

RESTAURANTS

CANADA

RESTAURANTS CANADA : MÉMOIRE PRÉBUDGÉTAIRE 2026

MAI 2026



The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

**RECOMMANDATION N° 1 :**

Que le gouvernement accorde une exemption permanente de la TPS/TVH sur tous les aliments, y compris les repas achetés en restaurant, afin de réduire les coûts liés aux aliments pour les Canadiens et de stimuler la création d'emploi et la croissance économique dans le secteur de la restauration et les secteurs qui y sont liés, tels que l'agriculture canadienne, dans les communautés de partout au pays.

RECOMMANDATION N° 2 :

Que le gouvernement mette en place une déduction pour la première année à la fois permanente et complète pour les investissements en capital des restaurants dans le cadre de l'Incitatif à l'investissement accéléré, y compris les améliorations locatives, l'équipement, la modernisation, l'automatisation et les investissements en technologie numérique, afin de soutenir le réinvestissement, la croissance de la productivité et la modernisation dans un secteur qui contribue à près de 4 % au PIB canadien.

RECOMMANDATION N° 3 :

Que le gouvernement modernise la déduction aux petites entreprises en augmentant le seuil de revenu imposable admissible de 500 000 \$ à 1 million de dollars afin de refléter la hausse des coûts entrepreneuriaux et de soutenir le réinvestissement, la croissance et la création d'emploi dans les petites et moyennes entreprises, y compris les restaurants.

RECOMMANDATION N° 4 :

Que le gouvernement crée un crédit d'impôt pour l'investissement dans la technologie et la modernisation dans le secteur de la restauration afin de soutenir la croissance de la productivité et la résilience opérationnelle chez les restaurateurs propriétaires de petites et moyennes entreprises.

RECOMMANDATION N° 5:

Que le gouvernement travaille de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments ainsi que ses homologues provinciaux et territoriaux afin d'établir une reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire et d'harmoniser les normes d'inspection par le biais du processus de conciliation réglementaire de l'Accord de libre-échange canadien, afin de réduire le fardeau administratif et les obstacles au commerce interprovincial et interterritorial.

RECOMMANDATION N° 6:

Que le gouvernement améliore la Stratégie emploi et compétences jeunesse par la création d'un volet de financement réservé aux fournisseurs de services d'emploi locaux afin de développer des programmes de formation technique spécialisés pour le secteur de la restauration, soutenant ainsi l'emploi chez les jeunes ainsi que le développement de la main-d'œuvre dans les communautés du Canada.



Restaurants Canada est une association nationale sans but lucratif qui représente le secteur diversifié des services alimentaires et des restaurants, y compris les restaurateurs, les exploitants de bars, de services de traiteurs et de restauration rapide, les fournisseurs de produits et les autres fournisseurs de services alimentaires. Fondée en 1944, Restaurants Canada défend les intérêts de plus de 105 000 entreprises dans tout le pays, des petits établissements familiaux aux grandes chaînes nationales.

Le secteur de la restauration canadien est un moteur d'emploi et de croissance économique.

- Les Canadiens fréquentent les restaurants 23 millions de fois par jour dans les communautés du pays.
- Les restaurants génèrent plus de 125 milliards de dollars en ventes annuelles, représentant près de 4 % du PIB du Canada.
- Nous sommes le quatrième employeur en importance dans le secteur privé au Canada, puisque nous employons plus de 1,2 million de travailleurs, ce qui représente 6 % de la main-d'œuvre au pays.
- Nous employons plus de Canadiens que les secteurs de la fabrication automobile, de l'aérospatiale, des services bancaires, de l'agriculture primaire et de l'acier combinés.
- Nous sommes la plus grande source de premiers emplois au Canada, employant 480 000 jeunes, ce qui représente un jeune sur six au pays.
- Notre secteur contribue à plus de 26 milliards de dollars annuellement aux recettes fiscales fédérales, provinciales, territoriales et municipales, générant 2,25 \$ de retombées économiques pour chaque dollar dépensé, une somme bien au-delà de la moyenne nationale de 1,92 \$.

DÉFIS ACTUELS

Le secteur de la restauration au Canada subit une pression financière croissante, alors que les défis persistants en matière d'abordabilité, la hausse des coûts d'exploitation et les dépenses inégales des consommateurs continuent d'éroder la rentabilité. Aujourd'hui, 36 % des restaurants fonctionnent à perte ou atteignent à peine le seuil de rentabilité, soit le triple du niveau observé en 2019.

