

---

Procès-verbal de l'assemblée publique

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

Le mercredi 28 novembre 2012 à 14 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. Daniel Bélanger  
M. Richard Bergeron  
M. Alvaro Farinacci  
Mme Véronique Fournier  
M. Dominic Perri  
M. Bertrand Ward

**COMMISSAIRE ABSENT**

M. Aref Salem

**INVITÉS**

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

**Environ 30 citoyens sont présents.**

---

**1. Ouverture de l'assemblée**

Le président déclare l'assemblée ouverte à 14 h 10 et en explique le déroulement.

**2. Adoption de l'ordre du jour**

Sur une proposition de M. Farinacci, appuyée par M. Ward, 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.

***Association des restaurateurs du Québec (ARQ)***

***MM. François Meunier, Jérôme Ferrer et Dominique Tremblay***

M. Meunier présente d'abord un état de situation de la restauration à Montréal. Il souligne, entre autres, la hausse du nombre de faillites chez les restaurateurs à Montréal au cours des dernières années ainsi que le taux de survie des entreprises dans l'industrie de la restauration et la baisse significative des marges de profits depuis 2008.

Il illustre par la suite les coûts que doivent assumer les restaurateurs (fonctionnement, taxation, etc.) Pour lui, les commerçants paient leur juste part de taxes directement, quand ils sont propriétaires, ou indirectement, quand ils sont locataires. Cela crée une iniquité face aux restaurateurs de rue qui n'ont pas de taxes foncières à acquitter. Si on autorise la cuisine de rue sans corriger cette iniquité, on créera une situation de concurrence déloyale.

M. Meunier rappelle les conclusions de l'arrondissement de Ville-Marie, suite à une consultation publique sur la cuisine de rue, en 2002-2003 et brosse un rapide portrait de la situation dans diverses villes américaines où la cuisine de rue est implantée.

L'ARQ ne se prononce pas directement pour ou contre la cuisine de rue à Montréal, mais fait part de ses attentes dans l'éventualité où la Ville décidait d'autoriser la cuisine de rue sur son territoire.

M. Meunier explique d'abord que le contingentement du nombre de permis accordés est une condition essentielle. Il ne serait pas souhaitable qu'un nombre élevé de permis soit attribué alors que cette nouvelle forme de commerce en est à ses premiers balbutiements. L'ARQ propose un

maximum d'une trentaine de permis.

Pour l'ARQ, il est aussi hors de question que les camions de rue puissent faire concurrence directement aux restaurants ayant pignon sur rue. Ainsi, en aucun temps, les camions ne devraient être autorisés à s'installer sur les trottoirs ou dans les espaces normalement réservés au stationnement, sur des artères à forte densité commerciale. Les camions ne devraient pas pouvoir déambuler librement en ville et suivre les déplacements de foule.

L'identification de sites consacrés à la cuisine de rue devrait faire l'objet de consultations auprès des acteurs économiques actifs autour de ces sites, notamment, les sociétés de développement commercial (SDC) de chaque arrondissement. L'ARQ croit que certains endroits, comme le parc Jeanne-Mance, le parc Émilie-Gamelin, les terrasses du Stade olympique ou d'autres lieux ayant déjà accueilli des événements de cuisine de rue, devraient être désignés. Il faudrait prévoir certains services, comme des toilettes, pour le personnel des camions alimentaires.

M. Meunier insiste sur l'importance d'imposer les mêmes règles à tous, restaurateurs ayant pignon sur rue et restaurateurs de rue. Il est impératif que les mêmes lois, règlements et mesures fiscales s'appliquent à tous. Ainsi, les conditions exigées pour tout exploitant de restaurant par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) devraient aussi s'appliquer aux vendeurs alimentaires de rue. M. Meunier mentionne plus particulièrement les obligations touchant la formation en hygiène et salubrité alimentaire, le maintien aux températures prescrites en tout temps des produits altérables à la chaleur, l'eau potable chaude et froide disponible en tout temps, etc. Le respect des normes municipales relatives à la pollution atmosphérique en lien avec les modes de cuisson devrait aussi être obligatoire.

La lutte à l'évasion fiscale devrait aussi être à l'ordre du jour pour la cuisine de rue. Les camions devraient être munis d'un module d'enregistrement des ventes (MEV), cet appareil obligatoire pour exploiter un restaurant au Québec. Même si la loi ne l'exige pas d'une cantine mobile, la mesure devrait être imposée pour des raisons d'équité envers tous les contribuables.

