



## **Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois**



**Juin 2007**

## Tables des matières

Sommaire exécutif et recommandations	3
1. Préambule	5
2. Sujets abordés	6
3. Qui sommes-nous ?	6
4. Produits du Québec	8
5. Gestion de l'offre et négociations à l'OMC	10
6. Lait	12
7. Clause 5A	14
8. Approvisionnement du poulet	15
9. Salubrité alimentaire	17
a) Formation en manipulation des aliments	17
b) Information nutritionnelle	18
c) Gras trans	18
d) Grippe aviaire	19
e) Vache folle	20
f) Santé et obésité	21
10. Conclusion	37
11. Documents en annexe	37
• Information nutritionnelle sur les aliments vendus dans les restaurants et les établissements de services alimentaires	
• Comment réduire ou éliminer les gras trans dans les aliments au menu	
• Plan de préparation à une pandémie d'influenza	
• Impact du double système de prix sur le marché canadien de la pizza	
• Documents sur les négociations à l'OMC	

## **SOMMAIRE EXÉCUTIF**

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter les chaînes de restaurants auprès du gouvernement et de partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Le CCRQ est une filiale de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA). Cette association canadienne existe depuis 1940 et représente 34 000 membres partout au pays.

L'industrie de la restauration est un joueur économique de premier plan avec des revenus de plus de 51 milliards \$ en 2006 dont 10,7 milliards au Québec. Elle est de plus impliquée dans toutes les régions du pays et achète annuellement pour 19,2 milliard \$ de produits, incluant 2,0 milliards \$ en produits laitiers et 2,8 milliards \$ de bœuf.

Il s'agit aussi d'un employeur de premier ordre avec plus de 1 million d'emplois au Canada dont 229 500 au Québec. Mais encore plus important, il y a 460 000 de ces emplois qui sont occupés pas des jeunes de moins de 24 ans, dont 92 000 au Québec seulement. Nous soumettons donc nos commentaires et suggestions à titre de partenaire de l'agriculture qui souhaite un secteur fort et rentable mais avec des approches différentes afin de sortir de l'impasse.

## **RECOMMANDATIONS**

### **Produits du Québec**

- **Apporter une aide soutenue et accrue au programme Aliments Québec ;**
- **Hausser les campagnes d'information et de sensibilisation à l'achat de produits d'ici.**
- **Obliger les gouvernements à faire appliquer les lois et règlements en vigueur pour tous les produits alimentaires d'importation.**

### **Gestion de l'offre et négociations à l'OMC**

- **Effectuer des coupures significatives et d'envergure à tous les tarifs, à l'aide d'une approche tenant compte des tarifs maximums et des hausses de tarif pour les produits transformés; et éliminer tous les taux de droit applicable dans la limite du contingent.**
- **Augmenter de manière substantielle et marquée l'accès minimum aux marchés. Ces niveaux doivent être déterminés en fonction de produits ou de tarifs particuliers afin d'enrayer la pratique discriminatoire du regroupement de l'accès aux marchés.**
- **Éliminer les subventions à l'exportation pendant la période de mise en œuvre, avec une baisse significative des niveaux prévus la première année.**
- **Éliminer le soutien domestique problématique dans les catégories « orange » et « bleu ».**
- **Établir des règles pour s'assurer que les programmes faisant partie de la catégorie « verte » du soutien interne ne causent pas de distorsions ou n'en causent que très peu.**

## Lait

- Augmenter la demande nationale en produits laitiers
- Mise en œuvre d'une transition responsable vers les marchés libres
- Développer le marché d'exportation

## Clause 5A

Accès au tarif spécial (Clause 5 A) pour tous les joueurs du marché de la pizza qu'elle soit congelée ou fraîche.

Approvisionnement en poulet

- La CRFA demande un système avec plus de flexibilité pour la production de poulet.
- Une mise en marché plus à même de répondre aux demandes, innovations et développements des marchés.

## Salubrité alimentaire

- Déposer le règlement sur la formation en manipulation des aliments dès cette année.
- Insister pour qu'Ottawa réglemente l'élimination des gras trans sur une base nationale.
- Hausser le temps accordé à l'activité physique à l'école pour les jeunes.
- Hausser les campagnes d'information sur une alimentation équilibrée et une activité physique adéquate auprès des jeunes et des parents.

## Remerciements

D'abord et avant tout, nous tenons à remercier le Président de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, **M. Jean Pronovost**, et les commissaires qui l'assistent, **Mme Pascale Tremblay** et **M. Mario Dumais** de nous accorder du temps afin de présenter notre point de vue, celui de la restauration.

Nous en profitons également pour souligner la vision du gouvernement et de son ministre de l'Agriculture de l'époque **M. Yvon Vallières** d'avoir mis sur pied cette commission sur l'avenir de ce joueur économique d'importance qui traverse des moments difficiles.

## 1. PRÉAMBULE

Nous avons tous été témoins ces dernières années de bouleversements dans nos habitudes de vie et nos manières de faire. Le commerce en général et l'économie en particulier ont été complètement chamboulés. Et l'agriculture n'a pas été en reste. Accord de libre change, mondialisation du commerce, négociations à l'Organisation Mondiale du Commerce, le dollar canadien qui prend de la valeur, la concentration des entreprises, l'agriculture dite industrielle versus l'agriculture à échelle plus humaine, les soucis grandissants des consommateurs envers leur alimentation, la vie économique des régions et les pressions au niveau environnement. Toujours à la merci de dame nature et d'autres aléas, nous comprenons les difficultés que les agriculteurs rencontrent dans l'exercice de leur métier dans cette nouvelle économie.

Nous avons une agriculture qui se démarque par la qualité de ses produits et l'innovation de ces artisans. N'entend-on pas régulièrement dire que le Québec a le panier d'épicerie le moins cher en Amérique du Nord. Non seulement l'est-il mais en plus il est de qualité. Cependant, nous croyons qu'on peut faire mieux en empruntant des chemins différents. Devant la situation actuelle, on ne peut que se questionner et tenter de faire les choses autrement. Une partie de la solution est là.

Nous continuons de croire que le Québec, l'entrée européenne en Amérique du Nord, grâce à l'apport de communautés culturelles qui y sont installées, peut supporter une agriculture des plus diversifiée avec un volet industriel, des produits régionaux originaux qui nous sont propres et une agriculture de nature différente comme la biologique. Tous ces secteurs ont besoin d'appuis de la part des acheteurs et du gouvernement mais particulièrement du consommateur qui se doit de pouvoir reconnaître les produits d'ici et les encourager en faisant un achat responsable.

La Commission a l'ouverture d'esprit d'amener une réflexion et d'inviter à la table tous les joueurs impliqués. Se pencher sur l'avenir de l'agriculture signifie qu'il faut marquer un temps d'arrêt et réfléchir sur les dernières années et penser à ce à quoi ressemblera le futur de ce secteur. Ne dit-on par régulièrement que les produits vont des champs à la table ? Inviter tous les intervenants autour de la table est une excellente idée. Écouter leurs idées également. Mais encore faudrait-il tenir compte de leurs points de vue et s'assurer que tout ce travail de réflexion ne demeure pas lettre morte et que le rapport aille en rejoindre d'autres sur les tablettes débordantes d'officines gouvernementales.

Avant de vous faire part de nos commentaires, nous aimerions, dans ce préambule, établir certains des paramètres de notre intervention :

- nous reconnaissons la pertinence de tenir une commission sur l'avenir de l'agriculture au Québec ;
- nous reconnaissons que votre mandat vous vient d'une juridiction provinciale ;
- nous convenons que certains des aspects discutés dépasseront le cadre provincial et déborderont vers une juridiction fédérale, voire mondiale ;
- l'industrie de la restauration supporte une agriculture forte, en santé économiquement et rentable pour ses gens ;
- l'industrie de la restauration a besoin d'un partenaire en santé économiquement ;
- l'industrie de la restauration n'est cependant pas nécessairement en accord avec certaines politiques en vigueur.

Sur cette base et sur le fait que nous sommes un acheteur et un partenaire de premier plan, nous avons cru essentiel de nous présenter à la Commission sur l'avenir de l'agriculture. **Nous tenons également à remercier la Commission d'avoir accepté qu'une partie de notre présentation soit faite en anglais par mon confrère de Toronto lors de notre passage devant vous. L'argumentaire qu'il développera se trouve en français dans ce mémoire.**

## 2. SUJETS ABORDÉS

Le mandat de la Commission est clair. A la suite du constat des dernières années, force est d'admettre que la situation de l'agriculture n'est pas facile. De nombreux incidents récents en témoignent. Malgré l'ensemble des secteurs touchés et interpellés, nous nous limiterons aux sujets qui suivent :

- Gestion de l'offre et négociations à l'OMC
- Prix du lait
- Clause 5A
- Approvisionnement du poulet
- Salubrité alimentaire

Certains sujets ne seront abordés que dans ce mémoire mais pourront faire partie des échanges que nous aurons avec les commissaires. Vu la limite de temps imposée de 30 minutes (15 pour notre présentation et 15 pour les échanges et questions), nous développerons plus à fond chacun des sujets dans ce document, sans nécessairement les présenter en détail lors de notre passage devant la Commission. Nous serons cependant disposés à répondre à toutes les questions des commissaires.

## 3. QUI SOMMES-NOUS ?

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter les chaînes de restaurants auprès du gouvernement et de partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Ils gèrent plus de 2 000 établissements et emploient près de 80 000 personnes dans toutes les régions du Québec. Parmi ses membres, on retrouve les Rôtisseries St-Hubert, La Cage aux sports, Chez Cora, Valentine, Tim Horton, McDonalds, Starbucks, Giorgio, Pacini,

PFK, Van Houtte, Mikes, Scores, Normandin, Ashton, Steak Frites, Le Vieux Duluth, Subway, A&W, Caseys, Kelseys, Harvey's, etc. De plus, on compte pas moins de 2 500 membres dits indépendants.

Le CCRQ est une filiale de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA). Cette association canadienne existe depuis 1940 et représente 34 000 membres partout au pays. Ce partenariat permet d'avoir accès à des ressources en recherche et analyse politique et économique, propres à la restauration. Son rayonnement national assure à ses membres une présence dans toutes les juridictions provinciales et au niveau fédéral.

Notre implication dépasse de beaucoup les dossiers comme les normes du travail, le commerce de l'alcool ou de la fiscalité. Nous avons des ressources, par le biais de la CRFA, qui sont impliquées dans les dossiers comme le lait, la gestion de l'offre, les négociations à l'OMC, la vache folle, l'étiquetage nutritionnel, les gras trans, etc. C'est ce qui nous permet de soumettre nos commentaires dans le cadre de la Commission sur l'avenir de l'agriculture.

L'industrie de la restauration est un joueur économique de premier plan avec des revenus de plus de 51 milliards \$ en 2006 dont 10,7 milliards au Québec. Elle est de plus impliquée dans absolument toutes les régions du pays et de la province de Québec et un acheteur important de plusieurs produits.

