



# NOURRIR ENSEMBLE LE CANADA

Recommandations de  
Restaurants Canada  
pour renforcer la  
sécurité alimentaire  
au Canada

**JUIN 2026**

# CONTENU

Résumé.....	3
1. Le secteur de la restauration dans le système alimentaire canadien.....	7
État du secteur.....	7
2. Les facteurs influant sur le coût des aliments .....	8
2.1 Bœuf, poulet, produits laitiers et fruits de mer.....	8
2.2 Fruits et légumes.....	10
2.3 Responsabilité élargie des producteurs et coûts liés à l'emballage.....	11
2.4 Autres coûts indirects.....	12
3. La capacité de production nationale et l'approvisionnement canadien.....	13
3.1 Approvisionnement canadien élevé, mais lacune du côté des fruits et légumes.....	13
3.2 Lacunes en matière de transformation et de spécifications.....	14
4. Les obstacles à la chaîne d'approvisionnement.....	15
4.1 Modèles de distribution et concentration.....	15
4.2 Distribution dans les zones rurales et éloignées.....	16
5. Les pertes et le gaspillage alimentaires.....	18
6. Recommandations .....	20
7. Conclusion.....	27

# RÉSUMÉ



Les restaurants constituent un élément essentiel mais souvent négligé de l'écosystème de la sécurité alimentaire au Canada. En tant que plus grand acheteur de produits alimentaires d'origine nationale et maillon clé entre les agriculteurs, les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs, le secteur de la restauration contribue à soutenir la demande tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tout en garantissant aux Canadiens l'accès à des options de repas sûres, abordables et variées. Avec un montant moyen de transaction par personne de seulement 12 \$, les restaurants constituent une source essentielle d'accès à la nourriture pour des millions de Canadiens, notamment les personnes âgées, les travailleurs de quarts, les voyageurs et les personnes confrontées à des obstacles qui les empêchent de préparer leurs repas à la maison. Alors que le gouvernement canadien redéfinit son approche en matière de sécurité alimentaire nationale, la santé et la compétitivité du secteur de la restauration au Canada devraient être reconnues comme un facteur important pour le maintien d'un système alimentaire résilient et accessible.

Ce rapport fournit aux décideurs politiques des renseignements, des perspectives et des recommandations uniques sur le secteur de la restauration au Canada. S'appuyant sur une série d'entrevues avec des membres de Restaurants Canada, notamment des restaurants indépendants

et des chaînes nationales de restaurants à service rapide, ce rapport met en lumière les occasions et les défis auxquels font face les restaurants et les exploitants de services alimentaires, cerne les principales tendances qui touchent le secteur, et propose des recommandations stratégiques concrètes visant à soutenir un système alimentaire plus abordable, plus résilient et plus compétitif.

Restaurants Canada est une association à but non lucratif, composée de membres, qui fait progresser le secteur diversifié et dynamique des services alimentaires au Canada par la défense des intérêts, le partage des connaissances et la mise en réseau. Quatrième employeur en importance dans le secteur privé au Canada, le secteur de la restauration emploie directement 1,2 million de personnes, soit 6 % de la main-d'œuvre nationale, et génère un chiffre d'affaires annuel de plus de 125 milliards de dollars, ce qui représente 4 % du PIB du Canada.

Les restaurants jouent un rôle déterminant dans l'économie alimentaire du Canada, en achetant chaque année pour 43 milliards de dollars d'aliments et de boissons, dont environ 30 milliards proviennent de producteurs canadiens, ce qui fait de ce secteur le plus gros acheteur de produits agricoles canadiens. On estime que 68 % de l'ensemble des achats d'aliments et de boissons effectués par les restaurants proviennent de sources canadiennes, certaines catégories clés comme les produits laitiers, le poulet et le bœuf affichant une part de produits nationaux supérieure à 80 %. Non seulement les restaurants sont d'importants acheteurs de produits agricoles canadiens, mais ils constituent également un canal de distribution essentiel qui permet l'accès à la nourriture dans différentes collectivités du pays, y compris dans les zones rurales et isolées où ils peuvent être parmi les seules options de repas préparés disponibles. De plus, les restaurants peuvent servir de points locaux d'entreposage et de distribution des aliments, de centres de production de repas d'urgence et d'infrastructures d'alimentation pour la main-d'œuvre.

Le secteur de la restauration crée des emplois et joue un rôle clé dans l'économie de presque toutes les collectivités du pays, qu'elles soient rurales ou urbaines, tout en soutenant indirectement l'emploi dans d'autres secteurs, notamment l'agriculture.

Cependant, notre secteur peine à faire face à la flambée spectaculaire des prix des denrées alimentaires. Le coût des aliments a augmenté de 12,5 % au cours des deux dernières années, soit plus du double du taux d'inflation global, et quatre restaurants sur dix sont aujourd'hui déficitaires ou à peine rentables, contre seulement 12 % en 2019. Lorsque les restaurants ne peuvent pas absorber ces pressions, l'impact s'étend bien au-delà des entreprises individuelles et touche les producteurs qui les approvisionnent ainsi que les collectivités qui dépendent d'eux pour l'accès à la nourriture et à l'emploi. Lorsque notre secteur souffre, nos fournisseurs en souffrent aussi – tout comme l'ensemble du Canada.

Au nom de ses membres, Restaurants Canada se réjouit de pouvoir collaborer avec Agriculture et Agroalimentaire Canada dans le cadre de l'élaboration de sa stratégie nationale de sécurité

alimentaire. Ce document porte sur les facteurs qui influencent le coût des aliments dans les restaurants, sur les pertes et le gaspillage alimentaires, ainsi que sur la capacité de production nationale et les obstacles liés à la chaîne d'approvisionnement. Il se termine par une série de recommandations à intégrer dans la stratégie nationale de sécurité alimentaire.

