

**LA MAIN-  
D'ŒUVRE  
ÉTRANGÈRE EST  
ESSENTIELLE  
À L'INDUSTRIE  
DES SERVICES  
ALIMENTAIRES  
DU CANADA**



**Restaurants  
Canada**

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires



Restaurants Canada maintient que la main-d'œuvre étrangère est indispensable à la résilience du secteur de la restauration du Canada. Les politiques en matière d'immigration doivent être prévisibles, fondées sur des données et adaptées aux besoins du secteur. Voici cinq recommandations pour moderniser et améliorer l'accès à ce bassin de travailleurs essentiels : accélérer les voies d'accès à la résidence permanente; ajouter un volet pour le tourisme et les régions rurales; distribuer des permis de travail ouverts pour certaines professions dans une zone géographique limitée; simplifier et élargir les évaluations des conditions du marché du travail; et encourager les initiatives de réinstallation dans les communautés rurales.

## BESOIN DE TRAVAILLEURS ÉTRANGERS

Le secteur de la restauration est le quatrième employeur du secteur privé au pays, soutenant plus de 1,2 million d'emplois et contribuant à hauteur de 4 % au produit intérieur brut. Au Canada, une personne sur cinq travaille dans Services d'hébergement et de restauration à un moment ou à un autre de sa carrière. Ce secteur joue donc un rôle clé dans l'emploi des jeunes et le perfectionnement de la main-d'œuvre. Principale source de nouveaux emplois, l'industrie canadienne des services alimentaires emploie plus de 500 000 jeunes, soit 42,4 % de notre main-d'œuvre.

Les changements démographiques, les régions géographiques difficiles, la baisse de l'intérêt des travailleurs locaux pour le secteur et la forte concurrence sur le marché du travail ont entraîné une grave pénurie de personnel dans les restaurants, en particulier dans les régions **non urbaines, rurales, isolées et touristiques**, pour les postes en cuisine tel que cuisiniers, chefs et employés responsables des opérations se déroulant 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. En raison de ces difficultés, de nombreux restaurants ont fait appel à des travailleurs étrangers afin d'assurer la viabilité de leurs activités, de garder leurs portes ouvertes et de continuer à employer une main-d'œuvre locale.

Plus de 70 000 postes sont actuellement vacants dans le secteur des services alimentaires, et ce chiffre devrait dépasser largement 105 000 d'ici 2030, sans même tenir compte des nouvelles restrictions imposées à la main-d'œuvre étrangère. **Même s'il a connu la deuxième hausse des salaires en importance depuis 2022**, le secteur de la restauration a encore du mal à attirer des talents locaux dans de nombreuses régions. Les faibles marges bénéficiaires et la baisse des dépenses discrétionnaires de la clientèle limitent la capacité des restaurants à augmenter davantage les salaires.



## NÉCESSITÉ ÉCONOMIQUE STRATÉGIQUE À LONG TERME

Les restaurants ont une longue tradition d'embaucher de nouveaux arrivants et jouent un rôle important dans la réussite de leur installation. En fait, la moitié des restaurants canadiens sont gérés par des gens qui sont arrivés au pays en tant qu'immigrants. L'industrie comprend l'importance de l'immigration et la nécessité de soutenir les travailleurs.

Solution de dernier recours, la main-d'œuvre étrangère reste une **nécessité économique stratégique à long terme**. Le processus rigoureux d'embauche d'un étranger est plus coûteux et plus long que l'embauche locale, mais il est nécessaire dans un monde où la population vieillit et où la main-d'œuvre diminue. Les travailleurs étrangers comblent un vide, ce qui permet aux restaurateurs de ne pas fermer leurs portes et de garder des Canadiens à l'emploi à long terme.

Bien que des cas d'abus aient été signalés dans divers volets d'immigration économique, la grande majorité des propriétaires d'entreprise respectent les règles et ne devraient pas être pénalisés pour les actions de quelques mauvais acteurs. Les travailleurs étrangers font partie intégrante du fonctionnement des restaurants. Restaurants Canada est reconnaissant de leurs contributions et soutient pleinement le renforcement de la protection des travailleurs, l'ajout d'inspections et l'accessibilité des canaux de signalement des violations.

## PRINCIPES DIRECTEURS

L'admission d'immigrants devrait être orientée stratégiquement vers les communautés où la pénurie de main-d'œuvre persiste, selon un indice composite tenant compte du chômage, de l'emplacement éloigné et des pressions démographiques telles que l'âge de la population.