#### Chiffres de l'industrie de la restauration (2006)

	<b>Québec</b>	<b>Canada</b>
<b>Ventes</b>	10,7 milliards	51,4 milliards \$
<b>Part du PIB</b>	3,7 %	3,8 %
<b>Nombre de restaurants</b>	16 141	62 666
<b>Part des chaînes</b>	30,8 %	37,2 %
<b>Part des indépendants</b>	69,2 %	62,1 %
<b>Ventes moyenne par établissement</b>	567 217 \$	673 389 \$
<b>Bénéfice avant taxes par établissement</b>	22 689 \$	25 589 \$
<b>Marge bénéficiaire avant taxes par établissement</b>	4,0 %	3,8 %
<b>Nombre d'emplois</b>	229 500	1 040 300
<b>Nombre d'emplois chez les jeunes (15-24 ans)</b>	92 000	460 800

<b>Achats au Canada</b>	19,2 milliards \$
<b>Achats de produits laitiers</b>	2,0 milliards \$
<b>Achats de bœuf</b>	2,8 milliards \$

Elle est aussi d'un employeur de premier ordre avec plus de 1 million d'emplois au Canada dont 229 500 au Québec. Mais encore plus important, il y a 460 000 de ces emplois qui sont occupés pas des jeunes de moins de 24 ans, dont 92 000 au Québec seulement. Des opportunités pour un premier emploi, des emplois de transition ou encore, pour certains, de réinsertion dans le marché du travail. Voici quelques chiffres

#### **Emplois au Canada**

<b>Restauration</b>	1 040 300
<b>Agriculture</b>	324 000
<b>Foresterie</b>	316 100
<b>Services bancaires</b>	237 000
<b>Produits pétroliers</b>	228 300
<b>Fabrication automobile</b>	149 150

#### **4. PRODUITS DU QUÉBEC**

Comme plusieurs l'ont déjà fait remarqué, l'agriculture, tout comme la transformation alimentaire, représente un moteur économique régional de première importance. Les dernières années ont vu l'émergence de produits régionaux de première qualité. On n'a qu'à penser à l'incroyable essor des fromages et d'autres produits issus du terroir pour utiliser un langage d'actualité. Un arrêt au *Marché des saveurs* du marché Jean Talon suffira à vous convaincre de la vigueur des produits régionaux et pas seulement dans le sirop d'érable.

La restauration est un excellent vecteur de ces produits. Depuis toujours, c'est souvent dans les restaurants que l'on découvre un nouveau produit ou encore une manière de l'apprêter. Bien entendu, on parle ici de restaurants d'un certain calibre qui mettent sur leur menu le Cerf de Boileau, les magrets de canard ou encore le foie gras et les fromages du Québec. Mais les membres du CCRQ ne sont pas en reste par le volume de produits qu'ils achètent du secteur agricole et de la transformation. Si, pour certains, leurs menus ne sont pas aussi élaborés que d'autres restaurants, ils n'en demeurent pas moins des partenaires de premier plan.

Il y a aussi lieu de se questionner sur la fidélité de nos consommateurs aux produits d'ici. On ne peut que constater que les choses évoluent également à ce chapitre. Pourquoi a-t-on vu disparaître l'usine de Chambly qui faisait dans les haricots en conserve ou encore celle de Sainte-Thérèse qui mettait en pot des cornichons et autres produits ? Je ne me risquerai pas à vous donner une réponse n'étant pas au

fait de tous les détails, mais plutôt constater et imaginer l'impact économique sur les régions que ces fermetures ont eu.

Il y a une interrogation que tous doivent faire. On annonce à chaque année que telle chaînes d'alimentation propose au Québécois le panier d'épicerie de moins cher en ville. Les agriculteurs ont longtemps dit, et avec raison, que nous avons le panier le moins cher. Grand bien pour le consommateur. Mais pour ce faire est-ce que l'on doit maintenant acheter nos cornichons en provenance de l'Inde pour réduire le coût de notre panier ? Est-ce que l'on peut se satisfaire aussi simplement sans être capable de voir les conséquences de nos achats ?

Il y a pourtant des choses que l'on peut faire. Si une conscientisation des consommateurs sur leurs achats et l'importance de favoriser les produits d'ici est importante comme le soulignait récemment le ministre de l'Agriculture, Laurent Lessard, d'autres actions pourraient être envisagées. Un appui à des programmes comme Aliments Québec est essentiel. La promotion des produits d'ici avec tous les impacts que cela représente, sans oublier leur qualité, doit être maintenue.

Les gouvernements peuvent aussi faire leur part. Comment se fait-il que des produits alimentaires d'importation peuvent entrer au pays et trouver place sur les tablettes de nos épiceries alors que leurs producteurs utilisent des insecticides et pesticides pour leur culture qui sont interdits à nos propres producteurs par le gouvernement. Comment est-ce possible ? On édicte des règlements qu'on demande à nos gens de respecter, tout en n'obligeant pas les producteurs des autres pays à en faire autant s'ils veulent entrer chez nous. Un non-sens à notre avis.

Il ne s'agit pas ici de mettre en place ce qu'on pourrait appeler des **barrières vertes** qui risqueraient d'être contestées à l'Organisation Mondiale du Commerce. Mais plutôt de faire respecter par tous des lois et des règlements que nous nous sommes donnés. Et les consommateurs devraient être mis au fait de cette situation et exiger que les mêmes règles s'appliquent à tous ceux qui souhaitent les nourrir. Ce serait une excellente manière d'aider nos producteurs. Le consommateur pourra toujours lire les étiquettes. Encore faudrait-il que ces dernières soient claires et explicites. Dans ces temps de difficultés pour nos producteurs, la contribution de tous est essentielle autant celle des acheteurs que de nos gouvernements et des consommateurs. Encore trop de produits importés n'ont pas à rencontrer les exigences qui sont imposées à nos producteurs. Cette situation doit cesser immédiatement. Je doute que des règles de ce type édictées par des pays de l'Union européenne ne soient pas respectées.

On ne peut se contenter strictement de faire nos achats en se basant que sur le prix, peu importe que certains aient trouvé une occasion de réduire leurs coûts en s'approvisionnant ailleurs. Il y a des impacts économiques et sociaux pour nos gens, notre économie et nos régions. Cela doit faire partie de l'équation quand on prend une décision d'achat. Et ici j'évite de parler d'un produit qui aura à voyager plusieurs milliers de kilomètres pour aboutir sur ma table, alors qu'il pourrait être disponible tout à côté tant en qualité et qu'en quantité suffisantes. Et à un prix qui se compare avantageusement. C'est une question de respect de... soi !

## Recommandations

- **Apporter une aide soutenue et accrue au programme Aliments Québec ;**
- **Hausser les campagnes d'information et de sensibilisation à l'achat de produits d'ici.**
- **Obliger les gouvernements à faire appliquer les lois et règlements en vigueur pour tous les produits alimentaires d'importation.**

## 5. GESTION DE L'OFFRE ET NEGOCIATIONS A L'OMC

L'industrie de la restauration devant la situation actuelle continue de croire qu'il faut envisager de faire les choses autrement. A l'heure de l'ouverture des frontières au commerce, il n'est pas approprié de continuer à fermer les nôtres, encore moins lorsqu'on demande aux autres pays d'ouvrir les leurs.

L'agriculture au Québec est un élément vital dans le cadre canadien. Nous ne pouvons l'analyser sans une référence au régime fédéral ou encore à l'environnement du commerce mondial. Nous aborderons plus en détails chacun de ses dossiers dans les lignes qui suivent.

Inutile de préciser que la CRFA a été impliquée auprès de tous les gouvernements au Canada et à l'échelle internationale dans les dossiers de commodités agricoles par le biais d'une participation de tous les instants comme intervenant important auprès de Agriculture Canada et les négociations à l'Organisation mondiale du commerce.

Le système de la gestion de l'offre tel qu'il existe actuellement au Canada représente un système de mise en marché organisée visant à contrôler la production et le prix en vue d'assurer la viabilité du marché domestique dans le poulet et les produits laitiers. Notre position d'acheteur important au Canada de produits alimentaires fait de la restauration un joueur clé dans ce dossier.

Dans la mesure où notre industrie repose sur un approvisionnement de produits locaux frais, la CRFA a toujours indiqué sa volonté d'avoir un secteur agricole en santé, profitable et concurrentiel. Le support de la restauration au Canada aux secteurs du poulet et du lait a peu de comparaison.

Nous croyons que le système actuel qui peut sembler en santé à la surface au plan de la profitabilité et du retour sur investissement pour les producteurs est pour plusieurs raisons impossible à maintenir dans sa forme actuelle. Il a un urgent besoin d'être revu et corrigé si nous voulons garantir un approvisionnement domestique en produits alimentaires pour le futur. Afin de poursuivre mon propos, je vais maintenant aborder l'OMC et le climat de commerce international qui est intimement lié à notre position pour une réforme de l'agriculture au Canada

La CRFA appuie l'ouverture des marchés pour tous les produits alimentaires incluant ceux sous gestion de l'offre. Dans les négociations actuelles de la ronde de Doha, nous souhaitons l'élimination de toutes les barrières tarifaires reliées à l'agriculture, incluant celles de l'accès aux marchés sur une période de 5 à 10 ans. La pression internationale souhaitant la réforme du secteur agricole canadien continue de monter sous la forme de producteurs étrangers plus efficaces, un dollar canadien plus solide

et des tarifs à l'importation qui dans certains cas vont jusqu'à 300 % dans le cas de certains produits.

Il s'agit d'un cocktail dangereux pour l'industrie laitière canadienne car cela précipitera le bris imminent du mur tarifaire car il deviendra économiquement rentable d'importer des produits laitiers au prix à l'entrée, incluant les tarifs excessifs. Un nouveau contrat international est imminent et entraînera des changements substantiels dans les règles de commerce. Il aura un impact sur tous les secteurs de l'économie, particulièrement au niveau de produits agricoles.

Les négociations à l'OMC ont clairement indiqué que les industries sous gestion de l'offre comme dans le cas du lait et de la volaille devront se reformer. La seule question est de savoir quand et comment se fera la transition vers des marchés plus ouverts. Tant les producteurs que les consommateurs bénéficieront d'une solution faite au Canada qui inclura une période de transition vers des marchés libres et ouverts pour tous les produits alimentaires, incluant ceux sous gestion de l'offre.

Les gouvernements au Canada doivent travailler à garantir un meilleur accès aux marchés étrangers aux produits laitiers et à la volaille, tout en négociant une période de transition à ces industries afin de s'ajuster aux marchés étrangers. La restauration au Canada ne veut pas de solution à courte vue qui mettrait en péril la viabilité à long terme des industries laitière et de la volaille au Canada et qui en plus menacerait notre approvisionnement de ces produits.

La CRFA appuie une position commerciale canadienne sensée avec une transition pour les commodités sous gestion de l'offre afin de créer un secteur agricole au Canada compétitif, en santé et qui continue de fournir le marché domestique.

L'industrie de la restauration croit que les partenaires du secteur agroalimentaire doivent mettre de côté leurs différends et tous ensemble, devant la situation actuelle, trouver des solutions incluant des mesures de transition vers un marché plus ouvert. Nous n'avons pas les moyens d'attendre que les autres viennent nous dire quoi faire et nous imposent leurs solutions.

### **Recommandations**

- **Effectuer des coupures significatives et d'envergure à tous les tarifs, à l'aide d'une approche tenant compte des tarifs maximums et des hausses de tarif pour les produits transformés; et éliminer tous les taux de droit applicable dans la limite du contingent.**
- **Augmenter de manière substantielle et marquée l'accès minimum aux marchés. Ces niveaux doivent être déterminés en fonction de produits ou de tarifs particuliers afin d'enrayer la pratique discriminatoire du regroupement de l'accès aux marchés.**
- **Éliminer les subventions à l'exportation pendant la période de mise en œuvre, avec une baisse significative des niveaux prévus la première année.**
- **Éliminer le soutien domestique problématique dans les catégories « orange » et « bleu ».**

- **Établir des règles pour s'assurer que les programmes faisant partie de la catégorie « verte » du soutien interne ne causent pas de distorsions ou n'en causent que très peu.**
- **Prévoir des dispositions spéciales et différentielles pour aider les pays en développement à participer pleinement aux marchés internationaux. Il faudra mettre en place des critères précis pour que les pays ayant besoin d'une aide quelconque aient accès à des mesures tangibles.**

**N.B. : Des documents plus explicatifs sur ce sujet sont fournis en annexe.**

## **6. LAIT**

Le prix du lait industriel est particulièrement important pour l'industrie de la restauration au Canada. Les restaurants canadiens achètent pour plus de 2 milliards \$ annuellement de produits laitiers, faisant de nous un des principaux clients de l'industrie laitière. Avec la gestion de l'offre, les producteurs sont protégés des fluctuations du marché. C'est le mandat de la Commission canadienne du lait (CDC) de fournir aux producteurs efficaces l'opportunité d'un retour équitable. Le retour sur investissement pour le producteur est, à notre avis, excessif et doit être réévalué.

