



Commission permanente sur le développement économique et urbain et
l'habitation

**Rapport et recommandations faisant suite à l'examen public sur la vente
d'aliments sur le domaine public (cuisine de rue) à Montréal**

Rapport déposé au conseil municipal
Le 22 avril 2013

Ville de Montréal

Direction du greffe
Division des élections et du soutien aux commissions
275 rue Notre-Dame Est, bureau R.134
Montréal (Québec) H2Y 1C6

La commission

Président

M. Bernard Blanchet
Conseiller d'arrondissement
Arrondissement de Lachine

Vice-présidente

Mme Véronique Fournier
Conseillère de ville
Arrondissement du Sud-Ouest

Membres

M. Daniel Bélanger
Conseiller de ville
Arrondissement Le Sud-Ouest

M. Richard Bergeron
Conseiller de ville
Arrondissement de Ville-Marie

M. Mario Blanchet
Conseiller d'arrondissement
Arrondissement de Rivière-des-
Prairies – Pointe-aux-Trembles

M. Étienne Brunet
Conseiller de ville
Arrondissement d'Ahuntsic-
Cartierville

M. Alvaro Farinacci
Conseiller de ville
Arrondissement de LaSalle

M. Dominic Perri
Conseiller de ville
Arrondissement de Saint-Léonard

M. Aref Salem
Conseiller de ville
Arrondissement de Saint-Laurent

Montréal, le 22 avril 2013

Monsieur Harout Chitilian
Président
Conseil de ville de Montréal
Hôtel de ville de Montréal

Monsieur le président,

Conformément au Règlement sur les commissions permanentes du conseil municipal (06-009), nous avons l'honneur de déposer, au nom de la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation, le rapport portant sur la vente d'aliments sur le domaine public (cuisine de rue) à Montréal ainsi que les recommandations de la Commission adoptées le 28 mars 2013.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le président, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

(Original signé)
Bernard Blanchet
Président

(Original signé)
Pierre G. Laporte
Secrétaire recherchiste

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
LE PROCESSUS D'EXAMEN PUBLIC	4
LA VENTE D'ALIMENTS SUR LE DOMAINE PUBLIC (CUISINE DE RUE)	6
LES INTERVENTIONS DES CITOYENS ET ORGANISMES	14
L'ANALYSE DES MEMBRES DE LA COMMISSION	22
LES RECOMMANDATIONS DE LA COMMISSION	25
<u>ANNEXES</u>	
1 LISTE DES PERSONNES RESSOURCES	30
2 LISTE DES IMÉMOIRES REÇUS	31
3 ACRONYMES UTILISÉS	32

INTRODUCTION

À sa séance du 18 juin 2012, le conseil municipal, par sa résolution CM12 0570, a mandaté la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation afin d'étudier la vente d'aliments sur le domaine public.

Ce mandat a été donné au moment où le responsable du développement économique au comité exécutif déclarait publiquement avoir un préjugé favorable à l'autorisation de la cuisine de rue à Montréal.

LE PROCESSUS D'EXAMEN PUBLIC

Dans le cadre des travaux préalables à la tenue de cet examen public, la commission a demandé à la Direction de l'urbanisme et du développement économique (DUDE), qui s'appelait alors Direction du développement économique et urbain, de dresser un portrait de la cuisine de rue à Montréal et de ses enjeux et de proposer des pistes de réflexion.

La commission a tenu une séance de travail préparatoire le 6 septembre 2012 et une brève rencontre le 20 septembre pour recevoir et valider la présentation de la DUDE et préparer l'examen public dont la première date a alors été fixée au 29 octobre 2012.

Deux semaines avant l'assemblée publique, des avis précisant l'horaire et les modalités de participation ont paru dans deux grands quotidiens montréalais, un francophone et un anglophone. L'assemblée a également été annoncée au moyen d'un affichage dans les bureaux Accès Montréal, les bureaux d'arrondissement et sur le site Internet des commissions du conseil. De plus, une invitation a été expédiée, par courrier régulier ou courrier électronique, à plus de 300 individus et organismes susceptibles d'être intéressés par le sujet et, enfin, un communiqué de presse a été transmis à tous les médias et des messages ont été transmis sur Twitter (@Comm_MTL) et sur la page Facebook des commissions.

