventes, le prix moyen d'une chambre, le taux d'occupation et évidemment, l'évolution de la marge bénéficiaire moyenne. Vous retrouverez ces tableaux dans les pages suivantes.

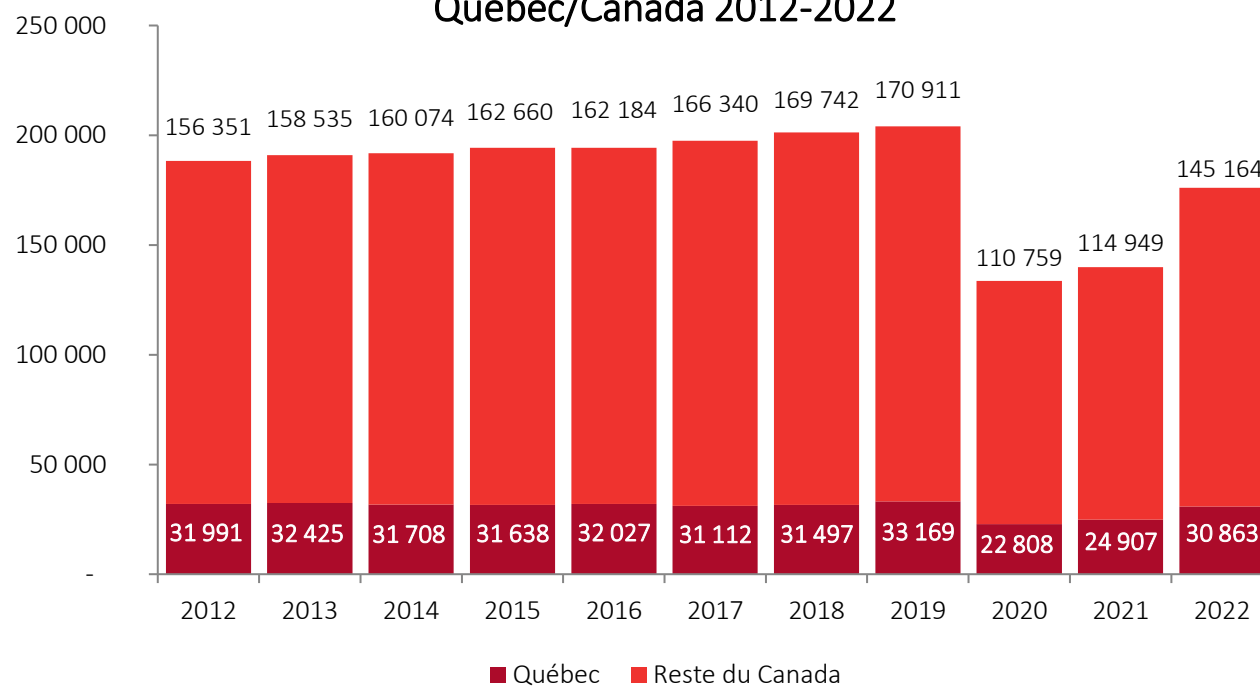
Évidemment, puisque la réalité de l'hôtellerie est très différente d'une région à l'autre, nous avons sélectionné des données locales.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
PART QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE L'HÉBERGEMENT, AU CANADA
EMPLOI

Nombre d'employés
 Québec/Canada (2022)
 Total : 176 027



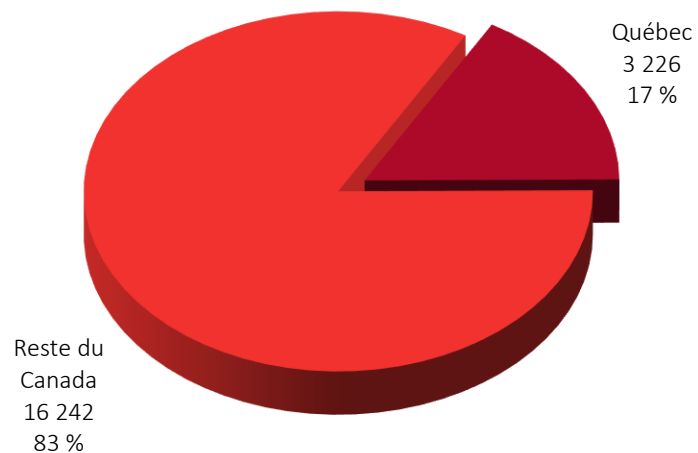
Évolution du nombre d'employés
 Québec/Canada 2012-2022



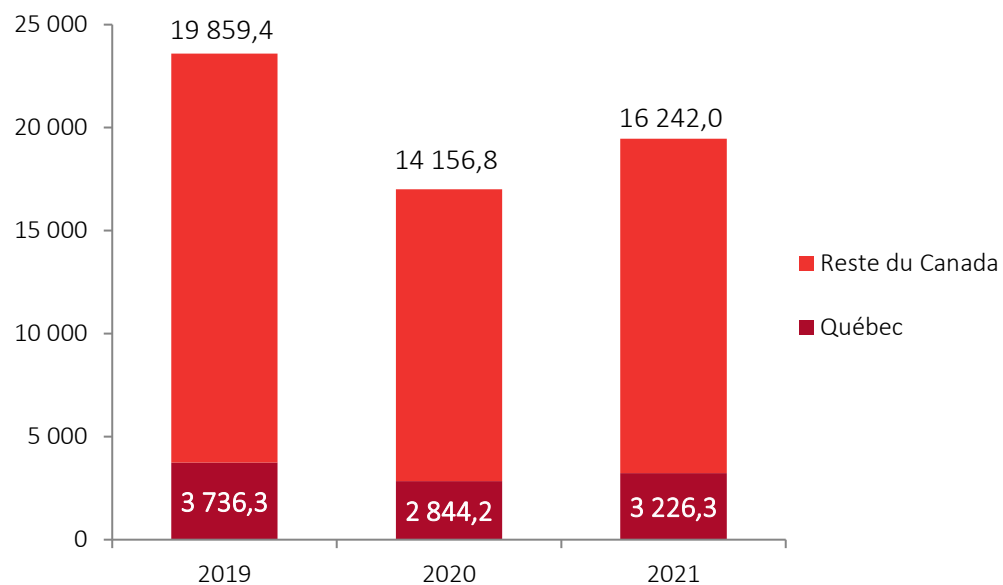
Source : Statistique Canada⁵³

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
 PART QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE L'HÉBERGEMENT AU CANADA
 REVENUS D'EXPLOITATION