Chaque année, la CDC fixe le prix du lait industriel qui servira d'étalon de mesure à partir duquel les organismes de mise en marché provinciaux établiront le prix du lait. Ici encore, on est à même de noter le lien entre le cadre réglementaire fédéral et provincial. Tous les ans, la CRFA participe aux consultations de la CDC avec objectif d'offrir le point de vue d'un acheteur important pour l'industrie laitière.

La hausse du prix du lait industriel a dépassé tous les indicateurs tels les coûts de production, l'inflation et le revenu disponible. Depuis 12 ans, la CDC a constamment approuvé des hausses de prix du lait industriel résultant en une hausse de 52,9 %, alors que les coûts de production ont baissé de 3,8 % au cours de la même période. Le résultat a été une marge en 56,7 % entre le coût et le prix. Or, l'index des prix à la consommation a augmenté de 27,2 %, alors que celui du lait a plus que doublé.

Année après année, la hausse des prix a résulté en des pertes de plusieurs millions pour la restauration seulement. Ces hausses du prix du lait ont été accordées annuellement par la CDC malgré une baisse des coûts de production, des marchés domestiques en baisse et une concurrence accrue du côté des importations. Malgré des avis contraires, les hausses annuelles ont résulté dans une baisse de la consommation de produits laitiers dans les restaurants alors que les opérateurs cherchent **des alternatives afin de continuer à servir leurs clients**. L'exemple de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie devrait nous inspirer. Dans l'industrie laitière et chez la clientèle, la pression augmente pour une réforme du système nécessaire pour revitaliser l'industrie canadienne du lait et lui assurer une viabilité à long terme.

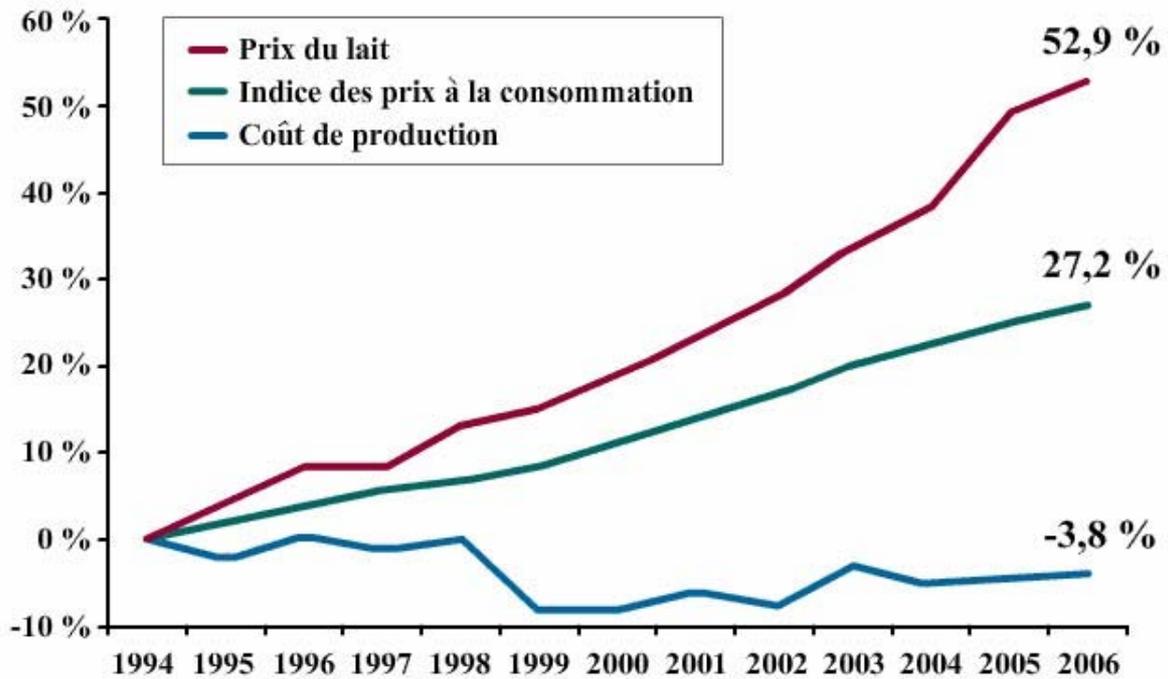
### **Recommandations**

- **Augmenter la demande nationale en produits laitiers.**
- **Mise en œuvre d'une transition responsable vers les marchés libres.**
- **Développer le marché d'exportation.**

**N.B. : Un document plus explicatif sur ce sujet est fourni en annexe.**

## Évolution des prix du lait et du coût de production depuis 1994

Source : Commission canadienne du lait et CRFA



## 7. CLAUSE 5A

Un autre dossier qui date et qui est primordial pour l'industrie de la restauration au Canada est l'iniquité reliée au Programme de permis de lait spécial (Clause 5A) qui fournit un prix préférentiel pour des produits laitiers manufacturés à certains, mais pas à tous...

Dans ce dossier, il y a plusieurs aspects dont il faut tenir compte. Mais le premier est le fait qu'il y a une injustice envers les gens de la restauration et, surtout, qu'un gouvernement intervient par une législation et vient modifier les lois du marché en faveur d'une des parties. Le CRFA ne croit pas que ce soit le rôle d'un gouvernement de prendre part ainsi à une modification du marché. En fin de compte, il favorise les grands manufacturiers de ce produit aux dépens de multiples petits entrepreneurs partout au Canada et au Québec qui dans leur petit établissement tentent de faire leur place dans le marché canadien de la pizza. Un bref retour en arrière et un peu d'histoire aidera la compréhension de ce dossier.

Depuis plusieurs années, la CRFA s'est opposée à la Clause 5A qui fournit du fromage mozzarella à prix réduit aux manufacturiers de pizzas congelées et pas aux restaurants qui produisent de la pizza fraîche. Malgré que ces deux secteurs soient en compétition constante.

Cela s'est traduit par des coûts de plus de 30 % pour du fromage mozzarella pour nos membres par rapport aux manufacturiers de pizza congelés. Et pour ajouter l'insulte à l'injure, la pizza congelée achetée en épicerie est exempte de la TPS une double pénalité pour les fabricants de pizzas fraîches. La restauration n'a pas les moyens de continuer à subventionner les manufacturiers de pizzas congelées qui sont avantagés par des ingrédients à moindre coût.

A chaque augmentation domestique du prix du lait industriel, le fossé s'élargit entre ces deux joueurs qui sont en compétition pour le dollar du consommateur dans la pizza. Ceci a pour effet de démotiver nos gens d'innover dans de nouveaux produits en restauration et maintient la tendance à réduire la consommation de produits laitiers par nos clients.

Au cours des années, la CRFA a fait des représentations à la CDC, au producteurs laitiers du Canada, au ministre de l'Agriculture, a été témoin au sujet de la Clause 5A au Tribunal du commerce et a fait appel à la cour fédérale pour des changements. Sans succès. Cette situation est inacceptable et demande que les mêmes règles s'appliquent à tous les joueurs dans le marché.

La politique laitière canadienne devrait refléter les besoins de ses clients les plus importants. **Les restaurants canadiens achètent 70 % du fromage mozzarella produit au Canada.** Il faut aussi se poser des questions dans un tel système lorsqu'on voit des articles parus récemment dans les médias dont La Presse faisant état de l'utilisation de produits de remplacement ou de succédanés pour le fromage qui se retrouve dans les sandwiches et les pizzas de nos établissements. Avant de nous jeter la pierre, il faut comprendre que plusieurs, devant cette iniquité, prennent une décision qui est plus comptable que reliée au goût du produit fini. Si on souhaite aborder l'utilisation de ces produits, alors posons-nous les vraies questions. Alors peut-être obtiendrons-nous les éléments d'une véritable réponse. Nous ne croyons

pas que la méthode suggérée de lever encore une fois des barrières à l'entrée soit la bonne.

Ici, il ne s'agit pas de remettre en question l'évolution qu'a connue l'industrie de la pizza congelée. Nous sommes les premiers à le reconnaître. Ici il est question de lois du marché et de règles qui doivent être les mêmes pour tous. Ce n'est pas le rôle d'un gouvernement d'édicter des lois et des règlements qui favorisent un joueur au détriment d'un autre et modifient les règles du marché. Raison de plus lorsqu'on parle de PME versus des entreprises de calibre international.

### **Recommandations**

**- Accès au tarif spécial (Clause 5 A) pour tous les joueurs du marché de la pizza qu'elle soit congelée ou fraîche.**

**N.B. : Un document plus explicatif sur ce sujet est fourni en annexe.**

### **8. APPROVISIONNEMENT DE POULET**

Étant un des plus importants clients du secteur de la volaille, la restauration représente 38 % de tout le poulet consommé au Canada. Avec de tels besoins, l'industrie nécessite un approvisionnement stable de produits locaux à des prix compétitifs.

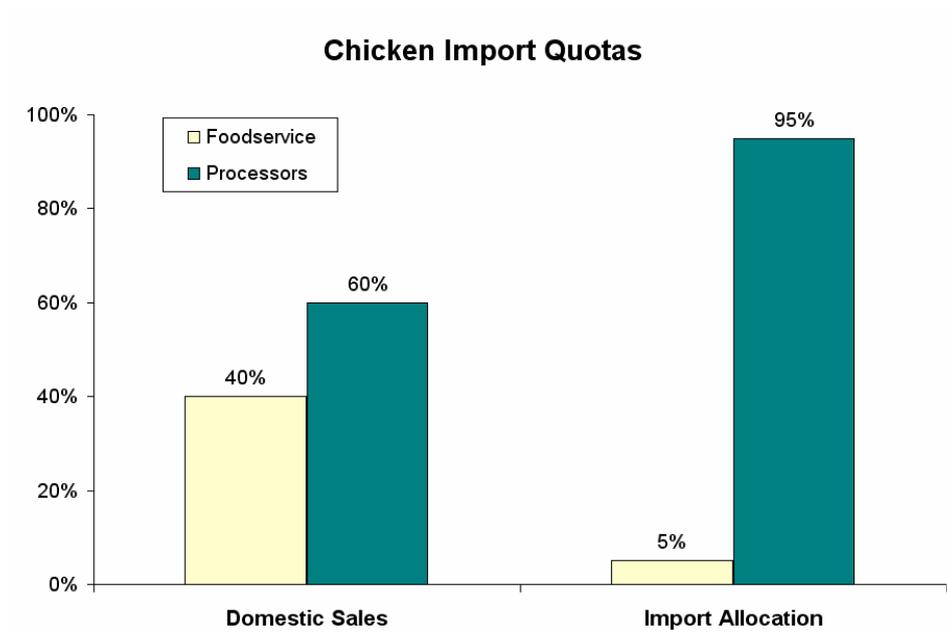
L'allocation de poulet est une fonction critique dans le système d'approvisionnement actuel au Canada. La CRFA est membre du conseil d'administration de l'Association canadienne des éleveurs de poulet. Nous prenons aussi une part active dans le Comité du ministre du Commerce international sur les tarifs et les quotas du poulet (TQAC).

L'actuel système d'allocation ne fonctionne tout simplement plus à plusieurs niveaux. Surtout au plan du manqué de flexibilité d'un système qui ne permet pas une croissance différente selon la région au pays.

