



DESTINATAIRE : *****

EXPEDITEUR : *****
DIRECTION DE L'INTERPRETATION RELATIVE AUX ENTREPRISES

DATE : LE 28 SEPTEMBRE 2012

OBJET : **CREDIT D'IMPOT POUR INVESTISSEMENT – SECTEUR DE LA RESTAURATION**
N/REF. : 12-014487-001

La présente a pour but de donner suite à votre courriel du *****, dans lequel vous nous faites part de certaines questions concernant le secteur de la restauration à l'égard desquelles vous désirez que l'on clarifie quels types d'équipements pourraient être admissibles au crédit d'impôt pour investissement relatif au matériel de fabrication et de transformation, ci-après désigné « CII ».

Nous reprendrons un à un chacun des éléments soulevés dans votre demande, ainsi que votre position actuelle, et notre interprétation à l'égard de chacun d'eux suivra.

DÉBUT ET FIN DU PROCESSUS DE TRANSFORMATION D'UN ALIMENT

Vous désirez savoir où se situent le début et la fin du processus de transformation d'un aliment dans le secteur de la restauration.

Votre position : Vous considérez que la transformation d'un aliment débute par l'entreposage d'aliments destinés à la transformation et se termine à la fin de la cuisson ou de la préparation du mets.

Donc, les items servant à l'entreposage d'aliments frais et d'autres produits alimentaires destinés à être transformés, tel que les réfrigérateurs¹, les congélateurs, les chambres froides, les entrepôts réfrigérés et les tablettes servant à l'entreposage de produits périssables peuvent être considérés comme des biens utilisés directement ou indirectement pour la transformation.

¹ Sauf pour les réfrigérateurs sous le comptoir de service (lait, crème à café, jus, etc.).

Opinion

Votre première question vise à déterminer le moment où commence et où se termine le processus de fabrication ou de transformation lorsque les activités sont reliées au secteur de la restauration. Nous vous confirmons que nous souscrivons à la position véhiculée par l'Agence du revenu du Canada (ARC). Cette position prévoit que les activités de fabrication et de transformation débutent par la réception et l'emmagasinage des matières premières² et sont ainsi les premières activités qui sont reliées au processus de fabrication et de transformation, alors que les activités postérieures à l'étape où le produit est prêt à être vendu ne sont pas des activités relatives à la fabrication ou la transformation³.

Ainsi, les items que vous avez énumérés et qui servent principalement à l'entreposage d'aliments frais et d'autres produits alimentaires destinés à être transformés (c'est-à-dire les matières premières), tels les réfrigérateurs⁴, les congélateurs, les chambres froides, les entrepôts réfrigérés et les tablettes servant à l'entreposage de produits périssables peuvent être considérés comme des biens utilisés directement ou indirectement principalement pour la fabrication ou la transformation d'articles destinés à la vente.

TABLE CHAUDE

Certains restaurants faisant partie d'une bannière, ont une cuisine centrale de production pour l'ensemble des restaurants faisant partie de la chaîne, passant par des sauces, des soupes, des pâtés, des plats mijotés jusqu'aux desserts, bref des plats pré-cuisinés, et ce, afin d'avoir une standardisation et d'obtenir une uniformité dans le goût, la portion, l'apparence et le contrôle d'inventaire des plats présents sur le menu. Certains de ces plats pré-cuisinés doivent être décongelés ou réchauffés aux micro-ondes. Ils peuvent être terminés au four, dans une poêle ou sur le grill pour donner une apparence de cuisson.

Votre position : Le fait de réchauffer un aliment ou un plat déjà transformé ne constitue pas de la transformation. Par exemple, une sauce tomate qui a été préparée à l'avance afin d'accélérer le service en période de pointe, peut être conservée au réfrigérateur ou elle peut être congelée pour une conservation de longue durée. Au besoin, on peut réchauffer la sauce tomate ou dans le cas où elle a été congelée, la faire dégeler plus rapidement au four à micro-ondes, dans un bain-marie ou dans une casserole sur une

² Voir le bulletin d'interprétation émis par l'ARC, IT-145R – *Bénéfices de fabrication et de transformation au Canada – Taux réduit de l'impôt sur les sociétés* (Consolidé) (daté du 6 janvier 2004), notamment au paragraphe 26.

