
Procès-verbal de l'assemblée publique

Commission permanente
sur le développement économique et urbain et l'habitation
(volet municipal)

Le mercredi 21 novembre 2012 à 19 h
Hôtel de ville de Montréal, 275, rue Notre-Dame Est, salle du conseil

COMMISSAIRES PRÉSENTS

M. Bernard Blanchet, président
M. Étienne Brunet, vice-président
M. Richard Bergeron
M. Alvaro Farinacci
Mme Véronique Fournier
M. Dominic Perri
M. Aref Salem
M. Bertrand Ward

COMMISSAIRE ABSENT

M. Daniel Bélanger

INVITÉS

Mme Amélie Régis, conseillère en planification, Direction du développement économique et urbain (DDÉU)
M. Michel Valade, conseiller économique, DDÉU

Environ 40 citoyens sont présents.

1. Ouverture de l'assemblée

Le président déclare l'assemblée ouverte à 19 h 05 et en explique le déroulement.

2. Adoption de l'ordre du jour

Sur une proposition de M. Perri, appuyée par M. Brunet, l'ordre du jour est adopté à l'unanimité.

3. La vente d'aliments sur le domaine public à Montréal (cuisine de rue)

Le président rappelle le mandat donné à la commission par le conseil municipal et présente le calendrier établi pour l'examen public. Il rappelle aussi aux personnes inscrites les consignes quant à leur intervention devant la commission et invite le premier intervenant.

Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ)

M. Jean Lefebvre

Le CCRQ est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter les chaînes de restaurants auprès du gouvernement et des partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Ils gèrent près de 3 500 établissements et emploient plus de 80 000 personnes dans toutes les régions du Québec.

M. Lefebvre souligne que ses membres sont partagés sur la question de la cuisine de rue. La restauration ne peut être contre la croissance de sa propre industrie, mais s'il doit y avoir une cuisine de rue à Montréal, elle devrait se faire selon certains critères qui sont ceux qu'un restaurant au coin de la rue se doit de respecter.

Le CCRQ soumet les neuf recommandations suivantes à la commission :

- que le système de permis et leurs coûts tiennent compte de la saisonnalité et de ce qui se fait ailleurs au pays et dans le cas d'un restaurant normal;
- que dans un premier temps, on mette sur pied un projet pilote avec un nombre limité de kiosques de cuisine de rue;
- que les normes de sécurité (incendies) soient les mêmes que pour des installations similaires dans un restaurant;
- que les kiosques de cuisine de rue obtiennent un lieu désigné pour faire leur commerce et que, s'ils peuvent se déplacer, qu'ils ne puissent s'installer à moins de 60 mètres d'un restaurant déjà existant;

- que les mêmes normes de salubrité et de formation des employés pour tous les restaurants s'appliquent aux kiosques de cuisine de rue;
- que les normes pour les chaînes de froid et de chaud soient respectées comme dans un restaurant normal;
- que les kiosques s'assurent d'avoir des équipements nécessaires pour récupérer les déchets issus de leur production, y compris le recyclage et qu'ils s'assurent de la propreté des lieux à la fermeture;
- que les mesures mises de l'avant dans les restaurants par l'Agence du Revenu du Québec pour contrer l'évasion fiscale s'appliquent à ces kiosques comme dans un restaurant normal;
- qu'il n'y ait pas de discrimination en se basant sur le menu offert par un projet de kiosque.

M. Lefebvre dépose également à la commission des documents provenant de l'Union des municipalités du Québec (UMQ) qui expliquent que les municipalités ne peuvent intervenir sur la base des menus de restaurants et de la qualité de la nourriture. Il invite la commission à ne pas s'aventurer dans la sélection de restaurants de rue sur des bases qualitatives.

En réponse à M. Brunet, M. Lefebvre explique que le CCRQ souscrit à l'avis juridique de l'UMQ sur la question des menus. Il ne faut pas discriminer sur la base des menus pour exclure ce qu'on pourrait qualifier de malbouffe; le choix appartient aux clients.