Une première séance publique a eu lieu le 29 octobre 2012 à la salle du conseil de l'hôtel de ville où une présentation du dossier et de ses enjeux a été faite par les représentants de la DUDE. Plus de 80 personnes ont participé à cette première assemblée et huit citoyens et représentants d'organismes sont intervenus lors de la période de questions. Par la suite, la commission a tenu quatre assemblées en rafale pour recevoir les mémoires et les interventions les 21, 26, 28 et 29 novembre. Au total, quelque 200 personnes ont assisté à l'une ou l'autre des assemblées publiques.

La commission a reçu 27 mémoires provenant d'horizons divers : associations de restaurateurs, propriétaires de restaurants, exploitants de camions de cuisine de rue, sociétés de développement commercial, architectes et urbanistes, organisateurs de festivals, organismes publics, étudiants en tourisme et en hôtellerie et autres.

Parallèlement, un groupe de personnes ressources, issues de la fonction publique municipale, a été mis sur pied à l'initiative de la DUDE et a apporté une expertise complémentaire fort utile à la commission.

La commission a tenu six séances de travail pour discuter de ses recommandations le 13 décembre 2012 et les 17 et 24 janvier et 14, 21 et 28 février 2013.

La commission a adopté ses recommandations lors d'une assemblée publique tenue le 28 mars 2013.

Le présent document peut être consulté à la Division des élections et du soutien aux commissions de la Direction du greffe, bureau R-134 de l'hôtel de ville, de même que sur le site Internet de la Ville de Montréal à l'adresse suivante : ville.montreal.qc.ca/commissions. Pour informations: 514 872-3000.

LA VENTE D'ALIMENTS SUR LE DOMAINE PUBLIC (CUISINE DE RUE)

La cuisine de rue est généralement définie comme étant la vente de nourriture préparée et servie à l'intérieur d'équipements ambulants divers installés sur le domaine public (parcs, rues, trottoirs) de façon temporaire. Cette définition exclut toute vente faite dans le cadre des festivals et événements publics.

Il existe divers types d'équipements pour la vente de ces aliments : camions, roulottes, triporteurs, chariots, etc.

La cuisine de rue est une tendance très présente en Amérique du Nord. Des villes comme New York, Philadelphie et Los Angeles remettent même des prix annuels aux meilleurs exploitants de cuisines de rue. À San Francisco et à Los Angeles, la cuisine de rue est l'objet d'un festival annuel. Dans certaines villes, le phénomène est d'une ampleur considérable : plus de 5 000 permis octroyés à New York et plus de 600 popotes roulantes à Portland (une ville d'à peine 500 000 habitants). D'autres villes canadiennes et américaines autorisent la vente d'aliments sur rue depuis peu. C'est le cas, notamment, de Boston, Calgary et Vancouver. La cuisine de rue prend une place de plus en plus grande dans le paysage alimentaire américain, au point où une chaîne de télévision spécialisée américaine y consacre une émission régulière.

Les cadres qui régissent la cuisine de rue peuvent varier considérablement d'une ville à l'autre. Les exemples sont très nombreux.

L'EXPÉRIENCE DE VANCOUVER

La Ville de Vancouver a lancé, en 2010, un projet pilote de cuisine de rue pour offrir une nourriture de qualité et diversifiée. 17 permis furent alors accordés et on en comptait 103 en 2012. Le coût des permis varie selon l'emplacement en fonction du potentiel de ventes. Un emplacement au parc Stanley, le grand parc préféré des Vancouverois, peut coûter jusqu'à 15 000 \$ annuellement, contre 1050 \$ pour les permis sur rue. Les permis sont accordés suite à l'évaluation d'un comité de sélection qui analyse les menus, les plans d'affaires, la qualité de la nourriture proposée et divers autres critères. Ce comité est composé entre autres de chefs, de blogueurs et de nutritionnistes et détermine à qui sont attribués les nouveaux permis parmi la liste des postulants. La Ville de Vancouver développe ainsi une cuisine de rue multiculturelle qui rend la ville plus vibrante, amène les gens à sortir et à socialiser.