Revenus d'exploitation (2021)
 Canada : 19 468,3 M\$



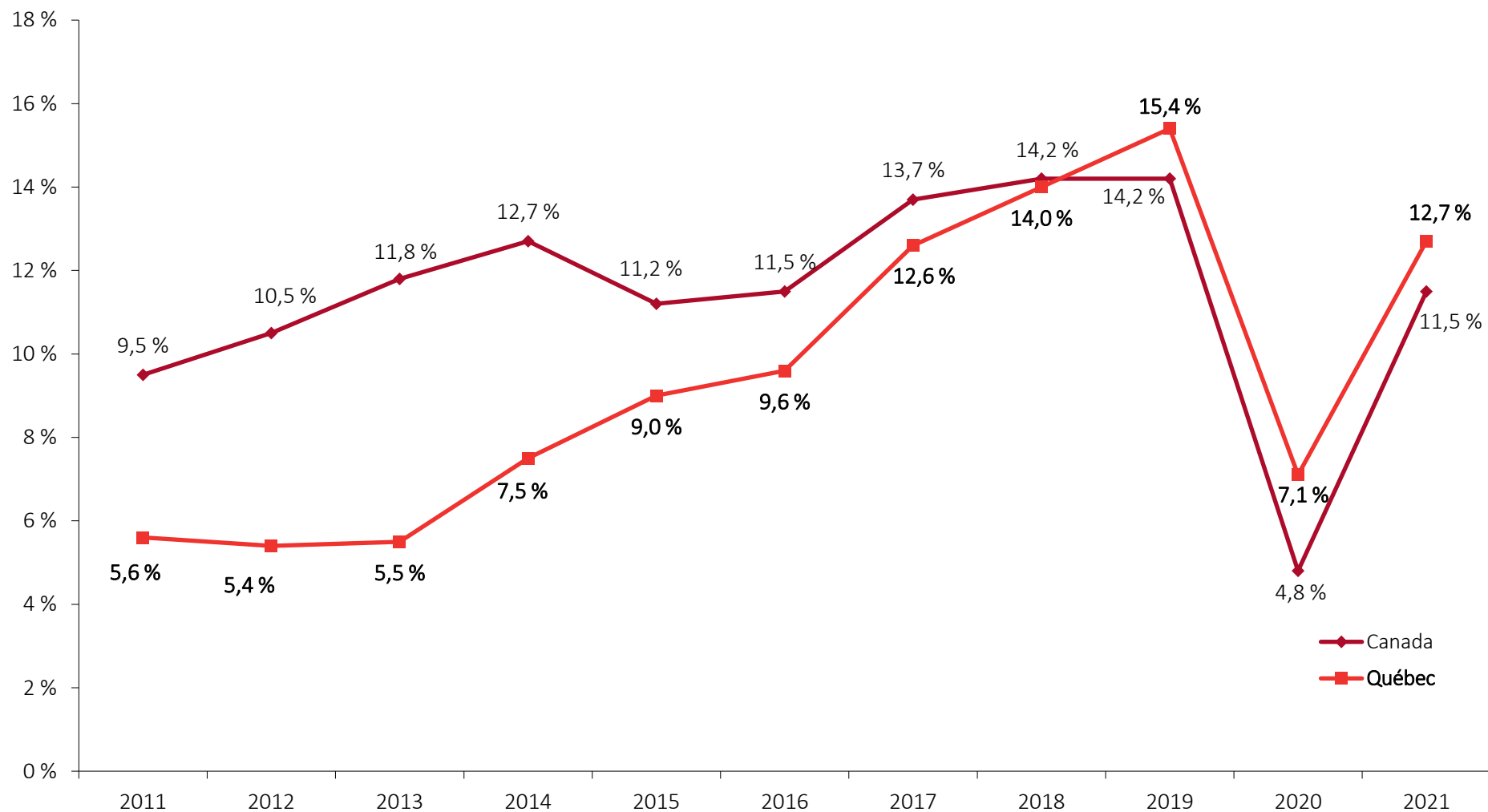
Revenus d'exploitation
 (Québec-Canada, 2019-2021, en millions)



Source : Statistique Canada⁵⁴

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

**ÉVOLUTION DES MARGES BÉNÉFICIAIRES D'EXPLOITATION MOYENNES DE L'INDUSTRIE DE L'HÉBERGEMENT
AU QUÉBEC ET AU CANADA (2011-2021)**



Source : Statistique Canada⁵⁵

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
TAUX D'OCCUPATION MOYEN ET PRIX QUOTIDIEN MOYEN DES UNITÉS TOUTES CATÉGORIES
PAR RÉGION TOURISTIQUE (2022)

	Taux d'occupation moyen		Prix quotidien moyen de location des unités	
	En %	Variation 22/21	En \$	Variation 22/21
Îles-de-la-Madeleine	-	-	-	-
Gaspésie	53,3 %	2,9 %	126,30 \$	6,1 %
Bas-Saint-Laurent	57,3 %	7,3 %	133,10 \$	13,6 %
Région de Québec	59,4 %	20,8 %	184,80 \$	28,2 %
Charlevoix	46,5 %	2,3 %	173,70 \$	2,6 %
Chaudière-Appalaches	53,6 %	10,3 %	133,60 \$	21,3 %
Mauricie	52,5 %	9,9 %	145,00 \$	18,0 %
Cantons-de-l'Est	49,9 %	7,6 %	172,40 \$	15,2 %
Montréal	54,4 %	17,0 %	135,20 \$	23,0 %
Lanaudière	50,2 %	7,8 %	141,10 \$	12,9 %
Laurentides	52,6 %	7,6 %	201,20 \$	14,1 %
Montréal	60,9 %	24,8 %	192,00 \$	45,9 %
Outaouais	58,9 %	17,5 %	168,80 \$	20,0 %
Abitibi-Témiscamingue	65,0 %	6,3 %	140,80 \$	15,2 %
Saguenay-Lac-Saint-Jean	51,1 %	5,8 %	126,30 \$	12,1 %
Manicouagan	51,3 %	2,0 %	126,90 \$	8,5 %
Duplessis	50,5 %	0,1 %	121,60 \$	11,3 %
Baie-James	48,5 %	0,2 %	131,90 \$	4,1 %
Laval	69,8 %	22,9 %	151,80 \$	28,4 %
Centre-du-Québec	51,2 %	11,2 %	136,10 \$	16,5 %
Nunavik	-	-	-	-
Eeyou Istchee	-	-	-	-
Ensemble du Québec	57,1 %	15,8 %	172,20 \$	27,5 %