## Principales recommandations

---

- 1. INVESTIR DANS LES INFRASTRUCTURES DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE :** Moderniser les infrastructures de transport, de chaîne du froid et de distribution afin de réduire les pertes, les coûts et les perturbations de l'approvisionnement dans les collectivités rurales et éloignées, telles que celles desservies par Marine Atlantique à Terre-Neuve-et-Labrador.
- 2. MODERNISER LA SURVEILLANCE DE LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS :** Restaurants Canada reconnaît le rôle que jouent les quotas de production, les prix administrés et les quotas d'importation dans le soutien de la souveraineté et de la sécurité alimentaires du Canada. Toutefois, en l'absence de modernisation, le système peut également faire grimper les prix à la consommation, notamment en raison de l'augmentation du coût des intrants. Une révision de l'attribution des contingents tarifaires et de la tarification des produits laitiers et de la volaille pourrait améliorer l'abordabilité des aliments tout en préservant l'ensemble du système.
- 3. INVESTIR DANS L'AGRICULTURE EN SERRE ET EN MILIEU CONTRÔLÉ :** Financer à grande échelle la capacité de production tout au long de l'année, tout en offrant aux exploitants un allègement des coûts énergétiques, afin d'améliorer l'offre de produits cultivés au Canada et de réduire la dépendance du pays à l'égard des importations américaines.
- 4. EXEMPTER DE FAÇON PERMANENTE TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES REPAS ACHETÉS EN RESTAURANT, DE LA TPS/TVH :** Étendre l'exonération actuelle sur les produits alimentaires aux repas achetés en restaurant, en reconnaissant que les services alimentaires représentent environ le quart des dépenses alimentaires des ménages et font partie du réseau d'accès à la nourriture.

- 5. EFFECTUER UNE ANALYSE PANCANADIENNE DES COÛTS LIÉS À LA REP :** Analyser les coûts liés à la responsabilité élargie des producteurs (REP) à l'échelle nationale et adopter des critères de référence pour que les frais restent raisonnables et soient répartis équitablement.
  
- 6. HARMONISER LES NORMES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE ET PARVENIR À UNE RECONNAISSANCE MUTUELLE DES CERTIFICATIONS :** 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.

# 1. LE SECTEUR DE LA RESTAURATION DANS LE SYSTÈME ALIMENTAIRE CANADIEN

---

Le secteur de la restauration au Canada est un élément essentiel de l'économie agricole et du système de sécurité alimentaire du pays. En tant que grands acheteurs de produits alimentaires canadiens, les restaurants contribuent à soutenir les producteurs locaux et à renforcer les liens tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Ils jouent également un rôle important en garantissant l'accès à la nourriture pour les Canadiens, en particulier dans les collectivités où les options de repas préparés peuvent être limitées.

## État du secteur

Le secteur de la restauration subit des pressions financières persistantes depuis 2019. Cette situation a entraîné une érosion des marges, a limité les investissements et a menacé la viabilité des restaurateurs dans tout le pays. Selon le dernier rapport trimestriel de Restaurants Canada :

- ⇒ **91 %** des restaurateurs citent le coût des aliments comme l'un de leurs principaux défis;
- ⇒ **70 000** emplois sont actuellement vacants dans le secteur des services alimentaires, et ce nombre devrait dépasser les 105 000 emplois d'ici 2030;
- ⇒ **SEPT RESTAURATEURS SUR DIX** indiquent que les clients mangent moins souvent au restaurant en raison de la pression exercée par les prix;
- ⇒ **QUATRE RESTAURANTS SUR DIX** fonctionnent à perte ou atteignent tout juste le seuil de rentabilité, contre seulement 12 % en 2019.

Au cours des deux dernières années, les restaurants ont enregistré des hausses importantes de toutes les principales dépenses d'exploitation : le coût total des aliments a augmenté de 12,5 %, le coût total de la main-d'œuvre de 11,3 %, les assurances de 13,9 %, les services publics de 11,2 % et les autres dépenses d'exploitation de 11,4 %. Ces hausses progressent à un rythme plus de deux fois supérieur à celui de l'inflation globale (4,5 %).

Le secteur est confronté à une pression financière insoutenable, ce qui aura des répercussions négatives sur le système alimentaire canadien, sur les entreprises agroalimentaires et sur les collectivités qui dépendent des restaurants pour l'accès à la nourriture et à l'emploi.

## 2. LES FACTEURS INFLUANT SUR LE COÛT DES ALIMENTS

---

La nourriture est la dépense la plus importante dans le secteur de la restauration, représentant 34,4 % des revenus d'exploitation. Le prix de nombreux principaux ingrédients augmente à un rythme bien supérieur à l'inflation globale. Actuellement, en 2026, par rapport à la même période il y a deux ans, les prix ont augmenté pour le café torréfié et moulu (41 %), le bœuf (29 %), les noix et les graines (16 %), le bacon (13 %), le porc (11 %) et le lait frais (7 %). En mars 2026, par rapport à mars 2025, les prix des fruits et légumes ont également augmenté : par exemple, les concombres ont augmenté de 28 %, les tomates de 14 %, la laitue de 12 % et les carottes de 6 %.

La plupart des restaurants ne peuvent pas ajuster leurs prix chaque fois que le coût de leurs intrants augmente, car il y a une limite à ce que les consommateurs peuvent absorber sans les faire fuir. Par conséquent, lorsque le coût des intrants alimentaires augmente, de nombreux restaurateurs absorbent ces coûts plutôt que de les répercuter entièrement sur les prix des menus, ce qui réduit encore davantage leurs marges déjà très minces.



### 2.1 Bœuf, poulet, produits laitiers et fruits de mer

Le bœuf, le poulet, les produits laitiers et les fruits de mer comptent parmi les principales sources qui exercent une pression sur les coûts alimentaires des restaurants.

