

RESTAURANTS CANADA : CONSULTATION PRÉBUDGÉTAIRE DE 2026

Ministère des Finances Canada

Le 8 septembre 2026

RECOMMANDATIONS

Recommandation n° 1

Que le gouvernement instaure une exemption permanente de la TPS/TVH sur tous les aliments, y compris les repas achetés en restaurant, les commandes à emporter et les livraisons, afin de réduire les coûts liés aux aliments pour les Canadiens et de stimuler la création d'emploi, surtout chez les jeunes, et la croissance économique dans les communautés de partout au pays.

Recommandation n° 2

Que le gouvernement mette en place une déduction permanente et complète dès la première année pour les investissements en capital des restaurants, en y incluant les améliorations locatives, l'équipement, la technologie numérique, l'automatisation, et l'amélioration de l'accessibilité et de l'efficacité énergétique.

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 afin de refléter la hausse des coûts entrepreneuriaux et de soutenir le réinvestissement, la pérennité, 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, la résilience opérationnelle et la compétitivité 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 à établir une reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire et harmoniser les normes d'inspection au moyen 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 qu'ils développent 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

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.

- ⇒ À la grandeur du pays, les Canadiens fréquentent les restaurants **23 MILLIONS** de fois par jour.
- ⇒ Les restaurants génèrent plus de **125 MILLIARDS** de dollars en ventes annuelles, près de **4 %** du PIB du Canada.
- ⇒ Le secteur emploie plus de **1,2 MILLION DE TRAVAILLEURS**, soit 6 % de la main-d'œuvre au pays, ce qui en fait le quatrième employeur en importance dans le secteur privé au Canada, et le classe devant les secteurs de la fabrication automobile, de l'aérospatiale, des services bancaires, de l'agriculture primaire et de l'acier réunis.
- ⇒ Plus grande source de premiers emplois au Canada, le secteur emploie **480 000** jeunes, ce qui représente un jeune travailleur sur six au pays et 40 % de la main-d'œuvre en restauration.

- ⇒ Le secteur contribue à plus de **28 MILLIARDS** de dollars annuellement aux recettes fiscales fédérales, provinciales, territoriales et municipales génère 2,25 \$ de retombées économiques pour chaque dollar dépensé, une somme bien supérieure à la moyenne nationale de 1,92 \$.
- ⇒ Le secteur achète annuellement pour **43 MILLIARDS** de dollars d'aliments et de boissons, dont environ 30 milliards auprès de producteurs canadiens

Ces chiffres montrent un secteur enraciné dans l'économie locale. Les restaurants sont des portes d'entrée vers le marché du travail, achètent des agriculteurs et des fournisseurs canadiens, mettent de la vie sur les rues principales et soutiennent l'emploi partout au Canada. Or malgré son ampleur, le secteur de la restauration demeure vulnérable. La plupart des établissements de restauration au Canada appartiennent à de petits exploitants indépendants ayant de faibles marges bénéficiaires et une capacité limitée à absorber la hausse persistante des coûts ou à investir grandement dans leurs entreprises.

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. Le comportement des consommateurs reflète cette même pression : selon un récent sondage Angus Reid (mai-juin 2026), 73 % des Canadiens ont réduit leurs activités et leurs dépenses non essentielles au cours des trois derniers mois afin de faire des économies.

Pression sur les coûts

Même quand ils vivent une croissance modeste, bon nombre d'exploitants n'arrivent pas à se placer en situation de reprise financière. Le rapport trimestriel du deuxième trimestre (T2) 2026 de Restaurants Canada révèle que 64 % des exploitants de restaurants enregistrent une rentabilité inférieure à celle de l'année dernière; 46 % des répondants constataient en outre une diminution de fréquentation. En juin 2026, 41 % étaient déficitaires ou à l'équilibre; ce pourcentage était à 36 % au mois de mars précédent et à 12 % en 2019. À eux seuls, le chiffre d'affaires brut et la croissance nominale ne représentent pas la capacité des entrepreneurs à réinvestir, à embaucher ou à résister aux perturbations.