M. Brunet demande pourquoi le CCRQ a choisi la norme de 60 mètres comme distance entre un restaurant de rue et un établissement régulier. M. Lefebvre explique que cette norme est celle qui prévaut dans plusieurs grandes villes canadiennes. Il souligne aussi que son association serait favorable à la désignation d'emplacements fixes pour la cuisine de rue plutôt que d'avoir des camions en déplacement continu.

M. Salem demande si une solution avec des emplacements fixes dans certains secteurs et une libre mobilité ailleurs serait souhaitable. M. Lefebvre croit qu'il est difficile de statuer là-dessus. La mise en œuvre d'un projet pilote, dans un premier temps, permettrait de valider des choses en douceur.

M. Perri soulève la question de la présence de restauration rapide («fast food») près des écoles. M. Lefebvre réitère la position du CCRQ à l'effet qu'il appartient au consommateur de décider ce qu'il veut consommer. Il ajoute qu'il existe plusieurs solutions urbanistiques pour une ville qui désirerait permettre ou non la présence de restaurants près d'une école.

Mme Fournier revient sur la question de l'équité fiscale entre restaurateurs établis dans des bâtiments et la cuisine de rue. Quel devrait être le coût d'un permis? Comment de tels permis devraient-ils être attribués? Le CCRQ n'a pas réfléchi à la question, mais M. Lefebvre est d'avis qu'il faut traiter équitablement les deux approches de la restauration (restaurants traditionnels et cuisine de rue). Le coût des éventuels permis devrait être fixé en conséquence.

M. Bergeron constate que la cuisine de rue est une activité surtout saisonnière. Il demande comment cette réalité affecte les revenus des restaurateurs réguliers. M. Lefebvre explique que le constat de base est simple : les restaurants vont bien quand l'économie va bien. Il ajoute que les restaurateurs ont connu une année 2012 plutôt moyenne avec un été en générale assez bon et certaines périodes de pointe à d'autres moments de l'année (fête des mères, temps des Fêtes). Pour lui, la cuisine de rue est une croissance de l'industrie qui amène plus de concurrence. Tout le monde pourra vivre avec cette réalité dans la mesure où les règles du jeu seront justes et équitables pour tous.

M. Salem demande s'il y a trop ou pas assez de restaurants à Montréal. M. Lefebvre explique que le CCRQ ne croit pas qu'il y a trop de restaurants. C'est une industrie où il est normal de voir certains joueurs disparaître et de nouveaux apparaître sur une base régulière.

M. Blanchet demande quelle différence y a-t-il entre trois restaurants voisins et deux restaurants voisins et un camion de cuisine de rue à proximité. M. Lefebvre est d'avis que le problème en est un de concurrence : une entreprise est à quelques mètres des deux autres et opère à moindre coût.

M. Blanchet demande aussi quelle peut être la différence entre plusieurs camions de cuisine de rue rassemblés en un lieu et une foire alimentaire dans un centre commercial. M. Lefebvre répond que les restaurateurs des foires alimentaires sont les plus critiques face à la cuisine de rue.

En réponse à M. Blanchet, M. Lefebvre reconnaît que l'application d'une distance de 60 mètres entre cuisine de rue et restaurants serait difficile dans l'arrondissement de Ville-Marie.

Les Délices roulants inc.

Mme Manon Ares et M. Daniel Hall

Mme Ares et M. Hall présentent à la commission un plan d'affaires détaillé montrant comment leur entreprise pourrait s'inscrire dans la cuisine de rue à Montréal.

Le document couvre tous les aspects techniques et démontre que l'implantation du concept des Délices roulants nécessiterait peu d'infrastructures. De plus, ce projet, selon ses auteurs, aurait un faible impact sur la concurrence et serait à l'enseigne du respect intégral de l'environnement.

