



Donner le goût du Québec
Livre vert pour une
Politique bioalimentaire



Août 2011

Tables des matières

Sommaire exécutif et recommandations	3
1. Préambule	5
2. Donner le goût du Québec	6
3. Sujets abordés	7
4. Qui nous sommes	7
5. Produits du Québec	9
6. Gestion de l'offre et négociations à l'OMC	10
7. Lait	12
8. Classe 5A	15
9. Poulet	16
10. Un mode de vie sain	17
11. Conclusion	20

SOMMAIRE EXÉCUTIF

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter les chaînes de restaurants auprès du gouvernement et de partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Le CCRQ est une filiale de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA). Cette association canadienne existe depuis 1940 et représente plus de 30 000 membres partout au pays.

La restauration est un joueur économique de premier plan avec des revenus au Canada de plus de 61 milliards \$ en 2010, dont 12 milliards au Québec. Elle est de plus impliquée dans toutes les régions du pays et achète annuellement pour plus de 20 milliards \$ de produits, incluant 2,5 milliards \$ en produits laitiers et 3 milliards \$ de bœuf.

Il s'agit aussi d'un employeur de premier ordre avec plus de 1 million d'emplois au Canada dont 250 000 au Québec. Mais encore plus important, il y a 470 000 de ces emplois qui sont occupés par des jeunes de moins de 24 ans, dont 100 000 au Québec seulement. Nous soumettons donc nos commentaires à titre de partenaire de l'agriculture qui souhaite un secteur fort et rentable mais avec des approches différentes afin de sortir de l'impasse.

RECOMMANDATIONS

Produits du Québec

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

Gestion de l'offre et négociations à l'OMC

- **La restauration appuie un libre marché international pour tous les produits alimentaires, incluant ceux actuellement sous gestion de l'offre.**
- **La restauration appuie la mise en œuvre d'une transition responsable vers les marchés libres.**
-

Lait

- **La restauration appuie un approvisionnement et des prix en ligne avec les lois du marché pour tous.**
- **La restauration appuie des réformes dans l'établissement des prix qui garantissent la transparence et la responsabilité aux entreprises et consommateurs canadiens.**
- **La restauration veut aider à augmenter la demande nationale en produits laitiers à prix abordables.**

Lait Classe 5A

- **Accès au fromage au même prix pour tous les joueurs du marché de la pizza qu'elle soit congelée ou fraîche.**

Poulet

- La restauration demande réforme en profondeur du système d'approvisionnement du poulet au Canada, un système avec plus de flexibilité.
- Une mise en marché plus à même de répondre aux demandes, innovations et développements des marchés.

Mode de vie sain

- Hausser le temps accordé à l'activité physique à l'école pour les jeunes.
- Hausser les campagnes d'information sur une alimentation équilibrée et une activité physique adéquate auprès des jeunes et des parents.
- Mettre en place un cadre national flexible sur l'information nutritionnelle.

D'abord, nous tenons à remercier le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) de nous donner l'occasion de présenter notre point de vue, celui de la restauration. Nous en profitons également pour souligner la vision du gouvernement et de son ministre de l'Agriculture, **M. Pierre Corbeil**, d'avoir mis sur pied cette consultation sur une politique bioalimentaire pour le Québec.

1. PRÉAMBULE

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

Nous avons une agriculture qui se démarque par la qualité de ses produits et l'innovation de ses artisans. N'entend-on pas régulièrement dire que le Québec a le panier d'épicerie le moins cher en Amérique du Nord ? Non seulement l'est-il, mais en plus, il est de qualité. Or, nous croyons qu'on peut faire mieux en empruntant des chemins différents. S'alimenter de plus en plus avec les produits de chez nous devrait être un des éléments essentiels de cette politique. Devant la situation actuelle, on ne peut que se questionner et tenter de faire les choses autrement. Une partie de la solution est là. Le Livre vert nous donne cette opportunité de définir la vision, les orientations et les objectifs qui guideront les interventions gouvernementales des prochaines années.

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

Le Livre vert, tout comme la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois en 2007, a su faire preuve d'ouverture d'esprit dans sa réflexion et inviter à la table tous les joueurs impliqués dans la chaîne agroalimentaire. Se pencher sur l'avenir de l'agriculture signifie qu'il faut marquer un temps d'arrêt et réfléchir sur les dernières années et penser à ce à quoi ressemblera l'avenir de ce secteur. Ne dit-on pas régulièrement que les produits vont des champs à la table ? Inviter tous les intervenants autour de la table est une excellente idée. Écouter leurs idées, le serait encore plus. Il faudrait tenir compte de leurs points de vue et s'assurer que tout ce travail de réflexion ne demeure pas lettre morte et que le rapport aille en rejoindre d'autres sur les tablettes débordantes d'officines gouvernementales.

Dans son rapport de 2008, la Commission sur l'avenir de l'agriculture soulignait la nécessité de se doter d'une politique agricole et agroalimentaire renouvelée. Certaines de ses conclusions sont toujours pertinentes, particulièrement sur certains aspects comme :

- Production agricole ;
- Mise en marché
- Produits du Québec (produits régionaux, alcool, vins, cidres, etc.)
- Recherche et innovation ;
- Saine alimentation.