Le comportement des consommateurs reflète cette même pression : selon un sondage Angus Reid de mars 2026, 71 % des Canadiens ont réduit leurs dépenses non essentielles au cours des trois mois précédents, ce qui a des conséquences directes sur l'achalandage et les revenus des restaurants.

Parallèlement, l'incertitude économique à grande échelle limite la capacité des exploitants à investir et à déployer des capitaux pour la modernisation, la croissance et les améliorations liées à la durabilité. Dans le contexte où le gouvernement fédéral encourage une économie unifiée axée sur la croissance, la résilience et la compétitivité, le Budget 2026 devrait reconnaître le rôle économique central du secteur de la restauration. Ce secteur est généralement le premier à ressentir les pressions économiques : lorsque les Canadiens sont aux prises avec des difficultés financières et que l'abordabilité est mise à rude épreuve, les répercussions ne se limitent pas aux restaurants; elles se propagent dans les communautés, les chaînes d'approvisionnement et les économies locales.

Par ailleurs, les pénuries de main-d'œuvre, principalement dans les régions rurales, éloignées et non urbaines, continuent d'accentuer les pressions. On projette jusqu'à 105 000 postes vacants dans le secteur d'ici 2030, menaçant ainsi la stabilité des entreprises individuelles et le vaste réseau d'emplois qu'elles soutiennent. Restaurants Canada poursuivra ses discussions actives avec le gouvernement fédéral et les parlementaires au sujet des solutions à long terme essentielles à notre secteur en matière de main-d'œuvre, notamment les investissements dans la formation des jeunes, la technologie et les solutions en matière d'immigration offrant une voie vers la résidence permanente.

Les mesures décrites dans notre mémoire sont ciblées et concrètes. Elles permettront de réduire le fardeau des coûts pour les exploitants, d'améliorer les conditions propices à l'investissement et à la croissance, et d'accroître la résilience du secteur de la restauration au Canada afin qu'il puisse continuer à contribuer à la création d'emploi et à la croissance économique dans les communautés de partout au pays.



RECOMMANDATION N° 1 : EXEMPTER DE FAÇON PERMANENTE TOUS LES ALIMENTS DE LA TPS/TVH

Le traitement fiscal des aliments au Canada est incohérent d'une manière qui nuit aux restaurants et aux Canadiens qui en dépendent. Les aliments achetés en épicerie sont exempts de la TPS/TVH, contrairement aux repas achetés en restaurant. Les conséquences de cette asymétrie sont bien documentées. Lors de l'introduction de la TPS en 1991, les ventes des restaurants ont chuté de 7,3 %. Lorsque le gouvernement a mis en place un congé de TPS temporaire de décembre 2024 à février 2025, les ventes dans le secteur des services alimentaires ont augmenté de 8,6 % et environ 24 000 emplois ont été créés. Les données probantes dans les deux sens pointent vers la même conclusion : cette taxe freine la demande, nuit à l'emploi et impose un fardeau inutile aux consommateurs qui gèrent déjà des budgets discrétionnaires serrés.

Exempter de façon permanente tous les aliments, y compris les repas achetés en restaurant, de la TPS/TVH permettrait de réduire les coûts liés aux aliments pour les Canadiens et de stimuler la création d'emploi. Restaurants Canada estime qu'une exemption permanente générerait plus de 64 000 nouveaux emplois, produirait des milliards d'économies pour les consommateurs et répondrait aux problèmes d'abordabilité, tout en augmentant les recettes gouvernementales grâce à l'activité économique élargie qui s'ensuivrait. Pour chaque dollar dépensé dans le secteur des services alimentaires, 2,25 \$ de retombées économiques totales sont générés.

Restaurants Canada demande au gouvernement d'exempter de façon permanente tous les aliments, y compris les repas achetés en restaurant, de la TPS/TVH afin de réduire les coûts liés aux aliments pour les Canadiens et de stimuler la création d'emploi et la croissance économique dans le secteur de la restauration dans les communautés de partout au pays.