³ Bulletin précité, au paragraphe 29.

⁴ Sauf pour les réfrigérateurs sous le comptoir de service (lait, crème à café, jus, etc.).

cuisinière. Or, le four à micro-ondes, le bain-marie, la table chaude électrique ou à vapeur, le tiroir-réchaud, la lampe-réchaud servent à décongeler, à réchauffer ou à tenir au chaud, sans altérer le goût ou modifier l'apparence. Conséquemment, les accessoires auxiliaires à ces équipements (tels : plats, récipients et adaptateurs) servent surtout pour le service que ce soit dans la cuisine ou dans la salle à manger. Naturellement, les restaurants avec buffet qui utilisent ces types d'équipements dans les aires de service, ne font que maintenir chaud ce qui a déjà été fait chaud et qui est prêt à être consommé.

Les biens servant à l'entreposage des plats déjà préparés par la cuisine centrale (tels que réfrigérateur, congélateur, chambre froide, entrepôt réfrigéré et tablettes servant à l'entreposage de produits déjà transformés), et qui sont fournis réfrigérés ou congelés, ne peuvent être admissibles, car ces biens sont utilisés à une étape subséquente à la transformation et ne peuvent être considérés comme biens de transformation. Il en serait de même pour les biens servant à l'entreposage des plats préparés par la cuisine du restaurant, car la transformation est déjà terminée.

Les appareils électriques ou au gaz servant surtout ou principalement à transformer les aliments frais et les autres produits alimentaires sont normalement admissibles comme biens de transformation (par exemple : four, four à pizza, four à convection, cuisinière, rôtière à poulet, friteuse, hotte de cuisine⁵ avec ou sans système de gicleurs pour incendie servant surtout ou principalement au-dessus des fours, friteuses et cuisinières, salamandre, grille-pain, machine à café, machine à boisson gazeuse (mélange de gaz, eau et liqueur), table de travail, table à pizza, étuveuse, auto cuiseur à vapeur, fait-tout, robot culinaire, etc.).

Opinion

Nous sommes en accord avec votre position que le fait de réchauffer un aliment ou un mets, qui aurait par ailleurs pu être vendu sans qu'il ne le soit, ne modifie pas l'apparence ou la forme et ne peut être considéré comme étant une activité de fabrication ou de transformation. Il en est autrement lorsque l'on complète la cuisson, qu'on rôtit un mets précuit, on complète ainsi sa transformation physique et on peut ainsi qualifier cette activité de transformation. Or, pour qu'un équipement puisse être considéré comme étant principalement utilisé dans une activité de fabrication ou de transformation, on doit

⁵ Excluant les hottes intelligentes (c'est-à-dire le système de climatisation, d'économie d'énergie ou de rééquilibrage de la pressurisation entre l'air de service, le vestibule et la cuisine). Référence : *Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires* (système de traitement de l'air).

généralement se référer à la fraction du temps pendant laquelle il est utilisé dans le cadre de ces activités⁶.

Par ailleurs, la table chaude électrique ou à vapeur, le tiroir-réchaud, la lampe-réchaud servent à décongeler, à réchauffer ou à tenir au chaud, sans altérer le goût ou modifier l'apparence et ne peuvent être considérés comme étant un équipement de fabrication ou de transformation.