Plusieurs de ces recommandations risquent de revenir sur le tapis dans l'élaboration d'une politique bioalimentaire.

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

- **nous reconnaissons la pertinence de réfléchir à une politique bioalimentaire pour le Québec ;**
- **nous reconnaissons que votre mandat vous vient d'une juridiction provinciale ;**
- **nous convenons que certains des aspects discutés dépasseront le cadre provincial et déborderont vers un cadre fédéral, voire mondial ;**
- **la restauration supporte une agriculture forte, en santé économiquement et rentable pour ses artisans ;**
- **la restauration a besoin de partenaires en santé économiquement ;**
- **la restauration a besoin de produits de qualité sur une base soutenue et à des prix concurrentiels ;**
- **la restauration n'est cependant pas nécessairement en accord avec certaines politiques en vigueur.**

Sur cette base et sur le fait que nous sommes un acheteur et un partenaire de premier plan, nous avons cru essentiel de vous présenter nos arguments sur le Livre vert déposé par le MAPAQ. Nous voulons aussi nous assurer que le MAPAQ dans des dossiers de nature fédérale soit le porte parole de l'agroalimentaire québécois dans son ensemble lors de rencontres et conférences fédérale/provinciale.

2. DONNER LE GOÛT DU QUÉBEC

Personne ne peut être contre la vertu. Et certainement pas un partenaire comme la restauration. La volonté dans le contexte économique actuel de vouloir se donner une politique bioalimentaire est certes une excellente idée.

Comme il est mentionné dans l'introduction *il faut arriver à s'adapter à un contexte d'affaires en continuelle mutation*. Les dernières années dans le monde alimentaire et particulièrement dans l'agriculture, nous incitent à trouver des solutions qui nous soient propres. Dans son introduction au Livre vert, le Ministre Corbeil nous indique que *les problématiques vécues vont bien au-delà d'une mauvaise conjoncture. Elles nécessitent un virage plus profond en faveur d'une adaptation du secteur et requièrent un changement d'orientation de l'intervention gouvernementale*. En discuter est une chose, le faire en sera une autre.

La restauration souscrit à une politique qui met de l'avant des produits d'ici tant de niche que plus industriels et ce, en tenant compte des besoins des consommateurs, des régions, de l'évolution de la demande dans la restauration entre autres et de l'environnement. Il faut prendre en compte la position de tous les partenaires dont la restauration. Nous ne pouvons être des acheteurs passifs sur lesquels on peut compter les yeux fermés, sans tenir compte de ses besoins et particularités. Si l'agriculture nous interpelle, elle doit aussi se sentir concernée par les problèmes que le secteur vit.

Il est clair que les gens de la restauration sont d'abord et avant tout des citoyens du Québec et, de ce fait, en faveur de l'achat chez nous. Tous les plats que nous servons dans nos restaurants dépendent de produits de qualité sur une base soutenue et à des prix concurrentiels. Mais parfois, les conditions de ces achats ne sont pas les meilleures. Si l'on veut favoriser encore plus l'achat de produits de chez nous, il faudra que certaines conditions imposées par des politiques soient modifiées, adaptées ou carrément revues.

3. SUJETS ABORDÉS

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

- Gestion de l'offre
- Prix du lait
- Classe 5A
- Approvisionnement du poulet
- Un mode de vie sain

Certains sujets ne seront abordés que dans ce mémoire mais pourront faire partie des échanges que nous pourrions avoir en commission parlementaire s'il advenait que nous y soyons conviés. Nous serions alors disposés à répondre à toutes les questions éventuelles.

4. QUI NOUS SOMMES

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter ces chaînes auprès du gouvernement et de partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Ils gèrent plus de 3 000 établissements et emploient près de 100 000 personnes dans toutes les régions du Québec. Parmi ses membres, on retrouve les Rôtisseries St-Hubert, La Cage aux sports, Chez Cora, Valentine, Tim Horton, McDonalds, Starbucks, Giorgio, Pacini, PFK, Van Houtte, Mikes, Scores, Normandin, Chez Ashton, Steak Frites, Le Vieux Duluth, Subway, A&W, Valentine, Caseys, Bâton Rouge, Harvey's, et tout dernièrement le Groupe MTY avec plus de 1 500 restaurants, etc. Nous avons aussi 2 000 membres dits indépendants.

Le CCRQ est une filiale de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA). Cette association canadienne existe depuis 1940 et représente plus de 30 000 restaurants partout au Canada. Ce partenariat permet d'avoir accès à des ressources en recherche et analyse politique et économique, propres à la restauration. Ce rayonnement national assure à ses membres une

présence dans toutes les juridictions provinciales, ainsi qu'au niveau fédéral. Notre implication dépasse de beaucoup les dossiers comme les normes du travail, le salaire minimum, le commerce de l'alcool ou la fiscalité. Nous avons des ressources, qui sont impliquées dans les dossiers comme le lait, la gestion de l'offre, les négociations à l'OMC, la grippe aviaire, la vache folle, l'étiquetage nutritionnel, les gras trans, le sodium, etc. C'est ce qui nous permet de soumettre nos commentaires dans le cadre de cette consultation. La restauration est un joueur économique de premier plan avec des revenus de plus de 60 milliards \$ en 2010 dont 12 milliards au Québec.