Pour ce type d'activités, Mme Ares et M. Hall sont d'avis que la Ville devrait mettre en place un cadre réglementaire propre à assurer une qualité dont les promoteurs, la Ville et les résidents bénéficieraient. Le cadre pourrait s'articuler comme suit :

- prévoir un ensemble de règles couvrant tous les aspects inhérents à ce type d'activité commerciale, incluant les obligations des promoteurs face aux règlements municipaux;
- limiter le nombre de permis/emplacements;
- déterminer de façon précise et exclusive les emplacements disponibles pour les promoteurs;
- exiger un minimum de trois ans d'expérience pour les promoteurs dans les domaines de la restauration ou de l'industrie de l'alimentation;
- accorder les permis pour une période de trois ans;
- s'assurer que l'inspection des aliments se fasse comme dans les autres entreprises de restauration;
- obliger les promoteurs à souscrire à une police d'assurance-responsabilité;
- obliger les promoteurs à joindre une association ayant pour objectif d'assurer la bonne marche des opérations.

Mme Ares et M. Hall déposent avec leur mémoire une série de cartes montrant des emplacements possibles pour des kiosques-chariots du type qu'ils proposent.

Ils concluent leur présentation en insistant sur les avantages économiques, financiers et touristiques de leur proposition pour Montréal.

Mme Fournier demande plus de précisions quant aux sites identifiés dans le mémoire. Mme Ares explique qu'il s'agirait de sites fixes prédéterminés et que les chariots ne se déplaceraient pas durant la journée. Chaque soir, les chariots devraient être ramenés à leur base pour le nettoyage et la préparation du lendemain.

M. Bergeron demande si Les Délices roulants ont identifié des marchés et un nombre éventuel de sites qu'ils voudraient exploiter. Mme Ares explique que l'entreprise possède actuellement cinq chariots et opère à la demande sur le domaine privé et dans divers événements. Dans l'éventualité d'une ouverture par la Ville, l'entreprise ferait l'acquisition de nouveaux chariots.

En réponse à M. Brunet, M. Hall explique que l'inspection interne de la qualité des aliments devrait être faite par chaque entreprise et par les services de la Ville.

M. Brunet demande si l'entreprise a prévu les équipements requis pour respecter les règles de Revenu Québec auxquelles sont soumis les restaurants. Mme Ares explique que les chariots sont équipés de caisses à pile qui tiennent compte des exigences légales et réglementaires.

En réponse à M. Ward, M. Hall explique que les emplacements éventuels ont été identifiés il y a plusieurs années et qu'on avait alors tenu compte des distances avec d'autres restaurants. Cet exercice avait été fait en 2002 au moment où l'arrondissement de Ville-Marie avait étudié la possibilité d'autoriser la cuisine de rue sur son territoire.

En réponse à M. Blanchet, M. Hall souligne que les dimensions des chariots des Délices roulants ont été établies en tenant compte des besoins et des espaces possibles à Montréal.

M. Blanchet demande si l'entreprise serait favorable à la création d'une association de restaurateurs de rue et à la mise en œuvre d'un projet pilote. Mme Ares est favorable à la création d'une association, tel que mentionné dans son document, mais est plus réservée quant à la mise en place d'un projet pilote. Pour n'importe quelle entreprise qui se lance en cuisine de rue, l'investissement est important. Un projet pilote qui serait sans suite représenterait un gros investissement perdu.

M. Salem demande pourquoi l'entreprise favorise des endroits fixes au lieu de lieux différents d'une journée à l'autre. M. Hall explique que c'est une préférence qui repose sur une volonté de bâtir et fidéliser une clientèle.

Gaufrabec inc.

Mme Anissa Benomar

Gaufrabec est une entreprise qui possède un atelier de fabrication en Montérégie, une boutique sur la rue Saint-Denis et participe à des grands événements et festivals en kiosque ou avec son propre camion. Elle agit aussi comme traiteur dans des événements corporatifs et vend ses produits aux restaurateurs et en épicerie.