**RECOMMANDATION N° 2 :****ÉTABLIR UNE DÉDUCTION POUR LA PREMIÈRE ANNÉE À LA FOIS PERMANENTE ET COMPLÈTE POUR LES INVESTISSEMENTS EN CAPITAL DES RESTAURANTS DANS LE CADRE DE L'INCITATIF À L'INVESTISSEMENT ACCÉLÉRÉ**

L'ouverture d'un nouveau restaurant à service complet au Canada nécessite souvent entre huit et douze millions de dollars en investissements en capital, avant même l'accueil des premiers clients. Ce montant, qui couvre l'équipement de cuisine, les améliorations locatives, l'infrastructure technologique et l'aménagement, est récupéré lentement dans le cadre du régime actuel de déduction pour amortissement du Canada, qui limite les déductions pour la première année à une fraction du coût réel. Entre-temps, les investisseurs dans les secteurs de la fabrication et de l'énergie propre peuvent accéder à une déduction complète pour la première année, contrairement aux restaurateurs. L'Incitatif à l'investissement accéléré, la mesure disponible la plus proche, est temporaire et en cours d'élimination progressive, créant une incertitude supplémentaire pour les exploitants qui planifient leurs dépenses en capital. Il en résulte un désavantage fiscal structurel qui retarde le recouvrement des coûts, comprime les flux de trésorerie en début d'activité et réduit le rendement après impôt sur l'investissement, précisément au moment où cela compte le plus pour une décision d'affaires.

Dans d'autres marchés concurrents, une déduction complète pour la première année est offerte pour les constructions admissibles, rendant ces marchés nettement plus attrayants pour les capitaux qui pourraient autrement être injectés dans la croissance des restaurants canadiens. Élargir l'Incitatif à l'investissement accéléré placerait le secteur de la restauration au Canada sur un pied d'égalité avec le secteur de la fabrication et accélérerait le réinvestissement.

Restaurants Canada demande au gouvernement d'établir une déduction pour la première année à la fois permanente et complète pour les investissements en capital des restaurants dans le cadre de l'Incitatif à l'investissement accéléré, y compris les améliorations locatives, l'équipement, la modernisation, l'automatisation et les investissements en technologie numérique, afin de soutenir le réinvestissement, la croissance de la productivité et la modernisation dans un secteur qui contribue à près de 4 % au PIB canadien.

RECOMMANDATION N° 3 :**AUGMENTER LE SEUIL DE LA DÉDUCTION AUX PETITES ENTREPRISES À 1 MILLION DE DOLLARS**

La grande majorité des plus de 105 000 établissements de restauration au Canada sont des petites entreprises exploitées de façon indépendante. Avec des marges bénéficiaires de trois à cinq pour cent, les exploitants ont une capacité limitée à absorber la hausse des coûts, à investir dans leurs entreprises ou à constituer des réserves financières en prévision des perturbations. Le seuil de la déduction aux petites entreprises de 500 000 \$ n'a pas été ajusté de façon significative depuis des décennies. Durant cette période, le coût d'ouverture et d'exploitation d'un restaurant a augmenté considérablement, sous l'effet de l'inflation des coûts des aliments, de la main-d'œuvre, du loyer et de l'équipement, tandis que le seuil déterminant le revenu d'entreprise admissible au traitement fiscal des petites entreprises est demeuré essentiellement statique. Un seuil établi en fonction de l'économie d'une génération passée offre un allègement nettement moindre qu'autrefois.

Porter le seuil à 1 million de dollars permettrait de rétablir la valeur pratique de la déduction, de permettre à davantage de restaurants de conserver leurs bénéfices aux fins de réinvestissement dans leurs activités, leur équipement et leur personnel, et d'offrir un certain allègement à un moment où le secteur est en difficulté.

Restaurants Canada demande au gouvernement de moderniser la déduction aux petites entreprises en augmentant le seuil de revenu imposable admissible de 500 000 \$ à 1 million de dollars afin de refléter la hausse des coûts entrepreneuriaux et de soutenir le réinvestissement, la croissance et la création d'emploi dans les petites et moyennes entreprises, y compris les restaurants.



RECOMMANDATION N° 4 : ÉTABLIR UN CRÉDIT D'IMPÔT POUR L'INVESTISSEMENT DANS LA TECHNOLOGIE ET LA MODERNISATION

La technologie moderne, notamment les outils de gestion des stocks assistés par l'intelligence artificielle, les systèmes de commande automatisés et l'équipement de cuisine de pointe automatisé à haute efficacité énergétique, offre au secteur de la restauration canadien une voie concrète vers une meilleure productivité et une plus grande résilience face aux pénuries de main-d'œuvre et à la volatilité des coûts des intrants. Le frein n'est pas la volonté, mais le coût. Les exigences élevées en capital initial placent ces investissements hors de portée de la plupart des exploitants de petites et moyennes entreprises, qui constituent la majorité du secteur et qui auraient le plus à gagner de la modernisation.