Chiffres de la restauration (2010)

	Québec	Canada
Ventes	12,4 milliards	61,2 milliards \$
Part du PIB	3,9 %	3,8 %
Nombre de restaurants	20 847	81 457
Part des chaînes	28,7 %	36,2 %
Part des indépendants	71,3 %	63,8 %
Ventes moyenne par établissement	473 755 \$	600 556 \$
Bénéfice avant taxes par établissement	22 689 \$	25 589 \$
Marge bénéficiaire avant taxes par établissement	4,5 %	4,5 %
Nombre d'emplois	257 100	1 090 600
Nombre d'emplois chez les jeunes (15-24 ans)	109 400	478 700

Elle est impliquée dans toutes les régions du pays et au Québec et constitue un acheteur important de plusieurs produits.

Achats de produits au Canada (2010)

Achats au total	21,8 milliards \$
Achats de produits laitiers	2,5 milliards \$
Achats de bœuf	3,0 milliards \$

* Au Québec, on parle d'achats annuels qui dépassent les 2 milliards \$

Elle est aussi un employeur important avec plus de 1 million d'emplois au Canada dont 250 000 au Québec. Mais encore plus important, il y a 478 000 de ces emplois

qui sont occupés pas des jeunes de moins de 24 ans au Canada, dont plus de 100 000 au Québec seulement. Des opportunités pour un premier emploi, des emplois de transition ou encore, pour certains, de réinsertion dans le marché du travail.

5. PRODUITS DU QUÉBEC

La demande en alimentation totalise 34 milliards \$, soit 7% du PIB avec 475 000 emplois ou 12 % de l'emploi total au Québec. Il y a certes lieu de se pencher sur le futur de ce secteur économique névralgique. L'agriculture, tout comme la transformation alimentaire, représente un moteur économique régional de première importance. Les dernières années ont vu l'émergence de produits régionaux de qualité. On n'a qu'à penser à l'incroyable essor des fromages, à la route des vins, aux cidres et d'autres produits issus du terroir pour utiliser un langage d'actualité.

La restauration est un excellent vecteur de ces produits. Depuis toujours, c'est souvent dans les restaurants que l'on découvre un nouveau produit ou encore une manière de l'apprêter. Bien entendu, on parle ici de restaurants d'un certain calibre qui mettent sur leur menu le Cerf de Boileau, les magrets de canard, les produits de la mer ou encore le foie gras et les fromages du Québec, sans oublier les vins et les cidres. Mais les membres du CCRQ ne sont pas en reste par le volume de produits qu'ils achètent du secteur agricole et de la transformation alimentaire. Si, pour certains, leurs menus ne sont pas aussi élaborés que d'autres restaurants, ils n'en demeurent pas moins des partenaires de premier plan. On ne peut nier que pour faire de la poutine, on doit se procurer des pommes de terre et du fromage en grain en bonne quantité au Québec. Un impact économique important que l'on cache dans ce monde de rectitude politique et... alimentaire. A titre d'exemple, un de nos membres achète annuellement pour plus de 1 million \$ seulement en *crémottes*, ces petits contenants de crème que l'on met dans le café le matin. Loin d'être négligeable.

Il y a pourtant des choses que l'on peut faire. Si une conscientisation des consommateurs sur leurs achats et l'importance de favoriser les produits d'ici est importante, d'autres actions pourraient être envisagées. Un appui à des programmes comme Aliments Québec est essentiel. La promotion des produits d'ici avec tous les impacts que cela représente, sans oublier leur qualité, doit être maintenue. On n'a qu'à constater le chemin parcouru par des programmes comme Aliments Québec, le Québec dans votre assiette et plusieurs autres. Ayant siégé au premier conseil d'administration d'Aliments Québec, je suis à même de constater le chemin parcouru en 20 ans. Si le logo est de plus en plus utilisé, il y aurait lieu d'en remercier les grands distributeurs et épiciers d'avoir fait de la place sur leurs tablettes et dans leurs circulaires aux produits d'ici, ainsi que l'apport des manufacturiers. Certes, un processus d'éducation long qui ne peut donner des résultats à court terme.

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

Il ne s'agit pas ici de mettre en place ce qu'on pourrait appeler des **barrières vertes** qui risqueraient d'être contestées à l'Organisation Mondiale du Commerce. Mais plutôt de faire respecter par tous des lois et des règlements que nous nous sommes donnés. Les consommateurs devraient être mis au fait de cette situation et exiger que les mêmes règles s'appliquent à tous ceux qui souhaitent les nourrir. Ce serait une excellente manière d'aider nos producteurs. Encore trop de produits importés n'ont pas à rencontrer les exigences qui sont imposées à nos producteurs. Cette situation doit cesser immédiatement. Je doute que des règles de ce type édictées par des pays de l'Union européenne ne soient pas respectées.