La pression s'exerce des deux côtés. D'une part, il y a le coût élevé des aliments, de la main-d'œuvre, du loyer, de l'équipement, du transport, etc. D'autre part, le coût de la vie influence la fréquentation et les dépenses des clients. De surcroît, la hausse des coûts de transport se répercute sur la chaîne d'approvisionnement des restaurants, car elle fait grimper le coût des aliments et des livraisons. Ces pressions écrasent des marges déjà faibles et laissent moins de bénéfices aux fins de réinvestissement en équipement, rénovation, formation, développement ou constitution de réserves financières.

Commerce Canada–États-Unis

L'escalade du différend commercial entre le Canada et les États-Unis introduit une nouvelle source de coûts et pressions. Restaurants Canada soutient le gouvernement fédéral dans la défense des intérêts économiques du pays, mais rappelle que dans sa réponse aux mesures commerciales américaines, le Canada devrait faire bien attention de servir les objectifs généraux du pays sans alourdir inutilement les coûts pour les entreprises et les consommateurs.

Les risques s'étendent au-delà des produits directement touchés par les droits de douane. Le stress causé quant aux prix, aux emplois et à l'économie vient réduire la confiance des consommateurs, qui dépensent moins librement. Les restaurateurs sont souvent les premiers témoins du changement, qui se dénote par une baisse de l'affluence et des sommes dépensées. La situation crée une double pression : d'un côté, le coût des intrants monte tandis que de l'autre, les consommateurs veulent ou peuvent moins absorber la hausse de coût des additions.

Les restaurateurs ne peuvent pas tout simplement relayer aux clients l'ensemble des coûts causés par les droits de douane. Ils grugent donc dans leurs marges déjà faibles, modifient leur approvisionnement et leurs menus, embauchent moins, réduisent leurs heures et repoussent les investissements qu'ils envisageaient. Considérant que 41 % des restaurants sont déjà déficitaires ou à peine à l'équilibre, le secteur a peu de marge de manœuvre pour absorber une nouvelle hausse considérable des coûts d'exploitation et des aliments.

Le secteur de la restauration est à l'intersection de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada et des consommateurs. Il achète pour environ 43 milliards de dollars d'aliments et de boissons annuellement, dont approximativement 30 milliards auprès de fournisseurs canadiens. Plus précisément, environ 68 % de ces achats sont effectués localement, mais ce pourcentage grimpe à plus de 80 % pour les produits laitiers, le poulet et le bœuf. Lorsqu'il est en santé, le secteur de la restauration soutient les agriculteurs, les transformateurs, les distributeurs et d'autres entreprises de la filière alimentaire.

Report des investissements

À un moment où le Canada a besoin d'une meilleure croissance de sa productivité, on assiste plutôt à des reports d'investissement. Le rapport du deuxième trimestre (T2) 2026 de Restaurants Canada révèle que 73 % des répondants s'abstiennent d'investir à cause des politiques fiscales des différents paliers de gouvernement. Personne n'indique que les politiques fiscales actuelles encouragent à investir ou à croître. En outre, 71 % des répondants considèrent que des déductions plus rapides les inciteraient davantage à investir dans leur croissance.

L'incertitude économique générale 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 habituellement le premier à ressentir les pressions économiques : lorsque les Canadiens sont plus serrés 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.

Pressions relatives à la main-d'œuvre

À ce fardeau s'ajoutent les pressions relatives à la pénurie de main-d'œuvre, particulièrement marquée en région rurale, éloignée et non urbaine. On estime qu'il y aura jusqu'à 105 000 postes vacants dans le secteur de la restauration d'ici 2030, une situation qui menace la stabilité des entreprises individuelles et le vaste réseau d'emplois qu'elles soutiennent. Les postes en cuisine sont particulièrement difficiles à pourvoir et le problème du recrutement est plus criant dans les banlieues et les collectivités rurales ou éloignées. Parallèlement, les données de Statistique Canada montrent que, pour les cinq premiers mois de l'année 2026, le secteur de la restauration et de l'hébergement employait en moyenne environ 50 000 jeunes de plus que pour la même période en 2025. Ce secteur continue d'offrir un accès essentiel au marché du travail, mais les restaurateurs ont besoin de meilleurs moyens pour former les travailleurs et améliorer la productivité d'une main-d'œuvre qui se fait rare. Restaurants Canada poursuivra ses discussions avec le gouvernement fédéral et les parlementaires au sujet des solutions à long terme essentielles pour le secteur en matière de main-d'œuvre, notamment l'investissement dans la formation des jeunes, la technologie et le soutien aux immigrants en attente de résidence permanente.