## BŒUF

Le prix du bœuf au Canada monte en flèche en raison d'une grave pénurie d'approvisionnement causée par des sécheresses qui durent depuis plusieurs années dans l'Ouest canadien, ce qui a contraint les éleveurs à réduire leurs troupeaux, à quoi s'ajoutent les coûts de production élevés liés à l'alimentation animale et au carburant, ainsi qu'une forte demande. Le cheptel bovin canadien a atteint son plus bas niveau depuis les années 1980, ce qui a fait grimper les prix, et ces coûts élevés devraient persister jusqu'en 2027. En tant qu'entreprises établies au Canada, les membres de Restaurants Canada préfèrent s'approvisionner sur le marché canadien. Cependant, les membres ont indiqué que, d'un point de vue purement financier, il serait moins coûteux de s'approvisionner en bœuf de l'Argentine, de l'Australie ou de la Nouvelle-Zélande. Parallèlement, les contraintes réglementaires et la flexibilité limitée en matière d'importation font qu'il est difficile pour le Canada de compenser les pénuries nationales par des importations, ce qui contribue à exercer une pression à la hausse sur le prix de la viande bovine.

## POULET

Le prix du poulet augmente parallèlement, car les restaurateurs et les consommateurs remplacent peu à peu le bœuf, dont le prix ne cesse de grimper, ce qui exerce une pression à la hausse sur le prix de la volaille. La production nationale de poulet n'a pas suivi le rythme des quotas attribués au cours de la dernière année, une situation aggravée par des contraintes liées à l'approvisionnement, notamment des pertes dues à la grippe aviaire. En raison de la gestion des approvisionnements et des restrictions de quotas, il est de plus en plus difficile de réagir lorsque la production nationale est insuffisante.

Compte tenu de ce problème de rareté, les contingents tarifaires pour la volaille devraient être réévalués afin de garantir que les restaurants puissent accéder à un approvisionnement suffisant pour répondre à la demande des consommateurs, à des prix raisonnables.

## PRODUITS LAITIER

Les produits laitiers et le fromage représentent des coûts importants pour les restaurants. Selon les membres, les produits laitiers canadiens coûtent nettement plus cher que les produits américains équivalents, la différence de prix étant estimée à environ deux pour un.

De plus, les membres ont pointé le système laitier canadien comme facteur structurel de la hausse du coût des aliments, soulignant que les hausses annuelles des prix des produits laitiers et du fromage ne tiennent pas compte des conditions générales du marché. Même si nous reconnaissons le rôle de la gestion des approvisionnements dans la protection des producteurs laitiers canadiens, nous savons que le système actuel manque de transparence, de compétitivité et de contrôle en matière de fixation des prix.

Dans ce contexte, l'accès aux importations par le biais de contingents tarifaires devient particulièrement important pour stabiliser l'offre et répondre à la demande des consommateurs. Les contingents tarifaires offrent aux exploitants de services alimentaires et aux transformateurs la souplesse nécessaire pour compléter la production nationale en période de pénurie ou de perturbation de l'approvisionnement, ce qui contribue à réduire la volatilité des prix et à garantir la disponibilité des produits. Le maintien d'allocations de contingents tarifaires prévisibles et accessibles est essentiel pour permettre aux restaurants de continuer à servir leurs clients de manière constante, tout en favorisant l'accessibilité des prix dans l'ensemble du secteur des services alimentaires.

## FRUITS DE MER

Pour certains membres, le coût des produits de la mer a augmenté de manière significative, même pour les produits pêchés localement. La hausse des coûts d'exploitation des flottes de pêche, notamment le carburant et la main-d'œuvre, ainsi que les obligations réglementaires, se répercutent sur le prix des fruits de mer avant même qu'ils n'arrivent en restaurant. Les membres décrivent également les chaînes d'approvisionnement en produits de la mer comme étant fortement commercialisées et contrôlées par de grands acteurs, les petits restaurants ayant du mal à accéder aux produits sous la forme et dans la qualité dont ils ont besoin. Certains ont indiqué que, bien qu'ils vivent dans une région productrice de fruits de mer, ils sont toujours contraints d'acheter leurs produits surgelés en provenance d'Asie.

## 2.2 Fruits et légumes

Il est difficile de se procurer des fruits et légumes frais sur le marché intérieur en raison des conditions de culture au Canada et d'une production nationale insuffisante pour répondre à la demande tout au long de l'année. Cela se reflète donc dans les prix. Les restaurants font souvent face à des fluctuations de prix imprévisibles et impossibles à couvrir, qui sont trop rapides pour être répercutées sur les prix des menus. Le coût des tomates, par exemple, peut fluctuer considérablement entre de bas prix pendant la haute saison et des prix beaucoup plus élevés pendant les mois d'hiver.

Cette volatilité est directement liée à un déficit de production nationale. Le climat canadien et la capacité limitée de culture en serre font que le secteur de la restauration est fortement exposé aux conditions météorologiques, à la saisonnalité et aux conditions d'approvisionnement des États-Unis pour les ingrédients de base qui ne peuvent être facilement remplacés ou retirés. En mars

2026, les hausses de prix d'une année à l'autre pour les concombres (28 %), les tomates (14 %) et la laitue (12 %) soulignent l'ampleur de cette volatilité.

En raison de l'écart entre l'offre nationale et la demande, ainsi que des contraintes saisonnières au Canada, l'importation de fruits et légumes est indispensable pour les restaurants. Le libre-échange, en particulier avec les États-Unis et le Mexique dans le cadre de l'Accord Canada-États-Unis-Mexique (ACEUM), est crucial pour permettre au secteur de la restauration d'avoir accès à des denrées périssables.

## 2.3 Responsabilité élargie des producteurs et coûts liés à l'emballage

Le secteur de la restauration soutient les efforts visant à réduire le gaspillage et à renforcer l'économie circulaire du Canada, mais l'incohérence des règles d'une région à l'autre engendre des coûts supplémentaires et des incertitudes à un moment où les restaurants se remettent encore des fermetures et des frais liés à la COVID-19.