Le kiosque de vente ne peut opérer qu'à l'endroit fixé par le permis et doit maintenir de hauts standards de qualité en termes d'apparence et de propreté (avoir suffisamment de poubelles, notamment). Il ne peut être situé à moins de 60 mètres de l'entrée d'un établissement d'affaires établi vendant un produit alimentaire similaire ou ayant un concept similaire. Bien sûr, d'autres exigences sont assorties, comme avoir des assurances spécifiques, avoir suffisamment de poubelles, avoir subi une inspection de la santé publique, se conformer aux normes de prévention des incendies, etc.

Des permis sont également octroyés à des unités mobiles («popotes roulantes»). Ces permis sont attirés au sort et des frais d'environ 300 \$ s'appliquent. Ces popotes peuvent circuler dans un périmètre désigné (excluant les parcs et les limites des écoles) et peuvent opérer entre 7h et 23h. Les unités mobiles doivent être légalement

stationnées et s'arrêter seulement pour faire une vente. Une fois arrêtée, si aucun client ne s'est manifesté après 60 minutes, l'unité doit se déplacer. Des règles de propreté, de sécurité et de santé publique s'appliquent également. Le Service d'ingénierie, section de la coordination des activités de rue (*street activities*), gère la réglementation entourant la cuisine de rue.

L'EXPÉRIENCE DE CALGARY

La Ville de Calgary se distingue de la Ville de Vancouver à bien des égards. Elle a lancé, en août 2011, son projet pilote de cuisine, en collaboration avec l'équivalent des sociétés de développement commercial, les *Business Revitalization Zones* (BRZ).

Ce projet pilote s'est développé en quatre étapes :

- étape I – d'août à octobre 2011
- étape II – de novembre 2011 à mars 2012
- étape III – d'avril à octobre 2012
- étape IV – de novembre 2012 à mars 2013

Dix camions ont participé aux phases 1 et 2. On estimait à 30 participants à la phase 3, mais 34 permis ont été délivrés et 10 autres étaient en attente à l'automne 2012. Le coût du permis a été établi à 646 \$ la première année et à 611 \$ au renouvellement. Selon les autorités municipales, les coûts initiaux pour la transformation d'un véhicule varient entre 60 000 \$ et 100 000 \$.

La collaboration avec les BRZ sert à déterminer où peuvent circuler les unités mobiles au sein de leur territoire. On peut donc cibler des zones où l'offre de restaurants est déficiente.

Il n'y a pas de permis d'emplacement fixe, seulement des permis d'unités mobiles qui ne peuvent opérer plus de quatre heures dans un même endroit. Les endroits où les unités peuvent circuler dans la ville sont déterminés à l'avance. Ce sont les principes de « roll zones » et « no roll zones ». La réglementation est gérée par *Development and Building Approvals* de la Ville de Calgary.

L'EXPÉRIENCE DE TORONTO

En 2009, la Ville de Toronto a mis sur pied un projet pilote de cuisine de rue d'une durée de trois ans sous le nom de *A La Cart*. Pour attribuer les premiers permis, un comité de sélection et un panel d'experts ont évalué les demandes d'application en se basant sur des critères, tels que la valeur nutritionnelle du menu, l'expérience et les qualifications du vendeur, le plan d'affaires, les considérations environnementales, la créativité culinaire, la nouveauté, l'apparence de la nourriture, son goût, etc. Le requérant obtenant la note la plus élevée avait priorité sur le choix de l'emplacement de sa popote roulante.

Huit permis ont été attribués pour la première année d'implantation du projet pilote. Pour la saison 2010, six des huit vendeurs initiaux sont retournés dans les rues de Toronto, mais seulement deux ont terminé l'année.

Le programme n'a pas été reconduit, étant donné ses résultats plutôt mitigés. Quatre principaux facteurs identifiés par les vendeurs expliqueraient cet échec : la lourdeur administrative du programme, le coût d'acquisition des unités mobiles que les détenteurs de permis devaient obligatoirement posséder, des emplacements réservés à la cuisine de rue peu susceptibles de rejoindre la clientèle et, de façon générale, le peu de viabilité du modèle d'affaires.

