



# Le secteur de la restauration au Canada

© 2010 - Ubifrance et les Missions Économiques

Prestation réalisée sous système de management de la qualité certifié AFAQ ISO 9001-2008

## Contexte

## Un secteur très développé au Canada

### Canada :

Superficie totale : 10 millions de km<sup>2</sup> (18 fois la France.)

Population : 34 millions d'hab

PIB : 1.336 milliards de CAD

PIB/habitant : 39.668 CAD

**L'industrie de la restauration au Canada emploie directement un peu plus d'1 million de personnes en 2010 (soit 6,4% de la population active), génère un revenu annuel de 58,3 Mds CAD et compte pour 4% du PIB.** Elle emploie indirectement plus de 210 000 personnes. La restauration est une des industries les plus créatrices d'emploi au Canada. Elle emploie 462.000 jeunes âgés de 15 à 24 ans, ce qui représente 43% des employés des services alimentaires.

L'industrie de la restauration hors foyer représente près de **4% du PIB** du Canada.

Au cours d'une période de 10 ans allant de 2000 à 2009, **l'hébergement et l'industrie des services alimentaires au Canada ont créé plus de 140.000 emplois.** En revanche, l'emploi a diminué dans l'agriculture, la pêche, les industries extractives et manufacturières.

**Montant des ventes du secteur en 2009 :** 58,3 Mds CAD

**En 2009, les ventes de l'industrie de la restauration ont connu une chute de 4,7%** comparées à celles de 2008, cela est en grande partie dû à la crise financière mondiale. Mais la bonne santé de l'économie canadienne combinée à une hausse des revenus disponibles devraient permettre aux ventes de repartir à la hausse en 2010 (+0,7% estimés). Cette croissance permettra à l'industrie dans sa globalité de dépasser les 60 Mds CAD de chiffre d'affaires.

### Population active du secteur :

1 million soit 6,4% de la population active canadienne.

### Nombre d'établissements

recensés :  
80.844

Restaurants indépendants : 64%

Chaînes de restaurants : 36%

L'industrie de la restauration peut être séparée en 2 segments distincts, celui de la restauration commerciale et celui de la restauration non-commerciale (hôtels, restauration d'entreprise, grands magasins...). **La restauration commerciale compte pour 47,4 Mds CAD de chiffre d'affaires en 2010 (79% du total), alors que celle non-commerciale compte pour 12,6 Mds CAD (21%).**

### Plat le plus consommé :

Pommes de terre frites

### Boisson la plus consommée :

Café

**Sur le long terme (2011-2014) l'industrie de la restauration commerciale devrait connaître une croissance de 3,6% par an**, un résultat légèrement en retrait par rapport à une croissance nominale moyenne de 4,1% par an entre 2005 et 2008. Ce rythme moins soutenu s'explique par une évolution des revenus disponibles revue à la baisse pour les prochaines années. Ce sont les restaurants proposant un service limité (Fast-foods, cafeterias...) qui connaîtront la plus forte croissance sur cette période avec une croissance réelle de 1,3% en moyenne. Les débits de boisson devraient être le seul

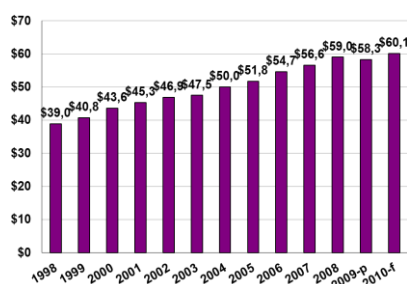
© 2010 - Ubifrance et les Missions économiques

segment à connaître une croissance négative sur la période 2011-2014, ces endroits ont déjà connu une baisse d'effectif avec 32% de baisse en nombre depuis l'an 2000.

En 2009, la **restauration hôtelière est la section qui a connu la plus forte baisse en termes de chiffre d'affaires (-6,4%)**, principalement dû à une baisse des dépenses de tourisme. C'est pourquoi ce segment devrait être celui connaissant la plus forte croissance en 2010.

Depuis l'an 2000, les restaurants avec service limité sont le secteur avec le plus fort taux de croissance avec une hausse de ventes de 45%, de plus ils possèdent le plus faible taux de faillite avec seulement 0,3%.