Les programmes de responsabilité élargie des producteurs (REP) exigent que les producteurs, y compris les restaurants, assument la responsabilité financière et opérationnelle de la gestion de fin de vie de leurs emballages. En 2025, dix provinces et territoires canadiens ont mis en place différents programmes de REP, la plupart ayant été lancés au cours des deux dernières années. Ces programmes sont devenus une source croissante de pression sur les coûts en plus d'être un fardeau administratif qui préoccupe de plus en plus le secteur. C'est particulièrement vrai pour les restaurants qui proposent des services de plats à emporter et de livraison et qui se retrouvent désormais responsables de la gestion de fin de vie des emballages.

En l'absence de balises politiques, les programmes de REP ont entraîné de nouveaux coûts non discrétionnaires qui ont augmenté rapidement dans certaines provinces. Les données de Restaurants Canada montrent que les frais moyens de la REP par restaurant ont fortement augmenté entre 2020 et 2025. Par exemple, en Ontario, les frais sont passés de 1600 \$ à 7000 \$, tandis qu'au Québec, ils sont passés de 2500 \$ à 10 800 \$, ce qui équivaut à des hausses respectives de 339 % et 337 %. Ces hausses dépassent largement le taux d'inflation.

En Ontario, où les frais liés à la REP ont augmenté de 339 %, l'inflation cumulée était d'environ 20 % pendant la même période, ce qui signifie que la hausse des frais de REP a été environ 17 fois supérieure au taux d'inflation. Si ces frais augmentaient au même rythme que l'inflation, un restaurant moyen en Ontario paierait environ 5000 \$ de moins.

Le secteur est également confronté à un ensemble disparate de réglementations relatives à l'emballage à tous les ordres de gouvernement, notamment en matière de conformité et de déclaration dans le cadre du Registre fédéral sur les plastiques. Pour les restaurants, en particulier ceux qui exercent leurs activités à l'échelle nationale, cela engendre un fardeau administratif de plus en plus lourd, car ils doivent s'adapter à des définitions, à des exigences de déclaration et à des conceptions de programme différentes d'une région à l'autre. Pour les restaurateurs nationaux, se conformer à ces multiples régimes nécessite souvent du personnel supplémentaire ou le recours à des services de consultation, ce qui augmente encore les coûts.

## 2.4 Autres coûts indirects

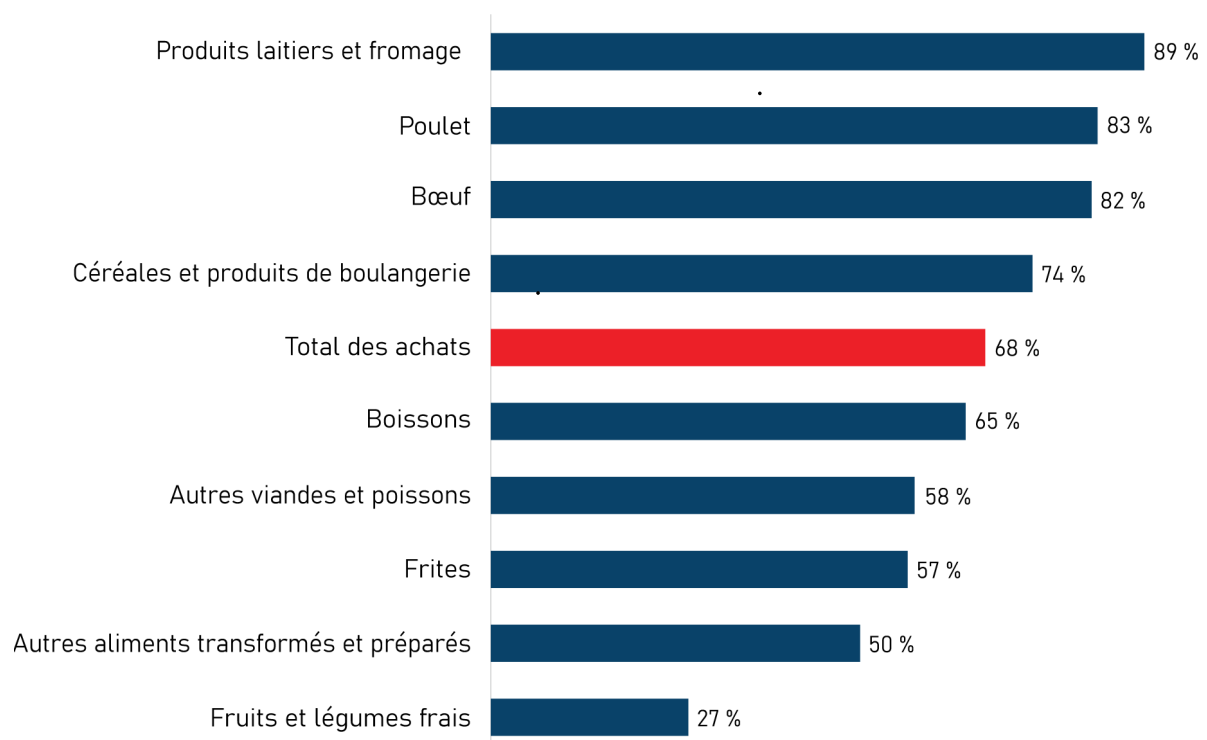
Les prix de l'énergie et les frais de transport ont également une incidence sur le coût des aliments dans les restaurants et sur la stabilité de la chaîne d'approvisionnement. La hausse des prix de l'énergie entraîne une augmentation du coût des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement en raison de l'augmentation des frais de transport, de production et de distribution. L'instabilité géopolitique a également contribué à la forte hausse des prix de l'énergie et à une flambée des coûts des engrais, créant ainsi des pressions inflationnistes plus importantes sur les denrées alimentaires.

## 3. LA CAPACITÉ DE PRODUCTION NATIONALE ET L'APPROVISIONNEMENT CANADIEN

### 3.1 Approvisionnement canadien élevé, mais lacune du côté des fruits et légumes

Les membres de Restaurants Canada s'approvisionnent principalement au Canada. On estime que 68 % de l'ensemble des achats d'aliments et de boissons effectués par les restaurants proviennent du marché intérieur. Certaines catégories clés, telles que les produits laitiers et le fromage, le poulet et le bœuf, affichent la plus forte proportion de produits nationaux, avec plus de 80 % des achats provenant de fournisseurs canadiens.