Par ailleurs, il est clair pour l'ARQ que les exploitants de camions alimentaires devront nécessairement payer des frais à la Ville pour l'espace qu'ils occuperont. M. Meunier souligne que ces exploitants n'ont pas nécessairement besoin de louer un local commercial et, par conséquent, ne paient pas de taxes foncières. L'ARQ est d'avis que la façon de régler cette situation inéquitable serait la suivante : seules des personnes exploitant une cuisine de production ou encore un établissement sur le territoire de Montréal devraient être admissibles à se voir accorder un permis de cuisine de rue. En procédant ainsi, la Ville pourrait aussi s'assurer d'un meilleur respect des normes en matière de conservation et de transformation des aliments.

M. Meunier attire l'attention des commissaires sur la question de la sélection des exploitants. Il faudra que la Ville garde un total contrôle du dossier et fasse preuve d'une rigueur exceptionnelle. De telles responsabilités ne devraient pas être déléguées à des tiers.

Enfin, l'ARQ demande que la Ville soumette à la consultation publique son plan de match visant à permettre la vente alimentaire sur le domaine public, si elle souhaite aller dans cette direction. Elle met en garde la Ville contre une libéralisation aveugle de la cuisine de rue à Montréal.

M. Bélanger demande comment une cohabitation harmonieuse entre les deux modes de restauration serait possible. M. Meunier répond qu'un développement soigneusement encadré, l'application des mêmes règles et obligations à tous et l'absence de concurrence directe sont des prérequis essentiels.

M. Bélanger demande si les restaurateurs s'opposeraient à un déploiement de la cuisine dans les secteurs identifiés comme des déserts alimentaires. M. Meunier croit qu'il y a là une avenue. Il souligne que si des déserts alimentaires existent à Montréal, il y a sans doute une explication relative à des problématiques économiques, comme l'absence de potentiel de rentabilité.

En réponse à M. Brunet, M. Meunier explique qu'une limite de trente permis pour les camions serait raisonnable et devrait être déterminé en concertation avec le milieu de la restauration.

M. Brunet demande à M. Meunier s'il croit que les camions devraient bénéficier de sites fixes sur la voie publique. Ce dernier répond que l'espace public a un prix et que la présence sur des sites réservés devrait être tarifée pour des raisons d'équité envers les restaurateurs ayant pignon sur rue. M. Ferrer ajoute que la présence de sites désignés sur la voie publique peut être problématique et générer des nuisances (malpropreté, bruit, etc.). Il cite l'exemple de certaines villes françaises.

Mme Fournier demande si l'ARQ favorise une approche particulière, du type comité de sélection, pour l'attribution des permis. M. Meunier insiste sur le fait que l'approche doit être transparente et équitable, peu importe les moyens utilisés. Il serait cependant inacceptable que le processus conduise à une situation de monopole où un seul exploitant contrôlerait tous les permis.

En réponse à M. Fournier, M. Meunier voit la mise en place d'un comité de pilotage comme une bonne idée. Mais il faudra de bonnes mesures de contrôle et une absence de concurrence déloyale : c'est un prérequis.

M. Blanchet demande si l'ARQ serait prête à participer à un tel comité de pilotage. M. Meunier répond positivement.

**Festival Juste pour rire**  
**MM. André Picard et Philippe Leclerc**

M. Picard explique que Juste pour rire croit que la Ville de Montréal doit aller de l'avant avec une cuisine de rue gourmande et saine. Il relate l'expérience du souk gastronomique tenu sur la rue Sainte-Catherine en juillet dans le cadre du festival. L'événement a réuni 29 entrepreneurs qui ont offert des mets de grande qualité préparés par des artisans qui ont à cœur leur art et l'estomac de leurs clients. Tous les entrepreneurs étaient liés à un restaurant ou à un traiteur et certains ont tellement apprécié l'expérience qu'ils ont décidé d'acheter un camion.

Cette expérience amène Juste pour rire à proposer deux conditions essentielles pour le déploiement de la cuisine de rue : que les produits proposés par les unités de cuisine mobiles demeurent gastronomiques en mettant de l'avant la qualité de la nourriture et la convivialité du service et que ce modèle de rendre la cuisine accessible dans la rue soit développé en concertation avec les restaurateurs traditionnels, en proposant des avenues d'échange et de médiation.