Les mesures décrites dans le présent 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 des communautés d'un océan à l'autre.

RECOMMANDATION N° 1 : INSTAURER UNE EXEMPTION PERMANENTE DE LA TPS/TVH SUR TOUS LES ALIMENTS

Le traitement fiscal des aliments au Canada est incohérent et nuit aux restaurants et aux Canadiens qui en dépendent. Les aliments achetés en épicerie sont habituellement exempts de la TPS/TVH, mais pas les repas achetés en restaurant. Cette asymétrie structurelle fait grimper le prix des mets préparés et pénalise les restaurants, bien qu'ils soient de grands employeurs, s'approvisionnent largement localement et soient des piliers dans leur collectivité à la grandeur du Canada.

Dans la conjoncture commerciale, la question de l'abordabilité devient pressante. Les droits de douane et les ajustements apportés à la chaîne d'approvisionnement entraînent une hausse du coût des aliments, des emballages, de l'équipement et des autres intrants utilisés en restauration. Parallèlement, le stress causé par la hausse des prix, la précarité d'emploi et l'incertitude économique amène les ménages à réduire leurs dépenses non essentielles. Exempter de façon permanente les repas achetés en restaurant de la TPS/TVH aiderait directement les consommateurs ET les restaurateurs, qui pourront ainsi mieux gérer les nouvelles pressions exercées sur le secteur.

Le congé temporaire de TPS/TVH pendant le temps des Fêtes 2024-2025 a permis de recueillir des données probantes sur la réaction des consommateurs et des employeurs lorsque ce fardeau est allégé. Pendant cette période, les ventes dans le secteur des services alimentaires ont augmenté de 8,6 % en janvier, et environ 24 000 emplois ont été créés, dont 40 % pour les jeunes. Après le congé de taxe, Restaurants Canada a constaté l'abolition de 10 300 emplois. Reste encore à valider la méthodologie employée et la causalité entrevue avant de publier ces chiffres, mais ceux-ci montrent quand même l'ampleur et la rapidité de l'activité observée pendant la mesure temporaire.

L'exemption permanente améliorerait de façon directe et concrète l'abordabilité des repas achetés en restaurant, des commandes à emporter et des livraisons. Cette mesure entraînerait des économies de 5,4 milliards de dollars en taxes pour les consommateurs canadiens, la création de 64 300 emplois dans le secteur des services alimentaires et de 15 685 emplois dérivés supplémentaires dans des secteurs connexes, ainsi que l'ouverture de 2 680 restaurants. De plus, 40 % des emplois présagés dans le secteur des services alimentaires iraient aux Canadiens de moins de vingt-cinq ans.

L'argument économique à grande échelle est renforcé par le multiplicateur du secteur de la restauration : en effet, on calcule que pour chaque dollar dépensé dans le secteur des services alimentaires, 2,25 \$ de retombées économiques totales sont générés. Avec la création d'emploi et l'activité économique produite, Restaurants Canada prévoit 1,5 milliard en recettes fiscales fédérales supplémentaires et économies liées à l'assurance-emploi.

De plus, les restaurateurs ne seraient pas les seuls à en profiter. En effet, ils achètent des denrées alimentaires et des boissons aux agriculteurs, transformateurs, distributeurs et autres fournisseurs canadiens, on peut donc établir un lien entre la demande des restaurants et l'activité et l'emploi dans la chaîne d'approvisionnement à l'échelle du pays. Quand l'achalandage des restaurants diminue, les conséquences ne touchent pas uniquement les salles à manger et les cuisines. L'exemption permanente stimulerait la demande dans le secteur élargi tout en permettant aux consommateurs de réaliser des économies immédiates.

Les restaurateurs achètent déjà chaque année environ 30 milliards de dollars d'aliments et de boissons à des fournisseurs canadiens, et choisissent autant que possible des produits locaux. Une exemption permanente de la TPS/TVH viendrait soutenir la demande dans le secteur de la restauration, mais aussi

auprès des agriculteurs, transformateurs, distributeurs et autres commerces canadiens qui l'approvisionnent.

Il faut que la mesure instaurée soit permanente. Un court congé peut certes répondre temporairement à la demande, mais il n'offre pas la certitude dont les exploitants ont besoin pour embaucher, investir et planifier. L'exemption permanente corrigerait l'asymétrie de longue date dans l'application de la taxe qui existe entre les denrées achetées en épicerie et les repas de restaurant tout en soulageant les ménages de façon continue et en renforçant l'emploi local.