#### PART DES ACHATS DES RESTAURANTS AUPRÈS DE FOURNISSEURS CANADIENS



Les fruits et légumes frais constituent la principale lacune dans l'approvisionnement canadien. Les restaurants dépendent fortement des fournisseurs américains pour les ingrédients de base, car le climat canadien limite la production en plein air tout au long de l'année, et la capacité des serres nationales, bien qu'en croissance, ne se développe pas assez rapidement pour répondre à la demande des services alimentaires à des prix compétitifs.

## 3.2 Lacunes en matière de transformation et de spécifications

Certaines catégories de produits existent sur le marché canadien, mais ne répondent pas aux spécifications de certains restaurants. Par exemple, en ce qui concerne les petites côtes levées de dos, bien que le Canada soit un important producteur de porc, les porcs canadiens sont généralement abattus à un poids élevé, ce qui donne des côtes beaucoup plus grosses que ce dont certains restaurants ont besoin pour leurs menus. En Europe, en revanche, les porcs sont abattus à un poids inférieur et peuvent répondre aux spécifications recherchées par les restaurants canadiens. Le problème ne réside pas dans le volume de production, mais plutôt dans un manque d'adéquation entre la transformation et les besoins du marché.

Le passage à un approvisionnement canadien peut également s'avérer complexe et nécessiter de longs délais. Par exemple, une chaîne de restaurant à service rapide a déclaré avoir essayé d'explorer des options canadiennes pour certains produits, mais en raison des cycles de culture et des contraintes de capacité de production, un produit qui peut sembler facile à remplacer peut nécessiter un effort de plusieurs années pour être approvisionné à grande échelle sur le marché intérieur.

Les membres du Canada atlantique ont aussi soulevé un obstacle particulier à l'approvisionnement auprès des producteurs locaux de fruits de mer. Un restaurateur, situé juste au bord de la baie de Fundy, d'où l'on peut voir les bateaux de pêche au homard, a expliqué qu'il n'était pas en mesure de s'approvisionner directement auprès de ces pêcheurs. Le homard doit plutôt passer par la chaîne d'approvisionnement : le produit est transporté vers des centres de transformation, distribué par les circuits habituels et, dans certains cas, expédié à l'étranger avant d'être revendu à un restaurant situé à quelques mètres de l'endroit où il a été pêché. Un autre restaurateur du Canada atlantique a noté que, bien que la région soit une grande productrice de fruits de mer, les ventes directes des pêcheurs aux restaurants sont techniquement possibles, mais peu pratiques : la plupart des pêcheurs ne souhaitent pas vendre de petites quantités à des restaurants individuels, et l'industrie est structurée autour de grands circuits commerciaux.

## 4. LES OBSTACLES À LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

---

### 4.1 Modèles de distribution et concentration

Le secteur des services alimentaires utilise divers modèles de distribution. De nombreux restaurateurs s'approvisionnent auprès de grossistes généralistes, c'est-à-dire des fournisseurs qui offrent beaucoup de produits diversifiés. Toutefois, certaines grandes marques font appel à un seul distributeur spécialisé pour gérer la logistique, les stocks et les livraisons, tandis que les décisions d'approvisionnement relèvent entièrement de la marque elle-même.

D'après les discussions que nous avons eues avec nos membres, le problème ne réside pas dans la concentration des distributeurs, mais dans celle des fournisseurs. Même avec des plans d'urgence, les restaurants peuvent être vulnérables en raison de la forte consolidation de l'écosystème des fournisseurs. Par exemple, une grande marque de restauration rapide a fait remarquer que, dans plusieurs catégories de produits, il n'existe tout simplement pas suffisamment d'autres fournisseurs capables d'intervenir à l'échelle requise par ses restaurants.



## 4.2 Distribution dans les zones rurales et éloignées

Les collectivités rurales et isolées sont exposées à d'importants défis en matière de distribution, qui vont au-delà des coûts et qui incluent l'accès, la fiabilité et la sécurité alimentaire.

Les restaurateurs de Terre-Neuve-et-Labrador ont décrit une chaîne d'approvisionnement très différente de celle du reste du Canada, car la province dépend entièrement de la logistique maritime et aérienne, sans aucune liaison terrestre avec le reste du pays. La fiabilité de l'approvisionnement peut constituer le plus grand défi quotidien des restaurants, car ceux-ci ne peuvent souvent pas compter sur la disponibilité des produits de base. Les grossistes généralistes actifs à Terre-Neuve-et-Labrador peuvent avoir une disponibilité de produits moindre que dans d'autres provinces, comme la Nouvelle-Écosse, parce qu'ils ont besoin d'une demande suffisante pour justifier la distribution de leurs produits sur l'île de Terre-Neuve. Les produits frais peuvent également présenter des problèmes de qualité récurrents; les herbes fraîches et d'autres produits délicats doivent parfois être jetés dès leur arrivée. Les restaurateurs apprennent souvent à éviter de commander certains produits, car ils risquent d'être inutilisables.

Même pour les grandes marques nationales, la province de Terre-Neuve-et-Labrador requiert une planification logistique supplémentaire en raison de sa dépendance à l'égard des traversiers et de sa géographie. Des interruptions dans la distribution se produisent, et lorsque des problèmes liés aux produits surviennent, le remplacement ou le rétablissement prend plus de temps que dans d'autres régions.

Des problèmes similaires se posent dans d'autres marchés ruraux, où la fréquence des livraisons peut limiter l'accès à la nourriture. Par exemple, un restaurateur situé dans une communauté touristique rurale du Nouveau-Brunswick a déclaré ne recevoir qu'environ deux livraisons par semaine de la part de ses principaux distributeurs, car des livraisons plus fréquentes ne seraient pas rentables pour eux. Pendant les périodes de tourisme estival, les fournisseurs n'ont souvent pas assez de stocks pour répondre à la demande, ce qui oblige les restaurants à chercher des produits de substitution.

