

Mémoire en vue du budget fédéral de 2018-2019

Présenté à :

L'honorable Wayne Easter, député, C.P.

Président du Comité permanent des finances de la Chambre des communes



**Restaurants
Canada**

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

Restaurants Canada est heureux de présenter son mémoire au Comité des finances de la Chambre des communes dans le cadre des consultations prébudgétaires de 2018.

Nous sommes une association nationale d'entreprises qui représente 30 000 entreprises provenant de toutes les sphères de l'industrie alimentaire, notamment les restaurants à service complet et à restauration rapide, les bars, les traiteurs et les fournisseurs de restauration collective.

L'industrie de la restauration constitue l'un des secteurs les plus importants de l'économie canadienne, avec 80 milliards de dollars en ventes annuelles, 95 000 établissements et 1,2 million d'employés qui servent 18 millions de clients par jour, sans compter les 286 000 personnes employées indirectement en tant que fournisseurs de notre industrie. Nous comptons des restaurants dans chaque collectivité au pays et nous contribuons fortement à l'économie, à la culture et au tissu social de notre nation.

Question un :

« Quelles mesures fédérales aideraient les Canadiens à être plus productifs? »

L'industrie canadienne de la restauration et des services alimentaires fournit plus de premiers emplois que toute autre industrie. En tout, 22 % des Canadiens ont commencé leur carrière dans un service alimentaire. Ces emplois permettent aux jeunes Canadiens d'acquérir des compétences professionnelles utiles afin de progresser au sein de l'industrie et servent de tremplin à l'ensemble des travailleurs.

Ces expériences importantes qu'offre le premier emploi sont menacées en raison des hausses obligatoires d'au moins 10 % des charges salariales dans les provinces de l'Alberta et de l'Ontario et qui pourraient rapidement s'étendre aux autres provinces et territoires canadiens. Les employeurs ne peuvent pas se permettre de payer le même salaire aux personnes à la recherche d'un premier emploi qu'aux travailleurs plus expérimentés. Lorsqu'on les oblige à augmenter les salaires à un rythme qui ne leur permet pas de s'adapter, les employeurs ne

peuvent plus investir dans ces travailleurs. Les personnes moins expérimentées et moins qualifiées, dont beaucoup sont des jeunes, sont les victimes des politiques ambitieuses concernant le salaire minimum.

Restaurants Canada cherche à obtenir des mesures d'atténuation de la part des gouvernements provinciaux pour endiguer les pertes d'emplois qui découlent de la politique du salaire minimum de 15 \$/heure; toutefois, l'association recommande également ce qui suit au gouvernement fédéral :

- offrir du soutien sous forme d'incitatifs fiscaux et de crédits d'impôt pour favoriser l'embauche et la rétention des jeunes et d'autres Canadiens marginalisés;
- rendre les subventions pour la formation d'employés plus accessibles à l'ensemble de l'industrie de la restauration. En tant qu'association sans but lucratif, nous apprécierions grandement des subventions complémentaires, qui nous aideraient à assurer le surcroît de coordination administrative qui serait requis;
- respecter la promesse faite durant la campagne électorale qui consistait à encourager l'embauche de jeunes employés en accordant une exonération de prime de 12 mois concernant les cotisations à l'AE. Malheureusement, cette mesure n'était pas comprise dans les deux premiers budgets de l'administration. Avec un taux de jeunes au chômage de 2,2 fois supérieur à celui des travailleurs de plus 25 ans, cela encouragerait l'embauche de jeunes;
- faire en sorte que les bénéficiaires de l'AE soient admissibles à des allocations de mobilité ou à des indemnités de transport pour aller travailler là où on a besoin d'eux.

Question deux :

« Quelles mesures fédérales aideraient les entreprises canadiennes à être plus productives et concurrentielles? »

Nous sommes heureux que le Comité mette l'accent sur des mesures politiques permettant de rendre les entreprises canadiennes plus productives et concurrentielles.

