



Consultation publique
Commission sur le développement social
et la diversité montréalaise
7 octobre 2015



Introduction

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ), filiale de Restaurants Canada, est heureux de l'occasion qui lui est offerte de présenter ses commentaires en vue la mise sur pied d'un Conseil visant à doter Montréal d'une politique alimentaire. Placée sous l'égide de la Commission sur le développement social et la diversité montréalaise, cette démarche revêt une importance pour l'industrie de la restauration, un acteur clé de l'alimentation.

Qui sommes-nous ?

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de chaînes de restaurants dont le mandat est de les représenter auprès du gouvernement et de différents partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Ils gèrent près de 4 000 établissements et emploient plus de 200 000 personnes. Le CCRQ agit à titre de conseiller au Québec pour l'association canadienne Restaurants Canada autrefois connue sous le nom de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) qui compte 33 000 membres au pays dont plus de 5 000 au Québec.

La restauration au Québec

La restauration est un partenaire économique de première importance qui a une présence dans toutes les régions du Québec. Sur un total de 20 800 établissements de restauration de tout type, avec ou sans service, à Montréal seulement nous en comptons pas moins de 5 800 ou près de 30 %. Au Québec, sur une base quotidienne, on compte 3 millions de visites dans nos établissements. Voici quelques chiffres :

	Québec	Canada
Ventes	13,2 milliards \$	71,8 milliards \$
Indépendants	66,9 %	57,7 %
Chaînes	33,1 %	42,3 %
Emplois	286 500	1,2 million
Emplois moins de 25 ans	118 000	512 000

Plus de 20 % de la population au Canada a déjà travaillé dans la restauration. Un jeune sur 5 de 15 à 24 ans est employé par la restauration. On parle d'un premier emploi pour les jeunes afin d'acquérir une expérience de travail avec le public et dans une équipe, un emploi de transition entre deux opportunités d'emploi pour certains, des emplois qui permettent de financer des études et aussi des emplois de réinsertion dans le marché du travail. De plus, nous achetons biens et services partout où nos établissements sont présents, finançons des activités culturelles et sportives (55 millions \$ en 2011), sans oublier que nous payons des taxes. Soixante et un pour cent des produits que les restaurants achètent proviennent du secteur agricole ou de nos manufacturiers soit une valeur de 5 milliards \$ et notre secteur génère 66 000 emplois indirects. Lorsque nos restaurants s'établissent dans une région ou un quartier, ils ne peuvent le faire sans respecter la totalité des lois et règlements en vigueur. **(Voir feuille ci-jointe).**

Étant donné que le recyclage et le compostage font partie des discussions, il n'est pas inutile de rappeler que le CCRQ a passé 9 années au conseil d'administration de Éco Entreprise responsable du recyclage au Québec (Bacs bleus) et que je siège aussi au Comité mis sur pied par Recyc Québec sur le compostage. D'ailleurs, la chaîne de Rôtisseries St-Hubert compte déjà plus de 50 de ses restaurants sur 117 qui font du compostage.

Contexte

La ville de Montréal souhaite se doter d'une politique alimentaire en mettant su pied un Conseil. La restauration ne peut qu'appuyer cette démarche qui a aussi cours dans les villes telles Toronto, Vancouver, Calgary, Ottawa, San Francisco, Seattle, Boston, New-York, Baltimore, Providence (Rhode Island), etc. Partout où nous sommes présents au Canada, ces initiatives ont reçu un appui et la collaboration de la part de la restauration. Les efforts de ces conseils ont porté sur différents aspects dont :

Ottawa

- un accès à une saine alimentation pou tous, des aliments provenant localement;
- un secteur agricole viable économiquement;
- une approche environnementale.

Toronto

- Un lien constant avec la Santé publique afin d'identifier les dossiers émergents.

Rhode Island

- Projet pilote afin d'éduquer les citoyens sur une diminution de leurs vidanges à la maison.

Baltimore

- Changements de zonage pour encourager l'agriculture urbaine, règlements visant à augmenter la présence des camions de restaurants de rue.

Seulement quelques exemples des efforts de ces conseils qui visent surtout à établir leur rôle de consultation et de facilitateur. Le succès de ces initiatives dépend bien entendu de la participation et de la collaboration des organismes communautaires et de différents offices municipaux. La restauration appuie ces initiatives et souhaite être consulté si les recommandations avaient un effet sur notre secteur.

Nourrir Montréal

Montréal a déjà une organisation similaire à ces conseils pour une politique alimentaire appelée Nourrir Montréal. Il s'agit d'un sous-comité de Concertation Montréal auparavant le Conseil régional des élus dont la mission est de préserver la collaboration et el développement régional. Sa mission est de mettre sur pied un plan de développement afin d'avoir un système alimentaire juste et équitable. Ces principales activités sont :

- L'agriculture urbaine;
- Une production alimentaire équitable;

- Une infrastructure locale et régionale pour la transformation et la distribution alimentaires;
- Une sécurité alimentaire pour les plus démunis;
- Une alimentation saine par la promotion des saines habitudes de vie;
- Le recyclage.

Nourrir Montréal étant en restructuration, le plan de développement mis sur pied par cette entité s'appelle SAM 2025. Les orientations préconisées sont les suivantes :

- Améliorer l'offre alimentaire;
- Réduire l'empreinte écologique du système alimentaire;
- In accès accéléré à une saine alimentation;
- La promotion d'une alimentation équilibrée;
- Hausser la collaboration régionale.

Solution

Tout en étant ravis que nous soit offert l'occasion de vous rencontrer, nous supportons les efforts de la ville de Montréal afin d'établir ses orientations pour une politique alimentaire. Cependant, nous ne croyons pas qu'on puisse mettre en place un Conseil qui établira la politique alimentaire sans consulter, à titre de partenaire, le monde de la restauration si le besoin se faisait sentir.

Recommandation

La restauration désire offrir sa collaboration à titre de partenaire de votre démarche en vue d'établir une politique alimentaire pour Montréal et souhaite être consultée si les discussions devaient toucher notre secteur.

Conclusion

En terminant, nous avons tenté de vous faire part de notre position par rapport à votre démarche. Comme partenaire, nous vous remercions de nous avoir invité à faire valoir notre point de vue et espérons que votre démarche sera couronnée de succès et que vous prendrez le soin de nous consulter si notre secteur d'activité venait sur le tapis.