Ces défis reflètent un problème structurel plus large dans le système de distribution alimentaire du Canada. Le transport de marchandises sur un axe est-ouest à l'intérieur du Canada est souvent plus coûteux et moins efficace que l'acheminement des mêmes produits du sud vers le nord, à partir des États-Unis. Même les produits cultivés au pays, comme les tomates de l'Ontario, peuvent être peu économiques; leur expédition dans l'ouest du Canada peut être plus coûteuse que leur importation de la Californie. Terre-Neuve-et-Labrador est un exemple extrême de ce problème de distribution, car les perturbations hivernales des traversiers peuvent rapidement créer un désert alimentaire et priver les collectivités d'un accès adéquat à la nourriture.

L'amélioration des infrastructures de transport des denrées alimentaires (y compris les services de traversiers assurés par Marine Atlantique vers Terre-Neuve-et-Labrador) et l'investissement dans les capacités régionales de transformation et de distribution contribueraient à remédier à ce désavantage structurel.

Ces défis ne se font pas nécessairement sentir de la même manière chez tous les restaurateurs. Pour les chaînes nationales franchisées, les zones rurales et éloignées peuvent encore être commercialement viables, en partie parce que leurs restaurants y sont l'une des rares options de restauration. De plus, les restaurateurs franchisés situés en région éloignée bénéficient de l'appartenance à un réseau national qui contribue à atténuer les problèmes liés aux coûts et à l'accès. En revanche, les restaurateurs indépendants de ces mêmes régions doivent faire face à ces difficultés sans pouvoir compter sur le soutien d'un réseau national, ce qui explique pourquoi les investissements dans la distribution et les infrastructures en milieu rural sont essentiels pour eux.

## 5. LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES

Les restaurants ont tout intérêt, d'un point de vue économique, à réduire au minimum les pertes et le gaspillage alimentaires, car cela représente une perte directe pour leurs bénéfices nets. Face à la hausse du coût des aliments et dans le but de contrôler leurs dépenses, les restaurants ont resserré le suivi du gaspillage alimentaire. Cette tendance reflète une volonté plus générale du secteur d'améliorer l'efficacité, de réduire les pertes et de maximiser la valeur des achats de denrées alimentaires dans un contexte où le coût des intrants reste élevé.

Le secteur des services alimentaires prend des mesures concrètes pour réduire et détourner le gaspillage alimentaire :

- ⇒ **UTILISATION DES PRÉVISIONS** pour orienter la gestion des stocks et la planification de la production;
- ⇒ **OPTIMISATION DES MENUS** et de la taille des portions pour minimiser le gaspillage;
- ⇒ **RÉUTILISATION** des excédents alimentaires pour créer de nouveaux plats sur le menu;
- ⇒ **DON** des excédents alimentaires à des banques alimentaires et à des exploitations agricoles, ou association à des organismes de récupération des excédents alimentaires;
- ⇒ **COMPOSTAGE** des déchets restants et participation à des programmes de recyclage des huiles de cuisson usagées.



Une grande partie du gaspillage alimentaire peut résulter de facteurs liés à la chaîne d'approvisionnement, tels que les délais de livraison et la détérioration pendant le transport, en particulier dans les régions éloignées. Par exemple, les restaurants de Terre-Neuve-et-Labrador enregistrent souvent des pertes liées à la chaîne d'approvisionnement, une conséquence directe de la logistique tributaire des traversiers qui caractérise le marché de la province. Ces restaurants évitent alors de commander certains produits en raison du risque qu'ils arrivent inutilisables.

Le don et la redistribution de denrées alimentaires par les restaurants peuvent se heurter à des limites pratiques liées à la nature même des activités de restauration. Les quantités excédentaires sont souvent faibles et sporadiques, et il peut s'agir d'aliments déjà cuits ou réchauffés, ce qui rend difficile l'organisation de collectes régulières des restes. Les restaurants peuvent également hésiter à participer à ce genre de programme en raison des obligations en matière de salubrité alimentaire liées aux dons de nourriture, en particulier parce que les aliments cuits ou préparés sont considérés comme présentant un risque plus élevé et sont soumis à des exigences plus strictes en matière de manipulation, de refroidissement et de contrôle de la température, difficiles à respecter tout au long du transport et de la redistribution.

## 6. RECOMMANDATIONS

---

### 1. INVESTIR DANS LES INFRASTRUCTURES DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Le gouvernement fédéral devrait investir dans les infrastructures de la chaîne d'approvisionnement qui sous-tendent la distribution alimentaire au Canada. La modernisation des infrastructures de transport alimentaire du pays, notamment les réseaux ferroviaires, portuaires et routiers en milieu rural, contribuerait à l'efficacité des chaînes d'approvisionnement et à la distribution rentable et fiable des denrées alimentaires aux collectivités. Le gouvernement fédéral devrait se concentrer sur les points suivants :

- ⇒ La résolution des goulots d'étranglement dans les transports qui augmentent les coûts et les pertes. Par exemple, l'amélioration des services de Marine Atlantique pour renforcer la sécurité alimentaire à Terre-Neuve-et-Labrador, où la dépendance à l'égard des traversiers entraîne des perturbations de l'approvisionnement, des coûts plus élevés et une diminution de la qualité des produits;
- ⇒ L'expansion des infrastructures de la chaîne du froid pour réduire la détérioration pendant le transport, en particulier pour les protéines et les fruits et légumes frais acheminés vers les collectivités rurales et éloignées;
- ⇒ L'investissement dans les autoroutes, les corridors ferroviaires, les ports et les installations intermodales qui permettent de mieux relier les régions géographiquement isolées;
- ⇒ La modernisation des données et des prévisions de la chaîne d'approvisionnement afin d'offrir une visibilité en temps réel des pressions qui y sont exercées. Un meilleur partage des données pourrait aider l'industrie alimentaire à repérer plus tôt les pénuries, à améliorer la gestion des stocks et à réduire le gaspillage.