Les décisions d'allocation sont faites sur une base nationale et ne permettent pas de nuances dans la production locale, le potentiel manufacturier ou encore les ventes. De ce fait, les allocations posent problème partout au pays.

Même si l'industrie achète près de 40 % du poulet traité au Canada, cela demeure un défi pour les restaurateurs d'obtenir précisément les produits dont ils ont besoin au bon moment et au bon prix. Avec le système de gestion de l'offre actuellement en place, les restaurateurs n'obtiennent les coupes désirées et la quantité requise seulement 60 % du temps.

On prive également notre industrie à un accès aux importations de poulet dû aux tarifs qui favorisent les manufacturiers. Même si les manufacturiers achètent seulement que 60 % du poulet traité domestiquement, ils ont accès à 95 % des importations de poulet alors qu'il ne reste que 5 % pour l'ensemble des restaurateurs canadiens. Ceci a pour effet de limiter l'industrie dans son développement de nouveaux produits et de répondre adéquatement aux demandes de ses clients.



#### Recommandations

- La CRFA demande un système avec plus de flexibilité pour la production de poulet.
- Une mise en marché plus à même de répondre aux demandes, innovations et développements des marchés.

## 9. SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Par les temps qui courent, il est facile de constater combien les gens sont plus attentifs à leur condition physique et à leur alimentation. Nous avons une société qui vieillit et qui cherche par tous les moyens à arriver à la retraite et en profiter. Le volume d'information et sa qualité constituent également un apport important, incluant Internet. Souvent, il y a de personnes interviewées qui lancent les gens sur des pistes pour le moins douteuses. Il serait intéressant de consulter les graphiques plus loin sur certains mythes qui semblent avoir la vie dure. Ces dossiers reliés à la salubrité alimentaire revêtent un rôle important pour nos membres. Qu'il s'agisse de formation, d'information nutritionnelle, de vache folle ou encore d'obésité, tous font l'objet d'une attention soutenue.

Un des rôles d'une association est de faire en sorte que ses membres soient informés des législations et réglementations en vigueur. Souvent, nous allons jusqu'à mettre sur pied des manuels afin de guider nos membres dans des démarches comme la salubrité alimentaire.

La CRFA a donc développé un cours visant à former le personnel des restaurants à travers le Canada. Il s'adresse à tous nos membres. Mais nous sommes conscients que plusieurs, dont les chaînes de restaurants, ont développé leur propre programme en accord avec les réglementations en vigueur dans leurs juridictions respectives.

### a) Formation en manipulation des aliments

Au Québec, après deux ans de travail en comité avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), l'industrie en est arrivée à une entente en vue d'une nouvelle réglementation. Elle devrait être déposée cette année. Elle contiendra les éléments suivants :

- Chaque fois que quelqu'un demandera pour un permis de restaurant, il devra s'engager à l'intérieur d'une période précise à mettre en place une formation en salubrité alimentaire.
- Il y aura deux options dans le règlement :

**1. D'avoir en tout temps sur les quarts de travail un employé ayant été formé en salubrité alimentaire.**

**OU**

**2. De former les employés sur un ratio de 1 employé par tranche de 10 employés en salubrité alimentaire.**

La première option est en ligne avec la norme défendue ailleurs au Canada par la CRFA. La seconde vise à répondre aux besoins de restaurants qui, selon l'heure de la journée et l'achalandage, ont un seul ou peu d'employés au travail. Nous croyons que cette approche en faveur d'une plus grande rigueur en salubrité alimentaire dans les restaurants répond à une demande de la part des consommateurs.

### Des publications de la CRFA

Un des rôles d'une association comme la CRFA est d'informer ses membres dans différents dossiers et de parfois les guider dans leurs démarches. Nous avons été à

même de vérifier ce constat avec le travail fait sur le dossier de la nutrition et de l'activité physique ou obésité, des gras trans, de la grippe aviaire et de l'étiquetage nutritionnel. Dans le cas des trois derniers, la CRFA a publié des guides à l'attention des ses membres afin de leur permettre de cheminer dans ces changements.

### **b) Information nutritionnelle**

De plus en plus, on constate de la part des consommateurs à un équilibre entre leur santé et les aliments qu'ils consomment. L'information circule que ce soit par des émissions télévisées, dans les médias écrits ou encore via Internet.

Les opérateurs de restaurants sont conscients de ses besoins et agissent en conséquence. Il faut bien comprendre que leurs établissements n'existent pas dans un monde virtuel mais bien dans la majorité des communautés au pays. Ils sont aussi des parents et sont soucieux, comme leur concitoyens, de l'information qui est véhiculée. Dans le but de répondre à cela, nous avons mis sur pied une brochure visant à leur permettre de mettre sur pied un système visant à informer leurs clients, si tel est leur désir, des informations nutritionnelles sur le contenu des menus offerts.

***Information nutritionnelle sur les aliments vendus dans les restaurants et les établissements de services alimentaires*** (Janvier 2007). **(Incluse avec ce document)**

Le programme visait surtout les chaînes de restaurants au Canada dans la mesure où leurs menus et les préparations qui y sont liées sont standardisés. Cela s'avérait plus facile que dans le cas des restaurants indépendant dont les menus varient régulièrement. Ceci ne signifie pas que ces derniers ne fassent pas les efforts nécessaires afin de répondre à cette demande avec leur choix pour des repas plus légers et plus santé. La dynamique était seulement différente. Ce programme a été endossé par 40 % des chaînes de restauration au Canada. On parle ici de 20 000 établissements, sans oublier plusieurs indépendants qui font des efforts similaires.

Le programme vise à rendre disponible de l'information nutritionnelle sur les menus proposés par le biais d'affiches, de brochures ou via leur site Web aux consommateurs intéressés à obtenir plus de précision sur le contenu en gras, en calories, etc. L'industrie continue de faire des efforts et demeure convaincue qu'une alimentation équilibrée couplée à de l'activité physique est la solution et non pas une approche coercitive réglementaire ou législative comme le Projet de loi privé au fédéral C-283. A la condition, bien entendu, que l'industrie continue à faire des efforts pour améliorer leurs menus et en informer les consommateurs.

### **c) Gras trans**

Autre dossier d'importance qui peut aisément être relié à la sécurité alimentaire est celui des gras trans. Les études sont concluantes et des efforts doivent être faits par tous incluant notre industrie.

Pour ce faire, la CRFA a pris part pendant deux ans au comité mis sur pied afin de trouver des pistes de solution à ce problème. Ce comité était présidé par Santé Canada et la Société canadienne de maladies du cœur. Plusieurs intervenants y étaient impliqués dont la restauration. Inutile de dire qu'on ne peut taxer ce comité d'être biaisé en faveur de l'industrie.

Le rapport a été publié au printemps 2006 et comportait plusieurs recommandations sur la présence de gras trans de manière naturelle dans certains aliments et l'ajout dans les préparations diverses d'une certaine portion de gras trans. L'échéancier prévu donnait deux ans au gouvernement fédéral pour déposer une réglementation et deux ans de période de transition à l'industrie pour s'adapter et se conformer. La transition pour l'industrie reposait sur différents facteurs.

D'abord et avant tout, il faut s'assurer que l'industrie alimentaire qui nous fournit des produits comme de l'huile à friture puisse pouvoir répondre aux demandes pour des produits autres. Si vous avez un seul établissement c'est une chose. Lorsque vous ferez des demandes pour 100, 200 ou même 300 établissements établis des différentes régions mais avec un besoin pour un produit de qualité et stable, ce sera moins évident. Il faut aussi que nos gens revoient la composition de leur recette. Dans certains cas, le goût pourrait en être altéré et nous devons trouver des solutions qui ne le modifieront pas. Le temps de péremption et la durée de vie du produit sont aussi des éléments dont il faut tenir compte. La CRFA a pris les devants et a encore une fois publié une brochure visant à aider ses membres à cheminer dans ce dossier. Il s'intitule :

***Comment réduire ou éliminer les gras trans dans les aliments au menu*** (Juin 2006). **(Incluse avec ce document)**

La démarche du gouvernement fédéral tarde et c'est la raison pour laquelle nous voyons des villes comme Toronto, Calgary ou encore Ottawa vouloir prendre l'initiative de bannir les gras trans. Nous déplorons comme industrie les retards du gouvernement fédéral et aimerions le voir agir rapidement. Il a tout ce qu'il faut entre les mains. La restauration ne peut se permettre d'avoir des règlements à la pièce dans ce dossier avec chaque ville ayant sa version. Nous avons besoin d'une approche nationale de St Jean, Terre Neuve jusqu'à Vancouver.

Et l'initiative prise par la ville de New York ne nous semble pas des plus avisée pour deux raisons : elle ne vise que les restaurants en oubliant que les gras trans font aussi parti de produits issus des manufacturiers de produits alimentaires particulièrement en boulangerie et en biscuiterie et deuxièmement, si toutes les villes des États-Unis s'en mêlent, nous aurons une espèce de courte pointe aux multiples couleurs qui sera très difficile à gérer pour les entreprises ayant plus d'un restaurant, dans plus d'une ville ou état.

Nous croyons que le gouvernement fédéral tarde à agir et qu'il a tout ce qu'il faut entre les mains dont un rapport d'un comité sérieux auquel plusieurs intervenants ont pris part. Nous avons besoin d'une réglementation canadienne, basée sur la rapport déposé il y a deux ans. Et ça presse. Les consommateurs et l'industrie le souhaitent.

#### **d) Grippe aviaire**

A ce chapitre, nous avons tous entendu parler des dangers potentiels reliés à la grippe aviaire. En dehors du fait que plusieurs de nos membres ont des restaurants où la volaille occupe une partie importante de leur menu, plusieurs volets doivent être considérés dans ce dossier. Il ne s'agit pas uniquement de l'approvisionnement d'un produit qui pourrait être bouleversé. On se doit d'avoir un plan de contingence.

On parle ici des employés des entreprises, des consommateurs et de toute l'infrastructure du pays.

Afin, encore une fois, de répondre aux besoins de ses membres et d'offrir aux gouvernements et organismes publics la collaboration de l'industrie, la CRFA, en collaboration avec des entreprises importantes du monde de la restauration, a publié un guide visant à préparer ses gens dans l'éventualité d'une crise reliée à la grippe aviaire.

***Plan de préparation à une pandémie d'influenza pour le secteur des services alimentaires*** (Septembre 2006). **(Incluse avec ce document)**

#### **e) Vache folle**

Nos membres ont été fort préoccupés lors de ces incidents, tout comme le reste du secteur agroalimentaire et les consommateurs. Nos préoccupations se sont rapidement portées sur les discussions entourant particulièrement au niveau de l'utilisation des farines animales et le retrait des **Matériaux à Risque Élevé (MRS)**. Un comité a été mis sur pied par l'ACIA et des gens du MAPAQ y ont pris part. La CRFA a rencontré les ministères de l'Agriculture du Québec et du Canada. Nous les avons enjoint de mettre de l'avant un bannissement complet des MRS et non un bannissement partiel. Notre position allait dans le sens d'une élimination complète des MRS et en voici les raisons principales :

- **la crise de la vache folle a sérieusement affecté l'industrie canadienne du bœuf;**
- **cette crise a coûté des millions de dollars aux citoyens au Canada et du Québec;**
- **le degré de confiance dans le système canadien a été reconnu non seulement ici mais également mondialement;**
- **la restauration ne peut prendre le risque d'une autre crise au niveau de sa réputation et de ses marques de commerce.**

L'industrie de la restauration est un acheteur majeur de bœuf annuellement avec près de 2,8 milliards de dollars tel qu'indiqué plus haut. Immédiatement, nos gens se sont engagés dans un appui à l'industrie canadienne en continuant d'acheter et en faisant la promotion du bœuf canadien. N'est-ce pas la bonne manière de réagir et de soutenir nos partenaires ?

