



# L'IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE AU QUÉBEC

## Valeur ajoutée, emploi et présence régionale

Par **Berchmans Ntibashoboye**  
et **Félicien Hitayezu**, collaborateur

Direction des études et des perspectives économiques

Composante essentielle de la demande alimentaire au Québec, le secteur de la restauration et des débits de boissons<sup>1</sup> répond à une demande diversifiée par l'entremise de ses divers segments de marché, à savoir la restauration avec le service complet et celle avec un service restreint, les traiteurs, les bars et les débits de boissons. Il représente un lieu de consommation incontournable, d'autant que les Québécois vont de plus en plus au restaurant. En effet, un repas sur trois se prend au restaurant au Québec.

La restauration commerciale et les débits de boissons se déploient dans des conditions particulières. Le secteur possède le plus bas taux de survie des entreprises parmi l'ensemble des industries. Aussi, il se caractérise par une structure de dépenses contraignante, surtout celles qui sont associées à une forte rotation de la main-d'œuvre qui accapare 36 % du chiffre d'affaires. Souvent cette rotation s'accompagne d'une augmentation du coût du recrutement et de la formation. À ces coûts viennent se greffer les autres dépenses utiles à l'organisation, en particulier les loyers, la mise en marché, les réparations et l'entretien qui comptent pour l'équivalent de 19,6 % du chiffre d'affaires.

Que ce soit par les dépenses engagées ou par les emplois créés, la restauration commerciale demeure un acteur important du développement économique local, notamment en raison des liens d'affaires qu'elle entretient avec d'autres secteurs économiques du milieu.

La présente étude rend compte de l'apport de l'industrie de la restauration à l'économie québécoise, à l'aide des résultats du modèle intersectoriel<sup>2</sup> mis au point par l'Institut de la statistique du Québec. On relève ainsi les retombées de la restauration selon des variables telles que la valeur ajoutée, l'emploi ou les revenus qu'en retirent les administrations publiques fédérale et provinciale. L'étude aborde aussi la question des sources d'approvisionnement des biens alimentaires et des boissons utilisés dans la restauration et les débits de boissons.

<sup>1</sup> Un établissement de restauration ou de débit de boissons doit réaliser au moins 50 % de son chiffre d'affaires par l'entremise de la vente de nourriture et de boissons pour être considéré comme un *établissement de restauration*.

<sup>2</sup> Voir plus d'informations sur ce modèle dans l'encadré à la fin de ce document.



## Le portrait de la restauration commerciale au Québec en 2010

La restauration commerciale est un des quatre sous-ensembles de l'industrie des services alimentaires; elle est aussi connue sous le nom du réseau « Hôtellerie, restauration et institution » ou « réseau HRI ». Outre la restauration commerciale, il y a les services alimentaires liés à l'hébergement, les services de restauration collective offerts dans divers établissements publics ou privés et les autres services alimentaires.

**22 % des établissements ne comptaient aucun salarié**

Il s'agit d'une industrie dominée par de petites et moyennes entreprises (PME) qui sont relativement bien réparties sur l'ensemble du territoire québécois. Pour l'année 2010, Statistique Canada dénombrait 20 847 établissements<sup>3</sup> associés à la restauration commerciale et 78 % d'entre eux comptaient un ou plusieurs employés, alors que les 22 % restants n'avaient aucun employé salarié. Distribués en fonction du nombre de salariés, les établissements employeurs sont à 26 % de 3 qui comptent moins de 5 employés, à 73 % des petits établissements ayant de 5 à 99 employés et à 1 % des établissements de taille moyenne regroupant de 100 à 499 employés. Enfin, 4 grands employeurs qui comptent plus de 500 personnes sur leur liste de paie sont établis sur le territoire québécois.

**71 % des établissements au Québec appartiennent à une propriété indépendante**

Au Québec, restauration commerciale et débits de boissons sont particulièrement dominés par une structure de propriété indépendante, soit 71,3 % des 20 847 établissements. Au Canada, sur 81 454 établissements<sup>4</sup>, 63,8 % sont des propriétés indépendantes alors que les chaînes exploitent 36,2 % des établissements. Cependant, les mêmes chaînes engendrent 61,5 % du chiffre d'affaires et accueillent 76,2 % de l'achalandage.