Restaurants Canada demande au gouvernement d'exempter de façon permanente tous les aliments, y compris les repas achetés en restaurant, les commandes à emporter et les livraisons, de la TPS/TVH afin de réduire partout au pays 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 dans les secteurs connexes, y compris l'agriculture.

RECOMMANDATION N° 2 : METTRE EN PLACE UNE DÉDUCTION PERMANENTE ET COMPLÈTE DÈS LA PREMIÈRE ANNÉE POUR LES INVESTISSEMENTS EN CAPITAL DES RESTAURANTS

Les restaurants ont un profil d'investissement en capital particulier. Les exploitants investissent dans des améliorations locatives, de l'équipement de cuisine et de réfrigération, des systèmes de ventilation, des améliorations visant l'accessibilité, la technologie numérique, l'automatisation et l'efficacité énergétique. Ces investissements sont essentiels pour ouvrir un restaurant ou conserver un emplacement, respecter les normes réglementaires, améliorer l'expérience client et accroître la productivité. L'ouverture d'un nouveau restaurant à service complet au Canada exige souvent entre huit et douze millions de dollars d'investissements en capital, avant même l'accueil des premiers clients.

Dans le cadre du régime actuel de déduction pour amortissement du Canada, le montant investi est récupéré lentement, ce qui comprime les flux de trésorerie immédiatement après ces investissements et réduit le rendement après impôt précisément au moment où un restaurateur constate qu'il aurait avantage à rénover son établissement, remplacer de l'équipement, moderniser sa cuisine ou encore ouvrir un autre emplacement. L'incitatif à l'investissement accéléré, la mesure disponible la plus proche, est temporaire et progressivement arrêté. Les études de Restaurants Canada mettent également en évidence un retard concurrentiel par rapport aux États-Unis, où les déductions immédiates et élargies rendent les marchés concurrentiels plus attrayants pour investir.

Le contexte des droits de douane complexifie aussi les investissements. Les cuisinières spécialisées, systèmes de réfrigération, appareils de ventilation, pièces de remplacement et réseaux d'approvisionnement et de service après-vente dont les restaurants ont besoin ne se trouvent pas toujours facilement au Canada même. Quand un bris d'équipement survient, un exploitant ne peut pas attendre des mois qu'une nouvelle chaîne d'approvisionnement locale se mette en place pour remplacer les fournisseurs et services aux États-Unis.

Cela crée un désavantage structurel fort dans le secteur, qui repose fortement sur la main-d'œuvre et est astreint à des marges oscillant généralement entre trois et cinq pour cent seulement. Selon le Rapport du deuxième trimestre de 2026 de Restaurants Canada, 71 % des répondants seraient plus enclin à investir dans la croissance de leur entreprise (équipement, rénovations, améliorations technologiques et expansion, principalement) si le régime fiscal accordait des déductions plus rapidement.

Ces investissements ne peuvent pas être repoussés indéfiniment sans conséquences. Il est essentiel d'entretenir et de remplacer les systèmes de réfrigération, les appareils de ventilation, la cuisine, les aides à l'accessibilité et les systèmes numériques, quelle qu'en soit la rentabilité à court terme. Si le recouvrement des coûts est long et que les flux de trésorerie sont limités, les exploitants choisissent de reporter les mises à niveau nécessaires, de limiter les rénovations ou même d'abandonner leurs plans d'expansion. Du coup, le capital ne se renouvelle pas, la croissance de la productivité est freinée et les occasions d'affaires se referment pour les fournisseurs, les entrepreneurs en construction, les travailleurs et les gens.

Une déduction permanente et complète dès la première année raccourcirait le temps nécessaire au recouvrement des coûts dans un vaste éventail de projets d'investissement admissibles dans le secteur de la restauration. Elle améliorerait le flux de trésorerie, calmerait l'incertitude et inciterait les exploitants à investir, ce qui augmenterait leur compétitivité. Concrètement, on améliorerait en outre la sécurité et l'efficacité des cuisines, les systèmes de réfrigération et de ventilation, l'accessibilité, la demande énergétique des appareils, les salles à manger, la capacité numérique et les possibilités d'expansion.