Un crédit d'impôt ciblé pour l'investissement dans la technologie et la modernisation abaisserait le seuil financier pour ces investissements et accélérerait les gains de productivité dans l'ensemble du secteur. Il en résulterait un secteur plus compétitif et plus durable, mieux outillé pour gérer les pressions structurelles qui continueront de façonner l'environnement d'exploitation dans les années à venir.

Restaurants Canada demande au gouvernement d'établir un crédit d'impôt pour l'investissement dans la technologie et la modernisation dans le secteur de la restauration afin de soutenir la croissance de la productivité et la résilience opérationnelle chez les restaurateurs propriétaires de petites et moyennes entreprises.

RECOMMANDATION N° 5 : HARMONISER LES NORMES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE ET PARVENIR À LA RECONNAISSANCE MUTUELLE DES CERTIFICATIONS

Les restaurateurs canadiens naviguent dans un paysage fragmenté de normes de salubrité alimentaire, d'exigences de certification et de protocoles d'inspection qui varient considérablement d'une province et d'un territoire à l'autre. Pour les chaînes de restaurants exploitées dans plusieurs provinces et territoires, cette fragmentation crée des obligations de conformité redondantes, une reconnaissance incohérente des certifications et des coûts administratifs qui n'ont aucun lien avec les résultats en matière de salubrité alimentaire. Un préposé à la manipulation des aliments certifié selon les normes d'une province peut ne pas être reconnu dans la province voisine, ce qui crée des obstacles à la mobilité de la main-d'œuvre et engendre des coûts de certification supplémentaires qui pèsent le plus lourdement sur les petits exploitants les moins bien placés pour les absorber.

Le gouvernement fédéral dispose à la fois du mandat et des mécanismes nécessaires pour agir. L'Agence canadienne d'inspection des aliments peut réunir les provinces et les territoires afin d'élaborer une reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire et d'établir des normes d'inspection communes par le biais du processus de conciliation réglementaire de l'Accord de libre-échange canadien. C'est précisément le type d'obstacle au commerce intérieur que le premier ministre Mark Carney a demandé au Cabinet de démanteler, et le secteur de la restauration offre une occasion pratique et immédiate de démontrer des progrès concrets.

Restaurants Canada demande au gouvernement de travailler de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments ainsi que ses homologues provinciaux et territoriaux afin d'établir une reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire et d'harmoniser les normes d'inspection par le biais du processus de conciliation réglementaire de l'Accord de libre-échange canadien, afin de réduire le fardeau administratif et les obstacles au commerce interprovincial et interterritorial.



RECOMMANDATION N° 6 : AMÉLIORER LA STRATÉGIE EMPLOI ET COMPÉTENCES JEUNESSE PAR LA CRÉATION D'UN VOLET DE FINANCEMENT SECTORIEL

Le secteur de la restauration au Canada est la plus grande source de premiers emplois au pays, employant 480 000 jeunes et leur fournissant des compétences professionnelles fondamentales dont ils bénéficieront tout au long de leur carrière. Puisqu'on projette jusqu'à 105 000 postes vacants dans le secteur d'ici 2030, une main-d'œuvre mieux préparée à intégrer le secteur soutiendrait à la fois la stabilité des entreprises individuelles et la résilience globale des économies locales du Canada.

Améliorer la Stratégie emploi et compétences jeunesse par la création d'un volet de financement réservé aux fournisseurs de services d'emploi locaux pour le développement de programmes de formation technique spécialisés permettrait de réduire le fardeau des coûts de formation pour les exploitants individuels, d'améliorer la préparation à l'emploi des jeunes Canadiens qui intègrent le marché du travail et de combler les lacunes persistantes en matière de compétences qui contribuent aux postes vacants dans l'ensemble du secteur. Transférer le coût de la formation spécialisée des employeurs vers des fournisseurs de services financés par le gouvernement est une intervention efficace et ciblée qui produit des retombées concrètes pour les travailleurs, les entreprises et les communautés.

Restaurants Canada demande au gouvernement d'améliorer la Stratégie emploi et compétences jeunesse par la création d'un volet de financement réservé aux fournisseurs de services d'emploi locaux afin de développer des programmes de formation technique spécialisés pour le secteur de la restauration, soutenant ainsi l'emploi chez les jeunes et le développement de la main-d'œuvre dans les communautés du Canada.

PERSONNE-RESSOURCE :

Matt Triemstra
vice-président, Affaires fédérales
Restaurants Canada
mtriemstra@restaurantscanada.org



