
Procès-verbal de l'assemblée publique

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

Le lundi 26 novembre 2012 à 19 h
Bureau d'arrondissement de Lachine, 1800 boulevard Saint-Joseph, salle du conseil

COMMISSAIRES PRÉSENTS

M. Bernard Blanchet, président
M. Étienne Brunet, vice-président
M. Daniel Bélanger
M. Richard Bergeron
M. Alvaro Farinacci
Mme Véronique Fournier
M. Aref Salem

COMMISSAIRES ABSENTS

M. Dominic Perri
M. Bertrand Ward

INVITÉS

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

10 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. Farinacci, appuyée par M. Salem, 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.

Corporation de développement économique (CDEC) LaSalle-Lachine
M. Henri Chevalier

M. Chevalier est directeur général de la CDEC LaSalle-Lachine. Il souligne que son mémoire a été réalisé conjointement avec le Centre local de développement (CLD) Lachine Affaires, la Corporation du Pôle des Rapides, la Revitalisation urbaine intégrée (RUI) de Saint-Pierre et l'Association Centre-Ville Lachine (ACVL).

Le mémoire identifie six enjeux majeurs du développement de la cuisine de rue dans le secteur de Lachine : concurrence, qualité de vie et sécurité alimentaire, économie sociale, image de l'arrondissement, développement du Vieux-Lachine et développement durable et environnement.

M. Chevalier aborde la question de la concurrence avec les établissements de restauration existants. Lachine compte quelque 72 restaurants dont la moitié sont concentrés dans le Vieux-Lachine. L'impact de la cuisine de rue sur les établissements déjà implantés devra être pris en considération si on choisit de permettre la cuisine de rue.

Sous l'angle de la qualité de vie et de la sécurité alimentaire, M. Chevalier fait valoir que Lachine est un arrondissement où plusieurs secteurs sont enclavés et où la restauration de rue pourrait servir à améliorer la qualité de vie et à lutter contre l'insécurité alimentaire. En effet, dans ces secteurs, l'accès à une offre alimentaire saine et diversifiée est problématique. La présence de la cuisine de rue pourrait à la fois agir sur l'alimentation et sur le sentiment de sécurité tout en contribuant à contrer la dégradation des milieux urbains et la stigmatisation de quartiers stagnants.

Le développement de la cuisine de rue pourrait être aussi l'occasion de favoriser la création d'entreprises d'économie sociale favorisant la cohésion et la solidarité entre citoyens. Plusieurs formules sont possibles. Ainsi, une entreprise de ce type pourrait par exemple aider les jeunes à se réinsérer dans une activité pour les amener vers un emploi ou vers un retour aux études.

Soulignant la qualité du milieu de vie et la richesse historique et patrimoniale de Lachine, M. Chevalier est d'avis que la cuisine de rue permettrait d'accentuer la mise en valeur de secteurs déjà bien connus de Lachine. De même, d'autres secteurs dits «dévalués» pourraient rehausser leur image en permettant une cuisine de rue en mode fixe pendant la période estivale.

La rue Notre-Dame, qui traverse le Vieux-Lachine d'est en ouest, souffre de dévitalisation depuis plusieurs années en raison, notamment, du déclin de la zone industrielle de l'est de Lachine. Le déploiement de la cuisine de rue serait une opportunité pour ce secteur. Les visiteurs du bord de l'eau pourraient être incités à pénétrer dans le Vieux-Lachine, ce qui stimulerait l'activité commerciale.

Enfin, M. Chevalier est d'avis que les principes de développement durable, soit le choix d'opérer une activité en favorisant le plus possible l'usage de produits et de matériels réutilisés ou recyclés, sont à mettre de l'avant pour accroître la cohérence entre l'environnement et l'activité commerciale.

Mme Fournier demande si la CDEC a évalué la capacité marchande d'un créneau d'économie sociale dans la cuisine de rue. M. Chevalier explique que l'économie sociale performe souvent mieux que l'entreprise privée en raison de ses valeurs de solidarité, d'entraide et de cohésion. L'économie sociale peut compter sur son potentiel et sur des appuis importants, elle a des partenaires autour d'elle. Pour lui, le potentiel d'une entreprise d'insertion des jeunes en cuisine de rue est considérable.

M. Brunet demande à M. Chevalier d'élaborer sur ce que pourrait être le prix d'un permis de cuisine de rue, compte tenu des taxes versées par les restaurateurs établis. M. Chevalier ne se prononce pas sur le coût des éventuels permis, mais souligne que la cuisine de rue devrait évoluer avec le même niveau de difficulté que les restaurateurs. Elle devrait donc fabriquer et transformer sur place les aliments et répondre aux mêmes exigences réglementaires et de qualité que les restaurants établis.

En réponse à M. Brunet, M. Chevalier explique que la cuisine de rue n'est pas en soi une réponse au phénomène des déserts alimentaires, mais pourrait s'inscrire dans une série de mesures visant à résoudre la problématique.

De même, M. Chevalier ne veut pas s'avancer sur la distance qui devrait être prescrite entre un restaurant établi et la cuisine de rue. Il est plutôt partisan de la concertation comme moyen de trouver des arrangements dans des situations précises.

M. Farinacci souligne la qualité des aménagements du bord de l'eau à Lachine et demande quelle place pourrait y occuper la cuisine de rue. M. Chevalier est d'avis – et c'est sa vision personnelle – que la présence de kiosques saisonniers s'harmonisant avec l'ambiance et l'environnement des lieux serait appropriée. Mais cela devrait se faire progressivement pour éviter une concurrence improductive avec les restaurants établis.

En réponse à M. Blanchet qui évoquait la suggestion faite lors de séances précédentes d'un projet pilote de cuisine de rue, M. Chevalier croit qu'il sera important d'implanter progressivement la cuisine de rue pour susciter l'adhésion éventuelle du milieu de la restauration.

M. Blanchet demande également à M. Chevalier son opinion sur la création d'une association de la cuisine de rue. Ce dernier voit cette idée comme une opportunité de structurer le milieu et de créer des normes de qualité qui lui seraient propres.

M. Piansamero
Citoyen de Lachine

M. Piansamero s'inquiète de voir des camions de cuisine de rue circuler dans les quartiers résidentiels. M. Blanchet lui souligne que l'option d'une cuisine de rue totalement ambulante dans les secteurs résidentiels n'est pas envisagée.

De même, M. Piansamero s'inquiète de la concurrence faite aux restaurants par la cuisine de rue, cela pourrait nuire à l'ensemble de l'industrie. M. Blanchet souligne que cette réalité fait partie des préoccupations des commissaires.

Enfin, M. Piansamero souhaiterait que la priorité pour la cuisine de rue soit donnée à des entreprises opérant déjà des restaurants établis.

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 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 20 h.

ADOPTÉ LE : 28 mars 2013

Original signé

Bernard Blanchet
Président

Original signé

Pierre G. Laporte
Secrétaire recherchiste