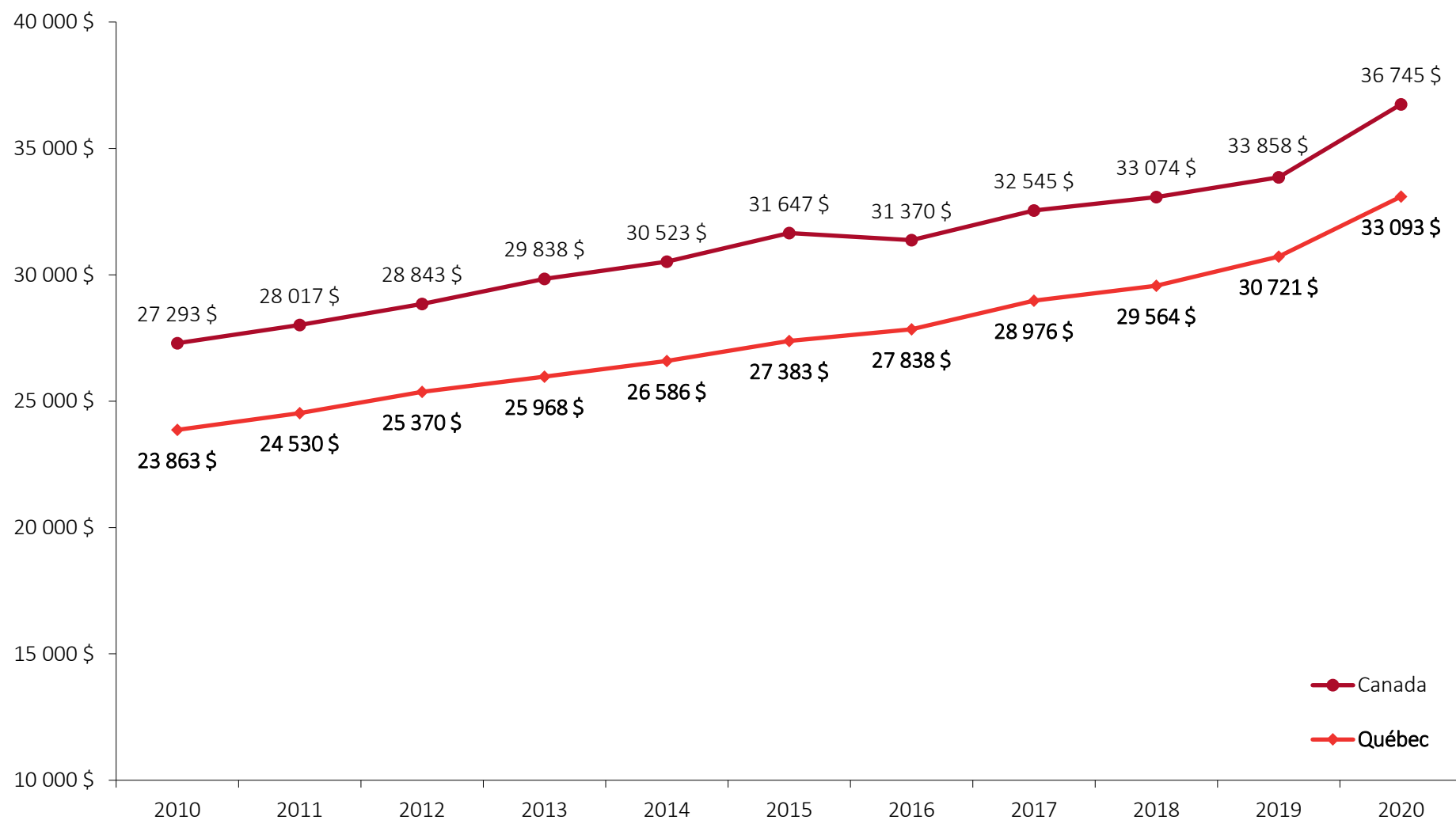
Source : ministère du Tourisme¹²

CHAPITRE 9 – AUTRES INDICATEURS

D'autres indicateurs peuvent être utiles aux gestionnaires de la restauration dans l'analyse du marché. L'ARQ a choisi d'en présenter quelques-uns dans les pages qui suivent :

- le revenu personnel disponible par habitant constitue un indicateur révélateur du pouvoir d'achat des consommateurs, ce qui a une influence directe sur les dépenses dans les restaurants (2020 étant la dernière donnée disponible);
- le taux d'épargne personnel constitue également un indicateur révélateur du pouvoir d'achat des consommateurs (2020 étant la dernière donnée disponible);
- l'évolution de la proportion des revenus des ménages consacrés aux dépenses de consommation et à l'épargne;
- le taux de chômage annuel est un indicateur économique majeur. Il permet une lecture de la situation économique générale beaucoup plus complète;
- les dépenses touristiques réelles pour des services de restauration;
- les dépenses touristiques pour des services de restauration sont celles des touristes canadiens et des visiteurs étrangers. Elles sont exprimées en dollars constants de 2012. Les résultats ne sont pas disponibles pour le Québec;
- l'évolution trimestrielle du produit intérieur brut (PIB) touristique au Canada;
- l'évolution du nombre de touristes qui visitent le Québec et le Canada.

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE ÉVOLUTION DU REVENU PERSONNEL DISPONIBLE PAR HABITANT AU QUÉBEC ET AU CANADA (2010-2020)



Source : Institut de la statistique du Québec⁸ (ISQ). Les données ne correspondent pas à celles présentées dans les éditions précédentes de ce document puisqu'elles ont fait l'objet d'une révision par l'ISQ en 2021.