Juste pour rire est d'avis qu'une homologation à valeur ajoutée octroyée par une instance municipale, pertinente et efficace, établie en consultation avec l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ), serait souhaitable. Cette homologation pourrait prévoir, entre autre chose :

- la nécessité de préparer les aliments en cuisine de restaurant ou de production, afin que les aliments soient préparés d'avance pour éviter les risques de contamination dans les unités mobiles;
- l'interdiction d'aliments congelés précuits ou préfabriqués (de cette manière, on fait d'une pierre deux coups : d'abord on fait entrave à la malbouffe qui utilise cette technique, ensuite, on encourage une nourriture saine et non une nourriture usinée avec les extras de sel, de gras et de sucre);
- l'utilisation et la valorisation des produits du terroir québécois, afin de rendre l'expérience touristique complète.

Quant aux relations avec les restaurateurs, le Festival Juste pour rire préconise une réglementation municipale claire et adéquate inspirée en partie des lois et règlements des différentes villes nord-américaines. Tout comme, entre autres, Toronto, Portland, Vancouver et Seattle, Montréal peut et doit se doter d'une réglementation qui permettra la vente de nourriture sur le trottoir, dans la rue, dans les parcs, les espaces publics, à proximité des marchés, et pendant les événements publics et les festivals.

Juste pour rire propose enfin la création d'un comité composé de représentants de la Ville et des deux regroupements de restaurateurs (ARQ et ARRQ) qui élaboreraient ensemble les règles fondatrices de cette nouvelle activité à Montréal. Le permis d'occupation non-transférable qui serait émis aux entrepreneurs propriétaires de véhicule de vente de nourriture sur la rue pourrait varier selon les formules retenues (arrondissement de Ville-Marie ou arrondissements environnants; proximité ou non de restaurants ayant pignon sur rue; type de nourriture vendue; véhicule autonome ou véhicule ayant besoin de services municipaux en eau et électricité; l'événementiel; etc.).

M. Bergeron souligne des commentaires reçus lors d'une assemblée précédente à l'effet que le souk alimentaire n'était pas un succès... du moins pour les restaurateurs ayant des terrasses en façade sur la rue Sainte-Catherine. Certains de ces restaurateurs disent avoir perdu de la clientèle en raison de la concurrence des camions et roulottes et du fait que leur terrasse faisait face aux bacs à déchets des restaurateurs de rue.

M. Picard réplique qu'il faudrait colliger les données réelles d'achalandage des uns et des autres pour mesurer les impacts réels. Cela dit, il est conscient que cette expérience pourrait avoir causé certains problèmes. Mais il souligne que la réaction des restaurateurs du Complexe Desjardins n'était pas uniforme. Le dialogue est déjà amorcé avec eux en prévision de l'édition 2013 avec pour objectif d'arriver au meilleur équilibre possible.

Mme Fournier demande si la variété d'installations du souk de cet été (camions, roulottes, cabane à pêche, etc.) se voulait expérimentale. M. Picard explique que le souk se voulait un événement éphémère où on proposait une offre variée avec des équipements variés.

M. Ward demande quelle est la nature du partenariat d'affaires entre le festival et les camions de cuisine de rue. M. Picard explique qu'il s'agit essentiellement d'un modèle de relation entre client et fournisseur. Les restaurateurs de rue paient un forfait pour occuper les lieux. En réponse à M. Brunet, M. Picard ajoute qu'il s'agissait d'un forfait fixe en 2012, mais que cela pourrait évoluer dans les prochaines éditions du festival.

M. Brunet demande si Juste pour rire avait des exigences quant à la qualité nutritionnelle des produits des fournisseurs. M. Picard répond que des critères de sélection ont été élaborés. La présence de la cuisine de rue s'inscrivait dans le volet des arts de la rue et Juste pour rire a donc choisi certains fournisseurs plutôt que d'autres.

M. Bergeron demande si la Ville a tiré des revenus de cette entente économique avec les

restaurateurs de rue sur le domaine public. M. Picard répond que non, mais souligne que l'activité a été porteuse de retombées économiques pour Montréal. Cette réponse est suivie d'un bref échange sur l'effet des retombées économique pour Montréal.

M. Blanchet demande si Juste pour rire a dressé un bilan de son souk gastronomique et si le festival entend rééditer l'activité. M. Picard explique que le festival entend récidiver et pourra transmettre un bilan de l'opération à la commission.