**Chiffre d'affaires total de la restauration**

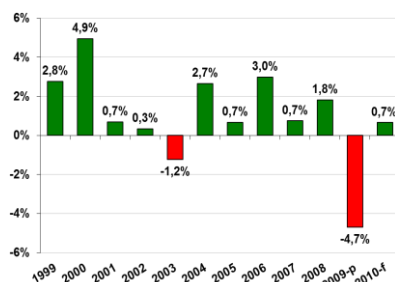


Il y a **80.844 unités de restauration commerciale au Canada**, soit 24 unités pour 10.000 Canadiens. Par segment, il y a :

- 36.390 restaurants de service complet (restaurants haut de gamme, familiaux et bars avec licence de restauration)
- 31.911 restaurants de service restreint (fast-foods, cafeterias et nourriture à emporter)
- 6447 traiteurs contractuels et sociaux (traiteurs pour compagnies aériennes, sociétés de chemin de fer ou dans l'événementiel)
- 6.096 débits de boissons

En tout **64% des restaurants au Canada sont indépendants**. Les chaînes de restaurants représentent les 36% restants, et beaucoup d'entre eux sont détenus et gérés en franchise. Cependant, les chaînes génèrent 73% de la fréquentation et 61% des recettes de la restauration.

**Total Foodservice**



En 2009, la fréquentation des chaînes de restaurant a augmenté de 1,2% et a reculé de 5,9% pour les restaurants indépendants. Cela est dû à la facture moyenne plus élevée dans les restaurants indépendants, ce qui en temps de crise pousse les gens vers différents choix. Les canadiens sont donc moins sortis au restaurant en 2009, mais ils ont dépensé plus à chacune de leurs sorties, avec une facture moyenne en augmentation de 2,8% dans les restaurants indépendants et en baisse de 0,9% dans les chaînes.

**Les services alimentaires et les débits de boissons ont subi une baisse de leurs marges bénéficiaires moyennes, passant de 3,9 % en 2006 à 3,5 % en 2007.**

C'est la première fois depuis 2003 que les marges bénéficiaires des restaurants diminuent. Avant 2007, les marges bénéficiaires pour les repas consommés au restaurant avaient augmenté de manière constante pendant presque toute la décennie, passant d'un creux de 1,7 % en 2000 à un sommet de 3,9 % en 2006.

## Situation du marché

### Les tendances de la restauration

Pendant la récession, les consommateurs ont eu tendance à limiter leurs dépenses au restaurant et à augmenter celles de nourritures à emporter. En effet les snacks ont augmenté ces dernières années pour représenter aujourd'hui 34% de la consommation totale dans les établissements de restauration.

Il existe une tendance qui favorise la qualité nutritive des aliments pour les repas pris à la maison (forte poussée des produits contenant peu de calories),

© 2010 - Ubifrance et les Missions économiques

## Consommation actuelle :

### 5 aliments les plus consommés :

- 1- Pommes de terre frites
- 2- Poulet
- 3- Burgers
- 4- Salades
- 5- Produits de la mer

### 5 boissons les plus consommées :

- 1- Café chaud
- 2- Boissons gazeuses
- 3- Boissons alcoolisées
- 4- Eau du robinet
- 5- Thé chaud

mais la lorsqu'il s'agit de manger au restaurant les Canadiens payent moins d'attention au contenu calorifique de leur repas.

**Lors d'un repas au restaurant, les canadiens ont tendance à privilégier les établissements qui offrent davantage de services.** Plus du tiers (36 %) du chiffre d'affaires des services alimentaires commerciaux est réalisé dans des restaurants offrant un service complet.

Les ventes des services alimentaires commerciaux se sont accrues de 4,2 % en 2008, soit une proportion plus élevée que les services alimentaires non commerciaux, dont la croissance a été de 2,5 %. Le chiffre d'affaires de l'ensemble des services alimentaires (commerciaux et non commerciaux) était estimé à 59,7 milliards de dollars en 2008.

En 2009, 56% des repas vendus étaient consommés en dehors des locaux de l'établissement de restauration, alors que 44% étaient consommés sur place. Cependant les repas pris sur place comptent pour 61% du revenu total de la restauration car les restaurants de service complet ont généralement des tarifs plus élevés.

La note moyenne par personne s'élève à 6,97 CAD, ce qui représente une baisse de seulement 0,3% par rapport à 2008.

## Tendances actuelles :

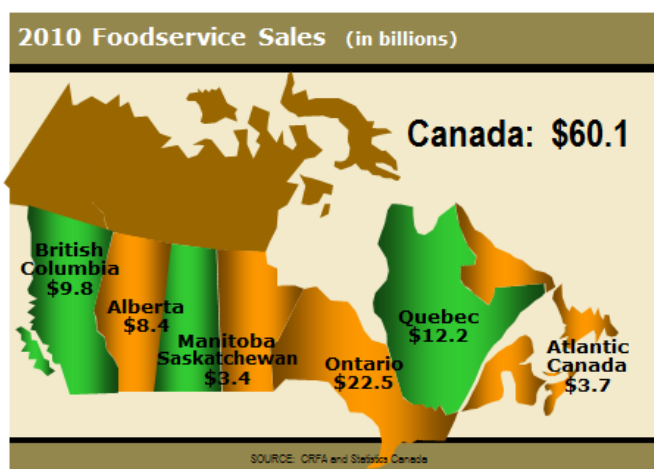
### 5 produits ayant connu la plus forte progression entre 2008 et 2009 :

