

Mémoire en vue du budget fédéral de 2019-2020

PRÉSENTÉ À :

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

Président du Comité permanent des finances de la Chambre des communes



**Restaurants
Canada**

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

- RECOMMANDATION 1 :** **Établir une stratégie nationale de développement de la main-d'œuvre pour l'industrie de la restauration.**
- RECOMMANDATION 2 :** **Abolir la taxe d'accise sur l'alcool.**
- RECOMMANDATION 3 :** **Veiller à ce que les règlements afférents au projet de loi S-228 (publicité s'adressant aux enfants) reflètent une approche sociétale exhaustive en ce qui a trait à une saine alimentation, à la salubrité alimentaire et à la nutrition, approche de portée adéquate fondée sur des données probantes et équilibrée.**
- RECOMMANDATION 4 :** **Permettre aux PME du Canada de demeurer compétitives, par l'indexation du seuil de revenu passif.**
- RECOMMANDATION 5 :** **Plafonner les commissions d'interchange de cartes de crédit et interdire aux sociétés émettrices d'ajouter de nouveaux frais pour récupérer les revenus perdus.**
- RECOMMANDATION 6 :** **Accroître le financement fédéral pour garantir l'innocuité et la viabilité des produits agricoles canadiens.**
- RECOMMANDATION 7 :** **Établir un financement fédéral pour les initiatives de tourisme culinaire.**

Mémoire en vue du budget fédéral de 2019-2020 3

À l'heure où le Comité des finances de la Chambre des communes (FINA) sollicite les recommandations aux fins de préparation du prochain budget fédéral, Restaurants Canada a le plaisir de lui présenter des propositions au nom de ses membres. En tant qu'industrie de 85 milliards de dollars employant directement 1,2 million de personnes, nous apprécions cette occasion de faire connaître notre avis et de formuler des recommandations pour une économie de classe moyenne forte et viable qui profite à l'ensemble des Canadiens.

Nous sommes fiers d'être le plus important créateur de premier emploi au pays – d'ouvrir des portes aux jeunes Canadiens, aux nouveaux arrivants, ainsi qu'aux personnes se heurtant à des obstacles à l'emploi. Plus des deux tiers des restaurants au Canada sont détenus et exploités localement par des entrepreneurs indépendants au solide engagement envers leur collectivité, « de la ferme à la table ».

Notre industrie se trouve cependant confrontée à des difficultés d'envergure. Il en coûte en effet considérablement plus cher qu'avant de faire des affaires au Canada, d'où un environnement d'exploitation difficile dans l'ensemble du secteur de la restauration. Le bénéfice des restaurateurs canadiens est minime. Des coûts croissants et pénuries de main-d'œuvre à l'augmentation des coûts d'exploitation et aux changements dans la réglementation, l'effet global du cadre légal et réglementaire influe sur la viabilité et la croissance de l'industrie de la restauration.

Dans notre plus récent sondage trimestriel sur l'industrie, le coût de la main-d'œuvre a été désigné par nos 30 000 membres comme la plus grande difficulté avec laquelle doivent composer les exploitants en restauration, plus importante encore que le coût des aliments lui-même. Une concurrence accrue de la part d'autres industries pour le personnel, des changements démographiques et un taux de chômage défavorable font en sorte qu'il est difficile, pour les exploitants de restaurants, de recruter des employés et de faire en sorte qu'ils demeurent en poste. Lorsque des propriétaires sont incapables de pourvoir les postes en cuisine, les établissements sont contraints de réduire les heures de travail, voire simplement de fermer leurs portes.

Notre principale préoccupation consiste donc à cerner d'éventuelles occasions de collaboration entre Restaurants Canada et le gouvernement, pour aider à l'établissement d'un environnement d'exploitation productif et concurrentiel pour notre secteur.