### ***Société de transport de Montréal (STM)***

#### ***MM. Francesco Miele et Jean-Michel Lévesque***

La STM est d'avis que la cuisine de rue peut contribuer au dynamisme économique, touristique et culturel de Montréal. L'objectif du mémoire est d'attirer l'attention sur trois enjeux importants de la cuisine de rue pour la STM : la fluidité dans les réseaux de la STM, la propreté et la sécurité.

Essentiellement, la STM expose quelques problématiques liées à ces enjeux et formule quatre recommandations.

La STM souhaite que des périmètres soient établis autour des aires de circulation des stations de métro, arrêts de bus, abribus et terminus afin d'assurer la fluidité des déplacements des employés et des équipements de la STM ainsi que de sa clientèle.

Dans l'éventualité où la Ville autorise la cuisine de rue ou met en place un projet pilote, la STM souhaiterait être impliquée en ce qui a trait aux mesures à mettre en place pour empêcher une dégradation de la propreté de ses installations.

La STM est aussi d'avis qu'il faudrait exiger des restaurants et des détenteurs de permis de cuisine de rue qu'il prenne les mesures nécessaires pour gérer le surplus de déchets générés par leurs installations.

Enfin, la STM souhaite être impliquée et prendre part à un exercice qui déterminerait les emplacements autorisés afin de s'assurer que la réglementation concernant l'installation de cantines mobiles respecte les règles de sécurité du métro. La STM souligne que, considérant l'utilisation de combustibles volatils, des huiles de cuisson ou de tout produit inflammable ou explosif, les véhicules ne pourront pas se situer à moins de dix mètres des entrées de métro ou des postes de ventilation.

En réponse à M. Brunet et à M. Farinacci, M. Lévesque explique que la STM craint les émanations gazeuses dans son réseau. En ce sens, la distance de dix mètres est vue comme une exigence minimale, ce qui n'exclut pas que chaque emplacement envisagé soit analysé au cas par cas. C'est pourquoi la STM veut être associée au choix des emplacements.

En ce qui a trait à la propreté, M. Lévesque ajoute qu'il sera essentiel de prévoir davantage de poubelles et de bacs de recyclage près des cantines mobiles et près des entrées du métro.

Mme Fournier demande si la cuisine de rue est perçue comme une concurrence éventuelle par les concessionnaires installés dans les installations du métro. M. Miele répond que non.

En réponse à M. Bélanger, M. Miele rappelle que la STM est favorable à la cuisine de rue, mais ne veut pas que ce phénomène soit porteur d'entraves pour sa clientèle.

### ***Équipe Spectra***

#### ***M. André Ménard***

L'Équipe Spectra est en faveur de l'implantation de la cuisine de rue à Montréal, de façon générale, mais selon certaines conditions. Ces conditions sont contenues dans les neuf propositions formulées.

Spectra veut que l'on laisse les festivals souverains de leur pratique dans le cadre de leur événement quant au type d'exploitation de leur service alimentaire, au choix du menu, aux prix de vente, etc. pour la durée de leurs festivals, incluant les périodes de montage et de démontage.

Spectra recommande aussi que le centre-ville et le Quartier des spectacles soient exclus comme lieux potentiels d'implantation de la cuisine de rue. Le développement de la cuisine de rue devrait se concrétiser dans certains lieux précis de la métropole, là où l'offre alimentaire est peu ou pas présente afin d'encourager le développement économique (parcs publics, en bordure de pistes cyclables et de sentiers piétonniers, parcs industriels).

Spectra souscrit également à l'idée d'un projet pilote afin de mesurer l'intérêt réel dans la population et évaluer les mesures administratives inhérentes à une telle activité. M. Ménard ajoute que la collaboration avec le Bureau des festivals devrait être au cœur des réflexions, des décisions et de la mise en place de cette initiative.

Un comité consultatif, chapeauté par la Ville, devrait réunir des membres du Bureau des festivals, ainsi que des représentants des divers festivals et événements qui occupent les lieux publics de la Ville.

Spectra recommande que la cuisine de rue soit soumise au respect de la réglementation en vigueur quant aux normes environnementales, d'hygiène, de salubrité, de sécurité et d'émission des odeurs. On souhaite aussi que soit assurée une qualité des produits vendus.

Enfin, Spectra souhaite que des règles précises soient établies quant à la qualité visuelle du pavage et de l'affichage, notamment en ce qui a trait à la visibilité des commandites.

M. Bergeron demande si la souveraineté des festivals doit être apparentée à une forme de monopole. M. Ménard ne voit pas les choses de cette façon. Il rappelle que les profits réalisés par les festivals de Spectra, grâce aux stratégies commerciales, sont réinvestis dans des spectacles gratuits qui profitent à la population.