Restaurants Canada demande au gouvernement de mettre en place, dans le cadre de l'incitatif à l'investissement accéléré, une déduction permanente et complète dès la première année pour les investissements en capital des restaurants, en y incluant 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 REVENU IMPOSABLE ADMISSIBLE DE 500 000 \$ À 1 MILLION DE DOLLARS

La déduction aux petites entreprises est une mesure fiscale qui accorde un taux d'imposition réduit aux sociétés privées sous contrôle canadien, favorisant ainsi le réinvestissement dans leurs activités. Pour les restaurateurs, elle est vitale. Les liquidités conservées servent au fonds de roulement, à l'achat d'équipement, aux rénovations, au développement du personnel, à l'adoption de technologies, aux projets d'expansion et à la constitution de réserves pour imprévus.

Le seuil de la déduction aux petites entreprises de 500 000 \$ ne reflète plus la réalité des restaurateurs. Les coûts de base du secteur ont considérablement augmenté, tout coûte plus cher qu'avant : aliments, ingrédients, main-d'œuvre, loyer, équipement, transport, services, assurances et autres intrants utilisés en restauration. Le seuil, établi en fonction d'un environnement d'exploitation révolu, apporte un soutien nettement moindre qu'autrefois en matière de réinvestissement et de résilience.

Pour comprendre le problème, on doit regarder plus loin que le chiffre d'affaires brut. Une entreprise en restauration qui enregistre un bon revenu nominal peut quand même voir sa capacité à conserver ses bénéfices se détériorer. Au premier trimestre de 2026, les ventes du secteur des services alimentaires ont augmenté de 6,0 % en terme nominal, mais de seulement 2,7 % si on tient compte de l'inflation applicable au menu. Parallèlement, 64 % des exploitants interrogés affichent une moins bonne rentabilité qu'en 2025. Ces résultats montrent que la croissance nominale n'est pas toujours synonyme de meilleurs flux de trésorerie ou de capacité financière accrue.

L'inflation influence aussi ce que les bénéfices non répartis ont le pouvoir de financer. De nos jours, le remplacement d'un réfrigérateur ou d'un système de ventilation, la réalisation de rénovations et l'achat de programmes de formation ou de systèmes numériques nécessitent un engagement plus important en termes de fonds après impôts. Comme le seuil demeure statique alors que les coûts grimpent, les restaurateurs ont moins de marge pour moderniser leurs installations ou survivre.

Porter le seuil à 1 million de dollars rétablirait la valeur pratique de la déduction. Une part plus importante des revenus d'activité admissibles profiterait du régime fiscal applicable aux petites entreprises, de sorte que ces entreprises conserveraient davantage de leurs bénéfices aux fins de réinvestissement dans leurs activités. La mesure stimulerait l'investissement sans exiger des restaurateurs qu'ils s'endettent en période de faible rentabilité et d'affluence instable.

L'augmentation du seuil ne convertirait pas les ventes brutes en avantage fiscal et ne s'appliquerait pas aux entreprises n'ayant pas le niveau de revenus admissible. Toutefois, elle renforcerait la capacité des petites et moyennes entreprises viables à conserver et à réinvestir leurs bénéfices.

Les bénéfices conservés pourraient financer de l'équipement améliorant la capacité de production en cuisine, des rénovations qui prolongeraient la vie utile des locaux, des formations pour mieux préparer la main-d'œuvre ou des technologies utilisées pour réduire le nombre de déchets ou simplifier la planification des horaires. Ils pourraient aussi servir à ouvrir un emplacement supplémentaire, à protéger des emplois pendant les périodes creuses ou à bâtir une réserve en prévision de perturbations ou de coups durs. Dans tous les scénarios, la déduction se traduit en investissement, en flux de trésorerie, en pérennité ou en création d'emploi plutôt qu'en manne providentielle.

De surcroît, avec une meilleure rétention de leurs bénéfices, les restaurateurs n'auraient pas comme seule solution d'augmenter les prix sur leur menu. Ils auraient une plus grande capacité à investir dans l'efficacité des activités, l'entretien des locaux ou le maintien des services, ainsi qu'à rester implantés dans des communautés où la fermeture d'un restaurant signifie la perte d'un employeur, d'un lieu de rassemblement ou d'un client pour un fournisseur local.