FOUR À MICRO-ONDES

Il existe différents types de fours à micro-ondes. Seul le four à micro-ondes à convection serait théoriquement susceptible de cuire. Cependant, vous précisez qu'il est presque impossible de prétendre que l'on soit en mesure de cuire des repas avec deux ou trois fours à micro-ondes à convection, afin de fournir une salle à manger d'une capacité d'environ 100 personnes durant une période de pointe. Il serait aussi possible d'utiliser un four à micro-ondes commercial de type « rethermalisation » (*rethermalizing*), ou de chaleur instantanée (*boost-heating*), et de vapeur (*steaming*). La « rethermalisation » est utilisée surtout pour réchauffer à haute vitesse des produits déjà cuisinés.

Votre position : Vous utilisez comme référence la cause *Service Pause Café Mat Inc.* 99 DTC 649. Ainsi, les raisons pour lesquelles vous refusez les fours à micro-ondes sont que, dans la majorité des cas, ils ne servent qu'à décongeler ou réchauffer ce qui a déjà été cuit ou précuit. Pour qu'ils soient considérés comme étant utilisés principalement dans la fabrication ou la transformation, la société doit vous fournir la preuve qu'ils servent principalement pour la cuisson.

Opinion

Même s'il existe différents types de fours à micro-ondes, ils devraient être principalement utilisés dans le cadre de la cuisson des aliments⁷ pour qu'ils puissent être

⁶ Voir le bulletin d'interprétation émis par l'ARC, auquel nous souscrivons, IT-147R3 – *Déduction pour amortissement - Amortissement accéléré des machines et du matériel de fabrication et de transformation* (daté du 14 septembre 1992), au paragraphe 11. De plus, le paragraphe 13 prévoit que :

« Dans certains cas, il peut être difficile d'établir le temps d'utilisation d'un élément de matériel donné dans la fabrication ou la transformation des marchandises destinées à la vente ou à la location et de celles qui ne sont pas destinées à la vente ou à la location. Dans ces circonstances, on acceptera toute méthode raisonnable servant à déterminer l'utilisation principale du matériel. »

visés par le paragraphe *a* de la catégorie 8 de l'annexe B du Règlement sur les impôts (R.R.Q., c. I-3, r. 1), ci-après désigné « RI » et ainsi être inclus dans la catégorie 29 de l'annexe B du RI, les rendant possiblement admissibles au CII⁸. En effet, le simple fait de réchauffer des aliments déjà cuits ne constitue pas une activité de fabrication ou de transformation.

USTENSILES

Votre position : Les ustensiles d'une valeur moindre que 500 \$ à l'unité⁹, font partie de la catégorie 12 de l'annexe B du RI. Par conséquent, les items de plus de 500 \$ l'unité, font partie de la catégorie 8 de l'annexe B du RI.

Opinion

Dans le contexte des biens décrits à la catégorie 12, il faut s'attarder aux conclusions du jugement rendu dans la cause *SMRQ c. Plastiques Simport Ltée*¹⁰ dans lequel la juge Bich a fait certaines précisions quant à l'interprétation du premier alinéa de la catégorie 12¹¹. Ainsi, elle mentionne :

⁷ Même s'ils comprennent la fonction « rethermalisation » <http://www.rethermsystems.com/index.htm>: **RE THERM** or **RE THERMALIZATION** – a process whereby cooked food that is cold is reheated to serving temperature. Also called Regeneration or Regen for short.

⁸ *Versa Services Ltd., Major Foods Limited and Versabec Inc. v. MNR*, 92 DTC 1769 (CCI), sur l'aspect de l'utilisation du four à micro-ondes, le juge Bonner s'est exprimé ainsi :

« In my view the mere heating of a hamburger, hotdog or slice of pizza does not effect the sort of physical change that Reed, J. (dans la cause *Harvey C. Smith Drugs Limited* 95 DTC 5026 (CAF)) held to be a prerequisite to a finding that processing had taken place. It was not shown that the form, characteristics or appearance of the hamburger or other product was changed by the heating process. The product was simply made warm. [...] The change in temperature effected by the use of the microwave oven is so minor that it cannot be regarded as processing within the meaning of the provisions now in question. »

(Nos ajouts entre parenthèses)

