

### AU MENU

#### Au Canada, rentabilité de la restauration commerciale en matière de marges

Ce numéro de *BioClips* présente quelques résultats sommaires d'une enquête pancanadienne menée auprès de 463 exploitants de restaurants représentant plus de 1 000 établissements à travers le Canada. Cette enquête a porté sur la gestion financière des restaurants du point de vue de leurs performances en matière de coûts et selon certains critères, dont les suivants : la région géographique, l'emplacement, le secteur de restauration, les thèmes et les types de menus, le nombre d'années d'activité.

L'objectif de cette enquête était d'offrir un reflet des performances de l'industrie de la restauration au Canada.

#### La marge brute et la marge nette

En restauration, la différence entre, d'une part, les revenus des ventes de repas, de boissons et d'autres produits ainsi que, d'autre part, le coût d'acquisition des aliments et des autres intrants requis (coût des ventes) représente la marge brute.

Les activités de restauration impliquent aussi d'autres coûts, dits d'exploitation, qui sont classés comme suit : salaires, rémunérations et avantages sociaux; loyer; administration; publicité; services d'utilité; opérations; papeterie; entretien et réparations; activités d'ambiance ou de divertissement.

La soustraction de la totalité de ces coûts d'exploitation de la marge brute donne la marge nette.

TABLEAU 1 : MARGES EN RESTAURATION COMMERCIALE, QUÉBEC, 2014

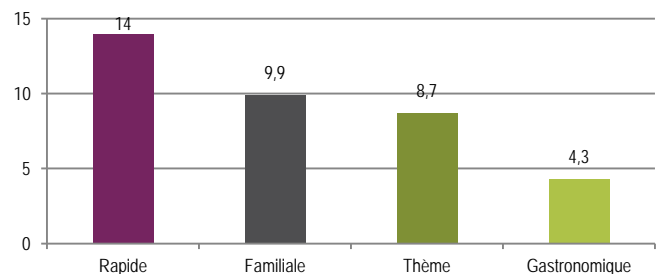
	En % des ventes totales
Ventes totales	100,0
-Coûts des marchandises vendues	29,5
=Marge brute	70,5
-Total des coûts d'exploitation	64,7
=Marge nette	5,8

Note : Le texte présente une synthèse des résultats de 2014, tirés principalement de la source suivante : *The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance*<sup>1</sup>.

#### La restauration rapide reine au Canada pour ce qui est de la marge nette

Au Canada, la restauration rapide dégage une marge nette de 14,0 %, la restauration (en salle) de type familial, de 9,9 %, la restauration à thème, de 8,7 % et la restauration gastronomique, de 4,3 %.

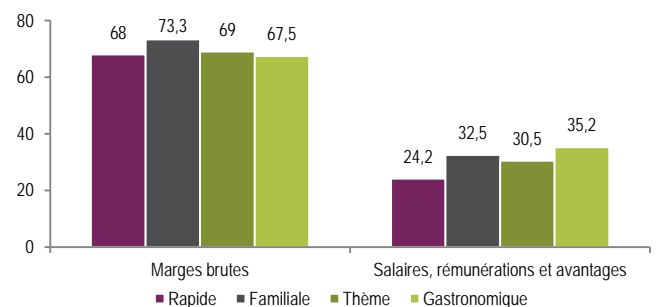
GRAPHIQUE 1 : MARGE NETTE PAR SECTEURS DE RESTAURATION, CANADA, 2014



Source : *The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance*; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Le poste de dépenses que constituent les salaires, les rémunérations et les avantages sociaux est celui qui contribue le plus aux écarts de marges nettes parmi ces types de restauration.

GRAPHIQUE 2 : MARGE BRUTE ET POIDS DES SALAIRES PAR SECTEURS DE RESTAURATION, CANADA, 2014

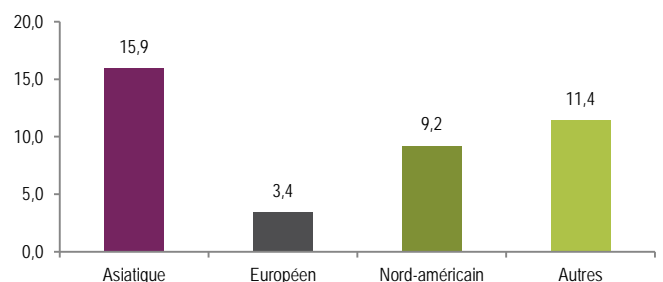


Source : *The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance*; compilation du MAPAQ.