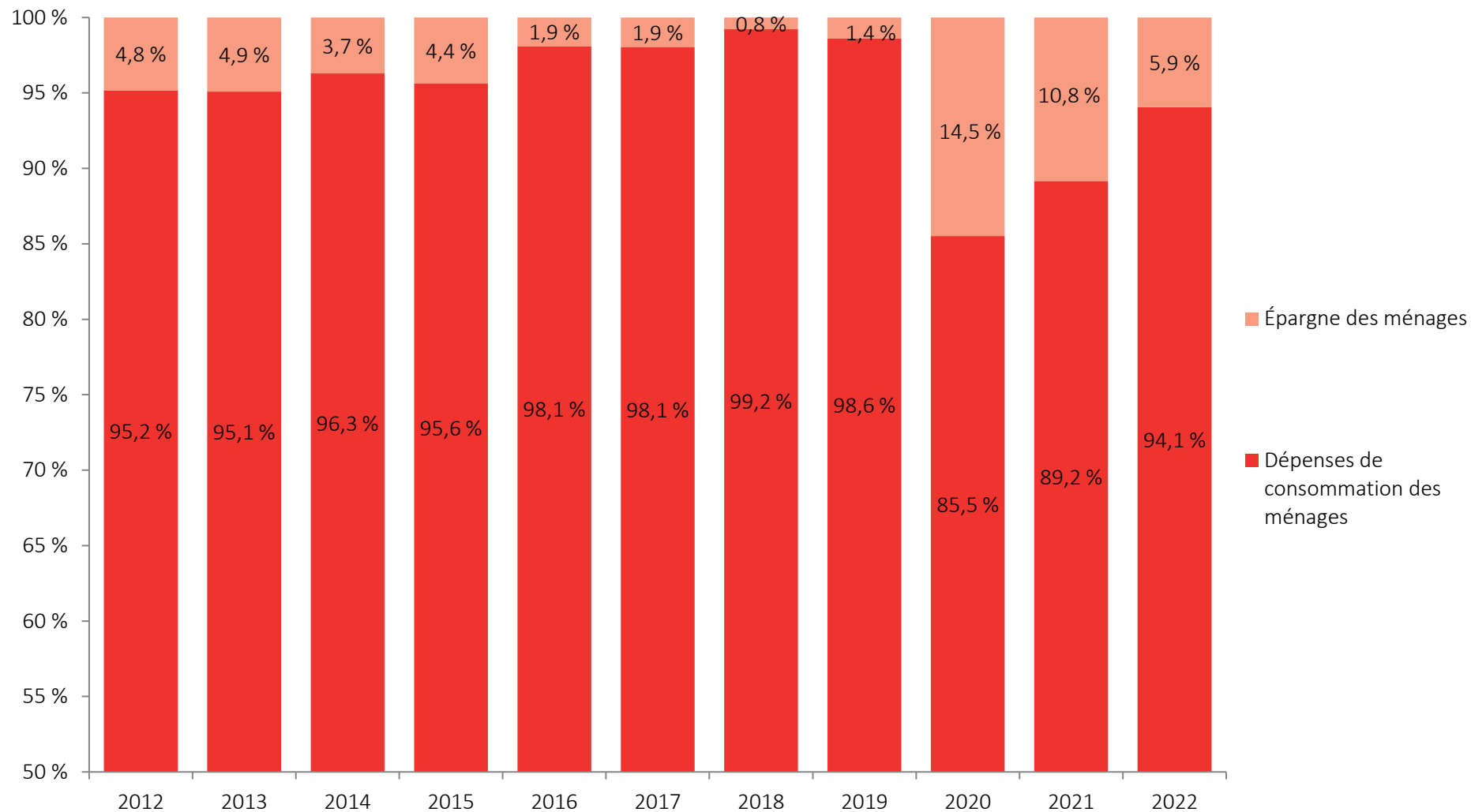
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
REVENU PERSONNEL DISPONIBLE PAR HABITANT
AU QUÉBEC – PAR RÉGION ADMINISTRATIVE (2020)

Région administrative	2020	Variation 2019-2020
Abitibi-Témiscamingue	30 414	6,79 %
Bas-Saint-Laurent	31 225	7,00 %
Capitale-Nationale	34 196	5,92 %
Centre-du-Québec	29 892	8,09 %
Chaudière-Appalaches	32 395	9,14 %
Côte-Nord	34 019	8,72 %
Estrie	31 055	7,76 %
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine	33 097	5,07 %
Lanaudière	32 540	5,75 %
Laurentides	30 914	10,32 %
Laval	30 977	8,16 %
Mauricie	32 178	6,05 %
Montréal	32 800	8,72 %
Montréal	32 066	7,93 %
Nord-du-Québec	33 927	8,17 %
Outaouais	34 369	8,00 %
Saguenay-Lac-Saint-Jean	30 588	7,73 %
Ensemble du Québec	33 093	7,72 %

Source : Institut de la statistique du Québec⁸

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

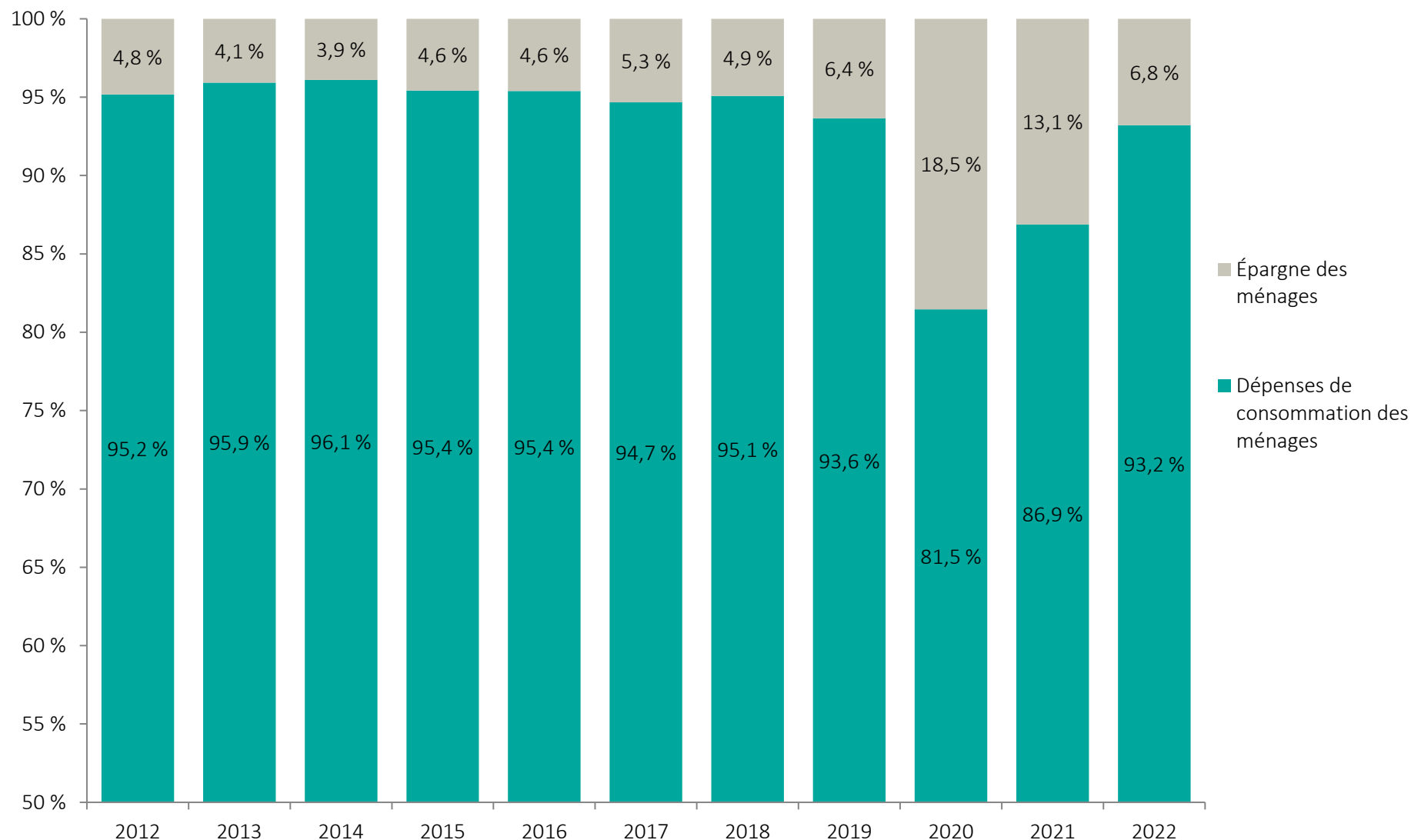
**ÉVOLUTION DES PROPORTIONS DES REVENUS DES MÉNAGES CONSACRÉS AUX DÉPENSES
DE CONSOMMATION ET À L'ÉPARGNE AU CANADA (2012-2022)**