Mme Benomar identifie six groupes de clientes cibles pour la cuisine de rue :

- les parcs industriels et technologiques;
- les abords des résidences pour personnes âgées et retraitées;
- les établissements d'enseignements (écoles secondaires, collèges et universités);
- les quartiers résidentiels;
- les grands espaces commerciaux dépourvus de service alimentaire;
- les municipalités de l'île de Montréal dans des situations de catastrophe, mesures d'urgence, etc.

Elle souligne que les entreprises de cuisine de rue auront intérêt à s'inspirer des tendances alimentaires des consommateurs dans la préparation de leurs menus.

Mme Benomar est d'avis qu'une société de développement commercial (SDC) de la restauration de rue devrait être mise en place à Montréal. Pour remplir sa mission, cette SDC devrait notamment encourager et supporter les initiatives locales, servir et représenter ses membres, organiser ou favoriser la tenue d'événements promotionnels, encourager l'investissement, ou prendre tout autre moyen qu'elle jugera à propos. Elle souhaite aussi que cette SDC s'associe à l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) pour ce qui a trait, entre autres, aux subventions et à la planification des secteurs à couvrir.

M Brunet demande si l'identification des écoles comme clients cibles devrait s'accompagner d'exigences nutritionnelles. Mme Benomar est d'accord pour qu'il y ait des exigences nutritives pour la cuisine de rue et, bien sûr, les contrôles appropriés.

M. Brunet demande plus de précisions en ce qui a trait à la création d'une SDC dédiée. Pour Mme Benomar, la SDC devrait travailler étroitement avec la Ville. Cette dernière se chargerait de l'émission des permis alors que la SDC définirait les secteurs adéquats d'opération pour la cuisine de rue en fonction de divers critères, dont la valeur nutritionnelle des produits offerts. La SDC jouerait essentiellement le même rôle que n'importe quelle SDC.

Mme Fournier demande à Mme Benomar si elle est favorable à un processus de qualification des entreprises de cuisine de rue sur la base de la qualité nutritionnelle des produits. Mme Benomar croit que la cuisine de rue devrait s'inscrire dans une approche avant-gardiste pour faire de Montréal une ville saine. Il vaudrait la peine de développer un projet pilote en ce sens.

En réponse à M. Salem, Mme Benomar explique que les six grands clients cibles identifiés dans son mémoire pourraient faire partie de la stratégie d'affaires de la future SDC qu'elle propose.

M. Salem se demande si la restauration de rue ne viendra pas désavantager les restaurants qui ont pignon sur rue. Mme Benomar explique que la cuisine de rue n'a pas pour objectif d'empêcher les gens de sortir; une sortie au restaurant et manger de la cuisine de rue sont deux choses différentes. Elle considère que les diverses entreprises de cuisine de rue peuvent offrir des produits différents à des mêmes clientèles. On pourrait penser à des horaires en rotation dans divers secteurs, à l'établissement d'un programme, etc. La SDC jouerait alors un rôle de coordination et de publicité-promotion.

M. Bergeron demande si cela voudrait dire qu'un camion pourrait être à plusieurs endroits dans la journée en rotation avec d'autres. Mme Benomar répond positivement en soulignant que chacun devrait respecter les circuits établis.

Mme Fournier demande s'il y a une durée idéale de présence d'un camion de cuisine de rue à un endroit. Mme Benomar explique qu'il faudrait déterminer le tout en tenant compte des besoins des clients, mais aussi en fonction du temps requis pour l'installation et la désinstallation de l'équipement.

En réponse à M. Blanchet, Mme Benomar se dit favorable à une approche où la cuisine de rue animerait des endroits et des secteurs bien précis et développerait ainsi ses clientèles.

M. Paul Holder
Le Café du Nouveau Monde

M. Holder insiste d'abord sur la nécessité de gérer la nouvelle approche commerciale qu'est la cuisine de rue de manière à respecter intégralement tous les acquis et tous les droits des commerces existants. Il demande aux élus de s'assurer que toute nouvelle réglementation qui favorise la cuisine de rue ne pénalise d'aucune manière les commerçants déjà en place.