#### Les Asiatiques : champions canadiens en matière de menus

Les restaurants commerciaux asiatiques dégagent une marge nette de 15,9 % comparativement aux restaurants nord-américains (9,2 %) et européens (3,4 %).

GRAPHIQUE 3 : MARGE NETTE PAR THÈMES DE RESTAURATION, CANADA, 2014

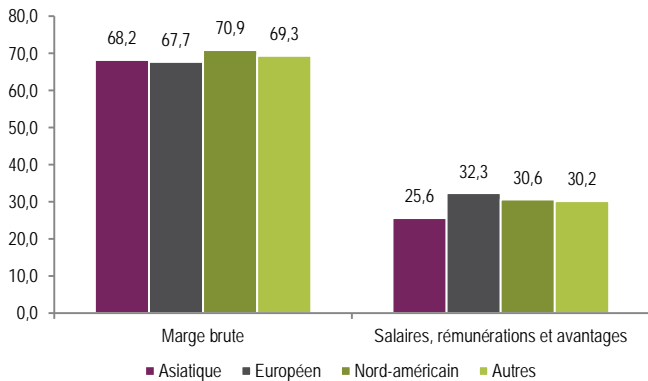


Source : *The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance*; compilation du MAPAQ.

Le poids moins important des salaires, des rémunérations et des avantages sociaux contribue particulièrement à cette marge plus élevée.

1. FHG International Foodservice and Franchise Consultants, *Foodservice and Hospitality Magazine* et Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management (Ryerson University).

**GRAPHIQUE 4 : MARGE BRUTE ET SALAIRES PAR THÈMES DE RESTAURATION, CANADA, 2014**



Source : The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance; compilation du MAPAQ.

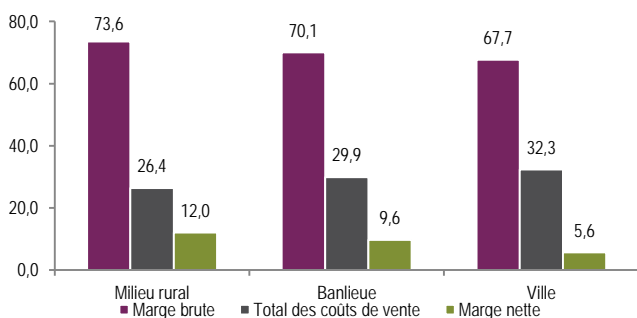
**Le menu végétarien et la pizza : au coude à coude parmi les menus les plus rentables**

Les restaurants commerciaux qui offrent les menus suivants dégagent les marges nettes les plus intéressantes : le menu végétarien (17,0 %), la pizza (16,9 %) et le café (14,0 %). Ces performances sont essentiellement dues au fait que le poids de leurs dépenses en salaires, en rémunérations et en avantages sociaux conjuguées à celles du loyer ne représente que 33,5 % (menu végétarien), 34,4 % (pizza) et 35,9 % (café) des ventes totales. Le poids est de 42,0 % pour le hamburger, de 43,1 % pour le poulet et de 44,5 % pour les fruits de mer.

**L'avantage de la ruralité**

C'est en milieu rural que la marge brute est la plus élevée, soit 73,6 % comparativement à 70,1 % et à 67,7 % respectivement pour la banlieue et la ville.

**GRAPHIQUE 5 : MARGES ET COÛTS TOTAUX DES VENTES PAR SITUATIONS GÉOGRAPHIQUES, CANADA, 2014**



Source : The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance; compilation du MAPAQ.

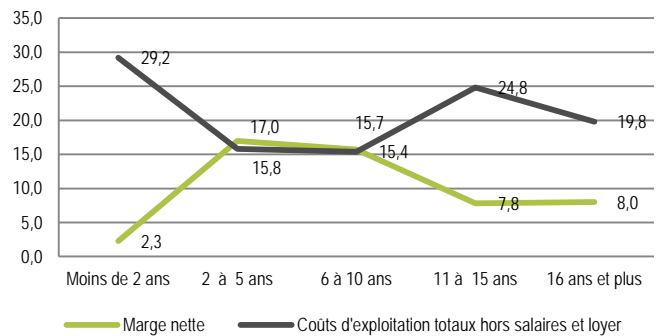
Cet avantage du milieu rural découle du fait que les coûts des produits vendus (repas, boissons et autres) y sont plus faibles en proportion des ventes. Il est décisif au point qu'en matière de marge nette, c'est encore lui qui explique le meilleur résultat du milieu rural, où le poids des coûts dits d'exploitation est comparable à celui de la banlieue et de la ville.