⁹ Les appareils (manuels ou électriques) de moins de 500 \$ suivants ne sont pas admissibles : récipients, bouilloires, broche, casserole, cocotte, couteau, cuillère, fourchette, écumoire, entonnoir, fait-tout, friteuse, hachoir, louche, marmite, mixeur, balance, mortier, moulin à légumes, ouvre-boîte, passoire, poêle, presse-purée, râpe, robot, tôle à biscuit, plaques, etc. (Selon la définition du mot « ustensile » du *Petit Robert*). Référence au guide *Les revenus d'entreprises ou de professions* (IN-155) (page 32).

¹⁰ J.E. 2007-454, Cour d'appel du Québec.

¹¹ Le libellé du début du premier alinéa est le suivant : « Les biens non compris dans aucune autre catégorie et constitués par l'un des biens suivants :

- a) un livre qui fait partie d'une bibliothèque de location;
- b) la porcelaine, la coutellerie ou autres articles de table;
- c) un ustensile de cuisine coûtant moins de 500 \$ [...] ».

« [...] cette phrase introductive confère au premier alinéa de la catégorie 12 un caractère résiduel. Avant de conclure qu'un bien est visé par le premier alinéa de la catégorie 12, il faut donc d'abord faire une vérification essentielle: le bien appartient-il à une autre catégorie? Dans l'affirmative, le bien ne sera pas de ceux que vise le premier alinéa de la catégorie 12, même s'il correspond à première vue à l'un des biens y énumérés¹². »

Or, sur la base de ce jugement, le fait de classer automatiquement un bien dans cette catégorie, sur la base qu'il est décrit au premier alinéa de la catégorie 12, ne semble pas adéquat. Il faut d'abord analyser si le bien, en l'occurrence l'ustensile, pourrait être inclus dans une autre catégorie d'amortissement et si tel est le cas, il devra être inclus dans cette autre catégorie.

Vous nous mentionnez que les ustensiles de plus de 500 \$ sont inclus dans la catégorie 8. On peut donc conclure qu'un ustensile est un bien qui pourrait être considéré comme une structure¹³ qui constitue du matériel de fabrication ou de transformation (paragraphe a) de la catégorie 8) faisant en sorte que le bien pourrait être inclus dans la catégorie 29, le rendant possiblement admissible au CII, et cela, dans la mesure où son utilisation permet de conclure qu'il sert, directement ou indirectement, principalement pour la fabrication ou la transformation d'articles destinés à la vente.

MACHINE À GLACE ET CHAUFFE-EAU

Une machine à glace transforme de l'eau en glace. Cependant, cette glace sert surtout ou principalement pour le service en salle à manger, pour l'ajouter aux verres d'eau, la mettre dans un bac à glace pour refroidir le vin, pour garder des aliments au froid et parfois à la préparation de plats cuisinés.

¹² SMRQ c. *Plastiques Simport Ltée*, précité, au paragraphe 35.

¹³ SMRQ c. *Plastiques Simport Ltée*, précité, au paragraphe 83 :

« Bref, l'usage du mot «structure», dans le paragraphe a) de la catégorie 8, s'éloigne de l'idée que la structure est un ouvrage immobilier ou une construction immobilière ou apparentée à un tel ouvrage ou à une telle construction. De toute façon, même si le terme de «machinerie» pouvait évoquer un bien immobilier ou quasi-immobilier, ce n'est pas le cas du simple matériel: or, le paragraphe a) de la catégorie 8 envisage en toutes lettres qu'une «structure» soit constituée simplement de matériel de fabrication ou de transformation, ce qui semble exclure nécessairement la vision restreinte de la «structure» et favoriser au contraire une interprétation plus large du terme. »

Le chauffe-eau et la chaudière à eau chaude servent surtout ou principalement à alimenter en eau chaude, les toilettes de l'établissement, le lave-vaisselle, les éviers servant à la plonge et la robinetterie à pression pour le lavage des chaudrons, etc.