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

Recommandations

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

6. GESTION DE L'OFFRE ET NÉGOCIATIONS À L'OMC

La restauration devant la situation actuelle continue de croire qu'il faut envisager de faire les choses autrement. A l'heure de l'ouverture des frontières au commerce, il n'est pas approprié de continuer à fermer les nôtres, encore moins lorsqu'on demande aux autres pays d'ouvrir les leurs. On se réjouit des ventes à l'exportation et en retour, on ferme nos portes ou on impose des tarifs hors de prix. Ce protectionnisme ne pourra que faire un temps.

La gestion de l'offre est un modèle désuet. Il est identifié comme le principal obstacle aux négociations commerciales internationales. Il limite le potentiel de croissance à l'exportation de produits contingentés. Pour assurer la viabilité des secteurs agricoles contingentés, il faut une solution *fabriquée au Canada* qui réponde aux besoins des consommateurs, des producteurs et de tous les exportateurs. La gestion de l'offre dans le lait et le poulet a pour effet de fermer le marché d'exportation d'autres produits désavantageant ainsi les producteurs québécois qui ne sont pas sous gestion de l'offre et compte sur ces marchés pour leur expansion.

L'agriculture du Québec est un joueur important sur la scène canadienne. Nous ne pouvons l'analyser sans une référence au régime fédéral ou encore à l'environnement du commerce mondial. Inutile de préciser que la CRFA a été impliquée auprès de tous les gouvernements au Canada et à l'échelle internationale dans le dossier de commodités agricoles par le biais d'une participation comme intervenant auprès d'Agriculture Canada lors des négociations à l'OMC.

Le système de la gestion de l'offre tel qu'il existe actuellement au Canada représente un système de mise en marché organisé visant à limiter la production pour contrôler les prix en vue d'assurer la viabilité du marché domestique dans le poulet et les produits laitiers. Notre position d'acheteur important au Canada de produits alimentaires fait de la restauration un joueur clé dans ce dossier. Dans la mesure où notre industrie repose sur un approvisionnement de produits locaux frais, la restauration a toujours indiqué sa volonté d'avoir un secteur agricole en santé, profitable et concurrentiel. Le support de la restauration au Canada aux secteurs du poulet et du lait a peu de comparaison. Il est amusant d'entendre que la restauration est un partenaire important des agriculteurs et des manufacturiers. Mais l'est-il vraiment ou est-ce simplement de vains mots pour des clients... captifs?

Nous croyons que le système actuel qui peut sembler en santé à la surface au plan de la profitabilité et du retour sur investissement pour les producteurs est pour plusieurs raisons impossible à maintenir dans sa forme actuelle. Il a un urgent besoin d'être revu et corrigé si nous voulons garantir un approvisionnement domestique en produits alimentaires pour le futur. Il ne faudrait pas oublier non plus le support financier des gouvernements au secteur ce qui en fait un enjeu pour tous les citoyens payeurs de taxes. La restauration appuie l'ouverture des marchés pour tous les produits alimentaires incluant ceux sous gestion de l'offre. La pression internationale souhaitant la réforme du secteur agricole canadien continue de monter sous la forme de producteurs étrangers plus efficaces, un dollar canadien plus solide et des tarifs à l'importation qui dans certains cas vont jusqu'à 300 % pour certains produits.

Il s'agit d'un cocktail dangereux pour l'industrie canadienne. Un nouveau contrat international finira bien par se concrétiser et entraînera des changements substantiels dans les règles de commerce. Il aura un impact sur tous les secteurs de l'économie, particulièrement au niveau de produits agricoles. Les négociations à l'OMC ont clairement indiqué que les industries sous gestion de l'offre comme dans le cas du lait et de la volaille devront se réformer. La seule question est de savoir quand et comment se fera la transition vers des marchés plus ouverts. Tant les producteurs que les consommateurs bénéficieront d'une solution faite au Canada qui inclura une période de transition vers des marchés libres et ouverts pour tous les produits alimentaires, incluant ceux sous gestion de l'offre.

Tous les gouvernements au Canada doivent travailler à garantir un meilleur accès aux marchés étrangers aux produits laitiers et à la volaille, tout en négociant une période de transition à ces industries afin de s'ajuster. La restauration au Canada ne veut pas de solution à courte vue qui mettrait en péril la viabilité à long terme des industries laitière et de la volaille au Canada et qui en plus menacerait l'approvisionnement de ces produits. La CRFA appuie une position commerciale canadienne sensée avec une transition pour les commodités sous gestion de l'offre afin de créer un secteur agricole au Canada compétitif, en santé et qui continue de fournir le marché domestique de produits de qualité et à bon prix.

La restauration croit que les partenaires du secteur agroalimentaire doivent mettre de côté leurs différends et, tous ensemble, trouver des solutions incluant des mesures de transition vers des marchés plus ouverts. Nous n'avons pas les moyens

d'attendre que les autres viennent nous dire quoi faire et nous imposent leurs solutions. Serons-nous assez adultes pour le faire et attendrons-nous que d'autres le fasse à notre place?