Pour lui, la présence de la cuisine de rue sur la rue Sainte-Catherine à l'occasion du Festival Juste pour rire est un exemple à ne pas suivre. Des restaurateurs ayant des terrasses sur la rue ont eu droit à des vues sur des camions avec des bruits et des odeurs désagréables. Aux yeux de M. Holder, cela illustre que la règle suggérée d'une distance de 60 mètres entre un commerce ambulancier et un commerce traditionnel est une restriction nettement insuffisante. Les règlements de distances minimales devraient porter sur bien plus que la similarité d'un produit offert; ces règlements devraient aussi garantir que rien ne changera dans l'environnement immédiat et dans les acquis de tous les commerces qui paient déjà chèrement pour leur pignon sur rue à Montréal.

M. Holder recommande que les futurs règlements mis en place garantissent l'équité compétitive entre les commerces ambulants et les commerces établis en s'assurant que les exigences soient les mêmes pour tout le monde.

Enfin, M. Holder croit que la cuisine de rue devrait être orientée vers des secteurs sans restaurant ayant des emplacements aptes à recevoir la cuisine ambulante sans hypothéquer les droits acquis des commerces existants.

Mme Fournier demande à M. Holder ce qu'il inclut dans les droits acquis des commerces. Ce dernier répond que c'est une affaire d'analyse dans un secteur donné. On ne peut pas permettre à des

restaurants ambulants de s'installer dans un secteur où il y a déjà des restaurants établis en grand nombre. Pour lui, la même logique s'appliquerait si un vendeur de chaussures ambulant s'installait tout près d'un magasin de chaussures ambulant.

M. Bergeron souligne que le souk alimentaire du dernier festival Juste pour rire est souvent cité comme un exemple de réussite. Il demande si cet événement a fait perdre de la clientèle aux restaurants des environs. M. Holder cite les restaurants du Complexe Desjardins, comme le St-Hubert qui ont souffert de la perte de leur droit de façade sur rue. Il rappelle que les restaurateurs paient beaucoup de taxes à la Ville et ne peuvent se réjouir de quelque chose qui vient leur nuire.

M. Ward souligne qu'il convient de regarder l'ensemble des préoccupations. Un projet pilote permettrait sans doute de permettre d'identifier des ajustements à apporter pour respecter les droits acquis des commerçants existants.

M. Blanchet rappelle qu'une chose est claire : la Ville a créé le Quartier des spectacles et cette réalisation a profité à tous les commerçants du secteur.

M. Marc-André Lavergne
Chef du restaurant Accords

M. Lavergne endosse avec enthousiasme l'idée de permettre la cuisine de rue à Montréal. Pour lui, Montréal a tout à gagner d'endosser son implantation.

Il croit que cette implantation doit être contrôlée et soumise à une réglementation rigoureuse, tout en offrant des produits de qualité. Pour M. Lavergne, manger sur le pouce ne veut pas dire mal manger. La cuisine de rue se devra d'être plus que le commerce pour le commerce. Elle devrait porter la signature de cuisiniers qui ont à cœur de faire vivre à leurs clients une expérience gustative originale... et une expérience santé. Bref, il faut voir la cuisine de rue comme la démocratisation de la cuisine bien faite et de qualité.

Par ailleurs, M. Lavergne veut que la cuisine de rue naisse et évolue dans le respect des restaurants déjà établis. Il faudrait s'assurer de contrôler le nombre de cantines et leur emplacement afin de ne pas nuire à l'offre de restauration existante. Cela dit, il existe des « déserts alimentaires » dans certains coins de la ville qui pourraient être des lieux privilégiés pour la cuisine de rue.

M. Lavergne plaide également pour des normes strictes concernant la qualité des plats servis, leur caractère artisanal et la propreté et la salubrité des installations où ils seront préparés. Il importe que les cuisines de production et les cantines soient à l'enseigne d'une bonne connaissance des règles à suivre en matière de bonne gestion d'un commerce destiné à l'alimentation. Il en va de même pour les bonnes pratiques fiscales, notamment en matière de déclaration de revenus.

