



RESTAURANTS
AVEC OU SANS
PERMIS D'ALCOOL,
BARS, BRASSERIES,
CAMIONS DE RUE,
CASSE-CROÛTES ET
PIZZERIAS: CHAQUE
ÉTABLISSEMENT A SA
SPÉCIFICITÉ DONT IL
FAUT TENIR COMPTE.

L'ASSURANCE DES RESTAURANTS

Selon l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ)¹, il y aurait un peu plus de 20000 établissements de restauration en exploitation dans la province, majoritairement dans les régions de Montréal, de la Montérégie et de la Capitale-Nationale. Le chiffre d'affaires de cette industrie, composée à 40 % de petites et moyennes entreprises employant 10 personnes ou moins, aurait totalisé près de 10,7 milliards de dollars en 2014.

La concurrence y est cependant forte. Voulant tirer profit des nouvelles tendances, plusieurs entrepreneurs inexpérimentés se lancent en restauration, parfois trop rapidement. Par conséquent, le risque de faillite est assez important selon l'ARQ: « Le taux de survie des entreprises en restauration démontre que rares sont celles qui survivent au-delà de neuf ans, soit seulement 15,3 % d'entre elles. Après seulement cinq ans d'exploitation, c'est plus de 71 % d'entre elles qui auront fermé leurs portes », peut-on lire sur son site Web.

Le marché non standard

L'expérience semble d'ailleurs un critère important lors de la souscription d'une assurance pour un restaurant. « Nous recevons de nombreuses demandes pour des restaurants qui ne peuvent pas justifier, par exemple, de trois années dans les mêmes lieux avec le même propriétaire, comme l'exigent normalement les assureurs du marché standard », explique Ann-Marie Tourneur, PAA, directrice de la souscription chez Morin Elliott. « Les restaurateurs débutants peuvent avoir de la difficulté à obtenir une assurance », confirme Micheline Morency, FPAA, vice-présidente des opérations et de la souscription chez Groupassur.

Ils se tournent alors vers le marché non standard pour assurer « le bâtiment, les biens et le contenu (équipement et machines), l'interruption des affaires et la responsabilité civile dans le cadre des activités », précise M^{me} Tourneur. M^{me} Morency ajoute par ailleurs que « la protection contre les pertes d'exploitation dues à une interruption des affaires est très importante pour les restaurants. Un incendie qui entraînerait une fermeture temporaire peut suffire pour perdre des clients », cette volatilité de la clientèle pouvant entraîner la faillite de l'établissement.

Visite des lieux

Outre la faillite, les incendies constituent l'un des plus grands risques que peuvent craindre les restaurants, en raison de la nature même de leurs activités. La visite des lieux s'avère donc particulièrement importante. « La majorité des restaurants sont inspectés en fonction des critères de souscription », indique M^{me} Morency. Cela permet ainsi de valider l'aspect de la bâtisse et la présence de systèmes de protection contre les incendies et le vol.

En plus de la visite des lieux, plusieurs autres moyens sont employés pour contrôler le risque. « Pour un restaurant qui fait de la friture, un contrat de nettoyage régulier des filtres et des conduits est essentiel, de même qu'un certificat d'entretien et de vérification du système d'extinction fixe », souligne M^{me} Morency.

Dans le cas d'un restaurant, la visite permettra également de vérifier le voisinage ainsi que l'entretien des lieux pour détecter les négligences dans la chaîne alimentaire pouvant causer des intoxications et « engager la responsabilité civile du restaurateur » explique M^{me} Morency. Si un tel événement a déjà eu lieu, une vérification des mesures de précaution prises par le restaurant pourrait être requise, afin d'éviter que la situation se répète.

¹ « La restauration au Québec », restaurateurs.ca.



Bien connaître les activités

Bien que les besoins de couverture puissent se ressembler d'un restaurant à l'autre, chaque établissement a sa spécificité. Quels types de restaurants trouve-t-on dans ce segment du marché de l'assurance des entreprises? « Tous les types, dont des restaurants avec ou sans permis d'alcool, des bars, des brasseries, voire des camions de rue », selon M^{me} Tourneur, ainsi que les « casse-croûtes et les pizzerias », ajoute M^{me} Morency. À noter que selon les classifications d'Industrie Canada, les bars, brasseries et tavernes sont habituellement compris dans une catégorie différente (les « débits de boissons alcoolisées »), bien que souvent comptabilisés dans le secteur de la restauration aux fins de statistiques.