Le seul élément qui nous a chicoté a été la manière avec laquelle l'ensemble des payeurs de taxes a été appelé à supporter les producteurs. Des subventions sont venues des provinces et du gouvernement fédéral. On a même vu, lors de l'évaluation annuelle par la Commission canadienne du lait qui doit analyser le prix du lait une fois l'an et en décréter le prix, un effort pour hausser le prix afin d'aider le secteur agricole en difficulté par cet incident de la vache folle.

Ce qui indispose les gens de la restauration est le fait que, si un incident relié à la salubrité alimentaire devait se déclarer dans un des établissements de nos membres, aucun support de même nature ne serait apporté à nos gens. La marque de commerce des établissements en cause en subirait des conséquences difficiles à corriger. L'animal malade a été trouvé sur une ferme et pas dans un de nos restaurants ou encore dans une épicerie. Encore une fois, deux poids et deux

mesures et lorsqu'il y a une crise, le secteur ne semble connaître qu'une manière de faire, demander au gouvernement de le sauver.

En plus de la participation de la CRFA à de nombreux comités comme les gras trans, l'information nutritionnelle, la grippe aviaire et le Comité mis sur pied sur une saine alimentation et l'activité physique, nous avons aussi entrepris des consultations auprès de nos membres dans un autre dossier qui risque de devenir important au plan de la santé des Canadiens : le sodium.

Encore une fois, la CRFA et ses membres essaient d'être proactifs plutôt que réactifs. Bien entendu, il s'en trouvera pour dire que notre industrie n'en fait pas suffisamment. Jamais les solutions mises de l'avant et préconisées par la restauration ne feront le bonheur de certains. Mais il faudrait à tout le moins que les gens reconnaissent qu'il est faux de dire que l'industrie de la restauration ne fait rien.

#### **f) Santé et obésité**

S'il y a un problème qui occupe depuis un certain temps le devant de la scène, c'est bien l'obésité. La solution au problème de l'obésité dans la société, particulièrement chez les jeunes, n'est pas simple. Il s'agit d'un problème de société qui doit faire appel à tous les intervenants, incluant le monde de la restauration, afin de trouver des solutions globales.

La société a changé. Les deux conjoints travaillent, ils manquent de temps pour cuisiner, les enfants ont moins d'activité physique dans les écoles comme à la maison, ils ont une offre de loisirs qui diffère de la nôtre avec le câble et Internet, etc. Nous avons des familles plus réduites et une population qui vieillit. Et nous avons sorti Jeanne Benoît de nos écoles pour les mauvaises raisons. Nous avons besoin de mettre en place une meilleure qualité d'information sur l'alimentation tant pour les enfants que pour les parents. Ils doivent être dans une position qui leur permette de faire de meilleurs choix alimentaires en saisissant mieux les impacts sur la santé de ces choix. Et il faut coupler le tout à de l'activité physique.

La restauration a toujours insisté sur une alimentation équilibrée et une activité physique soutenue. Mais contrairement à ce que plusieurs croient, nous ne sommes pas restés les bras croisés. Nos établissements sont implantés dans toutes les régions du Québec et nous voulons faire partie de la solution et non pas être identifié comme étant le problème. Parmi les gestes posés, il y a :

- une offre grandissante de menus santé ;
- une offre accrue pour des portions réduites ;
- la mise sur pied d'un Guide d'information nutritionnelle à l'intention de chaînes de restaurants (40 % de toutes les chaînes au Canada l'ont implanté) ;
- la mise sur pied d'une Table de concertation sur la nutrition et l'activité physique ;
- participation et appui au rapport sur les gras trans ;
- mise sur pied d'un Guide opérationnel pour nos membres dans le dossier de la grippe aviaire ;
- collaboration avec le MAPAQ à la mise sur pied d'une formation en salubrité alimentaire pour notre secteur.

Et ceci sans compter des efforts faits sur une base individuelle par plusieurs restaurants qu'ils fassent partie d'une chaîne où qu'ils soient indépendants. Est-ce que l'industrie en fait assez ? Probablement pas aux yeux de certains, mais on ne pourra certes plus dire que nous ne faisons rien. Il y a encore plus de 70 % des repas au Canada qui sont fabriqués à la maison et plus de 80 % des collations. En moyenne, 1 repas sur 10 est pris au restaurant, sauf dans le cas des députés qui fréquentent nos établissements plus régulièrement vu leur horaire chargé. Les aliments en soi ne posent pas problème en général. C'est plutôt une consommation abusive de certains qui semblent avoir un effet négatif sur la santé ou le tour de taille.

Les choses ont peu changé en 20 ans. Certes l'offre en restauration s'est diversifiée avec les Canadiens qui voyagent de plus en plus à l'étranger et sont mêlés à des cultures diverses. Une communauté ethnique importante et variée partout au Canada nous a apporté sa culture et aussi sa cuisine. Trouver un restaurant thaï il y a 25 ans à Montréal relevait de l'exploit. Qui consommait des ailes de poulet comme accompagnement à un verre de bière il y a 20 ans ? Et que dire des poitrines désossées ou des hauts de cuisse, de la dinde sous toutes sortes de formes et en toute saison ? Que penser des sushi qui était pour ainsi dire inexistant il y a peu et de la consommation de thon rouge qui, en plus d'être partie prenante de la cuisine japonaise, a maintenant envahi les restaurants haut de gamme et les tablettes des supermarchés. Au point où ce délicieux poisson est en voie d'extinction !

Il y a eu peu de changement dans la façon, dont les Canadiens dépensent leurs dollars alimentaires. Afin de démontrer notre point de vue, les tableaux qui suivent souhaitent remettre les choses en perspective et mettre à mal certains mythes tenaces et entretenus par les médias.

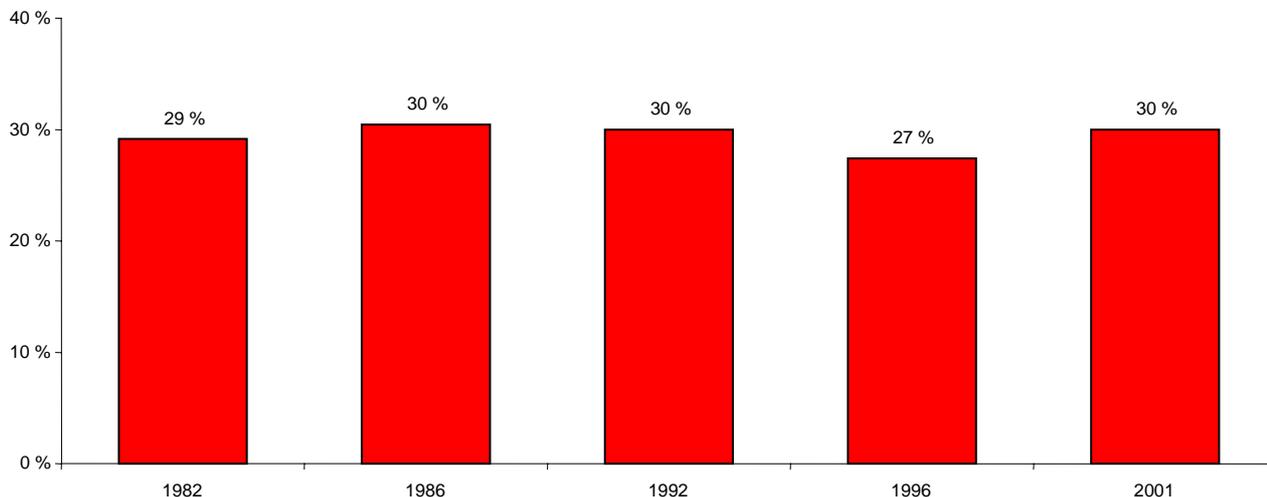
# **Les habitudes de restauration des Canadiens : mythes et réalité**

## **Mythe n° 1**

**Les Canadiens mangent de plus  
en plus souvent au restaurant.**

## Depuis 20 ans, il y a eu peu de changement dans la façon dont les Canadiens dépensent leurs dollars alimentaires

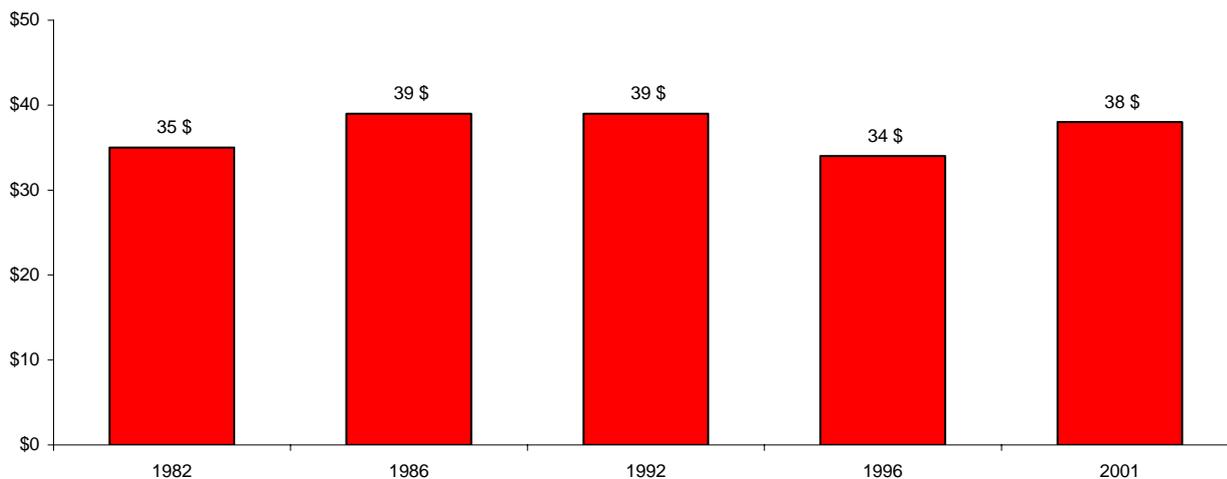
### Part du dollar alimentaire familial détenue par les services alimentaires



Source : Dépenses alimentaires au Canada 2001, Statistique Canada

## Les ménages canadiens ont augmenté leurs dépenses de restaurant de seulement 3 \$ par semaine au cours des 20 dernières années.

### Dépenses de restaurant hebdomadaires moyennes par ménage

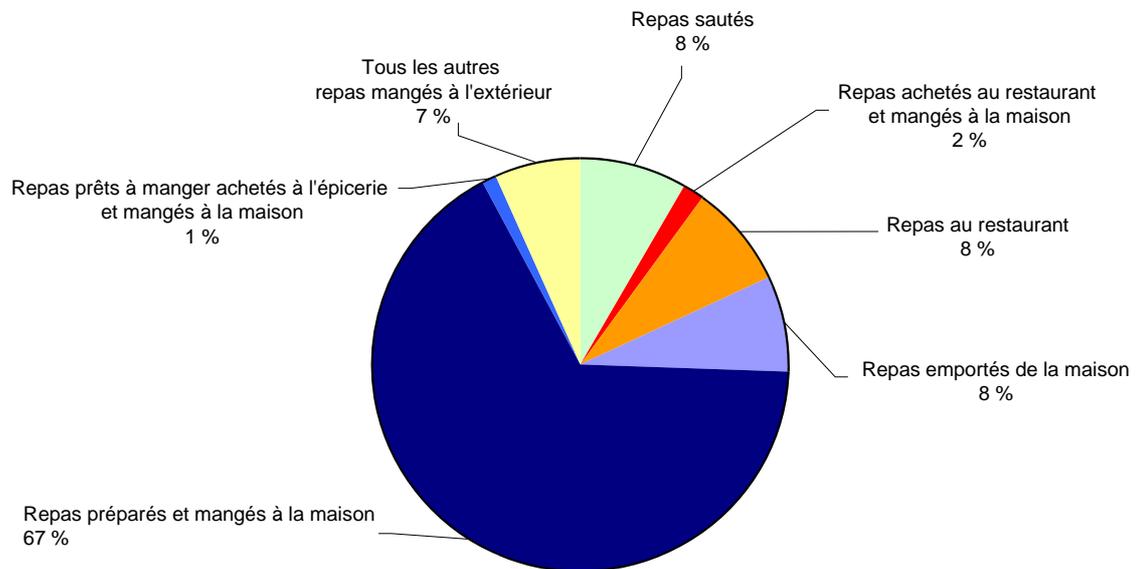


Source : Dépenses alimentaires au Canada 2001, Statistique Canada

Nota : Les données sont en dollars 2001 constants.