En réponse à M. Bergeron, M. Ménard explique que Spectra a des réserves quant à l'offre ambulante de nourriture. Il y a déjà un développement important de restaurants dans le secteur du Quartier des spectacles et la cuisine de rue risquerait d'entraîner une multiplication inquiétante de l'offre. Le centre-ville n'a pas besoin d'une offre alimentaire supplémentaire. M. Ménard croit qu'il faut éviter de développer une pensée magique face à la cuisine de rue.

En réponse à M. Brunet, M. Ménard explique que les festivals de l'Équipe Spectra favorisent une approche démocratique de l'alimentation et ne sont nullement fermés aux divers types de cuisine.

M. Blanchet demande à M. Ménard quelle est sa définition du centre-ville quand il parle d'interdiction de la cuisine de rue au centre-ville. Pour M. Ménard, le centre-ville est délimité par les rues Papineau, Atwater et René-Lévesque et par le parc du mont Royal.

### **Muv Box**

#### **MM. Alexandre Péloquin et Daniel Noiseux**

Entreprise montréalaise œuvrant dans les domaines de la restauration et du design, Muv Box crée des réseaux de concepts mobiles uniques à partir de conteneurs d'acier recyclé et opère trois conteneurs-restaurants, dont deux sont installés en saison dans le Vieux-Port de Montréal. Le mémoire aborde la cuisine de rue sous trois aspects : design, gastronomie et économie.

Montréal étant ville UNESCO de design, Muv Box est d'avis que cette reconnaissance internationale doit se vivre via l'innovation des Montréalais dans leur approche face à la gastronomie. Dans cet ordre d'idée, des concours pourraient être mis sur pied pour souligner le talent des restaurateurs ou pour choisir des designers qui concrétiseraient des projets.

D'un point de vue plus large, certains secteurs appelés à changer de vocation à la faveur d'un nouveau plan d'urbanisme et d'aménagement pourraient bénéficier de la présence de la cuisine de rue. La nourriture de rue pourrait faciliter la transition dans ces secteurs en établissant des kiosques temporaires le temps nécessaire.

Du point de vue gastronomique, la qualité des aliments doit être le moteur d'épanouissement de la nourriture de rue. Muv Box croit que le jeu des saisons devrait être une excellente motivation à utiliser la nourriture de rue pour créer une sorte d'événement culinaire sur la ville.

Muv Box croit que la cuisine de rue va stimuler le dynamisme global du secteur alimentaire, notamment en amenant une clientèle neuve vers la restauration. C'est aussi une alternative économique dans la mesure où elle peut permettre l'émergence de nouveaux entrepreneurs pour qui l'investissement de départ pour l'ouverture d'un restaurant peut freiner les ambitions. En plus de la création d'emplois qu'elle génère, la cuisine de rue peut être porteuse de retombées économiques par la tenue d'événements spéciaux.

Muv Box fait les recommandations suivantes :

- que la nourriture de rue connaisse les mêmes normes de salubrité qui régissent présentement la restauration conventionnelle;
- que l'attribution de permis soit coordonnée de manière à permettre un bon développement du milieu sans qu'il n'y ait saturation;
- que des emplacements spécifiques soient établis par Montréal pour y recevoir des restaurateurs de rue;
- que les restaurateurs de rue possèdent ou louent un local de préparation et de stockage régi par les normes de salubrité adéquates;
- que l'affichage de la cuisine de rue respecte les normes en vigueur à Montréal;
- que la responsabilité des déchets générés par la cuisine de rue soit partagée entre la Ville et les restaurateurs et ce, dans une perspective de réduction des déchets;
- qu'une règle claire soit instaurée quant à la concurrence avec la restauration classique;
- qu'un comité conjoint entre les représentants de la Ville et des restaurateurs de rue soit mis en place pour favoriser le développement réfléchi du secteur d'activité.

M. Bélanger demande comment Muv Box gère ses déchets au Vieux-Port. M. Péloquin explique que la Société du Vieux-Port assure ce service.

M. Bélanger demande si avec le concept de Muv Box on peut envisager une cuisine de rue à l'année



longue. M. Péloquin croit qu'une cuisine de rue quatre saisons présente un grand défi en raison du climat contrasté de Montréal. Il souligne qu'il est certes possible de concevoir des conteneurs chauffés, mais il est évident que la cuisine de rue est surtout une affaire pour la saison chaude.