## 2. MODERNISER LA SURVEILLANCE DE LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Bien que les membres de Restaurants Canada comprennent et reconnaissent le rôle des quotas de production, des prix fixes et des quotas d'importation dans le maintien de la souveraineté et de la sécurité alimentaires nationales, le système peut, sans modernisation, faire grimper les prix à la consommation, surtout dans un contexte de hausse du coût des intrants. Un [rapport de l'Organisation de coopération et de développement économiques](#) (OCDE) signale que la gestion des approvisionnements, y compris les contingents tarifaires et les mécanismes de fixation des prix, fait grimper les prix des produits laitiers et de la volaille au Canada au-dessus des niveaux mondiaux. Les répercussions se font vivement sentir dans notre secteur et se répercutent vraisemblablement jusqu'aux allées d'épicerie et aux ménages canadiens. Dans le respect du cadre actuel, certains aspects du système canadien de gestion des approvisionnements pourraient être revus et modernisés afin de rendre les aliments plus abordables. Par exemple, ces réformes pourraient inclure ce qui suit :

- ⇒ L'attribution d'une plus grande part des contingents tarifaires directement aux détaillants et aux acheteurs du secteur des services alimentaires;
- ⇒ La distinction entre les contingents tarifaires destinés à l'industrie et ceux destinés aux consommateurs. Le Canada devrait réserver une part plus importante aux produits de consommation finis comme le fromage, le beurre, le yogourt, les morceaux de poulet et les œufs;
- ⇒ L'application rigoureuse des règles de péremption. Un [rapport de 2025 de la Banque Royale du Canada](#) (RBC) souligne que l'accès aux contingents tarifaires est souvent sous-utilisé, car les transformateurs contrôlent une grande partie des quotas et de l'accès à la durée de conservation. En soumettant le système à des contrôles, le Parlement serait mieux à même de déterminer si l'accès aux tarifs réduits est pleinement exploité;
- ⇒ La mise en place d'un test de prix à la consommation pour les demandeurs de contingents tarifaires. Il faudrait accorder davantage de quotas aux demandeurs qui peuvent démontrer que les importations se retrouveront chez les détaillants à des prix plus bas, et ne seront pas simplement absorbées par les marges de transformation;
- ⇒ La collaboration avec les provinces et les territoires pour réévaluer les formules de tarification en tenant compte de l'abordabilité alimentaire. Une meilleure compréhension de la façon dont les prix de la volaille sur le marché national sont déterminés aiderait les secteurs de l'approvisionnement alimentaire à gérer les risques et à prendre des

décisions stratégiques en matière d'approvisionnement, ce qui protégerait mieux les consommateurs canadiens de la volatilité des prix;

- ⇒ L'ajustement du volume d'accès au contingent tarifaire sur le poulet prévu dans l'ACEUM afin de répondre à la demande tout en maintenant des prix abordables pour les Canadiens. Dans le cadre de l'ACEUM, le Canada s'est engagé à accorder dans un premier temps 47 000 tonnes métriques de poulet, puis 57 000 tonnes métriques d'ici 2026, avec une augmentation de 1 % par année pendant dix années supplémentaires, en plus de l'accès accordé en vertu des contingents tarifaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Malheureusement, cet accès ne correspond pas à l'ampleur de la croissance de la demande de produits abordables à base de poulet, et l'accès qui a été mis en place depuis n'a pas apporté de soulagement (p. ex., contingents tarifaires de l'Accord de partenariat transpacifique global et progressiste) en raison d'un décalage sur le plan de la qualité.

### 3. INVESTIR DANS L'AGRICULTURE EN SERRE ET EN MILIEU CONTRÔLÉ

Pour combler le déficit en fruits et légumes et réduire la dépendance du Canada à l'égard des approvisionnements américains, le gouvernement fédéral devrait investir massivement dans l'agriculture en serre et en milieu contrôlé. Restaurants Canada accueille favorablement les engagements du gouvernement fédéral visant à réduire les coûts de production par [la passation en charges immédiate des serres et l'allocation de 500 millions de dollars au Fonds de réponse stratégique](#) destinés à aider les entreprises à faire face aux coûts liés aux perturbations de la chaîne d'approvisionnement.

Afin de renforcer davantage la capacité de production tout au long de l'année au Canada, le gouvernement devrait chercher à réduire les coûts énergétiques pour les exploitants de serres. La production de fruits et légumes à longueur d'année dans le climat canadien dépend de l'énergie, et les coûts élevés de chauffage et d'électricité peuvent représenter un obstacle majeur pour eux. Les incitatifs financiers ne suffiront pas à eux seuls à renforcer les capacités si les coûts d'exploitation rendent la production non viable. Un allègement des coûts énergétiques pour les exploitations en serre permettrait de tirer parti des mesures d'amortissement récemment mises en place.

De plus, le gouvernement fédéral devrait veiller à ce que toute aide financière destinée à renforcer les capacités de production des serres du Canada soit répartie équitablement entre les provinces

et les territoires afin de contribuer à réduire l'insécurité alimentaire découlant des contraintes géographiques et infrastructurelles.

Cet investissement réduirait la volatilité des prix des fruits et légumes, renforcerait la sécurité alimentaire, créerait des emplois agricoles et réduirait l'exposition du secteur aux perturbations commerciales avec les États-Unis.

## **4. EXEMPTER DE FAÇON PERMANENTE TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES REPAS ACHETÉS EN RESTAURANT, DE LA TPS/TVH**

Loin de représenter de simples dépenses discrétionnaires, le secteur de la restauration est un élément important du réseau de sécurité alimentaire du Canada, offrant chaque jour des repas abordables à des millions de Canadiens.



Les restaurants font déjà partie intégrante de la manière dont les Canadiens se nourrissent, et pas seulement de la manière dont ils se divertissent. Selon Statistique Canada, un ménage canadien moyen consacre 28 % de son budget alimentaire aux repas pris en restaurant. Au moment d'écrire ses lignes, le Canada compte plus de 100 000 restaurants, traiteurs et bars, qui servent environ 23,7 millions de clients chaque jour. Près de la moitié des Canadiens consomment des aliments préparés en dehors de leur domicile au moins une fois par semaine.