Le chiffre d'affaires de la restauration commerciale a atteint 9,7 milliards de dollars en 2010, dont la moitié provient de la restauration avec service complet. Quant aux restaurants avec des services restreints, ils ont réalisé près de 35 % du chiffre d'affaires du secteur. Les traiteurs et les débits de boissons fournissent les 15 % du chiffre d'affaires restants.

**Tableau I – Répartition du chiffre d'affaires de la restauration commerciale au Québec en 2010**

Composantes de la restauration commerciale	Ventes en 2010 (M\$)	Part des ventes de l'industrie
Restaurants avec service complet	4 920,7	50,6 %
Restaurants avec service restreint	3 356,8	34,5 %
Traiteurs	733,5	7,5 %
Débits de boissons	704,8	7,3 %
<b>Total</b>	<b>9 715,8</b>	<b>100 %</b>

Source : Statistique Canada et compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

<sup>3</sup> <http://www.ic.gc.ca/cis-sic/cis-sic.nsf/IDF/cis-sic722etbf.html>  
<http://www.ic.gc.ca/cis-sic/cis-sic.nsf/IDF/cis-sic722etbf.html#est>

<sup>4</sup> CRFA, Foodservice Facts 2011, p. 12



Notons que le secteur de la restauration commerciale n'englobe pas les activités de restauration menées dans divers établissements comme les hôtels, les associations de citoyens ou les associations sociales, les parcs d'attractions et de loisirs et les salles de spectacles. Toutefois, il comprend les locaux loués pour des services de restauration offerts dans des lieux comme les hôtels, les centres commerciaux, les aéroports et les grands magasins.

**La restauration et débit de boissons représente 40 % des emplois de l'industrie bioalimentaire en 2010**

Enfin, au Québec, la restauration et les débits de boissons<sup>5</sup> :

- assuraient 23 % du produit intérieur brut réel de l'industrie bioalimentaire en 2010;
- procuraient 40 % des emplois de l'industrie bioalimentaire en 2010;
- soutenaient 14 % des immobilisations de l'industrie bioalimentaire de 2005 à 2010.

La structure de dépenses à la base des résultats obtenus à l'aide du modèle intersectoriel est résumée dans le tableau suivant.

**Tableau 2 – Structure de dépenses de la restauration commerciale en 2011**

	Dépenses ( <sup>'000</sup> \$)	Part (%)
<b>Biens et services</b>		
Produits agricoles (produits frais)	174 726	1,8
Produits de la pêche et du piégeage	9 395	0,1
Produits de la viande et du poisson et produits laitiers	1 446 408	14,9
Fruits, légumes et autres produits alimentaires	648 051	6,7
Boissons	1 011 170	10,4
Importations non concurrentielles	29 252	0,3
Produits non alimentaires	250 049	2,6
Services	2 056 373	21,2
<b>Total des dépenses liées aux biens et services</b>	<b>5 625 424</b>	<b>57,9</b>
<b>Salaires et traitements avant impôts</b>	<b>3 439 379</b>	<b>35,4</b>
<b>Autres revenus bruts avant impôts (amortissement, intérêts, marge)</b>	<b>650 956</b>	<b>6,7</b>
<b>Total des dépenses</b>	<b>9 715 759</b>	<b>100 %</b>

Source : Institut de la statistique du Québec.

<sup>5</sup> Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec, édition 2011.



## Les retombées économiques de la restauration commerciale

Les retombées de la restauration commerciale sont mesurées à l'aide de trois variables, à savoir la valeur ajoutée, les emplois et les revenus que retirent les administrations publiques fédérale et provinciale.

### La valeur ajoutée

Dans le modèle intersectoriel, la valeur ajoutée mesure la production intérieure de l'économie québécoise. Il s'agit de la somme des rémunérations des facteurs de production, soit le salaire et les traitements avant impôts, le revenu net des entreprises individuelles et les autres revenus bruts avant impôts. Les taxes sur la production et les subventions accordées à la production sont comprises dans les autres revenus bruts. Depuis l'année de référence 1997, la valeur ajoutée est comptabilisée selon les prix de base, parce que cette valeur ne tient pas compte des taxes applicables et des subventions versées à l'égard des biens et services.