Après 26 ans de croissance constante, l'industrie de la restauration fait face à de sérieux défis qui limiteront sa contribution à l'emploi et au développement économique. Restaurants Canada souhaite obtenir l'appui du gouvernement fédéral pour faire face à certains facteurs liés au coût qui ont des effets négatifs sur la productivité et la compétitivité des exploitants de services alimentaires.

L'alimentation et la main-d'œuvre constituent les deux principaux coûts des exploitants de services alimentaires, et les coûts liés à la main-d'œuvre sont particulièrement en forte progression. En tout, 82 % des répondants au sondage de Restaurants Canada auprès des restaurants ont mentionné pour le deuxième trimestre que les coûts liés à la main-d'œuvre constituaient le plus grand défi pour les exploitants de services alimentaires; ce pourcentage était de 69 % au premier trimestre. Les répondants ont aussi mentionné que les coûts liés à l'alimentation, la pénurie de main-d'œuvre, les coûts des services publics, les frais imposés aux commerçants par les compagnies de cartes de crédit et les coûts associés à l'alcool nuisent à leurs entreprises.

Malgré une économie forte, la part d'exploitants pessimistes concernant les 12 prochains mois par rapport aux 12 mois précédents a grimpé, passant de 11 % au T1 à 28 % au T2. Leur priorité pour les 12 prochains mois consiste à réduire les coûts d'exploitation, et 7 répondants sur 10 ont mentionné qu'ils le feraient en diminuant les quarts et les heures de travail. Étant donné la nature concurrentielle des entreprises et la sensibilité des consommateurs aux prix, il est difficile pour les exploitants d'afficher des prix à la hausse. Toutefois, 45 % d'entre eux seront forcés d'augmenter les prix de leur menu de plus de 3 % au cours des 12 prochains mois.

Avec une marge bénéficiaire avant impôts de seulement 4,3 % en moyenne à l'échelle nationale, les restaurateurs ne peuvent pas continuer à absorber les coûts. Nous avons cerné plusieurs problèmes qui nécessitent le soutien du gouvernement fédéral. Ce soutien permettrait de réduire les coûts d'exploitation et les impôts, ce qui entraînerait des effets positifs sur la productivité et la compétitivité :

1. Les frais imposés par les compagnies de cartes de crédit : Les frais d'interchange des cartes de crédit constituent une source très importante de frustration pour les restaurateurs. Les frais imposés aux commerçants canadiens sont parmi les plus élevés au monde et demeurent cinq fois plus élevés que ceux imposés aux commerçants de l'Union européenne, de la Grande-Bretagne et de l'Australie, malgré de modestes réductions de frais. Les sommes que les commerçants paient aux émetteurs de cartes de crédit continuent de grimper en raison de l'utilisation fortement accrue des cartes de crédit année après année. On encourage les Canadiens à utiliser leurs cartes pour effectuer des achats de tout type afin de tirer profit des généreux points de récompense, mais les récompenses sont financées par les frais plus élevés imposés aux commerçants.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIT :

- **i**mposer un plafond sur les frais d'interchange avec des règles empêchant la mise en place d'autres frais imposés aux commerçants afin que ceux-ci récupèrent les revenus perdus en raison des frais d'interchange;
- assurer des règles du jeu équitables pour les commerçants;
- empêcher les compagnies de cartes de crédit de profiter de taxes perçues au nom des gouvernements.

2. Taxe ascenseur sur l'alcool : Cette fameuse taxe a été mise en place dans le budget de 2017. En réponse au budget et dans de nombreuses déclarations publiques, nous avons accepté la hausse de 2 % pour une année de la taxe d'accise sur l'alcool. Toutefois, l'augmentation annuelle fondée sur l'IPC non seulement crée un dangereux précédent, mais ajoute des coûts importants aux exploitants et à leurs consommateurs qui grimperont rapidement en raison de la nature en cascade des taxes sur l'alcool. Les majorations, les frais et les redevances provinciales s'ajoutent à la hausse de la taxe d'accise ainsi qu'aux taxes de vente provinciale et fédérale. Restaurants Canada était choqué que la taxe soit qualifiée de si insignifiante qu'elle ne méritait aucune analyse économique. Une taxe ascenseur semblable à la taxe d'accise sur l'alcool a été bannie dans les années 1980 parce qu'elle constituait une source de perte d'emplois.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIT :

- Éliminer la taxe ascenseur de la taxe d'accise sur l'alcool et, à tout le moins, effectuer une analyse des incidences économiques de celle-ci.