Recommandations

La restauration appuie un libre marché international pour tous les produits alimentaires, incluant ceux actuellement sous gestion de l'offre.

- **La restauration appuie la mise en œuvre d'une transition responsable vers les marchés libres.**

7. LAIT

Le prix du lait est particulièrement important pour la restauration au Canada. Les restaurants canadiens achètent pour 2,5 milliards \$ annuellement de produits laitiers, faisant de nous un de ses principaux clients. Avec la gestion de l'offre, les producteurs sont protégés des fluctuations du marché mais les consommateurs ne le sont pas. C'est le mandat de la Commission canadienne du lait (CCL) de fournir aux producteurs efficaces l'opportunité d'un retour équitable mais qui se charge d'assurer un prix juste et abordable pour les consommateurs?

Chaque année, la CCL fixe le prix pour le Canada du lait industriel (le lait qui est transformé en fromage, yogourt etc.) Tous les ans, la CRFA participe aux consultations de la CCL avec objectif d'offrir le point de vue d'un acheteur important pour l'industrie laitière. En passant, des trois membres de la CCL chargés de fixer le prix du lait de transformation, l'un est un ancien lobbyiste, l'un un ancien transformateur laitier et l'autre un producteur de lait actif. Le vérificateur général a maintes fois sommé la CCL de voir à ce conflit d'intérêt potentiel et de modifier ses manières de faire.

La hausse du prix du lait industriel a dépassé tous les indicateurs tels les coûts de production, l'inflation et le revenu disponible. Selon les calculs de la CCL, les coûts de production n'ont augmenté que de 6,4 % au cours des 15 dernières années, alors qu'elle a haussé les prix de plus de 60 %. Les consommateurs canadiens paient des prix parmi les plus élevés du monde pour le beurre et le fromage et la consommation n'a cessé de baisser. Or, l'index des prix à la consommation a augmenté de 40 %, alors que celui du lait a plus que doublé. Chercher l'erreur !

Les organismes de mise en marché provinciaux établissent le prix du lait de consommation selon une formule qui assure qui garantie une certaine marge de profit pour les producteurs. Cette année, ils ont accordé deux augmentations de prix en six mois, soit 5,3 %, ce qui dépasse l'inflation de 2 à 3 points. Les producteurs ont utilisé des estimés de coûts de productions enflés pour justifier la deuxième augmentation que même la CCL a remise en question.

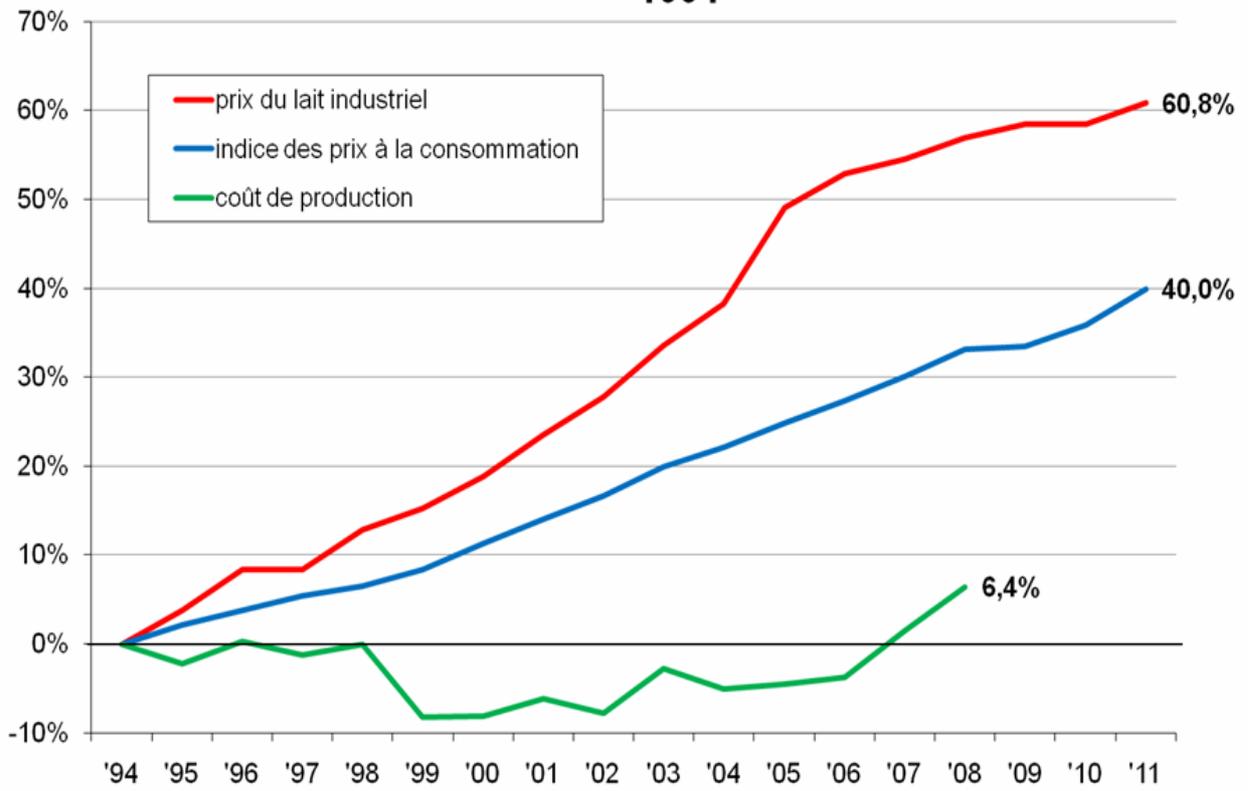
Année après année, la hausse des prix a résulté en des pertes de plusieurs millions pour la restauration seulement. Ces hausses du prix du lait ont été accordées annuellement par la CCL et les organismes provinciaux malgré une baisse des coûts de production, des marchés domestiques en baisse et une concurrence accrue du côté des importations. Malgré des avis contraires, les hausses annuelles ont résulté dans une baisse de la consommation de produits laitiers dans les restaurants, alors