**Des hauts et des bas entrecoupés de plateaux de stabilité pour les marges**

Les auteurs de l'enquête présentent le nombre d'années d'existence de l'établissement de restauration, en ce qui concerne le cycle de vie, selon les phases suivantes : démarrage (moins de 2 ans), croissance (de 2 à 5 ans), maturité (de 6 à 10 ans) et déclin (de 11 à 15 ans, sinon à partir de 16 ans). C'est dans la phase de démarrage que la marge nette est la plus faible, soit 2,3 %, en raison d'un moins bon contrôle des coûts d'exploitation autres que ceux des salaires et du loyer. Dans la phase de croissance, la maîtrise rapide des coûts d'exploitation propulse la marge nette jusqu'à 17,0 %. Cette marge passe ensuite par un plateau de stabilité qui se situe

autour de 15,7 %. Ce plateau correspond à la phase de maturité, qui se boucle autour de la dixième année d'existence. À compter de la onzième année, la marge nette moyenne s'établit à environ 8 %.

**GRAPHIQUE 6 : MARGE NETTE ET COÛTS D'EXPLOITATION SUR UN CYCLE DE VIE, RESTAURATION COMMERCIALE, CANADA**

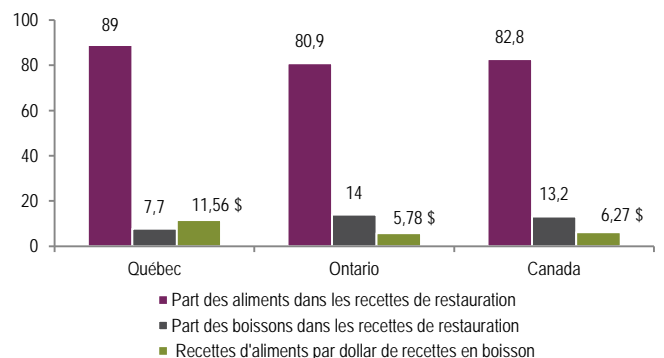


Source : The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance; compilation du MAPAQ.

**La restauration**

Pour chaque dollar dépensé en boissons, les Québécois versent 11,56 \$ pour des aliments, les Ontariens, 5,78 \$ et les Canadiens, 6,27 \$.

**GRAPHIQUE 7 : RECETTES D'ALIMENTS PAR DOLLAR DE RECETTES EN BOISSONS, QUÉBEC, ONTARIO, CANADA, 2014**

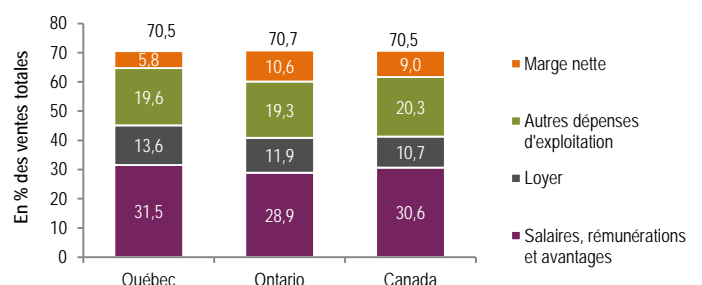


Source : The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance; compilation du MAPAQ.

Avec une moyenne de 70,5 %, le Québec dégage pratiquement la même marge brute que l'Ontario (70,7 %) et le Canada (70,5 %).

Ce n'est pas le cas pour la marge nette, qui est de 5,8 % pour le Québec contre 10,6 % pour l'Ontario et 9,0 % pour le Canada, surtout parce que le poste des salaires, des rémunérations et des avantages sociaux représente 31,5 % des ventes au Québec contre 28,9 % en Ontario et 30,6 % au Canada. Il est à signaler que la structure des coûts peut varier d'une région à l'autre en raison d'une répartition différente des activités par type de restauration. Par exemple, les restaurants avec service restreint regroupent 55 % des recettes de la restauration en Ontario, alors que cette part n'est que de 42 % au Québec<sup>2</sup>.

**GRAPHIQUE 8 : COMPOSANTES DE LA MARGE BRUTE, EN POURCENTAGE DES VENTES TOTALES**



Source : The 2015 Bottom Line. A Guide to Canadian Restaurant Operating Performance; compilation du MAPAQ.

<sup>2</sup> [http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/Bioclips2014/Volume2\\_2014numero17\\_13mai2014.pdf](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/Bioclips2014/Volume2_2014numero17_13mai2014.pdf)