## Les Canadiens préparent 76 % de leurs repas à la maison

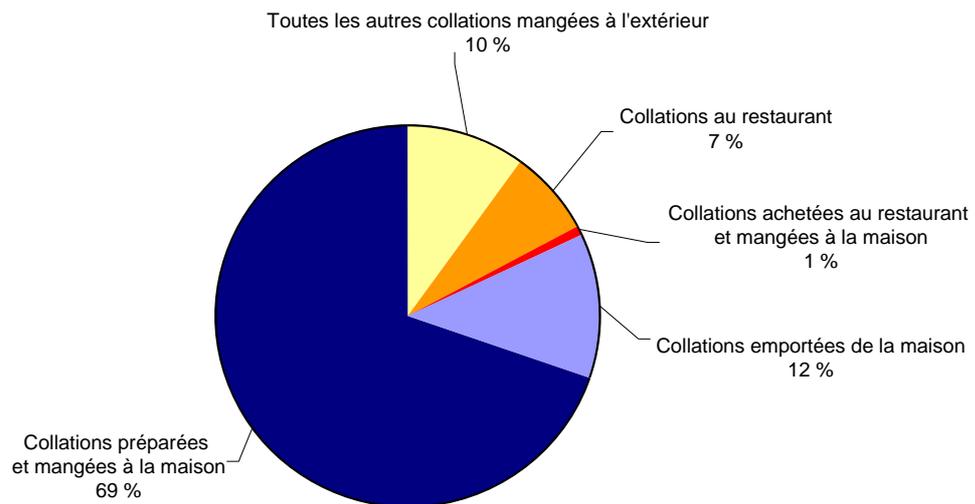
### Part des repas totaux



Source : Eating Patterns in Canada 2005, NPD Group

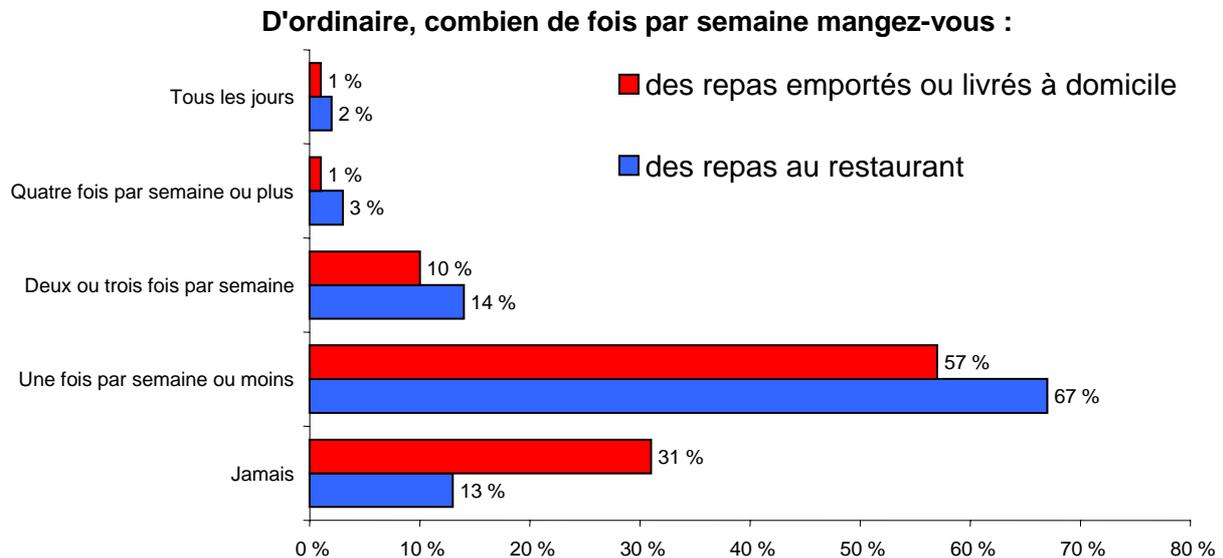
## Les Canadiens préparent 81 % de leurs collations à la maison

### Part des collations totales



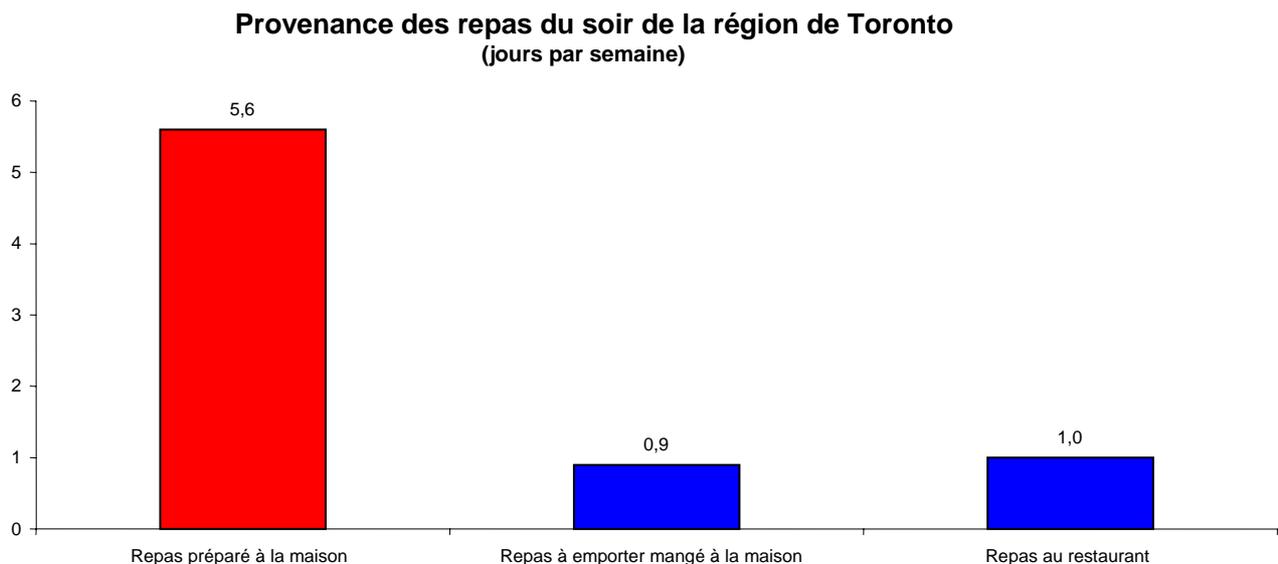
Source : Eating Patterns in Canada 2005, NPD Group

## La plupart des Canadiens vont au restaurant une fois par semaine ou moins



Source : Nutrition : évolution et tendances V, Institut national de la nutrition et Conseil canadien des aliments et de la nutrition, 2004

## Les résidents de la région de Toronto préparent le repas à la maison près de six soirs par semaine sur sept



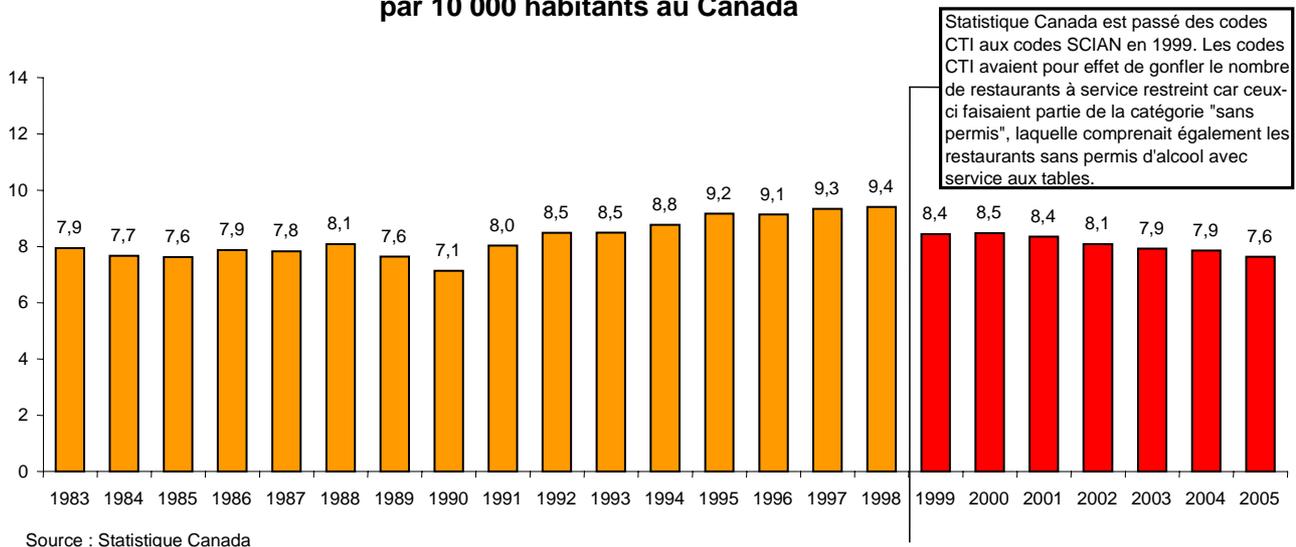
Source : Eating Preferences & Patterns in the GTA, Leger Marketing, 8 mars 2006

# Mythe n° 2

## Les restaurants à service rapide sont en train de remplacer tous les autres.

À part la croissance enregistrée dans les années 90, il y a eu peu de changement dans le nombre de restaurants à service rapide par habitant au Canada au cours des 20 dernières années

Nombre de restaurants à service restreint par 10 000 habitants au Canada

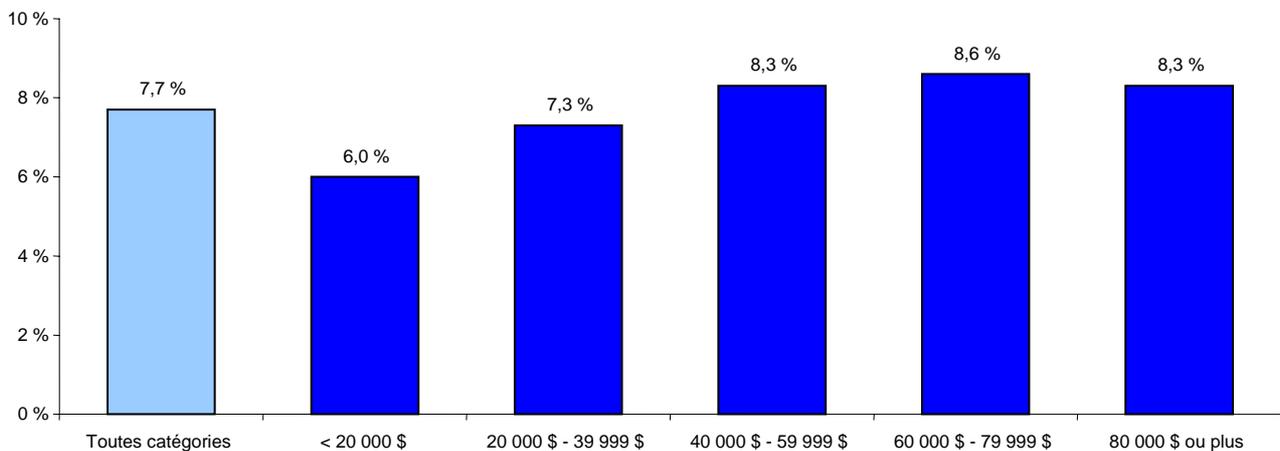


# Mythe n° 3

**Manger dans un restaurant à service rapide coûte moins cher que de préparer un repas à la maison.**

**Les dépenses au restaurant dépendent du revenu disponible : les ménages canadiens à faible revenu ne dépensent que 6 % de leur dollar alimentaire en "aliments rapides"**