RECOMMANDATION 1 :

Établir une stratégie nationale de développement de la main-d'œuvre pour l'industrie de la restauration

Cette stratégie comprendrait les éléments suivants :

- Établissement d'un volet « restauration » au sein du Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET), similaire au programme en place pour le secteur de l'agriculture ou au projet pilote qui aide les nouveaux arrivants à trouver des emplois dans les hôtels canadiens, en vue de remédier aux pénuries de main-d'œuvre saisonnières et à long terme
- Réduction du fardeau administratif des propriétaires de petites entreprises qui recourent au PTET, par la prolongation à deux ans des permis de travail délivrés, la réduction des droits de 1 000 \$ et l'amélioration des paramètres de recherche dans les exigences d'affichage du Guichet-Emplois
- Soutien à l'expansion de programmes pilotes comme le Programme pilote d'immigration au Canada atlantique et l'Alberta Foodservice Labour Connections, qui aident les employés de groupes sous-représentés (femmes, jeunes, anciens contrevenants, immigrants récemment arrivés au pays, etc.) à acquérir de précieuses compétences et à trouver des postes en restauration
- Accroissement du financement fédéral pour assurer un traitement efficace et efficient des demandes d'immigration par la réduction des délais et des lourdeurs administratives et l'accroissement du partage d'information entre parrains, requérants et organismes de réglementation du gouvernement

En raison de leurs effets immédiats et importants sur les revenus des entreprises, le moral et les énergies des employés et la productivité – qui s'en trouve diminuée –, les pénuries de main-d'œuvre constituent, pour le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, une priorité. Une stratégie nationale de développement de la main-d'œuvre aiderait à faire en sorte que les Canadiens puissent continuer d'amorcer leur carrière en restauration, et renforcerait la classe moyenne dans les collectivités tant urbaines que rurales.

RECOMMANDATION 2 :

Abolir la taxe d'accise sur l'alcool

La taxe d'accise est la première de nombreuses taxes fédérales et provinciales sur les boissons alcoolisées qui portent les taxes canadiennes sur l'alcool parmi les plus élevées au monde. Des taxes élevées, combinées au fait que des titulaires de permis dans la plupart des provinces doivent payer le prix de détail

voir un prix plus élevé encore pour leurs produits, engendrent au final une situation extrêmement difficile pour les propriétaires de petites entreprises.

Le gouvernement a déjà fait marche arrière relativement à une politique fiscale similaire dans les années 1980, en raison de son effet dévastateur sur les industries canadiennes de la bière, du vin et des spiritueux.

Cette augmentation annuelle fondée sur l'IPC, en plus de créer un dangereux précédent, accroît considérablement les coûts pour les exploitants et leurs clients, coûts qui augmenteront rapidement étant donné l'effet de cascade inhérent aux taxes sur l'alcool. Les majorations, les frais et les redevances provinciales viennent ainsi s'ajouter à la hausse de la taxe d'accise ainsi qu'aux taxes de vente provinciales et fédérales. Le prix de l'alcool étant, d'entrée de jeu, assujéti à l'inflation régulière, il y a déjà augmentation du montant total perçu par l'intermédiaire de cette taxe. L'instauration d'une augmentation automatique liée à l'IPC revient essentiellement à une double imposition, et punit indûment une industrie aux marges de profit déjà extrêmement minces.

Restaurants Canada recommande que l'indexation automatique des droits d'accise sur l'alcool soit révoquée dans le budget fédéral de 2019-2020, en conformité avec l'engagement de responsabilisation et de transparence du gouvernement et son engagement à l'égard de politiques de taxation équitables.

RECOMMANDATION 3 :

Veiller à ce que les règlements afférents au projet de loi S-228 (publicité s'adressant aux enfants) reflètent une approche sociétale exhaustive en ce qui a trait à une saine alimentation, à la salubrité alimentaire et à la nutrition, approche de portée adéquate fondée sur des données probantes et équilibrée

L'industrie de la restauration appuie pleinement la santé et le bien-être des Canadiens et les objectifs de la Stratégie en matière de saine alimentation du gouvernement, une approche sociétale exhaustive pour l'amélioration de la santé des Canadiens.