La présente recommandation est cohérente avec les objectifs du gouvernement visant une économie unifiée. Les restaurants sont dans toutes les provinces et tous les territoires, ils s'approvisionnent localement et au pays, et créent des emplois qui ne s'exportent pas. Plus les restaurateurs conservent leurs bénéfices, plus ils réinvestissent dans les collectivités des quatre coins du Canada. En adoptant une politique fiscale qui moderniserait le seuil de déduction, le gouvernement montrerait qu'il tient compte de la taille et des coûts de structure des petites entreprises contemporaines. Cette mesure appuierait les efforts de productivité et la compétitivité, autant sur les grandes artères que dans les collectivités rurales ou éloignées.

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 : CRÉER UN CRÉDIT D'IMPÔT POUR L'INVESTISSEMENT DANS LA TECHNOLOGIE ET LA MODERNISATION DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

La technologie offre au secteur de la restauration canadien une voie concrète vers une meilleure productivité et une plus grande résilience opérationnelle. Les technologies comme les outils de gestion des stocks assistés par l'intelligence artificielle, les systèmes de commande automatisés, les systèmes d'exploitation intégrés, les outils de planification des horaires et l'équipement de cuisine de pointe

automatisé ou à haute efficacité énergétique peuvent aider les exploitants à faire face aux pressions persistantes en matière de coûts et d'effectifs.

Les outils de gestion des stocks assistés par l'intelligence artificielle facilitent la gestion de l'approvisionnement et du gaspillage alimentaire, tandis que les systèmes de commandes automatisés et les systèmes d'exploitation intégrés améliorent le service, l'exactitude et la cohérence des activités. Les outils de planification des horaires, quant à eux, calculent les besoins en main-d'œuvre par rapport à la demande, et l'utilisation d'équipement de pointe optimise la capacité de production, la consommation d'énergie et la gestion de la volatilité des coûts des intrants.

Il s'agit d'avantages particulièrement précieux lors de perturbations commerciales affectant les prix et la disponibilité des produits. Munis de systèmes de gestion des stocks et d'approvisionnement plus performants, les exploitants peuvent anticiper les pressions : déceler les pénuries à venir, comparer les fournisseurs, corriger les commandes, réduire le gaspillage et apporter des modifications au menu. De plus, grâce aux systèmes d'exploitation intégrés, les restaurateurs qui exploitent plus d'un emplacement obtiennent un portrait plus clair de la disponibilité des produits et des besoins éventuels de substitution.

Les technologies apportent des solutions aux problèmes d'exploitation, mais les faibles marges laissent peu de place aux essais-erreurs ou à l'attente de remboursements. Rappelons qu'en juin 2026, 41 % des restaurants étaient déficitaires ou à peine à l'équilibre. Bref, les exigences élevées en capital initial placent la modernisation hors de portée de la plupart des exploitants de petites et moyennes entreprises, même si ses avantages pour leur entreprise sont évidents.

La politique fiscale actuelle amplifie cet obstacle à l'investissement. Parmi les exploitants interrogés, 73 % indiquent que les politiques fiscales des différents paliers gouvernementaux freinent leur intention ou leur capacité d'investir. Personne n'indique que les politiques fiscales actuelles incitent à investir ou à croître. Quand le flux de trésorerie est insuffisant et que le financement extérieur est inabordable ou non accessible, les projets de technologie sont parmi les plus susceptibles d'être reportés. Il en résulte un écart de productivité qui accentue les pressions auxquelles les restaurateurs tentent d'échapper.

Un crédit d'impôt ciblé pour l'investissement en technologie abaisserait le seuil financier et accélérerait la réalisation des projets viables. Concrètement, un restaurateur indépendant pourrait installer un système de gestion des stocks pour mieux arrimer ses achats à la demande; un exploitant en pleine croissance pourrait faire une gestion intégrée des commandes, des points de vente, des horaires et de la production; une entreprise en milieu rural ou éloigné aux prises avec un manque de personnel pourrait se procurer de l'équipement pour éventuellement fonctionner avec une plus petite équipe tout en conservant sa capacité et sa stabilité.

La technologie doit être perçue comme un complément à la main-d'œuvre et non comme une façon de la remplacer. Les restaurants demeurent des entreprises qui reposent fortement sur la main-d'œuvre et

qui ont un contact direct avec la clientèle. Présentement, il faut aider la main-d'œuvre, rare, à être plus productive, réduire les tâches administratives répétitives, simplifier la planification des horaires, encourager la formation et mieux outiller le personnel.