M^{me} Morency précise d'ailleurs que « les restos-bars et les bars sont un autre créneau et ne sont pas acceptés par tous les assureurs ». Souvent, « les heures d'ouverture et le pourcentage des ventes d'alcool dans les recettes font également partie des risques que l'on évalue lors de la souscription », poursuit-elle, car ces éléments peuvent faire croire que l'établissement est plutôt un bar qu'un restaurant. « Un restaurant avec un permis d'alcool aura probablement une cave à vin et autres marchandises de grande valeur, ce qui le rend plus susceptible au vol qu'un casse-croûte ou une pizzeria sans ce type de permis », ajoute M^{me} Morency.

C'EST VOTRE TALENT
QUI FAIT AVANCER
LE MOUVEMENT

**UNE CARRIÈRE REMPLIE
DE DÉFIS POUR CHARLES**

**Turgeon
AMBITIEUX**

ÉVOLUEZ AU SEIN DE DESJARDINS
GROUPE D'ASSURANCES GÉNÉRALES

desjardins.com/carriere

Desjardins
Coopérer pour créer l'avenir

« IL FAUT ENVISAGER
TOUTES LES POSSIBILITÉS
DE PERTES, DE DOMMAGES
DIRECTS, DE PERTES
DE REVENUS ET DE
RISQUE DE VOIR LA
RESPONSABILITÉ CIVILE
DU RESTAURATEUR
ENGAGÉE. »

MICHELINE MORENCY, FPAÀ,
VICE-PRÉSIDENTE DES OPÉRATIONS
ET DE LA SOUSCRIPTION CHEZ
GROUPE ASSUR

Lors de la souscription, il faudra donc également tenir compte des activités secondaires du restaurant. Par exemple, « certains établissements disposent d'appareils de loterie vidéo ou proposent des spectacles et une piste de danse », illustre M^{me} Tourneur, ce qui peut avoir une influence sur le risque de vol ou la responsabilité civile, mais également sur la conformité à certaines normes et réglementations. Une pizzeria ou tout autre restaurant offrant un service de livraison voudra sans doute s'assurer que les gestes des employés qui se rendent chez les clients sont couverts, le cas échéant. Il sera d'ailleurs tout aussi important d'obtenir la protection d'assurance automobile offerte par la F.P.Q. n° 6 (Formule des non-proprétaires) lorsque le restaurateur offre la livraison sans posséder de véhicule immatriculé au nom de l'entreprise.

Certains pourront se prévaloir de protections étendues afin de protéger leurs logiciels de caisse ou d'inventaire. « Les équipements sous pression, comme un réfrigérateur ou tout autre appareil muni d'un compresseur, doivent également être couverts par une protection additionnelle en cas de bris », explique M^{me} Morency. En restauration, établir un bon profil est essentiel « pour offrir les protections adéquates. Il faut envisager toutes les possibilités de pertes, de dommages directs, de pertes de revenus et de risque de voir la responsabilité civile du restaurateur engagée », conclut-elle. ■

L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION EN CHIFFRES – 2014

- PRÈS DE **208 000** PERSONNES ÉTAIENT EMPLOYÉES DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ET DES DÉBITS DE BOISSON^a
- ON COMPTAIT **20 602** ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE AU QUÉBEC, DONT PRÈS DE 7 SUR 10 APPARTENAIENT À DES PROPRIÉTAIRES INDÉPENDANTS^b
- CHIFFRE D'AFFAIRES DE **10,7 MILLIARDS** DE DOLLARS^b

Sources : a) Tableau statistique *Emploi bioalimentaire, 2005 à 2014* disponible à mapaq.gouv.qc.ca; b) *Bottin statistique de l'alimentation, édition 2015*, p. 48 et suivantes, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

RECHERCHÉS : AGENTS EN ASSURANCE DE DOMMAGES AFFILIÉS À SSQ AUTO

Découvrez les avantages de devenir travailleur autonome au ssqauto.com/affilie

**LA BONNE PLACE
POUR UNE CARRIÈRE AU
POTENTIEL ILLIMITÉ**

« En tant qu'agent affilié, ma plus grande satisfaction est de pouvoir concilier travail et famille, tout en obtenant un revenu à la hauteur de mes efforts. »

Jimmy Lamarre
Agent en assurance de dommages des particuliers

AFFILIÉ À
SSQauto
COOPÉRATIVE DE SERVICES FINANCIERS