Les dispositions législatives, combinées au langage utilisé par Santé Canada, n'en couvrent pas moins extrêmement large. Bien que nous apprécions l'engagement pris par le député Eyolfson pour modifier la définition d'*enfant*, de « moins de 17 ans » d'âge à « moins de 13 ans », le projet de loi S-228 est loin de

se limiter à restreindre la publicité d'aliments et de boissons mauvais pour la santé qui s'adresserait aux enfants; il limiterait la majorité des publicités d'aliments et boissons visant un public adulte.

Restaurants Canada recommande que soit réalisée, pour l'ensemble de la Stratégie en matière de saine alimentation – y compris le Guide alimentaire canadien, la publicité destinée aux enfants et la réduction du sodium – une analyse coût/bénéfice complète, équilibrée, fondée sur des données probantes et qui tienne également compte des coûts et des avantages de toutes les politiques proposées, ainsi que de leurs effets sur toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Nous recommandons par ailleurs l'adoption d'une approche pangouvernementale à l'égard de la Stratégie en matière de saine alimentation, visant à garantir que les efforts de Santé Canada ne minent pas ceux d'autres services économiques, et que les effets et coûts cumulatifs pour l'industrie – et les consommateurs – soient équitablement pris en compte.

RECOMMANDATION 4 :

Permettre aux PME du Canada de demeurer compétitives, par l'indexation du seuil de revenu passif pour les petites et moyennes entreprises

Notre industrie se compose essentiellement de PME, dont le bénéfice moyen avant impôt n'est que de 4,3 %. Nous donnons une véritable chance aux familles désireuses de démarrer une entreprise et d'investir l'argent qu'elles ont durement gagné d'un commun effort et leurs énergies pour s'assurer une vie agréable. Nous exhortons donc le gouvernement à tenir compte des cycles économiques et conjoncturels dans lesquels opèrent les restaurants. Dans les faits, les placements constituent une assurance contre les coûts imprévus et aident les propriétaires de PME à économiser pour de gros investissements, leur permettant de continuer à faire face à la concurrence dans l'actuel climat économique incertain. L'industrie de la restauration est souvent saisonnière et assujettie aux fluctuations, les restaurants étant tout particulièrement vulnérables.

Le revenu hors exploitation est essentiel pour surmonter cette difficulté, tenant lieu de rempart contre la volatilité fréquente des marchés. Nous demandons que le gouvernement aide à soutenir les honnêtes propriétaires d'entreprise, s'assurant qu'ils ne soient pas pénalisés, à long terme, par des règles fiscales qui ne tiennent pas compte de l'effet de l'inflation et des augmentations de prix sur leurs économies.

Restaurants Canada recommande que le gouvernement fasse fond sur les solides assises jetées par le budget fédéral de 2018 et veille à ce que le seuil de revenu passif pour les PME, fixé à 50 000 \$, demeure approprié par l'indexation du seuil et du tableau d'imposition qui l'accompagne, ce qui évitera que le

revenu passif ne bascule dans une autre tranche d'imposition. Les propriétaires seront ainsi en mesure d'investir dans l'expansion de leur entreprise, l'ouverture de nouvelles succursales et l'élargissement de leurs activités par l'acquisition de nouvel équipement et l'embauche de personnel.

RECOMMANDATION 5 :

Plafonner les commissions d'interchange de cartes de crédit et interdire aux sociétés émettrices d'ajouter de nouveaux frais pour récupérer les revenus perdus

Les frais facturés aux commerçants sont depuis longtemps source de préoccupation majeure pour les exploitants de restaurants. En dépit de modestes réductions négociées en 2014, les milliards de dollars versés annuellement par les marchands en commissions d'interchange et autres frais continuent d'augmenter, tandis qu'un nombre croissant de consommateurs sont attirés au moyen cartes premières leur procurant des récompenses et de systèmes de points. Ces récompenses sont, hélas, financées par les commerçants au moyen de frais plus élevés. Les frais facturés aux marchands au Canada comptent en fait parmi les plus élevés au monde, et sont cinq fois plus élevés qu'au sein de l'Union européenne, en Grande-Bretagne et en Australie.