Source : Statistique Canada⁵⁶

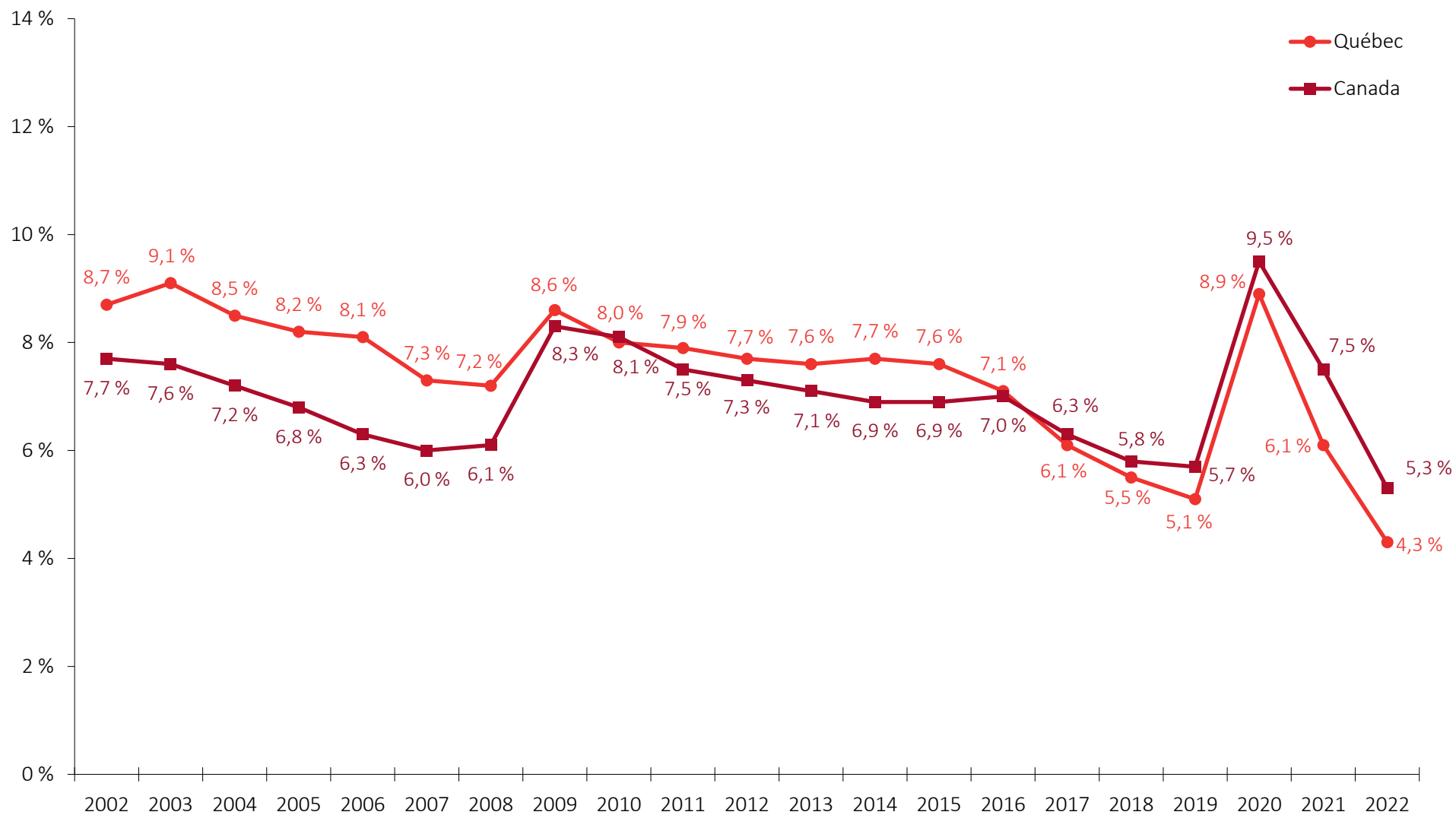
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION DES PROPORTIONS DES REVENUS DES MÉNAGES CONSACRÉS AUX DÉPENSES DE CONSOMMATION ET À L'ÉPARGNE AU QUÉBEC (2012-2022)



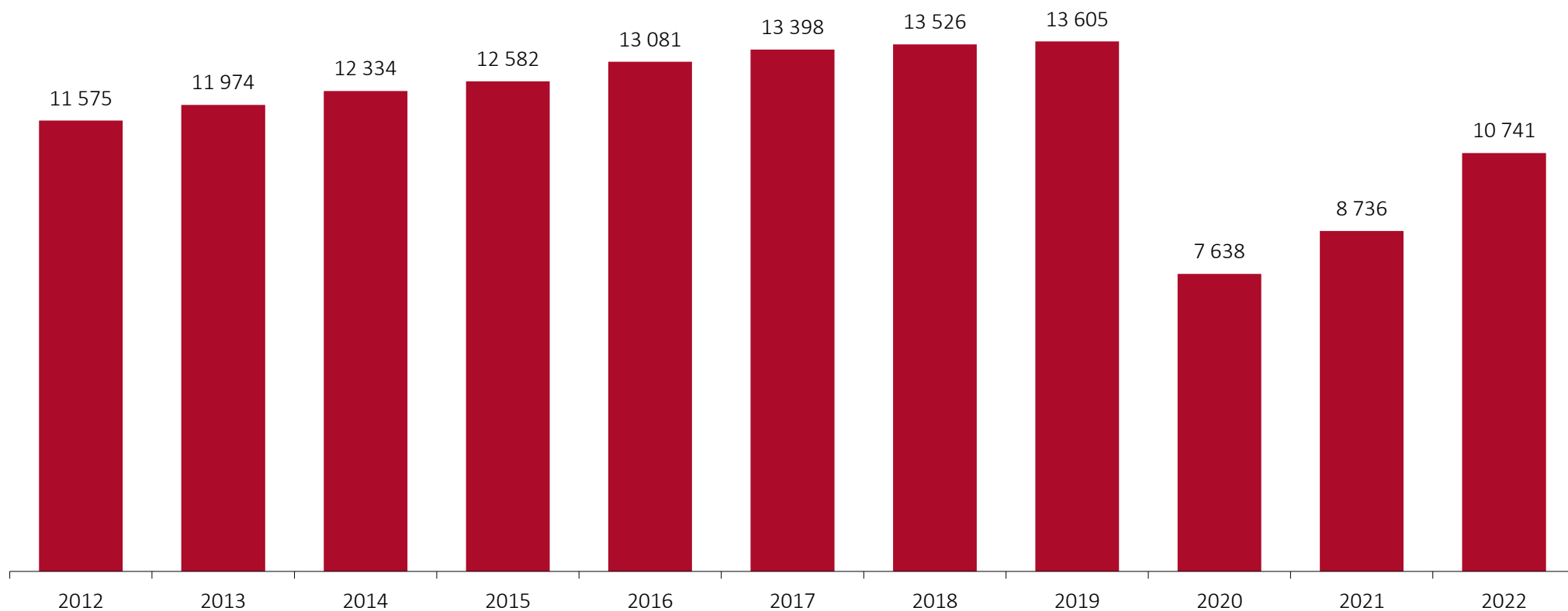
Source : Statistique Canada⁵⁶

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE ÉVOLUTION DU TAUX DE CHÔMAGE ANNUEL QUÉBEC-CANADA (2002-2022)