- 1- Menus thaïlandais, coréens ou vietnamiens
- 2- Café chaud
- 3- Pommes de terre (frites exceptées)
- 4- Café frappé
- 5- Muffins

### 5 produits ayant connu la plus forte baisse entre 2008 et 2009 :

- 1- Pommes de terre frites
- 2- Boissons gazeuses
- 3- Salades
- 4- Pizzas
- 5- Menus Chinois et Cantonnais

## Tendances régionales :



Les Provinces Atlantiques devraient connaître une baisse de leurs ventes en 2010 alors que le reste du pays devrait voir les ventes légèrement augmenter :

- La Colombie Britannique a connu une très grosse augmentation de ses ventes en début d'année grâce aux Jeux Olympiques, mais une harmonisation des taxes durant l'été devrait entraîner une nouvelle baisse
- L'Ontario ne devrait connaître qu'une modeste augmentation de ses ventes dans la restauration (0,4%)
- Les ventes en restauration connaîtront une augmentation de 0,9% au Québec en 2010

© 2010 - Ubifrance et les Missions économiques

## Statistiques provinciales :

### Salons du secteur :

**CRFA :**

[www.crfa.ca](http://www.crfa.ca)

**HRI :**

[www.rendezvous-hri.com](http://www.rendezvous-hri.com)

	Nombre d'établissements	CA (M CAD)	Evolution 2009/2010 (prévision)	CA unitaire moyen (CAD)	Taux de faillite
Ontario	30.553	17.286	+0,4%	592.267	0,7%
Québec	20.770	9.368	+0,9%	498.534	1,4%
Colombie Britannique	11.641	7.503	+0,9%	699.092	0,2%
Alberta	8.699	6.404	+0,5%	795.559	0,1%
Manitoba	2.147	1.325	+0,1%	643.006	0,3%
Saskatchewan	1.994	1.254	+0,8%	690.000	0,5%
Nouvelle Ecosse	1.909	1.195	-0,4%	643.896	0,6%
Nouveau Brunswick	1.620	891	-1,5%	606.414	0,8%
Terre Neuve et Labrador	1.082	579	-2,1%	535.194	0,6%
Ile du prince Edouard	314	173	-0,4%	554.005	0,6%
<b>CANADA</b>	<b>80.844</b>	<b>46.131</b>	<b>+0,5%</b>	<b>611.143</b>	<b>0,7%</b>

Source : Statistics Canada et Industry Canada

### Pour en savoir plus

- Ministère canadien de l'agriculture :

[www.agr.gc.ca](http://www.agr.gc.ca)

- Conseil canadien des distributeurs en  
alimentation :

[www.ccgq.ca](http://www.ccgq.ca)

- Association des restaurateurs  
canadiens :

[http://www.crfa.ca/default\\_home.asp](http://www.crfa.ca/default_home.asp)

### Votre prospection du marché canadien

Et pour vous aider dans votre prospection du marché local, Ubifrance Canada vous propose en 2011 :

- 24 au 28 oct. 2011 : *French Hospitality Connection* à Montréal, Toronto et Vancouver. [aude.guivarch@ubifrance.fr](mailto:aude.guivarch@ubifrance.fr)  
Présentation de produits alimentaires, équipements de restauration, arts de la table

Pour toute autre information : [laurence.grelet@ubifrance.fr](mailto:laurence.grelet@ubifrance.fr)

#### © 2010 – Ubifrance et les Missions Economiques

Toute reproduction, représentation, intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, sur quelque support que ce soit, papier ou électronique, effectuée sans l'autorisation écrite expresse d'Ubifrance et des Missions Economiques, est interdite et constitue un délit de contrefaçon sanctionné par l'article L.335-2 du code de la propriété intellectuelle.

#### Clause de non-responsabilité :

Ubifrance et les Missions Economiques ne peuvent en aucun cas être tenues pour responsables de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication dans un but autre que celui qui est le sien, à savoir informer et non délivrer des conseils personnalisés. Les coordonnées (nom des organismes, adresses, téléphones, télécopies et adresses électroniques) indiquées dans ce document ont été vérifiées avec le plus grand soin. Ubifrance et les Missions Economiques ne sauraient en aucun cas être responsables d'éventuels changements.



Auteur : - Mission Economique – Ubifrance à Toronto en collaboration avec les Missions économiques Ubifrance au Canada.

Adresse : 20 Queen Street West Suite 2004 M5H 3R3  
TORONTO

Rédigée par : Sylvain Hubert – Aude Guivarch  
Revue par : Laurence Grelet

Version originale du 12 octobre 2010

**Ce document ne peut être revendu.**