Mme Fournier demande si Muv Box est davantage favorable à une cuisine de rue fixe, plutôt que mobile. M. Péloquin est d'avis que les emplacements fixes favorisent une fidélisation de la clientèle.

M. Brunet demande le point de vue de Muv Box sur la nécessité d'avoir une cuisine de production. M. Péloquin n'exclut pas la possibilité de transformer sur place les aliments, mais croit qu'un local de production est essentiel. À son avis, seule une partie de la transformation peut vraiment être faite sur place.

M. Ward demande si Muv Box vit surtout de la conception de conteneurs-kiosques ou de la restauration. M. Noiseux explique que l'entreprise vit des deux. Elle propose une nouvelle façon d'envisager et de faire de la restauration.

En réponse à M. Blanchet, M. Noiseux explique que Muv Box vend ses conteneurs. Selon les spécificités, un conteneur se vend 125 000 \$ ou plus. Le véhicule est sur mesure pour l'avant-garde de la cuisine de rue.

### **Association des sociétés de développement commercial (SDC) de Montréal**

#### **M. Bernard Plante**

D'entrée de jeu, M. Plante explique que l'Association s'oppose formellement à ce que la cuisine de rue soit autorisée sur les territoires commerciaux desservis par une SDC, à moins d'obtenir l'accord préalable de la SDC concernée.

Quatre grandes raisons sont invoquées :

- cela constituerait une concurrence déloyale envers les restaurateurs ayant pignon sur rue en raison des coûts d'opération importants de ces derniers;
- le fardeau fiscal des restaurateurs établis à Montréal est déjà très lourd, par rapport notamment aux villes de banlieue, la cuisine de rue accentuerait davantage cette iniquité fiscale;
- la présence de la cuisine de rue présenterait des défis pour la propreté du domaine public (plus de déchets, plus de coûts pour les SDC, invasion des toilettes de restaurants par les clients de la cuisine de rue, etc.);
- il ne faut pas envoyer le message aux restaurants et cafés établis qu'il faut des kiosques ambulants pour rehausser l'animation et l'attractivité des secteurs commerciaux.

L'Association croit qu'il faut miser sur les commerces établis qui paient leurs taxes à la Ville pour animer et dynamiser les secteurs commerciaux dont ils sont partie prenante. Ces gens investissent durablement à Montréal et assument des risques pour satisfaire leur clientèle sur une base permanente.

L'Association des SDC recommande à la Ville :

- d'interdire la cuisine de rue sous toutes ses formes, sur les territoires desservis par une SDC, en tout temps et en toute circonstance, à moins que la SDC concernée ait donné son accord;
- d'assouplir les règles entourant l'aménagement d'une terrasse sur le domaine public sur les territoires desservis par une SDC;
- d'appuyer davantage les SDC dans l'organisation d'événements de type foire commerciale et autres.

M. Plante conclut en affirmant que la cuisine de rue devrait être confinée à des secteurs mal desservis par la restauration et dans un cadre réglementaire rigoureux imposant le respect des mêmes règles et lois que les restaurants ayant pignon sur rue.

En réponse à Mme Fournier, M. Plante explique qu'il arrive qu'une SDC accepte la présence exceptionnelle de commerçants non membres à l'occasion de foires commerciales sur la rue.

En réponse à M. Ward, M. Plante dit avoir apprécié la nourriture offerte par certains camions au parc Émilie-Gamelin. Selon lui, des cuisines comme celles de Grumman 78 gagneraient à s'établir à demeure dans des endroits comme la foire alimentaire de la Place Dupuis.

### **Société de développement de l'Avenue du Mont-Royal (SDAMR)**

#### **M. Charles-Olivier Mercier**

La SDAMR ne s'oppose pas à la cuisine de rue à Montréal. Dans certaines zones, elle peut même enrichir l'expérience urbaine. Cependant, M. Mercier s'oppose à la cuisine de rue sur le territoire de la SDAMR pour diverses raisons :

- la concurrence est déjà très vive dans le domaine de la restauration et les éléments conjoncturels, comme la période de ralentissement économique actuelle invitent à de la prudence avant d'augmenter l'offre de restauration;
- le fardeau fiscal des restaurateurs établis à Montréal est déjà très lourd, par rapport notamment aux villes de banlieue, la cuisine de rue accentuerait davantage cette iniquité

fiscale.