Source : Statistique Canada⁵⁷

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
**ÉVOLUTION DES DÉPENSES TOURISTIQUES RÉELLES POUR DES SERVICES DE RESTAURATION
AU CANADA EN MILLIONS \$ (2012-2022) ***



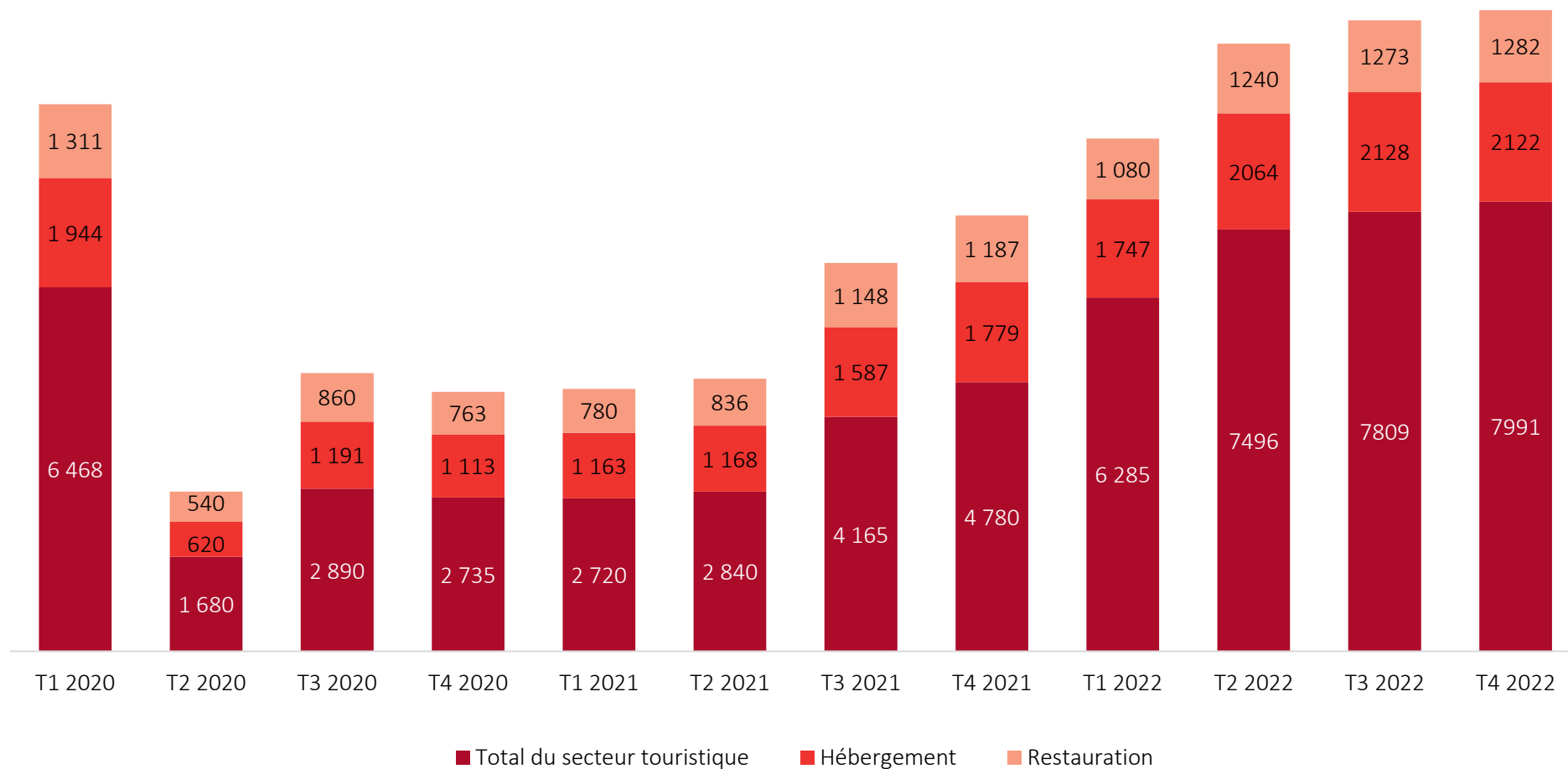
*Données en dollars constants de 2012.

Comprend les dépenses des touristes canadiens et étrangers.