3. Barrières non tarifaires interprovinciales sur l'alcool : Restaurants Canada se réjouit de la signature de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC), au printemps dernier. Au moment où le Canada entre dans un accord commercial général avec l'Europe (l'AECG) et participe aux discussions pour renégocier l'ALENA, il est plus important que jamais de réduire les barrières commerciales à l'intérieur de nos propres frontières. Nous encourageons toutes les provinces à réduire leurs barrières commerciales, mais Ottawa doit faire preuve de leadership à cet égard.

À l'annonce du cadre de l'ALEC s'est ajoutée la mise en place d'un groupe de travail fédéral-provincial afin d'examiner le commerce de l'alcool entre les provinces. Actuellement, les provinces contestent une décision d'un tribunal du Nouveau-Brunswick en Cour suprême concernant les barrières tarifaires interprovinciales perpétuées par les sociétés des alcools provinciales. Encore une fois, nous demandons au gouvernement fédéral de faire preuve de leadership afin de s'assurer que le droit constitutionnel des consommateurs et des commerces à la libre-circulation des biens et des services entre les provinces, y compris de l'alcool, soit respecté.

La réduction des entraves actuelles améliorerait l'accès à des produits uniques et plus variés de partout au pays et mènerait à une offre de produits à prix plus concurrentiels pour les consommateurs.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIT :

- Que le gouvernement fédéral fasse preuve de leadership pour s'assurer que l'on respecte la Constitution en ce qui concerne la libre-circulation de l'alcool entre les provinces.

4. Commerce international : Restaurants Canada reconnaît la forte influence des marchés mondiaux et la nécessité d'améliorer le commerce international.

Restaurants Canada croit que l'ouverture à la libéralisation des échanges et une stratégie favorisant l'investissement et le commerce avec un plus grand nombre de pays maintiendront et augmenteront la croissance et, par le fait même, la création d'emplois.

Restaurants Canada recommande que le gouvernement évite de mettre en péril les 90 % d'agriculteurs canadiens qui ne sont pas régis par la gestion de l'offre ainsi que les autres fournisseurs canadiens de biens et de services à valeur ajoutée qui comptent sur le commerce en maintenant sa position protectionniste liée au système de la gestion de l'offre durant les nouvelles négociations de l'ALENA.

L'industrie canadienne de la restauration compte sur les secteurs du lait et de la volaille, qui doivent constituer pour elle des sources sûres et concurrentielles maintenant et à l'avenir. En même temps, le resserrement récent du marché de la volaille et le défi concernant la conformité des produits avec les caractéristiques demandées (volailles de la bonne taille) montrent le besoin de marchés internationaux plus efficaces et ouverts.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIT :

- La libéralisation du commerce international pour les produits de l'agriculture, y compris les produits régis par la gestion de l'offre.

5. Réduction d'impôt pour les petites entreprises : Plus des deux tiers des restaurants sont la propriété locale d'entrepreneurs indépendants qui les exploitent. L'exploitation de

ces petites et moyennes entreprises offre une marge bénéficiaire avant impôts très faible, de 4,3 %.

Nous étions déçus lorsqu'on a annulé dans le budget de mars 2016 une réduction d'impôt pour les petites entreprises proposée à 9 %, surtout parce que cela allait à l'encontre d'une promesse électorale. Une réduction d'impôt pour les petites entreprises permettrait aux exploitants de petits restaurants d'investir dans leur entreprise et d'embaucher davantage de Canadiens.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIVIT :

- Une réduction d'impôt pour les petites entreprises de 11,5 % à 9 %, conformément à la plateforme électorale.