Ce point est particulièrement important pour les postes en cuisine. En effet, 55 % des répondants notent que ce type de poste est plus difficile à pourvoir maintenant qu'à pareille date l'an dernier; les pressions liées au recrutement sont en outre plus senties dans les collectivités rurales ou éloignées. Un crédit d'impôt ciblé pour l'investissement en technologie aiderait les restaurateurs à relever ces défis tout en préservant le rôle central du personnel dans la préparation des plats, au service, à l'accueil et à l'expérience client.

Par ailleurs, la modernisation améliore la qualité du travail et la durabilité de l'entreprise. Les systèmes performants procurent de nombreux avantages : réduction des ruptures de stock et des achats de dernière minute, prévisibilité de la production, application de processus cohérents en matière de sécurité alimentaire et production de données à jour pour la gestion. De plus, les appareils à haute efficacité énergétique font économiser des ressources et les outils de cuisine automatisés offrent des gains de productivité sans compromettre les normes de service. Finalement, ces progrès permettent de consacrer davantage de ressources au développement du personnel, à une gestion plus stable des horaires et à la croissance.

Le crédit d'impôt pour l'investissement dans la technologie est une mesure distincte de celle proposée dans la recommandation n° 2. La déduction permanente et complète arriverait à un moment plus opportun pour une large gamme d'investissements, alors que le crédit en technologie offrirait un incitatif supplémentaire ciblé visant la modernisation et l'adoption de technologies pour l'atteinte de gains de productivité, ce qui éviterait aux entrepreneurs de repousser leurs investissements à cause des coûts initiaux. Les deux mesures proposées portent sur des obstacles à l'investissement connexes, mais sont distinctes.

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 D'INSPECTION ET ÉTABLIR UNE RECONNAISSANCE MUTUELLE DES CERTIFICATIONS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

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 sans lien avec les résultats en matière de salubrité alimentaire. La situation freine aussi la mobilité de main-d'œuvre, car une certification de préposé à la manipulation des aliments d'une province peut ne pas être reconnue dans la province voisine.

Il s'agit exactement du type de barrière que le gouvernement fédéral souhaite éliminer avec l'économie unifiée. Le gouvernement fédéral devrait travailler de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments et les gouvernements des provinces et territoires à élaborer une reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire et établir des normes d'inspection communes par le biais du processus de conciliation réglementaire de l'Accord de libre-échange canadien.

Considérant les relations commerciales internationales tendues, il est d'autant plus important d'éliminer les obstacles internes. En réponse aux perturbations commerciales, le Canada devrait se pencher sur une façon de faciliter les mouvements de la main-d'œuvre, des entreprises et des biens dans l'économie canadienne. L'établissement d'une reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire, sensiblement semblables, constituerait un pas concret vers un marché intérieur plus intégré et résilient.

Cette mesure n'exigerait pas des gouvernements qu'ils assouplissent les normes de salubrité alimentaire. En revanche, les formations et des résultats en matière de conformité substantiellement équivalents pourraient être reconnus par les autorités compétentes, lesquelles préserveraient leur autorité concernant le traitement des risques sur leur territoire. Il s'agit d'une réforme avantageuse du commerce intérieur : la réduction des redondances lorsque les normes ont des résultats comparables et la concentration des ressources publiques et privées là où elles permettent d'améliorer la sécurité alimentaire.

Une action coordonnée maintiendrait la qualité des normes et réduirait le nombre de justificatifs nécessaires, les formations en double et les frais administratifs. De plus, les travailleurs profiteraient plus facilement de leurs qualifications dans l'ensemble des provinces et territoires. Quant aux exploitants, ils seraient en mesure d'exercer et d'étendre leurs activités partout au pays.

Restaurants Canada demande au gouvernement de travailler de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments ainsi que ses homologues provinciaux et territoriaux à établir une

reconnaissance mutuelle des certifications de salubrité alimentaire et 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 RÉSERVÉ AUX FOURNISSEURS DE SERVICES D'EMPLOI LOCAUX

Le secteur de la restauration est la plus grande source de premiers emplois au pays et un important point d'entrée vers le marché de l'emploi. Dans les cinq premiers mois de l'année 2026, le secteur de la restauration et de l'hébergement comptait environ 50 000 jeunes travailleurs de plus que pour la même période en 2025. Ces chiffres sont révélateurs, surtout considérant que les jeunes Canadiens ont de la difficulté à trouver des emplois dans d'autres volets de l'économie.