Source : Statistique Canada⁵⁸

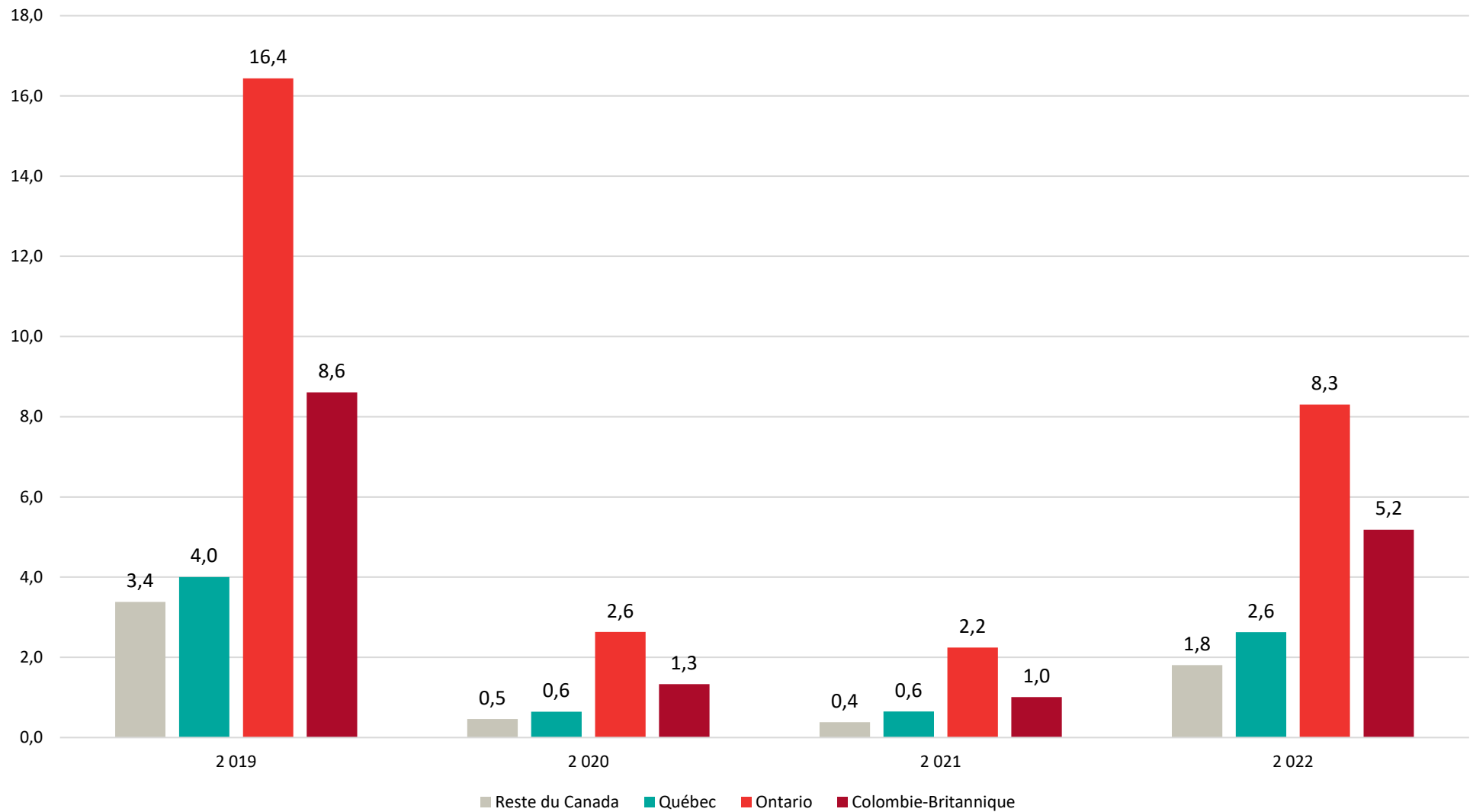
PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE

ÉVOLUTION TRIMESTRIELLE DU PRODUIT INTÉRIEUR BRUT (PIB) TOURISTIQUE AU CANADA EN MILLIONS \$
(2020-2022)



Source : Statistique Canada⁵⁹

PROFIL & PERFORMANCE DE LA RESTAURATION QUÉBÉCOISE
ÉVOLUTION ANNUELLE DU NOMBRE DE TOURISTES ÉTRANGERS
EN MILLIONS (2019-2022)



Source : Statistique Canada⁶⁰

RÉFÉRENCES

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

1. ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC, *Enquête annuelle sur les salaires*, Québec, 2023 [Document interne].

COMMISSION DES NORMES, DE L'ÉQUITÉ, DE LA SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL

2. DESÎLETS, Christian et Denis LEDOUX. *Histoire des normes du travail au Québec de 1885 à 2005 : de l'Acte des manufactures à la Loi sur les normes du travail*, Québec, Publications du Québec, 2005, 319 p.
3. COMMISSION DES NORMES, DE L'ÉQUITÉ, DE LA SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL, *Salaire*, [En ligne], 2020. [<http://www.cnt.gouv.qc.ca/salaire-paie-et-travail/salaire/index.html>] (Consulté en août 2023).

INDUSTRIE CANADA

4. Bureau du surintendant des faillites du Canada, adaptation du *Rapport statistique mensuel des faillites canadiennes selon le SCIAN*, (Consulté en août 2023).

INNOVATION, SCIENCES ET DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE CANADA (ISDE)

5. *Les nouvelles entreprises canadiennes : taux de naissance et de survie au cours de la période 2002 à 2014, mai 2018*, (Consulté en août 2022).

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC

6. INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC, *Estimation de la population québécoise, par région administrative*, [En ligne], 2022. [<https://statistique.quebec.ca/fr/produit/tableau/estimations-population-regions-administratives>] (Consulté en août 2023).
7. INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC, *Part de l'emploi à temps plein selon l'industrie, résultats selon le sexe, Québec, Ontario et Canada*, [En ligne], 2022. [https://statistique.quebec.ca/fr/produit/tableau/part-de-lemploi-a-temps-plein-selon-lindustrie-resultats-selon-le-sexe-quebec-ontario-et-canada#tri_regn=17637&tri_sexe=1] (Consulté en août 2023).
8. INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC, *Revenu personnel disponible par habitant*, [En ligne], 2020. [<https://statistique.quebec.ca/fr/document/revenu-disponible/tableau/revenu-disponible-par-habitant-canada-provinces-et-territoires>] (Consulté en septembre 2023).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC (MAPAQ)

9. MAPAQ. *Nombre de détenteurs de permis de restauration commerciale selon le SCIAN*, Québec, 2023. [Document interne].
10. MAPAQ. *Catégorisation des établissements détenteurs de permis de restauration*, Québec, 2023. [Document interne].

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DE L'INNOVATION

11. MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE LA SCIENCE ET DE L'INNOVATION DU QUÉBEC. *Taux de survie des nouvelles entreprises au Québec*, édition 2008, Québec, 2008, p. 43.

MINISTÈRE DU TOURISME

12. MINISTÈRE DU TOURISME. *Base de diffusion de données stratégiques*, [En ligne] <https://www.quebec.ca/tourisme-et-loisirs/services-industrie-touristique/etudes-statistiques/faits-saillants-tourisme-quebec> (Consulté en septembre 2023).

RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX

13. RÉGIE DES ALCOOLS DES COURSES ET DES JEUX, *Registre des titulaires de permis de détaillant d'alcool en vigueur*, <https://www.donneesquebec.ca/recherche/dataset/racj-alcool-detaillant> (Consulté en août 2023).