Le secteur de la restauration commerciale a créé une valeur ajoutée totale équivalant à 6,45 milliards de dollars en 2010. Les effets directs sont évalués à 3,95 milliards de dollars de valeur ajoutée dans le secteur des services de la restauration et des débits de boissons, alors que les effets indirects sont estimés à 2,5 milliards de dollars de valeur ajoutée.

Ainsi, pour chaque dollar qui est dépensé, une part de 69 ¢ est injectée dans l'économie québécoise, dont 42 ¢ vont directement dans la restauration commerciale.

**Tableau 3 – Ventilation de valeur ajoutée créée par le secteur des services de restauration commerciale au Québec**

	Effets totaux	Effets directs	Effets indirects	
			Premiers fournisseurs	Autres fournisseurs
('000 \$ selon la valeur de 2011)				
<b>Valeur ajoutée aux prix de base</b>	<b>6 452 102</b>	3 951 159	1 141 062	1 359 881
Salaires et traitements avant impôts	<b>4 449 787</b>	3 322 352	459 027	668 408
Revenu net des entreprises individuelles	<b>121 284</b>	–	39 807	81 476
Autres revenus bruts avant impôts	<b>1 881 031</b>	628 807	642 227	609 997

Source : Institut de la statistique du Québec et compilations du MAPAQ.

La valeur ajoutée directement créée dans le secteur de la restauration et des débits de boissons représente 61,2 % de la valeur ajoutée totale obtenue dans ce secteur. Cependant, d'autres acteurs de l'industrie bioalimentaire et de l'économie en bénéficient. C'est notamment le cas des secteurs des services (23 % de la valeur ajoutée), de la production agricole et de la transformation des aliments et des boissons (12 %) et de la construction et des services publics (4 %).



## Les emplois : secteur intensif en main-d'œuvre

Le secteur de la restauration enrichit la collectivité en maintenant un nombre important d'emplois au sein de l'activité économique. Il ressort de l'étude que 9,7 milliards de dollars de dépenses d'exploitation permettent de soutenir 216 050 emplois, exprimés en années-personnes, se répartissant en 211 852 salariés et en 4 198 autres travailleurs non salariés.

**Tableau 4 – Ventilation de l'incidence des dépenses de la restauration commerciale sur la main-d'œuvre**

	Effets totaux	Effets directs	Effets indirects	
			Premiers fournisseurs	Autres fournisseurs
Années-personnes de 2011				
<b>Main-d'œuvre</b>	<b>216 050</b>	<b>184 302</b>	<b>11 675</b>	<b>20 073</b>
Salariés	211 852	184 302	10 357	17 192
Autres travailleurs	4 198	–	1 317	2 881

Source : Institut de la statistique du Québec et compilation MAPAQ

En ce qui regarde la distribution de la main-d'œuvre, 85,3 % des emplois sont occupés directement dans le secteur de la restauration, alors que le reste se trouve chez les fournisseurs d'intrants. En effet, le secteur des services embauche 10 % de la main-d'œuvre, pendant que les deux autres maillons de l'industrie bioalimentaire (production et transformation) fournissent 4 % des emplois.

À titre de secteur intensif en main d'œuvre, les services de la restauration et les débits de boissons ont un taux élevé de main-d'œuvre par valeur ajoutée. En effet, pour chaque million de dollars de valeur ajoutée, on a besoin 47 emplois dans le secteur de la restauration et des débits de boissons, en comparaison de 15 emplois dans la production agricole et de 10 emplois dans la transformation des aliments et des boissons.

Selon un sondage mené en 2010 par Ipsos, 22 % des Canadiens ont d'abord été employés par l'industrie de la restauration, ce qui en fait la première source d'emploi, notamment pour les jeunes. En outre, 80 % des Canadiens considèrent les restaurants comme une source importante d'emplois<sup>6</sup>.