M. Mercier est d'avis que la cuisine de rue, si elle était autorisée, devrait être limitée aux territoires non couverts par des SDC et devrait acquitter des charges et des responsabilités similaires à celles supportées par les restaurants, comptoirs et cafés fixes. M. Mercier ajoute que l'implantation de la cuisine de rue serait inacceptable, non seulement sur le territoire de la SDAMR, mais aussi à proximité de celui-ci.

Il faudrait toujours consulter les propriétaires d'entreprises fixes présentes à proximité et la SDC desquelles elles sont membres avant de délivrer quelque permis que ce soit.

Mme Fournier demande comment réagirait la SDAMR si on permettait la cuisine de rue dans des endroits comme le parc des Compagnons de Saint-Laurent, situé sur l'avenue du Mont-Royal. M. Mercier souligne qu'il y a une offre alimentaire importante à proximité, ce qui rendrait la chose impossible. Il rappelle que la SDAMR avait soulevé l'idée d'un marché public dans ce parc il y a quelques années, ce qui avait entraîné la réticence des commerçants du secteur.

M. Bélanger demande si la cuisine de rue qui existe lors des foires commerciales doit être considérée comme une exception. M. Mercier répond que la SDAMR gère de façon exclusive ce qui se passe dans ses foires commerciales. La cuisine de rue qu'on y retrouve est celle des restaurateurs déjà établis sur la rue. Il n'y a donc pas d'offre supplémentaire.

### ***Destination centre-ville***

#### ***M. André Poulin***

M. Poulin souligne d'abord la variété et la qualité des cuisines disponibles au centre-ville de Montréal. Dans ce contexte, il se demande pourquoi il faudrait permettre à des kiosques ambulants de circuler au centre-ville. Pourquoi vouloir nuire aux propriétaires immobiliers et aux commerçants qui ont décidé d'investir au centre-ville?

Destination centre-ville s'oppose à l'implantation de kiosques ambulants et autres formes de cuisine itinérante au centre-ville de Montréal pour plusieurs raisons :

- la cuisine de rue constitue une concurrence déloyale d'une activité parasitaire qui ne serait présente que lorsque les affaires seraient bonnes;
- l'hygiène et la salubrité publique ne seraient pas bien servies par la présence de la cuisine de rue;
- l'inspection et le contrôle requis par l'administration municipale auraient de quoi préoccuper car la rigueur et les mesures de suivi ont tendance à s'étioler dans le temps;
- il y a lieu de se demander si les cuisines de rue seraient soumises aux mêmes obligations que les restaurants face à l'évasion fiscale;
- cette activité n'apporterait aucune valeur ajoutée pour Montréal.

Mme Fournier demande à M. Poulin son point de vue sur les expériences menées à l'angle des rues Sainte-Catherine et Atwater en regard de la cuisine de rue. M. Poulin répond que c'est un secteur qui va se revitaliser rapidement et qui n'a nullement besoin de la cuisine de rue.

Mme Fournier demande si Destination centre-ville pourrait éventuellement avoir une ouverture à la cuisine de rue. M. Poulin croit que Destination centre-ville et la Ville pourraient travailler ensemble sur des situations particulières et trouver des compromis acceptables.

M. Bergeron demande si le refus de la cuisine de rue par Destination centre-ville s'étend aussi aux festivals. M. Poulin répond qu'il y a eu beaucoup d'investissements faits dans la foire alimentaire du Complexe Desjardins. Il faudrait aller demander aux commerçants du Complexe ce qu'ils en pensent.

En réponse à M. Blanchet, M. Poulin souligne que sa SDC est toujours ouverte à s'associer avec des joueurs qui ne veulent pas diluer les choses.

### ***Marchés Ahuntsic-Cartierville (MAC)***

#### ***Mme Sihem Smida***

MAC est une entreprise d'économie sociale œuvrant au niveau de l'accessibilité alimentaire. Depuis 2011, elle a mis en place des kiosques de vente de fruits et légumes à la sortie des stations de métro de l'arrondissement d'Ahuntsic-Cartierville. Elle envisage, dans un proche avenir, d'opérer ses marchés et kiosques avec un camion aménagé en fruiterie mobile.

Mme Smida invite la commission à élargir sa définition de la cuisine de rue à la nourriture en général, y compris les aliments non préparés comme les fruits et légumes. Elle rappelle qu'à New York, près de 20 % des permis accordés pour la nourriture concernent des vendeurs de fruits et légumes.