Un cadre d'immigration moderne doit :

- reconnaître le secteur de la restauration comme une priorité dans la planification fédérale et provinciale;
- répondre aux besoins urgents de main-d'œuvre en offrant un accès efficace aux talents internationaux et en alignant l'offre sur la demande du secteur, surtout dans les régions qui manquent continuellement de personnel;
- donner la priorité aux régions rurales et éloignées, où les pénuries menacent les économies locales;
- protéger et outiller les travailleurs étrangers grâce à un processus transparent et équitable.

**Le Canada doit moderniser ses systèmes d'immigration et de main-d'œuvre afin de rester compétitif et d'attirer les talents internationaux, tout en protégeant les droits des travailleurs et en apportant de la stabilité aux employeurs. Restaurants Canada recommande de faire ce qui suit.**

1. **Accélérer les voies d'accès à la résidence permanente**, surtout pour les travailleurs étrangers déjà au pays, pour les postes essentiels en services alimentaires dans les régions où il est difficile de trouver du personnel, en réduisant la dépendance à l'égard des participants au Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET), au Programme des candidats des provinces (PCP) et au Programme d'immigration au Canada atlantique (PICA).
  - Se concentrer sur les régions géographiquement difficiles.
  - Assurer la rétention à long terme et la stabilité de la main-d'œuvre.
2. **Ajouter un volet pour le tourisme et les régions rurales** aux programmes existants afin d'offrir un accès plus rapide et plus souple à la main-d'œuvre internationale dans les régions où les pénuries persistent. Ce volet devrait permettre d'obtenir un permis de travail pour entrées multiples valide pendant cinq ans.
  - Rétablir un plafond de 20 % pour les travailleurs étrangers temporaires dans le cadre du PTET dans le volet pour le tourisme et les régions rurales, mais maintenir le plafond de 10 % pour les régions urbaines.
  - Améliorer la rétention en offrant de la stabilité aux employeurs et aux travailleurs.
  - Réduire le fardeau administratif pour le gouvernement et les employeurs en prolongeant la période de validité des permis et en améliorant l'efficacité du gouvernement.
  - Remédier aux pénuries structurelles dans les régions rurales et éloignées qui dépendent du tourisme.
  - Aligner l'immigration sur les besoins économiques locaux pour assurer une croissance durable.
3. **Simplifier et élargir les évaluations des conditions du marché du travail** afin d'aligner les critères sur les besoins du secteur, en reconnaissant la demande continue dans les services alimentaires, même dans les régions où il y a de la main-d'œuvre en trop.
  - Simplifier la procédure relative aux études d'impact sur le marché du travail (EIMT), comme l'a fait le Québec, en permettant aux employeurs de demander une EIMT sans avoir à annoncer le poste pendant quatre semaines consécutives au préalable.
  - Étendre l'admissibilité à l'EIMT à cinq ans et la durée des permis de travail à trois ans maximum dans le cadre de la même EIMT initiale, quel que soit le volet d'immigration. Actuellement, la durée maximale pour les EIMT à bas salaires est d'un an dans le cadre du PTET. En raison de cette courte période, les employeurs doivent publier des annonces et déposer une nouvelle demande pour le même poste chaque année, ce qui crée de l'incertitude chez les travailleurs.
  - Mesurer le taux de chômage réel en excluant le nombre de personnes qui sont liées à leur employeur et qui prévoient de retourner sur leur lieu de travail à l'avenir.
  - Arrêter d'utiliser les données des régions métropolitaines de recensement pour déterminer le taux de chômage.
4. **Distribuer des permis de travail ouverts pour certaines professions dans une zone géographique limitée :**
  - pour permettre aux employeurs de déplacer les travailleurs vers différents établissements en fonction des besoins;
  - pour permettre aux travailleurs de chercher un emploi ailleurs s'ils le souhaitent ou s'ils en ont besoin.
5. **Encourager les initiatives de réinstallation dans les communautés rurales**, comme la création de réseaux de mentorat, la formation linguistique et les mesures de protection des immigrants et des demandeurs d'asile.
  - Encourager l'installation des demandeurs d'asile dans les communautés rurales grâce à des services de soutien appropriés.
  - Encourager la participation du secteur de la restauration au portail de l'emploi du gouvernement pour les demandeurs d'asile.

## AU SUJET DE RESTAURANTS CANADA

Restaurants Canada est une association nationale sans but lucratif qui contribue à faire progresser l'industrie diversifiée et dynamique de la restauration au Canada. Principale source de premiers emplois au pays, le secteur de la restauration représente un chiffre d'affaires de 124 milliards de dollars et emploie près de 1,2 million de Canadiens. Visitez le [restaurantscanada.org/fr](https://restaurantscanada.org/fr) pour en savoir plus.

Matt Triemstra, Vice-président, Affaires fédérales, Restaurants Canada | [mtriemstra@restaurantscanada.org](mailto:mtriemstra@restaurantscanada.org) | 613-808-8806