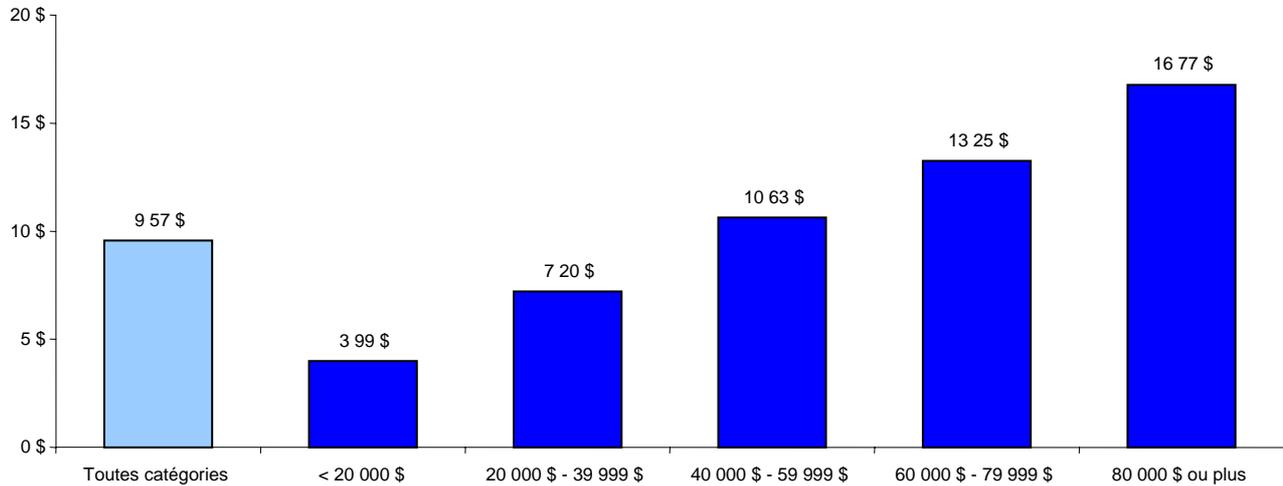
**Dépenses familiales hebdomadaires en aliments rapides en pourcentage des dépenses alimentaires totales - 2001**



Source : Dépenses alimentaires au Canada 2001, Statistique Canada

**Les dépenses au restaurant dépendent du revenu disponible : les ménages canadiens à faible revenu ne dépensent que 3,99 \$ par semaine en "aliments rapides"**

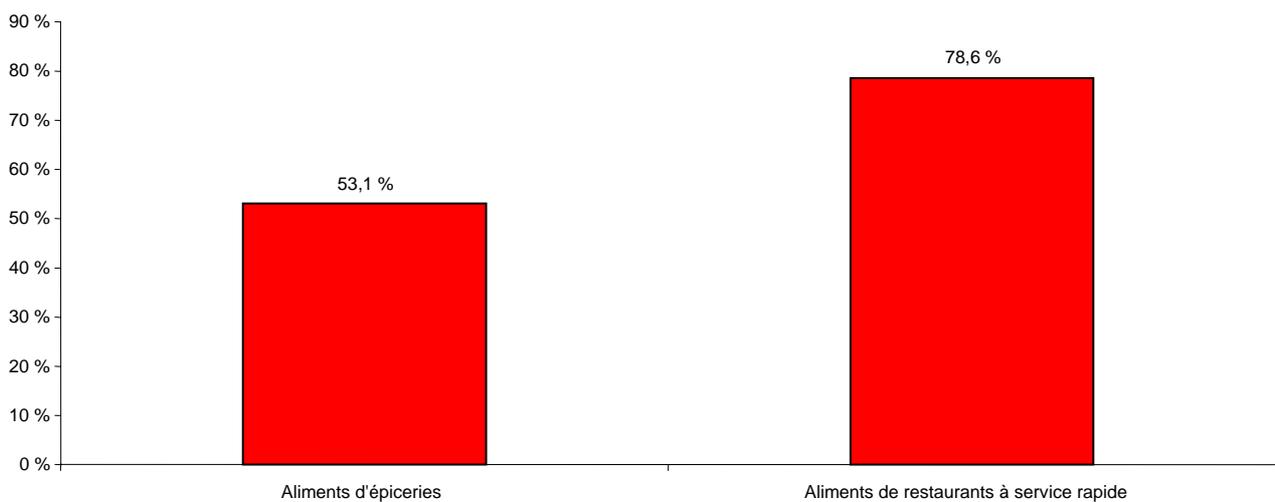
**Dépenses familiales hebdomadaires en aliments rapides par catégorie de revenu - 2001**



Source : Dépenses alimentaires au Canada 2001, Statistique Canada

**Depuis 20 ans, les prix des restaurants à service rapide ont augmenté plus vite que les prix des épiceries**

**Inflation entre 1985 et 2005**



Source : Statistique Canada

# Mythe n° 4

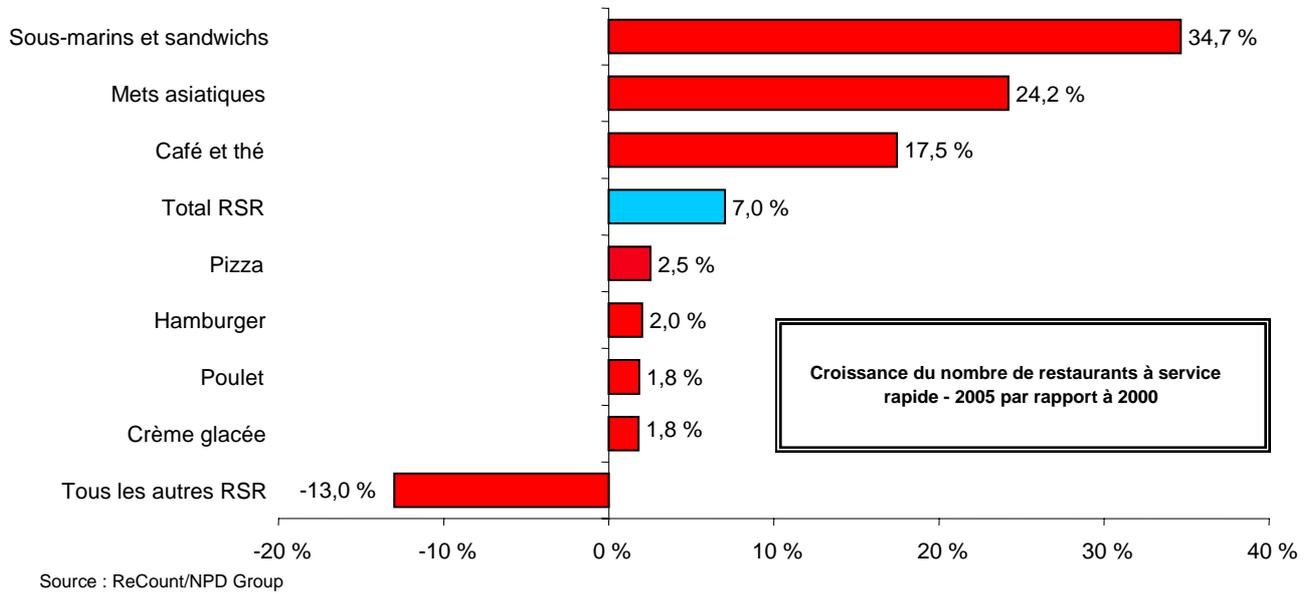
**Il est difficile de faire des choix santé lorsqu'on mange au restaurant.**

**Les nouveaux aliments gagnent en popularité auprès des Canadiens... pendant que les anciens favoris perdent du terrain**

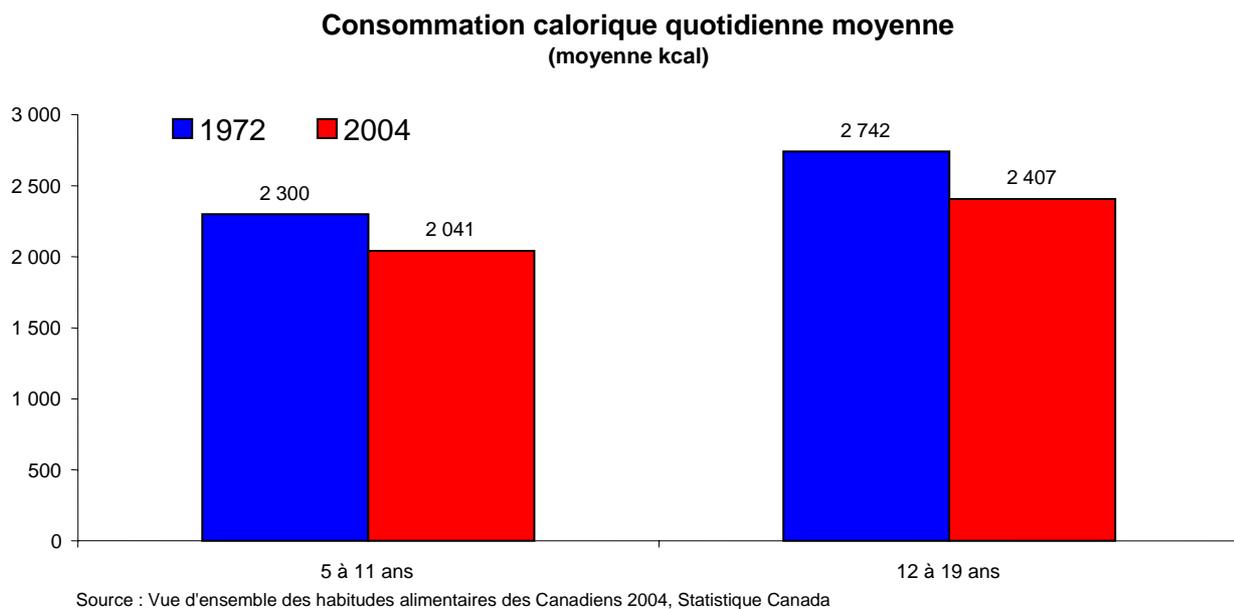
<u>Article</u>	<u>Changement dans le volume (nombre de commandes) 2006 / 2004</u>
<i>Moyenne de tous les articles</i>	4 %
Sushi	53 %
Salade grecque en plat principal	37 %
Salade asiatique/orientale en plat principal	37 %
Eau en bouteille	26 %
Burger végétarien	22 %
Boissons gazéifiées diète	17 %
Mets chinois	15 %
Sandwichs (à l'exception des sous-marins, burgers)	9 %
Bagels	5 %
Boissons gazéifiées ordinaires	2 %
Frites	-3 %
Hamburger	-4 %
Crème glacée/yogourt	-8 %

Source : CREST/NPD Group

## Les concepts "frais" et "préparé pour vous" enregistrent la croissance la plus marquée



## Les résultats de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes indiquent que la consommation calorique des Canadiens n'a pas augmenté depuis 30 ans