## Des revenus pour les gouvernements fédéral et provincial

Outre la valeur ajoutée et les emplois, le secteur de la restauration commerciale engendre des revenus de 296 millions de dollars pour le gouvernement du Québec, revenus qui sont associés aux taxes particulières (60 %), aux impôts sur les salaires (33 %) et aux taxes de vente (7 %). Dans le cas du gouvernement fédéral, les revenus s'élèvent à 142,1 millions de dollars.

<sup>6</sup> Canadian Restaurant and Foodservices Association (CRFA)  
([http://www.crfa.ca/aboutcrfa/newsroom/2012/restaurant\\_industry\\_one\\_of\\_the\\_top\\_job\\_creators\\_in\\_2011.asp](http://www.crfa.ca/aboutcrfa/newsroom/2012/restaurant_industry_one_of_the_top_job_creators_in_2011.asp)).



## L'origine des approvisionnements de l'industrie de la restauration et des débits de boissons

Le secteur de la restauration commerciale et des débits de boissons dépense 5,6 milliards de dollars pour acheter des services et des biens alimentaires et non alimentaires. De ces dépenses, 58 % sont consacrées aux produits alimentaires, tandis que les services et les biens non alimentaires comptent pour 42 %.

**61 % des aliments et des boissons achetés sont d'origine québécoise**

La restauration et les débits de boissons emploient 61 % des achats d'aliments et de boissons d'origine québécoise à la préparation des repas et à la vente de boissons. Le reste est importé, soit des autres provinces canadiennes (24 %) ou de l'extérieur (15 %). La restauration et les débits de boissons utilisent des produits agricoles frais surtout pour combler les besoins saisonniers des consommateurs. Aussi, une partie des viandes, notamment le bœuf, viendrait des provinces de l'Ouest pour compléter l'offre du Québec.

Globalement, le secteur de la restauration commerciale québécois consacre 71 % de ses achats aux produits et aux services alimentaires et non alimentaires d'origine québécoise. Le tableau suivant résume les résultats sur l'origine des approvisionnements.

**Tableau 5 - Source d'approvisionnement de la restauration commerciale en produits agroalimentaires et en bien non alimentaires**

	Dépenses (1 000 \$)	Achats au Québec	Achats en dehors du Québec	
			Sur les marchés internationaux	Sur le marché interprovincial
<b>Biens alimentaires</b>	<b>2 899 750</b>	<b>61 %</b>	<b>15 %</b>	<b>24 %</b>
Produits agricoles (produits frais)	174 726	52 %	25 %	23 %
Produits de la pêche et du piégeage	9 395	50 %	21 %	29 %
Produits de la viande, du poisson et laitiers	1 446 408	57 %	9 %	34 %
Fruits, légumes et autres produits alimentaires	648 051	53 %	19 %	28 %
Boissons	1 011 170	73 %	20 %	7 %
<b>Total des achats des services et des biens non alimentaires</b>	<b>2 335 676</b>	<b>84,4 %</b>	<b>7,2 %</b>	<b>8,4 %</b>
<b>Total des achats de biens et de services (alimentaires et non alimentaires)</b>	<b>5 625 424</b>	<b>71 %</b>	<b>12 %</b>	<b>17 %</b>

Source : Institut de la statistique du Québec et compilation du MAPAQ



## Une forte présence régionale et un soutien important pour le secteur agroalimentaire québécois

Les retombées du secteur de la restauration vont au-delà de la création de la valeur ajoutée, du maintien des emplois et de l'obtention de revenus pour les gouvernements. En effet, en favorisant l'achat local et en appuyant les activités de l'industrie touristique, le secteur de la restauration contribue au dynamisme économique régional.

Réparties sur l'ensemble du territoire québécois, les entreprises de la restauration commerciale soutiennent considérablement les économies régionales. Il existe un intérêt grandissant pour l'achat des produits bioalimentaires locaux. À l'image de la société, les entrepreneurs du domaine de la restauration se tournent de plus en plus vers l'achat local ou de proximité, qui leur permet de s'approvisionner dans des circuits courts où est réduit le nombre de maillons dans la chaîne de commercialisation. D'ailleurs, les chefs de la restauration créent souvent des menus originaux en utilisant des produits locaux et régionaux aux attributs particuliers. Ce faisant, les entreprises de ce secteur représentent des alliées pour les entreprises du vaste secteur de la production agricole et de la transformation alimentaire qui fournissent les intrants.