STATISTIQUE CANADA

14. Tableau : « Part du Québec dans l'industrie de la restauration au Canada », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>> tableaux 33-10-0268-01, 17-10-0005-01, 14-10-0202-01 et 21-10-0019-01; (Extrait en juillet 2023).
15. Tableau : « Évolution des ventes annuelles de la restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 18-10-0004-03 et 21-10-0019-01; (Extrait en juillet 2023).
16. Tableau : « Variation annuelle des ventes brutes de la restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 21-10-0019-01; (Extrait en juillet 2023).
17. Tableau : « Variation annuelle des ventes réelles de la restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 18-10-0004-03 et 21-10-0019-01; (Extrait en juillet 2023).
18. Tableau : « Variation annuelle des ventes de la restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 21-10-0019-01 et 18-10-0005-01; (Extrait en juillet 2023).
19. Tableau : « Ventes mensuelles de la restauration par catégorie », adapté de Statistique Canada <<http://cansim2.statcan.ca>>; tableaux 18-10-0004-03 et 21-10-0019-01 (Extrait en juillet 2023).
20. Tableau : « Variation comparative mensuelle des ventes de la restauration par catégorie », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 18-10-0004-03 et 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
21. Tableau : « Évolution des ventes annuelles réelles par catégorie », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 18-10-0005-01 et 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
22. Tableau : « Part des ventes réelles de la restauration québécoise vs part de sa population au Canada », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 17-10-0005-01 et 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
23. Tableau : « Évolution des ventes annuelles réelles moyennes des restaurants par habitant », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 17-10-0005-01 et 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
24. Tableau : « Évolution des ventes annuelles réelles moyennes par établissement, par catégorie », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 18-10-0005-01 et 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
25. Tableau : « Variation annuelle des ventes brutes : établissements de restauration vs supermarchés », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 20-10-0008-01, 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
26. Tableau : « Variation annuelle des ventes réelles : établissements de restauration vs commerce de détail », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 20-10-0037-01, 20-10-0008-01, 18-10-0005-01 et 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
27. Tableau : « Variation annuelle des ventes brutes : Restauration vs commerce de détail », adapté de la base de données CANSIM de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 20-10-0008-01, 21-10-0019-01; (Extrait en août 2023).
28. Tableau : « Évolution de la répartition des entreprises de restauration en fonction du nombre d'employés », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 33-10-0718-01, 33-10-0305-01, 33-10-0717-01 et 33-10-0304-01; (Extrait en août 2023).
29. Tableau : « Dépenses et bénéfices d'exploitation des entreprises de restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 21-10-0172-01 et 21-10-0171-01; (Extrait en août 2023).
30. Tableau : « Sources de revenus moyennes des entreprises de restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 21-10-0213-01; (Extrait en

août 2023).

31. Tableau : « Variation annuelle des marges bénéficiaires d'exploitation des entreprises de restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 21-10-0171-01; (Extrait en août 2023).
32. Tableau : « Indice des prix des produits industriels, par produits, variation en pourcentage, mensuel », adapté de Statistique Canada <<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/cv.action?pid=1810026602>>, tableau 18-10-0266-02; (Extrait en août 2023).
33. Tableau : « Indice des prix des produits agricoles (IPPA), mensuel », adapté de Statistique Canada <<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=3210009801>>, tableau 32-10-0099-01; (Extrait en août 2023).
34. Tableau : « Commerce international de marchandises par classification des produits, indices de prix et de volume, mensuel », adapté de Statistique Canada <<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1210012801>>, tableau 12-10-0128-01; (Extrait en août 2023).
35. Tableau : « Évolution des différents indices des prix à la consommation », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 18-10-0005-01; (Extrait en août 2023).
36. Tableau : « Variation des différents indices des prix à la consommation », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 18-10-0005-01; (Extrait en août 2023).
37. Tableau : « Variation des différents indices des prix à la consommation en restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 18-10-0005-01; (Extrait en août 2023).
38. Tableau : « Évolution des dépenses annuelles moyennes des ménages en alimentation », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0125-01; (Extrait en août 2023).
39. Tableau : « Proportion des dépenses annuelles moyennes des ménages en alimentation par type de commerce », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0125-01; (Extrait en août 2023).
40. Tableau : « Évolution des proportions des dépenses alimentaires des ménages : Aliments achetés au restaurant », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0125-01; (Extrait en août 2023).
41. Tableau : « Proportion des dépenses alimentaires pour des repas pris à l'extérieur », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0125-01; (Extrait en août 2023).
42. Tableau : « Évolution des dépenses annuelles moyennes totales des ménages pour l'alcool », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0222-01; (Extrait en août 2023).
43. Tableau : « Évolution des proportions des dépenses annuelles moyennes des ménages pour l'alcool », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0222-01; (Extrait en août 2023).
44. Tableau : « Répartition des dépenses annuelles moyennes des ménages pour l'alcool », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 11-10-0222-01; (Extrait en août 2023).
45. Tableau : « Répartition du volume de consommation d'alcool annuel par habitant », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 10-10-0034-01 et 10-10-0010-01; (Extrait en août 2023).
46. Tableau : « Évolution du nombre de salariés en restauration », adapté de la base de données CANSIM de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0202-01; (Extrait en août 2023).
47. Tableau : « Variation annuelle du nombre de salariés en restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0202-01; (Extrait en août 2022).
48. Tableau : « Évolution du nombre de salariés en restauration par catégorie d'établissement », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0202-01; (Extrait en août 2023).
49. Tableau : « Évolution du nombre moyen d'heures hebdomadaires par employé en restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-

0208-01; (Extrait en août 2023).

50. Tableau : « Évolution de la rémunération hebdomadaire moyenne en restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0204-01; (Extrait en août 2023).
51. Tableau : « Évolution de la rémunération hebdomadaire moyenne en restauration par catégorie », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0204-01; (Extrait en août 2023).
52. Tableau : « Évolution du taux de syndicalisation du secteur de l'hébergement et de la restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0070-01; (Extrait en août 2023).
53. Tableau : « Part de l'industrie de l'hébergement québécoise au Canada », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 14-10-0202-01; (Extrait en août 2023).
54. Tableau : « Part de l'industrie de l'hébergement québécoise au Canada », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 33-10-0102-01; (Extrait en août 2023).
55. Tableau : « Évolution des marges bénéficiaires d'exploitation moyennes de l'industrie de l'hébergement », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 33-10-0102-01; (Extrait en août 2023).
56. Tableau : « Évolution des proportions des revenus des ménages consacrés aux dépenses de consommation et à l'épargne », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 36-10-0588-01; (Extrait en septembre 2023).
57. Tableau : « Évolution du taux de chômage annuel », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 14-10-0327-01; (Extrait en septembre 2023).
58. Tableau : « Évolution des dépenses touristiques réelles pour des services de restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableau 36-10-0230-01; (Extrait en septembre 2023).
59. Tableau « Produit intérieur brut touristique, prix constants (x 1 000 000) », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 36-10-0234-01 (Extrait en septembre 2023).
60. Tableau « Visiteurs non-résidents entrant au Canada selon le pays de résidence », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 24-10-0050-01 (Extrait en septembre 2023).

RESTAURANTS CANADA

61. RESTAURANTS CANADA, *Share of Chains and Independant Restaurants*, Toronto, 2018. [Document interne].

L'information de Statistique Canada est utilisée avec la permission de Statistique Canada. Il est interdit aux utilisateurs de reproduire les données et de les rediffuser, telles quelles ou modifiées, à des fins commerciales sans le consentement de Statistique Canada. Il est possible de se renseigner sur l'éventail des données de Statistique Canada en s'adressant aux bureaux régionaux de Statistique Canada, sur le site Web de l'organisme à www.statcan.gc.ca ou en composant, sans frais, le 1 800 263-1136.