Pour les employeurs, la situation s'accompagne cependant de coûts réels en formation et en intégration. Parmi les répondants au sondage du deuxième trimestre de 2026 qui comptent une plus faible proportion de main-d'œuvre jeune, 27 % mentionnent que les coûts de formation représentent un défi, 26 % disent qu'ils sont freinés par le manque de préparation des jeunes à intégrer le secteur ou par leur manque de savoir-faire, et 20 % notent qu'ils manquent de temps ou de ressources pour former des recrues. Pour 30 % des répondants, l'accès à des programmes de formation et une meilleure aptitude au travail chez les jeunes seraient des incitatifs à embaucher davantage dans ce groupe d'âge.

La mise en place d'un volet de financement réservé aux fournisseurs de services d'emploi locaux contribuerait à transformer l'intérêt des jeunes envers le marché de l'emploi en aptitude au travail. Des programmes spécifiques au secteur initieraient les jeunes aux normes de salubrité alimentaire, au service à la clientèle, au fonctionnement d'une cuisine, aux horaires et aux compétences fondamentales requises dans le domaine.

Les services d'emploi locaux sont bien placés pour tisser des réseaux entre les jeunes, les établissements de formation et les employeurs. De plus, ils adaptent les programmes aux conditions de travail régionales, notamment selon les obstacles au transport, la demande saisonnière, les limites de la formation et les défis de recrutement dans les collectivités rurales ou éloignées. La mise en place d'un volet dédié donnerait l'occasion aux services d'emploi locaux de bâtir une expertise durable pour le

secteur de la restauration plutôt que de le laisser dépendant des programmes à court terme ou plus généraux.

Cette mesure contribuerait à alléger le fardeau de la formation sur les petits exploitants, à retenir le personnel, à préparer les jeunes à l'emploi et à relever le défi de la main-d'œuvre, y compris dans les postes en cuisine et dans les collectivités en dehors des grands centres urbains. De surcroît, les jeunes auraient l'occasion d'acquérir des compétences transférables et de nouer des liens solides avec le marché de l'emploi.

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 qu'ils développent 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.

CONCLUSION

Par son envergure et sa portée nationale, le secteur canadien de la restauration apporte une contribution significative à l'accessibilité financière, à l'emploi, à l'investissement, à la productivité et à la croissance économique. Pourtant, même avec une croissance nominale des ventes, les restaurateurs ne parviennent pas à surmonter les défis d'exploitation qui touchent les entreprises et les gens à la grandeur du pays : mince rentabilité, achalandage limité, escalade des coûts, faible capacité d'investissement et pressions constantes en matière de main-d'œuvre.

Les six recommandations présentées offrent des solutions concrètes et ciblées. D'abord, l'instauration d'une exemption permanente de la TPS/TVH sur les mets préparés en restaurant les rendrait plus abordables et stimulerait la demande dans la chaîne d'approvisionnement nationale. Puis, la mise en place d'une déduction permanente et complète dès la première année pour les investissements en capital des restaurants et la modernisation de la déduction aux petites entreprises viendraient renflouer les coffres des exploitants et renforcer leur capacité d'investissement. Ensuite, la création d'un crédit d'impôt pour l'investissement dans la technologie propulserait les efforts de modernisation essentiels à la croissance de la productivité, tandis que l'harmonisation des certifications de salubrité alimentaire et la mise en place de programmes de formation spécialisée favoriseraient la croissance et prépareraient la main-d'œuvre à l'emploi dans le secteur.

Combinées, les mesures proposées ont le potentiel d'aider les restaurateurs à moderniser leurs installations, à réagir aux perturbations commerciales, à créer des emplois et à les maintenir, à servir les consommateurs et à continuer d'acheter pour des milliards de dollars de produits canadiens.

Restaurants Canada demande au gouvernement de considérer le secteur de la restauration comme un partenaire prêt à l'accompagner pour rendre la vie des Canadiens plus abordable et bâtir une économie canadienne plus productive, compétitive, accessible et résiliente.

Personne-ressource

Matt Triemstra

Vice-président, Affaires fédérales – Restaurants Canada

mtriemstra@restaurantscanada.org