6. Initiatives pour promouvoir le tourisme culinaire : Restaurants Canada s'est réjoui de l'annonce faite au printemps dernier selon laquelle le gouvernement se lance dans une stratégie pour faire du Canada une destination de premier choix en matière de tourisme culinaire. Nous savons que les touristes sont attirés par le paysage culinaire du Canada. En fait, les restaurants font partie des trois raisons principales pour lesquelles les touristes choisissent le Canada comme destination.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIVIT :

- Inclure du financement dans le budget de 2018 afin que l'on mette en œuvre une stratégie relative au tourisme culinaire. Nous souhaitons collaborer dans le cadre de la stratégie en tant que partenaires du secteur privé.

7. Publicité destinée aux enfants : Restaurants Canada comprend l'engagement électoral du gouvernement qui consiste à mettre en place une loi pour restreindre la publicité destinée aux enfants. Toutefois, nous sommes préoccupés par l'approche de Santé Canada dans le cadre de ce mandat qui est si vaste qu'elle aura des conséquences négatives pour

l'économie et le Trésor canadien. L'approche soulignée jusqu'à présent comporte une définition très limitée des aliments qui peuvent être commercialisés et une gamme très large d'activités qui seraient interdites, comme la publicité, la promotion, les commandites, l'emballage, la présentation des marchandises et l'étiquetage. De plus, la définition d'enfant inclut les adolescents jusqu'à 17 ans, qui seront en mesure de travailler dans les restaurants, mais ne devront être exposés à aucune communication provenant de restaurants. Étant donné que les adolescents regardent habituellement les mêmes émissions que les adultes, on empêchera les restaurants de faire la promotion de leur entreprise à tout le public canadien.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIT :

- Effectuer une analyse économique afin que l'on mesure les conséquences de toute restriction proposée en matière de publicité sur l'économie et les Canadiens. L'analyse devrait tenir compte de la nourriture, de la vente au détail et des secteurs de la restauration ainsi que des industries canadiennes de la publicité, de la diffusion et des médias. De plus, on devrait tenir compte des conséquences sur les événements sportifs, artistiques et culturels ainsi que sur les activités caritatives et communautaires.

8. Financement du CNSAE : Le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) a pour mission d'élaborer des codes d'usage pour le bien-être des animaux d'élevage. Dans les années à venir, de nombreux codes vieux de 10 ans devront être adaptés et repensés. Étant donné que les consommateurs canadiens sont plus conscients de ce qu'ils achètent et mangent et qu'ils s'attendent à ce que les fournisseurs fassent preuve de transparence, nous voudrions nous assurer que le CNSAE a les fonds suffisants pour poursuivre ses activités et adapter les codes. Habituellement, le financement de l'organisme servait à l'élaboration de nouveaux codes (pour différentes espèces), mais nous devons nous assurer qu'il a les fonds nécessaires pour poursuivre son travail et réviser les codes actuels.

RESTAURANTS CANADA RECOMMANDE CE QUI SUIT :

- Financer le CNSAE pour l'élaboration et le renouvellement des codes d'usage.

Conclusion

En 2017, les membres de Restaurants Canada mentionnent encore régulièrement les coûts élevés associés à la main-d'œuvre et aux aliments comme étant les deux principaux défis qui nuisent à leur entreprise. Dans un milieu où la marge bénéficiaire avant impôts est de 4,3 %, chaque sou compte.

Restaurants Canada est toujours disposé à discuter des façons d'améliorer le contexte commercial de notre industrie. Nous devons travailler ensemble pour simplifier les processus, faire des gains d'efficacité et nous assurer que nous avons les personnes et les outils en place afin de bâtir une industrie axée sur les clients de renforcer les collectivités. Pour ce faire, régler les questions énoncées ci-dessus constituerait pour nous un bon point de départ.