que les opérateurs cherchent **des alternatives afin de continuer à servir leurs clients**. L'exemple de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie devrait nous inspirer. Dans l'industrie laitière et chez la clientèle, la pression augmente pour une réforme du système qui est nécessaire pour revitaliser l'industrie canadienne du lait et lui assurer une viabilité à long terme.

Recommandations

- **La restauration appuie un approvisionnement et des prix en ligne avec les lois du marché pour tous.**
- **La restauration appuie des réformes dans l'établissement des prix qui garantissent la transparence et la responsabilité aux entreprises et consommateurs canadiens.**
- **La restauration veut aider à augmenter la demande nationale en produits laitiers à prix abordables.**

Évolution des prix du lait et coût de production depuis 1994



Source: Commission canadienne du lait et CRFA

8. Classe 5A

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

Depuis plusieurs années, la CRFA s'est opposée à la Classe 5A qui fournit du fromage mozzarella à prix réduit aux manufacturiers de pizzas congelées et pas aux restaurants qui produisent de la pizza fraîche. Ceci vient de la crainte de dumping de pizzas congelées en provenance des États-Unis à la suite de l'Accord de libre échange entre les deux pays. Malgré que la restauration et le secteur de la pizza congelée soient en compétition, la résultante est que les coûts pour du fromage mozzarella sont de 30 % plus élevés pour les restaurateurs par rapport aux manufacturiers de pizzas congelées. Et pour ajouter l'insulte à l'injure, la pizza congelée achetée en épicerie est exempte de la TPS, une double pénalité pour les fabricants de pizzas fraîches. La restauration n'a pas les moyens de continuer à subventionner les manufacturiers de pizzas congelées qui sont avantagés par des ingrédients à moindre coût.

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

A chaque augmentation domestique du prix du lait industriel, le fossé s'élargit entre ces deux joueurs qui sont en compétition pour le dollar du consommateur dans la pizza. Ceci a pour effet de démotiver nos gens d'innover dans de nouveaux produits en restauration et maintient la tendance à réduire la consommation de produits laitiers par nos clients. Au cours des années, la restauration a fait des représentations à la CDC, aux producteurs laitiers du Canada, au ministre de l'Agriculture, a été témoin au sujet de la Classe 5A au Tribunal du commerce et a fait appel à la cour fédéral pour des changements. Sans succès. Cette situation est inacceptable et demande que les mêmes règles s'appliquent à tous les joueurs dans le marché.

La politique laitière canadienne devrait refléter les besoins de ses clients les plus importants. **Les restaurants canadiens achètent la majorité du fromage mozzarella produit au Canada.** Et si cela ne suffisait pas, il faut aussi se poser des questions dans un tel système lorsqu'on voit certains joueurs dénonçant l'utilisation de produits de remplacement ou de succédanés pour le fromage qui se retrouve dans les sandwiches et les pizzas de nos établissements. Avant de nous jeter la pierre, il faut comprendre que plusieurs, devant ce système à deux niveaux, prennent une décision qui est plus comptable que reliée au goût du produit fini. Si on souhaite aborder l'utilisation de ces produits de remplacement, alors posons-nous les vraies questions. Alors peut-être obtiendrons-nous les éléments d'une véritable réponse. Nous ne croyons pas que la méthode suggérée d'imposer un autre règlement dans un secteur qui en a suffisamment soit la bonne.

Ici, il ne s'agit pas de remettre en question l'évolution qu'a connue l'industrie de la pizza congelée. Il est question de lois du marché et de règles qui doivent être les mêmes pour tous. Ce n'est pas le rôle d'un gouvernement d'édicter des lois et des règlements qui favorisent un joueur au détriment d'un autre et modifient les règles du marché, encore moins des multinationales au détriment du restaurant du coin partout au pays. Les règles et les prix des denrées de base doivent être les mêmes pour tous les joueurs. Le marché et sa clientèle aura la décision finale sur la survie de certains par rapport à d'autres, pas des règlements qui viennent créer de la distorsion et sont injustes.