Une association regroupant toutes les cantines de cuisine de rue devrait être créée. Elle travaillerait avec les instances en place pour assurer le contrôle et le développement harmonieux de cette nouvelle industrie. Elle permettrait aussi de centraliser l'information afin, entre autres, d'optimiser et de structurer les déplacements des cantines.

MM. Bergeron et Blanchet saluent la clarté et la concision de ce mémoire. M. Blanchet demande à M. Lavergne s'il a une opinion sur la question des emplacements fixes ou mobiles pour les cantines. Ce dernier croit qu'il faut identifier certains endroits et les dédier à la cuisine de rue. On pourrait ainsi développer un intérêt qui amènera le public à se déplacer vers les cantines.

En réponse à Mme Fournier, M. Lavergne explique que des sites identifiés et dédiés à la cuisine de rue contribueront à cimenter cette nouvelle culture. Il donne l'exemple d'un événement gourmand récent à New-York où des camions de cuisine de rue se sont installés en un lieu commun pendant deux semaines.

M. Tunc Dere

M. Dere opère un dépanneur au centre-ville et dépose une pétition signée par des commerçants du centre-ville inquiets des impacts de la cuisine de rue sur leurs commerces. Il rappelle que les commerçants au centre-ville paient des loyers élevés et ont souvent des revenus modestes et précaires.

Il considère que permettre à la cuisine de rue de s'installer dans les espaces publics est une injustice. Les commerçants perdront une partie de leur chiffre d'affaires au détriment de commerçants qui ont des frais beaucoup moindres à assumer.

Il explique, photos à l'appui, que plusieurs commerçants mobiles opèrent déjà de façon plus ou moins sauvage au centre-ville et nuisent aux affaires. Il mentionne les vendeurs ambulants de crème glacée et les distributions promotionnelles de produits alimentaires (ex. Red Bull). Il déplore l'inefficacité de la police et des services municipaux pour enrayer ce fléau.

Pour lui, il est clair que les éventuels restaurants de rue devront respecter les mêmes règles du jeu que les commerçants établis.

Enfin, il voit davantage la cuisine de rue dans les grands parcs ou dans des lieux où ils ne feraient pas concurrence aux établissements existants.

M. Salem souligne que les commissaires sont sensibles aux remarques de M. Dere. Il explique que le défi est de bien encadrer la cuisine de rue de façon à ne pas nuire aux autres commerçants. M. Ders réitère que la cuisine de rue n'a pas sa place au centre-ville.

M. Bergeron souligne que le témoignage de M. Dere est aussi utile et important que ceux qui l'ont précédé et devra être pris en considération.

M. Blanchet retient de l'intervention de M. Dere qu'il faut tenir compte des particularités de chaque territoire et que la planification et l'encadrement appropriés seront aussi nécessaires que l'approbation de la population pour développer la cuisine de rue.

4. Période de questions des membres de la commission

Les membres n'ont pas d'autre intervention à faire suite aux questions posées aux citoyens.

5. Levée de l'assemblée

Avant la levée de l'assemblée, le président rappelle que les prochaines dates prévues pour la présentation des mémoires sont les suivantes :

- le lundi 26 novembre 2012, à 19 h – réception des mémoires et commentaires à la salle du conseil de l'arrondissement de Lachine, 1800, boul. Saint-Joseph, Lachine;
- le mercredi 28 novembre 2012, à 14 h – réception des mémoires et commentaires à la salle du conseil de l'hôtel de ville, 275, rue Notre-Dame Est;
- le jeudi 29 novembre 2012, à 19 h – réception des mémoires et commentaires à l'Institut des communications graphiques du Québec, 999, avenue Émile-Journault Est;

Il invite les personnes et organismes à s'inscrire dès maintenant à l'une ou l'autre de ces séances.

L'ordre du jour étant épuisé, l'assemblée est levée à 21 h 40.

ADOPTÉ LE : 28 mars 2013

Original signé

Bernard Blanchet
Président

Original signé

Pierre G. Laporte
Secrétaire recherchiste