COMMUNIQUÉ
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Prolongement des mesures sanitaires

La FCCQ et la Chambre de commerce de Mékinac proposent au gouvernement un contrat moral avec les restaurateurs

Montréal, le 23 novembre 2020 – Alors que le gouvernement propose un contrat moral aux Québécois pour le temps des Fêtes, la Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ) et la Chambre de commerce de Mékinac (CCM) souhaitent quant à elles lui offrir un contrat moral avec les restaurateurs. Après avoir consulté son réseau des chambres de commerce au cours des derniers jours, la FCCQ et la CCM présentent aujourd'hui des pistes de solution au gouvernement, afin d'aider les restaurateurs à pouvoir retrouver le plus rapidement possible leurs opérations.

Le premier ministre, M. François Legault, a annoncé que les restaurants, les salles de spectacles et les salles d'entraînement situés en zone rouge resteront fermés jusqu'au 11 janvier prochain. Le gouvernement a par la même occasion autorisé les rassemblements familiaux pour quelques jours durant la période des Fêtes. Pourtant, les restaurants auraient pu représenter des lieux sécuritaires pour des réunions en famille, étant donné les nombreux investissements sur le plan sanitaire.

« C'est un coup extrêmement dur pour plusieurs entreprises, non seulement sur leurs finances, mais aussi sur leur moral. Nous comprenons que les chiffres actuels des cas de COVID-19 ne permettent pas un retour à la normale complet, mais les entreprises en restauration ont investi des sommes importantes pour l'aménagement de leurs espaces selon les meilleures normes sanitaires. Les rassemblements en nombre limité dans ces établissements auraient pu se faire sans compromettre la santé publique », a déclaré Charles Milliard, président-directeur général de la FCCQ.

« Les entreprises en restauration ont investi des sommes conséquentes pour se conformer aux mesures sanitaires. Cette annonce signe un nouveau coup dur pour l'industrie, et nous craignons des dégâts trop importants. En effet, de nombreuses entreprises de la Mrc de Mékinac risquent de ne jamais se relever face à ces longs mois de fermetures successives », a ajouté Dave Bacon St-Amant président de la CCM.

Un cri du cœur de la communauté des affaires

« La communauté d'affaires, autant dans les villes qu'en région, pousse un cri du cœur devant la crainte de voir plusieurs commerces disparaître en raison de cette nouvelle fermeture prolongée. Les entreprises ont suivi toutes les consignes depuis le tout début de la pandémie. Elles ont fermé une première fois, ont investi pour adapter leur commerce, ont refermé temporairement et maintenant, on repousse encore une fois leur réouverture. On ne peut rester insensible à la réalité que ces entreprises rencontrent. Tout en demeurant vigilant sur les pratiques de santé publique, selon nous, le gouvernement devrait préparer le terrain à la réouverture des restaurants, et envoyer des signaux en ce sens aux entrepreneurs en restauration ainsi qu'à la population », a ajouté M. Milliard

Du côté de Mékinac, certains restaurants ont du complètement cesser d'opérer car le mode « take out » et livraison ne leurs permettent pas de faire les frais. Dans une petite MRC comme la nôtre, la disparition d'un commerce touche tout le monde.

Propositions pour sauver le milieu de la restauration

Le gouvernement a posé des gestes pour aider les restaurateurs, notamment avec les mesures d'allègements réglementaires pour autoriser les livraisons d'alcool par des tiers, mais force est de constater que ce ne sera pas suffisant. La FCCQ et la Chambre de commerce de Mékinac soumettent donc au gouvernement d'autres pistes de réflexion pour aider les restaurateurs ainsi que des demandes de la communauté d'affaires :

- Durant le temps des Fêtes, soit lors de la période du 24 au 27 décembre, offrir la possibilité aux restaurateurs d'accueillir un nombre restreint de personnes dans leurs salles à manger.
- Lorsque la courbe des cas/décès sera sur une pente descendante, s'assurer que l'annonce de la réouverture des opérations en salles à manger des restaurants ait lieu dès que possible, afin de permettre un délai raisonnable aux restaurateurs pour se préparer.
- Au moment de la réouverture des opérations en salles à manger, les restaurants pourraient limiter la fréquentation à un nombre restreint de leur capacité actuelle, suffisamment intéressant sur le plan financier pour reprendre leurs opérations et en fonction de leur réalité régionale.
- Pour l'avenir, éviter de retourner dans une fermeture complète des salles à manger. Une ouverture avec un nombre restreint de clients, tout en appliquant des mesures de protection de la santé publique serait une meilleure avenue étant donné les conséquences sur les emplois et la chaîne d'approvisionnement des restaurateurs.
- Reporter les remises de TPS et TVQ sur les ventes faites par les restaurants, bars et autres entreprises visées par des fermetures forcées, jusqu'au 30 juin 2021.
- Pénaliser plus sévèrement les restaurants et tenanciers de bar qui n'appliquent pas les règles de santé publique.

- Inclure dans les campagnes d'achat local un volet spécifique pour encourager les restaurants, bars, gyms et autres établissements fermés en zone rouge, et redonner confiance à la clientèle.
- En plus des gens qui ont survécu à la COVID-19, recourir aux employés en restauration dans les prochaines campagnes de sensibilité du gouvernement du Québec quant au respect des normes de santé publique, puisque ceux-ci subissent les impacts de cette crise et que le message véhiculé serait puissant.
- Tenir compte des particularités régionales qui créent des situations inéquitables (par exemple : les restaurateurs de Gatineau sont fermés, mais voient leurs clients fréquenter les bars et restaurants d'Ottawa. La situation est la même pour les régions limitrophes des Laurentides, notamment).

« Il y a environ 21 000 établissements en restauration au Québec qui sont dans l'incertitude. Il y a des réalités régionales différentes et des solutions mur à mur sont difficilement envisageables. On comprend le défi pour le gouvernement du Québec de répondre à ces préoccupations. Seulement, il serait nécessaire qu'il envoie des signaux positifs à cette industrie, pour une reprise à court terme. Il faut travailler dès maintenant à un scénario de reprise des opérations en restauration au 11 janvier 2021, avec un nombre restreint en salle à manger, car un report au-delà de cette date aurait des conséquences encore plus dévastatrices sur l'industrie », a conclu Charles Milliard.

À propos de la CCM

La Chambre de commerce de Mékinac compte à son actif plus de 245 membres. Grâce à son vaste réseau de gens d'affaires, la Chambre de commerce de Mékinac représente les intérêts de ceux-ci au Regroupement des chambres de commerce de la Mauricie et à la Fédération des chambres de commerce du Québec.

À propos de la Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ)

Grâce à son vaste réseau de 130 chambres de commerce et 1 100 membres corporatifs, la Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ) représente plus de 50 000 entreprises exerçant leurs activités dans tous les secteurs de l'économie et sur l'ensemble du territoire québécois. Plus important réseau de gens d'affaires et d'entreprises du Québec, la FCCQ est à la fois une fédération de chambres de commerce et une chambre de commerce provinciale. Ses membres, qu'ils soient chambres ou entreprises, poursuivent tous le même but : favoriser un environnement d'affaires innovant et concurrentiel.

-30-

Mélanie Thiffeault
Directrice générale
Chambre de commerce de Mékinac
Info@ccmekinac.ca
418-365-3983

Félix Rhéaume
Directeur principal, Communications et relations externes
Fédération des chambres de commerce du Québec
felix.rheaume@fccq.ca
Bureau : 514 844-9571, poste 3242
Cellulaire : 514 912-2639