Recommandations

- **Accès au fromage au même prix pour tous les joueurs du marché de la pizza qu'elle soit congelée ou fraîche.**

8. POULET

La restauration étant un des plus importants clients du secteur de la volaille, elle représente 32 % de tout le poulet consommé au Canada. Avec de tels besoins, l'industrie nécessite un approvisionnement stable à des prix compétitifs. L'allocation de poulet est une fonction critique dans le système d'approvisionnement actuel au Canada. La CRFA a siégé au conseil d'administration de l'Association canadienne des éleveurs de poulet. Nous prenons aussi une part active dans le Comité du ministre du Commerce international sur les tarifs et les quotas du poulet (TQAC).

L'actuel système d'allocation ne fonctionne tout simplement plus à plusieurs niveaux. Surtout au plan du manque de flexibilité d'un système qui ne permet pas une croissance différente selon la région au pays. Les décisions d'allocation sont faites sur une base nationale et ne permettent pas de nuances dans la production locale, le potentiel manufacturier ou encore les ventes. De ce fait, les allocations posent problème partout au pays. Les besoins des restaurants ont évolué, tout comme les goûts des consommateurs. On n'a qu'à penser aux ailes de poulet que peu de gens consommaient il y a 10 ans.

Même si l'industrie achète près d'un tiers du poulet traité au Canada, cela demeure un défi pour les restaurateurs d'obtenir précisément les produits dont ils ont besoin au bon moment et au bon prix. Avec le système de gestion de l'offre actuellement en place, les restaurateurs n'obtiennent les coupes désirées et la quantité requise seulement 60 % du temps. On prive également notre industrie d'un accès aux importations de poulet dû aux tarifs qui favorisent les manufacturiers. Il y a des risques associés au fait de ne pouvoir obtenir le poulet dans des formats et des coupes souhaités par la restauration. Avec la gestion de l'offre, les producteurs sont enclins à produire des poulets plus gros alors que la restauration a besoin de poulets avec des spécifications précises pour ses temps de cuisson standardisés. Un système qui n'encourage pas les producteurs à respecter nos spécifications entraîne des coûts pour la restauration qui doit ajuster ses équipements en conséquence et risquer de trop ou de ne pas suffisamment cuire le produit au détriment de ses clients.

La CRFA appuie un approvisionnement et des prix en ligne avec le marché pour tous. Nous travaillons à nous assurer que le marché puisse offrir des prix intéressants, des coupes requises et un approvisionnement continu. Au Canada

avec la gestion de l'offre le contrôle sur le prix et l'approvisionnement de poulet repose entre les mains des agriculteurs. Ils sont isolés des forces du marché, les prix pour du poulet canadien sont plus élevés de 50 % par rapport à ceux des États-Unis, sans oublier que le secteur de la restauration vit des problèmes chroniques d'approvisionnement.

La CRFA siège au Conseil d'administration des Producteurs du poulet du Canada et continue de proposer des politiques pour le poulet qui soient progressistes. La consolidation récente de ce secteur rend encore plus difficile l'obtention un approvisionnement adéquat et des spécifications particulières pour l'Est du pays. Bien entendu, plusieurs voix s'élèveront contre l'ouverture des frontières à des produits sous gestion de l'offre comme le poulet. Mais quelle est la solution? Possiblement, on pourrait revoir le nombre de producteurs de poulets au Québec et modifier le cartel du poulet afin de créer une plus grand concurrence qui est un défi en soi. Ainsi, on pourrait avoir un approvisionnement plus soutenu et des produits différenciés et de qualité répondant aux besoins croissant de la restauration.

Inutile de préciser que plusieurs voix s'élèveront contre une ouverture des frontières pour les produits sous gestion de l'offre, comme dans le cas du poulet. Par contre, afin d'offrir un poulet d'une plus grande qualité, de disponibilité et de variété dans le secteur de la volaille, il est impératif de laisser la liberté de produire du poulet, à tout Canadien qui désirerait le faire. La saine concurrence a toujours été un facteur de qualité dans nos sociétés démocratiques. Nous aurions possiblement une solution aux demandes de la restauration pour des produits de qualité, différenciés et à même de répondre à la demande croissante et diversifiée du marché.

Recommandation

- **La restauration demande réforme en profondeur du système d'approvisionnement du poulet au Canada, un système avec plus de flexibilité.**
- **Une mise en marché plus à même de répondre aux demandes, innovations et développements des marchés.**

10. UN MODE DE VIE SAIN

Par les temps qui courent, on est à même de constater combien les gens sont plus attentifs à leur santé et à leur condition physique. Nous avons une société qui vieillit et qui cherche par tous les moyens à arriver à la retraite et à en profiter. L'alimentation fait partie intégrante de ce processus. Le volume d'information et sa qualité constituent également un apport important, incluant Internet. Souvent, il y a de personnes interviewées qui lancent les gens sur des pistes pour le moins douteuses. Ces dossiers reliés à une vie saine interpellent la restauration. Qu'il s'agisse de formation, d'information nutritionnelle, gras trans, de sodium ou encore d'obésité, tous font l'objet d'une attention soutenue.