Ces données sont importantes, car la sécurité alimentaire ne se résume pas à la production alimentaire; elle concerne aussi l'accès fiable à la nourriture. Un système qui représente environ le quart des dépenses alimentaires des ménages n'est pas accessoire à l'accès à la nourriture.

Une étude du gouvernement du Canada [définit l'insécurité alimentaire](#) principalement comme l'incapacité à se procurer des aliments sains en raison de contraintes financières ou autres. La même étude indique que les handicaps, de mauvaises conditions de logement et d'autres facteurs socioéconomiques constituent d'importants prédicteurs de l'insécurité alimentaire. Pour les personnes concernées, les services de repas préparés, y compris les restaurants, les cafétérias, les casse-croûte et les établissements de repas à emporter, constituent une solution pratique pour se nourrir. De plus, pour les adultes vivant seuls, les personnes âgées, les étudiants ou les personnes vivant dans des hôtels ou des maisons de chambres, l'achat d'ingrédients, leur conservation et la préparation des repas peuvent souvent coûter plus cher qu'un repas au restaurant.

Dans plusieurs petites villes, collectivités isolées, plaques tournantes du transport et quartiers urbains, les restaurants constituent une infrastructure essentielle à la sécurité alimentaire, qui serait autrement inexistante. Le restaurant local sert à la fois de point d'entreposage et de distribution des aliments, de centre de production de repas d'urgence et d'infrastructure d'alimentation pour la main-d'œuvre. En bref, les restaurants élargissent le réseau physique par lequel la nourriture parvient à la population.

Toutefois, alors que les aliments achetés en épicerie sont exempts de la TPS/TVH, les repas achetés en restaurant demeurent entièrement taxés. 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. Cette mesure contribuerait directement à la réalisation de l'objectif de la stratégie nationale de sécurité alimentaire visant à améliorer l'accès à des aliments abordables.

## 5. EFFECTUER UNE ANALYSE PANCANADIENNE DES COÛTS LIÉS À LA REP

La responsabilité élargie des producteurs (REP) est une stratégie de politique environnementale qui transfère la responsabilité de la gestion des produits en fin de vie des municipalités et des contribuables aux producteurs qui les mettent sur le marché. Au Canada, les programmes de REP sont mis en œuvre au niveau provincial et territorial, la plupart des provinces ainsi que le Yukon ayant adopté des programmes légiférés couvrant divers produits.

Si la REP incite à la réduction des déchets et à une conception plus durable des produits, elle entraîne également un transfert important des coûts de recyclage des municipalités vers les entreprises, ces coûts se répercutant ensuite tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. En l'absence d'analyses comparatives nationales permettant de s'assurer que les coûts sont raisonnables, cohérents et équitablement répartis, certains régimes provinciaux ont transféré de façon disproportionnée les coûts sur les producteurs et les fournisseurs de denrées alimentaires, y compris les restaurants. Par exemple, les données des entreprises membres de Restaurants Canada montrent que les frais liés à la REP ont augmenté de 339 % en Ontario et de 337 % au Québec entre 2020 et 2025 seulement.

Afin de renforcer la politique de recyclage et d'éviter une inflation involontaire du prix des aliments, Restaurants Canada recommande au gouvernement fédéral de collaborer avec les gouvernements provinciaux et le secteur de la restauration pour effectuer une analyse pancanadienne des coûts liés à la REP afin de comprendre les conséquences financières pour le système alimentaire canadien. Pour remédier aux disparités entre les provinces et les territoires, le gouvernement fédéral pourrait utiliser les données ainsi obtenues pour mettre en place un système national de référence afin de s'assurer que les coûts de la REP sont raisonnablement maîtrisés et répartis équitablement tout au long de la chaîne alimentaire.

## **6. 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, qui sont les moins bien placés pour les absorber. Ces coûts ne sont pas abstraits : ils se répercutent sur les prix des menus et, en fin de compte, sur les consommateurs qui subissent déjà d'importantes pressions financières.

Restaurants Canada se réjouit donc de l'engagement pris par le gouvernement dans l'Énoncé économique du printemps 2026 de modifier la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin d'inclure explicitement la sécurité alimentaire et le coût des aliments dans le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour continuer à s'occuper de la sécurité alimentaire, l'ACIA devrait collaborer avec les provinces et les territoires afin de développer 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, afin de réduire le fardeau administratif et les obstacles au commerce interprovincial et interterritorial.

## 7. CONCLUSION

---

Le secteur canadien des services alimentaires est le plus gros acheteur commercial de produits agricoles canadiens. Il assure l'accès à la nourriture dans les collectivités de tout le pays, soutient l'approvisionnement local et régional, et emploie des Canadiens dans toutes les régions.

Les recommandations formulées dans le présent document visent à s'attaquer aux causes profondes de l'inflation du coût des aliments, à renforcer la production alimentaire nationale, à améliorer la résilience de la chaîne d'approvisionnement et à réduire le gaspillage alimentaire, quatre objectifs qui sont au cœur de la stratégie nationale de sécurité alimentaire. Elles s'appuient sur les données du secteur et sur les expériences d'exploitation directes des membres de Restaurants Canada dans tout le pays. Restaurants Canada exhorte Agriculture et Agroalimentaire Canada à tenir compte de ces recommandations dans la stratégie nationale de sécurité alimentaire, en reconnaissant qu'un secteur de la restauration en bonne santé est essentiel à l'accès à une alimentation abordable, à la résilience de la chaîne d'approvisionnement et aux moyens de subsistance des producteurs et des collectivités qui en dépendent.

Restaurants Canada se réjouit de poursuivre son engagement auprès d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à mesure que la stratégie évolue, et de collaborer en vue de l'objectif commun : améliorer la sécurité et la souveraineté alimentaires partout au Canada.