**Tableau 6 – Nombre d'établissements offrant des services alimentaires, par région administrative, au Québec en 2009**

Régions	Restaurants avec service complet	Restaurants avec service restreint	Traiteurs	Bars, tavernes et brasseries
Bas-Saint-Laurent (01)	252	215	20	18
Saguenay–Lac-Saint-Jean (02)	296	229	27	14
Capitale-Nationale (03)	857	654	71	71
Mauricie (04)	318	230	41	24
Estrie (05)	435	205	40	31
Montréal (06)	3 888	1 582	162	836
Outaouais (07)	431	378	33	14
Abitibi–Témiscamingue (08)	158	121	16	21
Côte-Nord (09)	116	107	13	10
Nord-du-Québec (10)	46	18	2	1
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11)	151	129	7	6
Chaudière-Appalaches (12)	406	311	62	27
Laval (13)	342	282	22	18
Lanaudière (14)	558	300	35	20
Laurentides (15)	719	476	59	37
Montérégie (16)	1 561	1 041	140	95
Centre-du-Québec (17)	228	184	45	17

Source : Compilations du MAPAQ



La restauration commerciale constitue aussi un atout important pour le secteur du tourisme au Québec. Associations professionnelles et organismes de développement incorporent souvent l'aspect gastronomique dans l'offre touristique de leurs régions, au même titre que l'hébergement, les loisirs, les divertissements ou les services de voyage et de transport<sup>7</sup>. Aussi, selon l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, 66 % des Canadiens estiment que la restauration encourage le tourisme. D'ailleurs, au Québec, nombre d'organisations qui s'emploient à dynamiser l'économie des régions en mettant à contribution les acteurs de divers secteurs font appel à l'industrie bioalimentaire. C'est le cas du Réseau agrotouristique et agroalimentaire de Lanaudière<sup>8</sup>, du Groupe d'intérêt sur le développement de l'agrotourisme en Chaudière-Appalaches, de la Table agrotouristique de la Montérégie, du Comité agrotouristique de la Mauricie et du comité AgroTourisme Centre-du-Québec.

## Conclusion

---

La restauration commerciale contribue à l'enrichissement collectif au Québec par la création d'une valeur ajoutée et le maintien des emplois. C'est un acteur important de l'économie des régions du Québec.

La restauration représente le tiers de la demande alimentaire au Québec. Il s'agit d'un allié précieux de l'industrie bioalimentaire en raison de l'utilisation, dans ce domaine d'activité, des produits issus du vaste secteur de la production et de la transformation des aliments et des boissons, et ce, dans toutes les régions du Québec.

En effet, le secteur de la restauration joue un rôle important en tant qu'utilisateur des produits locaux du complexe production-transformation agroalimentaire. Ainsi, dans l'ensemble des achats d'aliments et de boissons effectués dans la restauration, ce secteur opte à 61 % pour des produits du Québec, alors qu'il s'approvisionne à 24 % sur le marché interprovincial et à 15 % sur les marchés extérieurs ou internationaux.

La restauration est aussi une vitrine d'intérêt pour faire connaître les nouveaux produits aux caractéristiques distinctives et pour mettre en valeur les particularités régionales et les produits artisanaux.

<sup>7</sup> <http://www.cqrht.qc.ca/travailler-et-etudier-en-tourisme/le-tourisme-cest-quoi>.

<sup>8</sup> <http://www.cdbl.ca/index.jsp?numPage=3>.



---

## Cadre d'analyse : le modèle intersectoriel

Les données sur les retombées économiques de l'industrie de la restauration commerciale au Québec ont été calculées à l'aide du modèle intersectoriel mis au point par l'Institut de la statistique du Québec. Ce modèle permet de simuler et de traduire certains mouvements ou changements réels ou hypothétiques relatifs à l'économie. Il est basé sur des relations entre les industries. Il tire son fondement du tableau des échanges intersectoriels qui tient compte des données détaillées sur les flux de transactions de biens et services entre les différents agents économiques du Québec. Il met ainsi en évidence les relations qui s'établissent entre les secteurs en indiquant « ceux qui utilisent un bien » et « ceux qui le produisent ».