L'actuel système profite aux grandes sociétés émettrices de cartes de crédit multinationales, au détriment des petites entreprises indépendantes – les restaurants qui servent leur collectivité au quotidien. Voilà pourquoi Restaurants Canada recommande que le gouvernement fédéral réglemente les commissions d'interchange des cartes de crédit :

- en plafonnant les commissions et en empêchant les sociétés émettrices d'ajouter de nouveaux frais pour récupérer les revenus perdus;
- en éliminant les commissions payées par les commerçants du volet « taxes » des factures de restaurants, puisqu'à l'heure actuelle, les sociétés émettrices de cartes de crédit sont ainsi en mesure de profiter des taxes perçues par les propriétaires d'entreprises pour le compte du gouvernement.

La réglementation des commissions d'interchange assurera l'égalité des chances pour toutes les entreprises canadiennes, contribuant à la compétitivité et à la viabilité de la classe moyenne.

RECOMMANDATION 6 :

Accroître le financement fédéral pour garantir l'innocuité et la viabilité des produits agricoles canadiens

Le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) a pour mission d'élaborer de codes de pratiques sécuritaires pour le bien-être des animaux d'élevage. Au cours des années à venir, bon nombre de ces codes établis il y a une dizaine d'années devront être modifiés et actualisés, afin de refléter les changements dans la technologie et la production. Les consommateurs canadiens s'investissant de plus en plus dans la chaîne d'approvisionnement et la gérance des produits qui nourrissent leur famille, il est essentiel que le CNSAE dispose d'un financement suffisant pour l'actualisation et la mise en œuvre des codes. Il reçoit habituellement des fonds pour de nouveaux codes (visant des espèces différentes), mais nous devons veiller à ce qu'il ait les moyens de poursuivre son travail, consistant également à réviser les codes courants.

Restaurants Canada recommande donc que le budget fédéral de 2019-2020 comprenne un financement à l'intention du CNSAE pour l'élaboration et le renouvellement de ses codes de pratiques.

RECOMMANDATION 7 :

Établir un financement fédéral pour les initiatives de tourisme culinaire

Bien que la promotion du tourisme canadien et le renforcement de la marque canadienne à l'étranger pour les touristes constituent, pour le gouvernement, une priorité affichée, Restaurants Canada s'inquiète du manque de soutien, à ce jour, à l'égard du tourisme culinaire. Les budgets et les discours du Trône antérieurs ont fait ressortir l'importance du tourisme culinaire pour l'intégrité de la marque canadienne, mais aucun financement ni aucune initiative n'ont été proposés ou abordés avec l'industrie.

Les restaurants canadiens servent des aliments, des boissons et des produits préparés et cultivés par des agriculteurs et des entreprises de transformation d'aliments du Canada, et nous devons continuer de trouver des façons novatrices de les faire valoir, pour aider à attirer davantage de touristes au pays, créer de nouveaux emplois et faire croître l'économie.

Restaurants Canada recommande que le budget fédéral de 2019-2020 comprenne un financement pour la mise en œuvre d'une stratégie de tourisme culinaire, stratégie à laquelle nous contribuerions en tant que partenaire du secteur privé.

CONCLUSION

En tant qu'industrie de 85 milliards de dollars employant directement 1,2 million de personnes, nous sommes heureux de pouvoir communiquer nos recommandations pour assurer un avenir durable à une industrie constituant l'un des principaux moteurs économiques de la nation. Dans un environnement où la marge de profit se chiffre à 4,3 %, chaque cent compte.

Restaurants Canada se réjouit d'une collaboration continue avec le gouvernement pour aider à rationaliser les processus, à trouver des façons de gagner en efficacité et à faire en sorte que nous disposions de la main-d'œuvre et des outils nécessaires à l'établissement d'entreprises axées sur le client qui renforceront les collectivités. C'est avec plaisir que nous discuterons davantage avec vous de ces recommandations dans les semaines et mois à venir.