À noter que le lave-vaisselle et les éviers servant à la plonge ou le système sanitaire (les équipements sanitaires et les installations d'hygiène) ne servent qu'à maintenir la propreté et la bonne hygiène du matériel et des lieux (par exemple : le rinçage, le lave-mains, la conciergerie, etc.). Il s'agit de normes minimales à rencontrer pour exercer dans le domaine de la restauration afin de rencontrer les standards de salubrité exigés par la loi¹⁴.

Votre position : Vous considérez que tous ces équipements ne sont pas du matériel de fabrication ou de transformation.

Opinion

Dans le cadre de l'analyse de l'admissibilité d'un bien au CII, il faut garder à l'esprit que les biens visés par la catégorie 29 de l'annexe B du RI doivent être, directement ou indirectement, utilisés par le contribuable au Canada principalement pour la fabrication ou la transformation d'articles destinés à la vente ou à la location. L'expression pour les utiliser « directement ou indirectement » fait référence aux biens qu'un contribuable acquiert comme partie intégrante et essentielle de ses activités de fabrication ou de transformation, ainsi qu'à tout matériel auxiliaire qui est acquis afin d'être utilisé dans ces activités. Le matériel auxiliaire comprend, entre autres, les meubles et les appareils, le matériel de réparation et d'entretien et les extincteurs d'incendie¹⁵.

Or, à la lumière de la jurisprudence, les critères sur lesquels on devrait se baser pour établir si un bien est utilisé directement ou indirectement dans la fabrication ou la transformation devraient avoir pour fondement les éléments suivants :

« [...] l'évaluation ou l'appréciation des composantes essentielles à la bonne marche d'une exploitation manufacturière doit prendre en compte certains biens qui, à première vue ne sont pas essentiels de façon absolue, mais le deviennent dans un contexte où l'environnement, la qualité de vie

¹⁴ Référence: *Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires* (installations de lavage des mains).

¹⁵ Nous partageons l'interprétation énoncée par l'ARC dans le bulletin d'interprétation IT-147R3 – *Déduction pour amortissement — Amortissement accéléré des machines et du matériel de fabrication et de transformation* (daté du 14 septembre 1992), au paragraphe 9.

des travailleurs, la productivité, la qualité de production sont des éléments de plus en plus essentiels à la survie d'une entreprise. Conséquemment, je ne crois pas qu'un bien ou un ensemble de biens utilisés dans une exploitation dont la vocation est la production et la transformation doivent être évalués hors de son contexte et en fonction essentiellement de l'importance d'une contribution active et continue.

Si un bien est mis ou peut être mis à contribution de façon ponctuelle en apportant un apport positif et utile voire même indispensable en certaines circonstances, [...] il doit être qualifié comme étant directement associé à la production. »¹⁶.

Dans ce contexte, nous sommes d'avis que certains biens que vous avez énumérés dans votre demande pourraient être mis à contribution de façon ponctuelle en apportant un apport positif et utile, voire même indispensable en certaines circonstances, et seraient possiblement inclus dans les biens visés aux paragraphes *a*) ou *b*) de la catégorie 8 de l'annexe B du RI, faisant en sorte que les biens pourraient être inclus dans la catégorie 29, les rendant ainsi possiblement admissibles au CII.

Cependant, pour pouvoir être incluse dans la catégorie 29 de l'annexe B du RI, la machine à glace doit servir principalement dans le cadre des activités de fabrication ou transformation d'articles destinés à la vente. Si la glace ne sert qu'aux fins du service fourni aux clients du restaurant et qu'elle ne fait l'objet d'aucune vente en tant que telle, ou n'est pas une composante d'un bien destiné à la vente, elle ne pourra pas faire l'objet d'une telle inclusion.