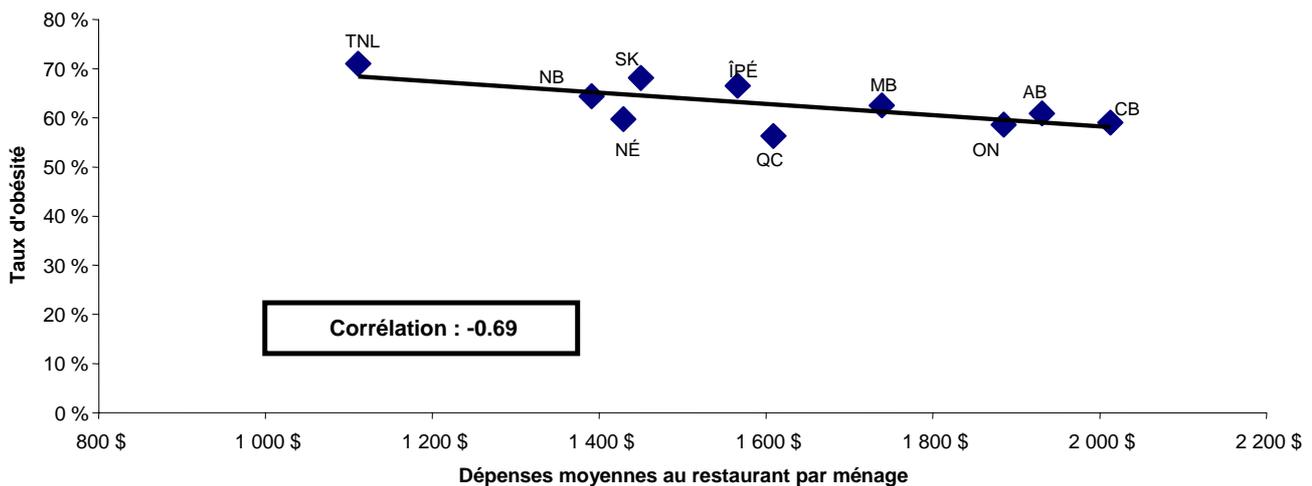


# Mythe n° 5

Les gens qui mangent dans des restaurants à service rapide ou qui habitent à proximité sont plus à risque de souffrir d'embonpoint ou d'obésité.

Matière à réflexion : Les provinces canadiennes dont les dépenses au restaurant moyennes sont les *plus* élevées sont celles dont les taux d'embonpoint/d'obésité chez les adultes sont les *moins* élevés

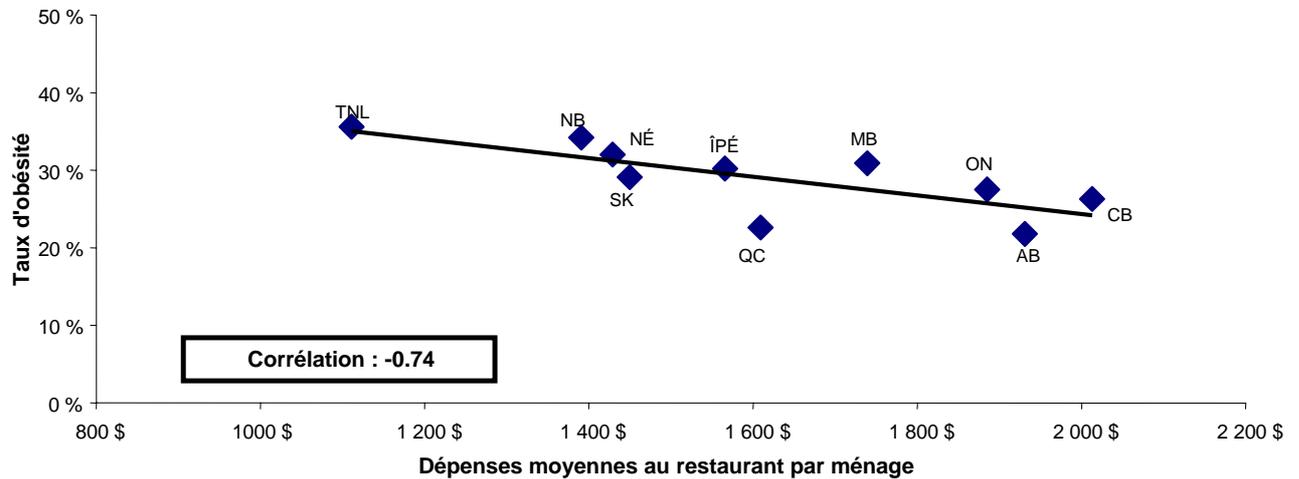
Corrélation entre les dépenses au restaurant moyennes et le pourcentage de la population âgée de 18 ans et plus souffrant d'obésité ou d'embonpoint



Source : Enquête sur les dépenses des ménages, 2004 Différences régionales en matière d'obésité, Statistique Canada

**Matière à réflexion : Les provinces canadiennes dont les dépenses au restaurant moyennes sont les *plus* élevées sont celles dont les taux d'embonpoint/d'obésité chez les enfants sont les *moins* élevés**

**Corrélation entre les dépenses au restaurant moyennes et le pourcentage de la population âgée de 2 à 17 ans souffrant d'obésité ou d'embonpoint**



Source : Enquête sur les dépenses des ménages, 2004 Différences régionales en matière d'obésité, Statistique Canada

## Commentaires et interprétation

Voici quelques faits saillants de ces illustrations qui devraient amener une réflexion.

- La partie du dollar en alimentation consacrée à la restauration était de 29 % en 1982, alors qu'elle est de 30 % en 2001.
- Les ménages canadiens ont haussé leurs dépenses au restaurant de 3,00 \$ en 20 ans, les faisant passer de 35,00 \$ en 1982 à 38,00 \$ en 2001.
- 76 % des repas sont préparés à la maison au Canada.
- 81 % des collations sont préparées à la maison au Canada.
- La plupart des Canadiens vont au restaurant une fois par semaine ou moins. Cela totalise 4 fois ou moins par mois. *(Cette statistique s'applique moins dans le cas de certaines catégories comme les gens d'affaires et les politiciens).*
- Les résidents de la région de Toronto préparent 6 soirs sur 7 leurs repas à la maison.
- Le nombre de restaurants par tranche de 10 000 habitants au Canada est passé de 7,9 en 1983 à 7,6 en 2005.
- Les ménages canadiens à faible revenu ne dépensent que 6 % de leur dollar alimentaire en alimentation rapide.
- Hebdomadairement, les familles ayant un revenu de 20 000 \$ dépensent 3,99 \$ dans les établissements de restauration rapide contre 16,77 \$ dans le cas des familles avec un revenu de 80 000 \$ ou plus.
- Entre 1985 et 2005, les prix dans les restaurants d'alimentation rapide ont augmenté de 76,6 % comparativement à 53,1 % dans les épiceries.
- Les habitudes changent avec une hausse de 53 % des sushi contre une baisse de 3 % pour les frites et de 4 % pour les hamburgers.
- La consommation calorique quotidienne moyenne de 1972 à 2004 est passée pour la tranche de 5 à 11 ans de 2 300 à 2 041 alors que pour la tranche de 12 à 19 ans de 2 742 à 2 407.
- On note que, dans les provinces canadiennes où les dépenses au restaurant sont les plus élevées, sont aussi celle avec le taux d'obésité et d'embonpoint les moins élevés.

Les nouveaux aliments gagnent en popularité auprès des Canadiens... pendant que les anciens favoris perdent du terrain. Il est ici amusant de s'interroger sur l'interprétation des sondages. Lors des résultats d'une enquête d'opinion, il faut toujours faire la différence entre la réalité et la perception. La perception, lors d'un sondage téléphonique sur les habitudes des consommateurs au restaurant indique

que 8 personnes sur 10 demandent une salade. La réalité dans nos établissements à l'heure du lunch est que 9 de ces personnes demandent plutôt... des frites. Peu importe ce qui est sur le menu, la décision demeurera toujours celle du consommateur et non du restaurateur.

Est-ce que les choses ont réellement changé ? L'offre certes et la recherche d'une alimentation plus équilibrée. Mais plusieurs choses sont demeurées semblables. Si les enfants à l'époque souhaitaient passer par la roulotte de frites sur le chemin des vacances, les jeunes d'aujourd'hui veulent la même chose sauf que l'offre est différente.

La restauration est préoccupée comme tous les citoyens par l'obésité et particulièrement chez les jeunes. Il ne faut pas oublier que ce sont aussi des parents une fois leur journée terminée. Nous continuons de croire qu'une information de qualité sur les aliments consommés est la voie à suivre, sans oublier une activité physique adéquate. Selon nous, lorsqu'il y a un problème d'obésité à la maison, certaines étapes sont essentielles avant de demander aux autres, dont le gouvernement d'intervenir à notre place :

- allons faire l'épicerie ensemble ;
- regardons ce que contient le frigidaire ;
- regardons ce que renferme la dépense ;
- quelle sorte de repas consommez-vous à la maison sur une base hebdomadaire ;
- de quoi sont faits les lunches et les collations de vos enfants ;
- que consomment-on chez vous comme collation en regardant la télévision.

Cela peut sembler simpliste, mais la solution se trouve beaucoup plus autour de votre table de cuisine et dans vos habitudes de vie quotidienne que dans des lois et règlements. De plus, si l'information est essentielle, il faut être capable de discerner la bonne de la mauvaise. Et à ce chapitre, le Web, tout en étant fort utile, peut présenter des dangers dans les choix que nous faisons. Mais encore là, peu importe la quantité d'information digérée, il faut être capable de l'interpréter selon sa condition propre.

Certes, les restaurants sont interpellés et concernés par le problème de surpoids de la société. Mais à la lumière de ces quelques statistiques, la **démonisation** de notre industrie est injustifiée et de beaucoup trop facile et, surtout, à courte vue. Nous voulons faire partie de la solution et ne plus être vus comme étant l'essentiel du problème. Soit nous faisons partie du problème, mais nous voulons aussi, et l'avons démontré, être partie prenante de la solution. Il faut responsabiliser les gens sur la consommation des aliments et les éduquer.

Finalement, on semble oublier dans tout ce débat le côté social et convivial de manger. On est en train de perdre le plaisir qu'il y a à concocter un bon repas, la joie de le partager avec la famille et les amis, ainsi que le bonheur de le déguster. Par moment, on a l'impression qu'on veut nous dégoûter de manger... Triste constat.

### Recommandations

- **Déposer le règlement sur la formation en manipulation des aliments dès cette année.**

- Insister pour qu'Ottawa réglemente l'élimination des gras trans sur une base nationale ;
- Hausser le temps accordé à l'activité physique à l'école pour les jeunes ;
- Hausser les campagnes d'information sur une alimentation équilibrée et une activité physique adéquate.

## **10. CONCLUSION**

En terminant, l'industrie de la restauration au Québec par le biais du Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) et au Canada par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) ne peut que constater la situation précaire que traverse le milieu agricole actuellement.

Nous demeurons un partenaire de premier plan dans l'achat de produits issues tant du monde agricole que de celui des manufacturiers. Nous continuons de supporter une agriculture forte et diversifiée, rentable pour ses artisans. Notre secteur d'activité a tout intérêt à continuer de compter sur un partenaire fort économiquement qui sera en mesure de continuer à répondre aux besoins de notre clientèle.

Cependant, devant le constat posé sur le secteur agricole et les difficultés rencontrées au cours des dernières années, nous croyons qu'il faut trouver des solutions autres que celles avec lesquelles nous vivons, particulièrement avec le commerce mondial.

A titre de partenaires, la chaîne agroalimentaire doit faire preuve de maturité et rechercher des solutions au bénéfice de tous les joueurs. Nous n'avons pas les moyens d'attendre que d'autres pays viennent nous imposer leurs solutions. Nous nous devons de mettre sur pied une solution québécoise et canadienne.

## **11. DOCUMENTS EN ANNEXE**

Ces documents sont joints à l'envoi de ce mémoire.