Mme Smida présente trois grandes recommandations sur la cuisine de rue à Montréal :

- proposer une alimentation de qualité;
- soutenir les entreprises d'économie sociale;
- porter une attention à la complémentarité de l'offre et prioriser les secteurs géographiques ayant une problématique d'accessibilité alimentaire.

La cuisine de rue doit proposer une alimentation de qualité en privilégiant les produits locaux et

l'accès à une alimentation saine. Pour Mme Smida, il conviendrait de favoriser les commerçants locaux dans l'attribution des permis pour la cuisine de rue. Cela contribuerait à positionner la cuisine de rue comme un outil de promotion de la qualité de la nourriture et à valoriser les saines habitudes de vie. De plus, les éventuels camions de cuisine de rue pourraient se démarquer par une offre différenciée et de qualité.

En tant qu'entreprise d'économie sociale, MAC croit que ce type d'entreprise devrait profiter d'un soutien concret dans le dossier de la cuisine de rue. Cela devrait se traduire par un tarif préférentiel dans l'attribution des permis. Une telle approche serait une véritable opportunité économique pour plusieurs entreprises d'économie sociale. Cela leur permettrait d'optimiser leurs revenus pour assurer de remplir pleinement leur mission sociale.

Pour MAC, assurer la complémentarité de l'offre est tout aussi important que de s'attaquer à la problématique des déserts alimentaires. La gestion des permis de cuisine de rue dans un arrondissement devra tenir compte de ces deux enjeux.

MAC croit qu'une gestion des permis en lien avec le territoire doit être développée. Cependant, cela ne doit pas exclure les rues commerçantes déjà mieux desservies. L'émission des permis dans ces secteurs devra toujours considérer l'offre existante. Mme Smida cite l'exemple de Vancouver où une cuisine mobile ne peut être à moins de 60 mètres d'un commerce établi offrant un produit similaire.

La complémentarité des offres de service devrait être prise en compte autant que la priorisation des zones qualifiées de désert alimentaire.

M. Bélanger se demande s'il n'est pas périlleux économiquement pour une entreprise de cuisine de rue de s'attaquer aux déserts alimentaires. Mme Smida croit que pour une entreprise de fruits et légumes comme MAC, les déserts alimentaires représentent un potentiel réel.

M. Brunet demande quels seraient les avantages d'une gestion des permis de cuisine de rue par territoire. Pour Mme Smida, c'est essentiellement une question d'assurer une réelle mixité commerciale par territoire et de favoriser la complémentarité de l'offre. C'est aussi pour ces raisons que MAC est favorable à la règle des 60 mètres entre commerce ambulant et commerce établi offrant des produits similaires.

Mme Fournier constate que l'élargissement proposé à la définition de cuisine de rue entrouvre une autre porte du point de vue commercial. Elle demande comment MAC a pu installer ses marchés à la sortie des stations de métro. Mme Smida explique que ces installations ont fait l'objet d'ententes avec la STM et l'Agence métropolitaine de transport (AMT). Ces ententes prévoient que MAC ne peut cuisiner sur ces sites.

Compte tenu que MAC propose d'élargir la définition de cuisine de rue aux fruits et légumes, Mme Fournier demande si l'organisme verrait d'un bon œil la création d'un permis exclusif à la vente de fruits et légumes sur le domaine public. Mme Smida croit que c'est une approche intéressante.

M. Brunet demande s'il serait préférable d'offrir des permis à tarif réduit pour les entreprises d'économie sociale ou de réserver un certain nombre de permis à ce type d'entreprise. Mme Smida croit que les deux possibilités sont valables.

M. Ward demande comment MAC s'approvisionne. Mme Smida explique que les achats se font d'abord directement aux producteurs locaux. L'organisme complète ses achats au Marché central.

M. Blanchet demande quels seraient les avantages d'élargir la définition de cuisine de rue pour y inclure les fruits et légumes. Mme Smida explique qu'il y a certes un avantage économique pour des entreprises comme MAC, mais cela comporte un avantage social indéniable pour la population de plusieurs secteurs.

#### **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 la prochaine et dernière date prévue pour la présentation des mémoires est la suivante :

- 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 pour cette séance.

L'ordre du jour étant épuisé, l'assemblée est levée à 17 h 30.

**ADOPTÉ LE :** 28 mars 2013

**Original signé**

---

Bernard Blanchet  
Président

**Original signé**

---

Pierre G. Laporte  
Secrétaire recherchiste