En ce qui a trait au chauffe-eau, à la chaudière à eau chaude, au lave-vaisselle et autres équipements sanitaires, il faut s'assurer qu'ils constituent du matériel auxiliaire qui a été acquis afin d'être utilisé dans les activités de fabrication ou de transformation. Par exemple, si le lave-vaisselle sert principalement (selon son temps d'utilisation) au nettoyage de la vaisselle utilisée pour le service aux clients du restaurant, il ne pourra être considéré comme ayant été acquis afin d'être utilisé dans les activités de fabrication ou de transformation.

Nous sommes par ailleurs d'avis qu'il serait difficile de considérer une activité de fabrication ou de transformation de produits alimentaires sans chauffe-eau ou chaudière à eau chaude pour permettre un lavage adéquat des équipements utilisés dans le cadre de

¹⁶ *Scierie St-Elzéar Inc. c. La Reine*, [2003] DTC 9 (CCI), aux paragraphes 46 et 47.

ces activités. Ils constituent donc un équipement auxiliaire utilisé dans les activités de fabrication ou de transformation.

AMÉNAGEMENT DES AIRES DE PRÉPARATION VERSUS AIRES DE SERVICES

Les murs en tôle ou feuilles d'acier inoxydable autre que ceux fixés derrière les cuisinières ou hottes de cuisine, ne sont pas considérés comme des biens meubles auxiliaires, puisqu'ils servent plutôt à faciliter l'entretien ménager de la cuisine¹⁷. Il en va ainsi pour les comptoirs à usages multiples autre que les comptoirs qui sont destinés à la fabrication ou à la transformation, de même que les portes d'armoires recouvertes d'acier inoxydable¹⁸.

Votre position : Vous considérez que la plomberie et le système électrique, à l'exclusion du raccordement d'un appareil servant à la fabrication ou à la transformation, ne sont pas considérés comme du matériel de fabrication ou de transformation. Ils font plutôt partie de l'immeuble.

Les aires de préparation comprennent les tables ou les comptoirs de travail, comme les tables froides, les tables à pizza, les tables de débroschage (poulet), et sont normalement considérées comme du matériel auxiliaire de fabrication ou de transformation.

Par opposition, les aires de services ou de ventes comprennent les tables de finition qui ne servent qu'à monter des assiettes d'aliments déjà fabriqués ou transformés pour le service (par exemple : purée de pommes de terre, légumes, viande, etc.) ainsi que les comptoirs de service¹⁹, tel qu'on les retrouve dans certaines chaînes de restaurations rapides (avec, dans certains cas, des caisses enregistreuses, des distributeurs de sucre, de crème, de lait, des présentoirs de beignes, de gâteaux, de muffins, etc.). Ces derniers ne peuvent être considérés pour la fabrication ou la transformation puisque leur usage principal est relié au service ou à la vente.

¹⁷ Souvent une cuisine entièrement en acier inoxydable sert d'argument de marketing dans les publicités sur Internet ou autres.

¹⁸ Référence : *Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires* (planchers, murs et plafonds / équipement et ustensiles).

¹⁹ Ces comptoirs de service sont souvent fixés dans le plancher ou dans la dalle de béton. Ils ne peuvent être considérés comme des meubles auxiliaires, et ce, même si on y dépose des machines tel que cafetières, machines à cappuccino, machines à jus ou à *smoothies*, etc. puisqu'ils sont en fait des parties intégrantes du bâtiment.

Opinion

Les murs en tôle ou feuilles d'acier inoxydable, autre que ceux fixés derrière les cuisinières ou hottes de cuisine, ne sont en effet pas considérés comme des biens meubles auxiliaires, puisqu'ils servent plutôt à faciliter l'entretien ménager de la cuisine. Une telle utilisation est plutôt reliée au fait qu'un restaurant fait la manipulation de produits périssables et non pas nécessairement liée directement ou indirectement avec la fabrication ou la transformation d'articles destinés à la vente. Notre conclusion est la même en ce qui a trait aux comptoirs à usages multiples en acier inoxydable, autre que ceux qui sont destinés à la fabrication ou à la transformation, de même que pour les portes d'armoires recouvertes d'acier inoxydable.