Le modèle intersectoriel permet donc de classer les effets et de déterminer s'ils se produisent dans les secteurs immédiatement touchés par les dépenses initiales (effets directs) ou dans les industries qui fournissent des intrants (effets indirects). Ces effets sont calculés à l'égard de la main-d'œuvre, de la valeur ajoutée au prix de base, des importations ou de certaines recettes fiscales (par exemple, la TPS et la TVQ). Les données de référence du modèle sont actuellement celles du tableau d'entrées-sorties interprovincial de l'année 2006, dressé par Statistique Canada et mis à jour continuellement par l'Institut de la statistique du Québec.

Outil largement utilisé et reconnu, le modèle intersectoriel comporte certaines limites. Le modèle ne peut prendre en considération que les retombées en amont du secteur productif à l'étude, puisqu'il repose sur la structure des dépenses. Ainsi, voici les hypothèses sur lesquelles s'appuie le modèle :

- **Le modèle réfère à une économie fixe** : selon le modèle, il n'y a pas d'effet de substitution entre les intrants, ni d'économie d'échelle, peu importe qu'un secteur produise pour une valeur de 1 million ou de 20 millions de dollars.
- **La capacité de production n'a aucune limite** : le modèle suppose que les secteurs productifs n'ont pas besoin de nouveaux investissements, que ce soit pour une construction ou l'acquisition de machines et de matériel, pour répondre à une demande supplémentaire.
- **Le modèle est statique** : le modèle ne fait pas référence à la durée de la propagation de la demande. Ainsi, les résultats s'interprètent en dollars de l'année courante comme si l'effet opérait complètement durant l'année de référence du choc initial.
- **Le modèle est linéaire** : les effets directs et indirects doublent lorsque la somme injectée dans l'économie double. Cela se révèle particulièrement discutable au chapitre de l'emploi. Le modèle suppose qu'il n'y a aucun gain de productivité dans la main-d'œuvre lorsque la production augmente.
- **Le modèle ne tient pas compte de l'accroissement de l'activité économique** issu de l'augmentation des revenus, tels les salaires et les gages, les autres revenus bruts et les recettes fiscales découlant des activités.

Pour toutes ces raisons, les résultats obtenus au moyen du modèle indiquent des ordres de grandeur et non pas des valeurs exactes.

---



## Déjà paru

Vol. 15, no 1	Mars 2012	La consommation de viande
Vol. 14, no 1	Mai 2011	La hausse des prix des denrées agricoles entre 2007 et 2008 n'a eu que des incidences passagères sur les prix des aliments au Québec
Vol. 13, no 1	Décembre 2010	Des débouchés pour les produits alimentaires québécois dans le secteur institutionnel, mais à quel prix?
Vol. 12, no 2	Novembre 2009	Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois
Vol. 12, no 1	Avril 2009	Compétitivité par les chaînes de valeur – Les cas de Warburtons et des Moulins de Soulanges
Vol. 11, no 2	Septembre 2008	L'approvisionnement dans le secteur HRI : quelle est la place des PME?
Vol. 11, no 1	Mai 2008	La transmission des prix dans les filières agroalimentaires
Vol. 10, no 5	Décembre 2007	Que contient le panier d'épicerie des Québécois?
Vol. 10, no 4	Novembre 2007	Les produits biologiques dans la grande distribution au Québec
Vol. 10, no 3	Septembre 2007	Le point sur le développement de l'éthanol
Vol. 10, no 2	Août 2007	La dynamique de la distribution alimentaire, d'hier à aujourd'hui
Vol. 10, no 1	Janvier 2007	L'abc du commerce équitable

## Direction des études et des perspectives économiques

200, chemin Sainte-Foy, 9<sup>e</sup> étage

Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2100

Télécopieur : (418) 380-2164

Courriel : [depe@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:depe@mapaq.gouv.qc.ca)

Internet : [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)

Dépôt légal

Bibliothèque nationale du Québec

ISSN 1480-2120

12-0031

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 