Un des rôles d'une association est de faire en sorte que ses membres soient informés des législations et réglementations en vigueur. Souvent, nous allons jusqu'à mettre sur pied des manuels afin de guider nos membres dans des démarches comme la salubrité alimentaire. La CRFA a donc développé un cours visant à former le personnel des restaurants à travers le Canada. Il s'adresse à tous nos membres et est accepté au Québec et utilisé par plus de 3 000 employés de

restaurants. Il faut aussi ajouter plusieurs chaînes de restaurants ont développé leur propre programme en accord avec les réglementations en vigueur dans leurs juridictions respectives. Ces efforts sont dictés par le respect de nos clients et de leurs besoins.

La CRFA a été active dans plusieurs dossiers reliés à un mode de vie sain qui fait appel à une alimentation équilibrée couplée à une activité physique à la mesure de chaque individu. En ce sens elle rejoint certains des objectifs de la politique en matière de qualité de la nourriture. On parle beaucoup de la qualité des produits pour les consommateurs et de leur salubrité. La restauration a toujours souhaité que l'on travaille à trouver des solutions avec elle et qu'on cesse de la percevoir une partie de ses membres comme un démon.

Au cours des dernières années, nous avons été impliqués :

- Obligation pour tout restaurant d'avoir un programme de formation en salubrité alimentaire dans tous les établissements au Québec;
- Membre du comité fédéral sur la réduction des gras trans ;
- Membre du comité fédéral sur la réduction du sodium ;
- Impliqué dans des programmes visant à fournir une information nutritionnelle aux clients des restaurants ;
- Impliquée dans le dossier de la vache folle et de la grippe aviaire.

Dans les dossiers des gras trans, du sodium et de l'information nutritionnelle, la restauration a toujours voulu collaborer afin de faire les efforts nécessaires pour trouver des solutions. Mais le législateur, tout en ayant des objectifs louables, doit aussi arriver à comprendre les particularités de la quotidienneté dans un restaurant. Certaines choses peuvent être faites alors que d'autres sont plus difficiles à réaliser. Une chose est certaine, notre volonté a toujours été d'arriver à des ententes avec les autorités pour avoir des règlements à l'échelle nationale, c'est-à-dire de St-Jean, Terre-Neuve à Victoria en Colombie-Britannique. Pour nous, une approche nationale est préférable à une provinciale. Dans la mesure où les chaînes de restaurants sont présentes dans pratiquement toutes les juridictions au Canada, nous en pouvons avoir un règlement par province et encore moins par ville, ce qui ne ferait que compliquer les choses au niveau opérationnel. Une approche couvrant l'ensemble du pays qui soit identique partout est de beaucoup préférable et pratique.

La CRFA a aussi mis sur pied une stratégie pour un mode de vie sain qui a été entériné par ses membres partout au pays.

Recommandations

- **Hausser le temps accordé à l'activité physique à l'école pour les jeunes.**
- **Hausser les campagnes d'information sur une alimentation équilibrée et une activité physique adéquate auprès des jeunes et des parents.**
- **Mettre en place un cadre national flexible sur l'information nutritionnelle.**



STRATÉGIE POUR UN MODE DE VIE SAIN

Vision du secteur des services alimentaires pour un mode de vie sain

Le secteur des services alimentaires appuie un mode de vie sain et offre aux Canadiens des choix qui reflètent l'engagement de chacun envers un mode de vie sain qui combine alimentation équilibrée et activité physique.

Principes directeurs

- 1) Un mode de vie sain est une priorité pour les Canadiens et le secteur des services alimentaires
- 2) Nous prenons toutes les mesures nécessaires pour nous assurer que les aliments que nous servons sont sans danger
- 3) Nous tenons compte des préférences individuelles et des besoins alimentaires spéciaux
- 4) Nos gens sont essentiels à notre succès et à la réalisation de notre engagement envers un mode de vie sain
- 5) Nous avons un rôle à jouer pour bâtir des communautés et des quartiers en santé
- 6) Nous basons nos gestes sur des études solides et nous innovons constamment en introduisant dans nos menus des choix santé qui répondent aux attentes des consommateurs
- 7) Nous sommes l'endroit où les Canadiens viennent célébrer leurs occasions spéciales avec leurs parents et amis
- 8) Nous sommes une industrie riche et active qui reflète et apprécie la diversité culturelle du Canada
- 9) Nous fournissons de l'information nutritionnelle par de nombreux moyens afin d'aider les Canadiens à faire des choix alimentaires éclairés
- 10) Nous formons des partenariats avec les fournisseurs afin d'assurer une approche coordonnée dans l'amélioration de la santé des Canadiens

11. CONCLUSION

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

Nous demeurons un partenaire de premier plan dans l'achat de produits issus tant du monde agricole que de celui des manufacturiers. Nous continuons de supporter une agriculture forte et diversifiée, rentable pour ses artisans. Notre secteur d'activité a tout intérêt à continuer de compter sur un partenaire fort économiquement qui sera en mesure de continuer à répondre aux besoins de notre clientèle. Et nous croyons qu'il est possible d'encourager encore plus l'achat chez nous dans cette politique.

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

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