En ce qui regarde la plomberie et les fils électriques, ils sont décrits au paragraphe *q)* de la catégorie 1 de l'annexe B du RI, et font habituellement partie de l'immeuble à moins d'être décrits à l'un des paragraphes *a)* à *e)* de la catégorie 8. Pour qu'ils puissent être visés, plus précisément au paragraphe *b)*, de la catégorie 8, ils doivent être acquis uniquement pour soit entretenir, fournir un accès ou une sortie à de la machinerie ou du matériel, soit fabriquer ou transformer. Il faut donc pouvoir les relier directement aux biens servant dans les activités de fabrication ou de transformation pour qu'ils puissent être possiblement inclus dans la catégorie 29 et ainsi être admissibles au CII.

Les aires de préparation qui comprennent les tables ou les comptoirs de travail, comme les tables froides, les tables à pizza, les tables de débrochage (poulet), doivent faire l'objet d'une analyse quant à savoir s'ils sont reliés à la fabrication ou la transformation des aliments. S'ils sont principalement utilisés dans le cadre d'activités qui ne peuvent être qualifiées de fabrication ou de transformation, par exemple un comptoir qui sert pour le déballage et le montage dans des plats de service, ils ne pourront être visés par le paragraphe *a)* de la catégorie 8 de l'annexe B du RI.

AUTRES ÉLÉMENTS

Votre position : Votre position à l'égard de certains autres équipements est la suivante :

- les tiroirs ou bacs à glace mobiles rangés sous les comptoirs ne sont pas utilisés dans la fabrication ou la transformation;
- les supports à ustensiles, à vadrouilles, à balais, etc., ne servent qu'au rangement au même titre que les tablettes de rangement, les comptoirs et les îlots de service et ne sont pas utilisés dans la fabrication ou la transformation;

-
- les trappes à graisse²⁰ servent à récupérer les graisses de cuisson, qui est une étape après la transformation, elles ne peuvent donc pas être considérées comme étant utilisées dans la fabrication ou la transformation;
 - les étagères à cabaret sur roulettes sont multifonctionnelles, elles sont surtout utilisées pour déplacer ou transporter du matériel, tel la vaisselle souillée, les plateaux de desserts déjà préparés, les salades d'accompagnements, etc., donc utilisées surtout ou principalement pour le service, elles ne sont pas utilisées dans la fabrication ou la transformation.

Vous mentionnez de plus que vous devez toujours tenir compte des nouvelles technologies utilisées dans la restauration afin de déterminer si un équipement fait partie intégrante ou non du processus de fabrication ou de transformation.

Opinion

Les autres éléments dont les tiroirs ou bacs à glace mobiles rangés sous les comptoirs, les supports à ustensiles, à vadrouilles, à balais et les étagères à cabaret sur roulettes que vous ne considérez pas comme faisant partie des activités de fabrication ou de transformation, doivent faire l'objet d'une analyse quant à savoir s'ils sont reliés à la fabrication ou la transformation des aliments. S'ils sont principalement utilisés dans le cadre d'activités qui ne peuvent être qualifiées de fabrication ou de transformation, par exemple un support pour les ustensiles qui ne servent que dans la salle à manger du restaurant ne pourra pas être visé par le paragraphe *a*) de la catégorie 8 de l'annexe B du RI. Les trappes à graisse pourraient être un équipement accessoire à l'activité de fabrication ou de transformation s'ils sont acquis pour la récupération de matière résultant de la fabrication ou de la transformation d'articles destinés à la vente et donc utilisés directement ou indirectement dans le processus de fabrication ou de transformation²¹.

²⁰ Référence : *Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires* (trappes à graisse).

²¹ Voir l'interprétation 9642327 de l'ARC, *Traitement fiscal des eaux usées*, datée du 24 février 1997, à laquelle nous souscrivons.