Outre ces facteurs, le programme présentait également un écart important entre les objectifs initiaux et les mesures d'implantation :

- d'un côté, le programme avait pour but de mettre en valeur la diversité culinaire torontoise, mais, de l'autre, il obligeait les vendeurs à se doter d'unités mobiles identiques.
- d'un côté, le programme se voulait un incubateur d'emplois, mais, de l'autre, il n'offrait aucune formation/aide au démarrage d'entreprise aux vendeurs.
- d'un côté, le programme demandait aux vendeurs d'assumer le capital et les risques, en plus de payer un loyer pour leur emplacement, mais, de l'autre, il donnait tout le contrôle à la Ville concernant les facteurs de succès comme l'équipement ou le menu.

Depuis, un groupe de travail a été mis sur pied pour revoir la réglementation entourant la vente d'aliments sur rue. Ce groupe est composé de fonctionnaires (permis, développement économique et culture, santé publique, transport, trame urbaine), de sociétés de développement commercial et de l'association des vendeurs de rue participant au projet *A La Cart*. Ses résultats devaient être connus en début d'année 2013.

La division des permis ainsi que celle du développement économique et de la culture ont géré le projet pilote.

L'EXPÉRIENCE D'OTTAWA

À l'instar d'autres villes, Ottawa se questionne sur toute la réglementation entourant la cuisine de rue et sur l'émission des permis relatifs à la cuisine de rue. Déjà, en raison d'un moratoire, le nombre de permis accordé a grandement diminué, passant de 100 à 32 sur une période d'environ 20 ans.

Ottawa a des considérations à plusieurs égards :

- la diversité et la qualité nutritionnelle de la nourriture (comment peut-on la rehausser?);
- la concurrence commerciale (comment ne pas nuire aux commerces établis?);
- la coexistence sur le domaine public (comment favoriser une cohabitation harmonieuse entre les unités mobiles, les piétons, les cyclistes, etc.?);
- la valeur des permis (comment empêcher la revente?).

La réflexion des autorités municipales n'est pas encore terminée, mais déjà, en décembre dernier, on soulevait l'hypothèse d'un projet pilote avec une douzaine d'unités mobiles.

L'HISTOIRE DE LA CUISINE DE RUE À MONTRÉAL

Cinq dates sont déterminantes dans le destin de la cuisine de rue.

En 1947, l'administration municipale décide d'interdire la vente de nourriture sur rue. Plusieurs citoyens se plaignent alors de la salubrité douteuse des installations, des entraves causées à la circulation, de la concurrence faite aux marchands et de la malpropreté de la chaussée.

En 1997, la Commission sur les finances et le développement économique de la Ville de Montréal a procédé à une étude publique sur la question de la vente de crème glacée sur le domaine public pour en conclure qu'il serait inapproprié de l'autoriser pour les raisons suivantes :

- la concurrence déloyale faite aux commerçants ayant pignon sur rue ;
- l'atteinte au caractère résidentiel des quartiers et au caractère naturel des parcs ;
- l'accroissement anticipé du nombre de vendeurs et, par conséquent, une augmentation des détritiques et du coût d'entretien;
- l'élargissement de la vente à d'autres types d'aliments et, par conséquent, la difficulté de contrôler la qualité et la salubrité de l'offre;
- la crainte de se voir multiplier les vendeurs illégaux.

Avec les fusions municipales et la création de la nouvelle Ville de Montréal, la question de la vente de nourriture sur la rue refait surface. L'arrondissement de Ville-Marie se penche sur la question dès 2002. Après avoir tenu des audiences publiques, un comité consultatif recommande d'interdire complètement la vente mobile, itinérante, ambulante d'aliments sur le domaine public pour les raisons suivantes :

- l'offre de restauration est déjà pleinement satisfaisante;
- l'espace public est déjà amplement « grugé » par les festivals, artisans, etc. (la trame urbaine est mal adaptée, les trottoirs sont trop étroits, etc.);
- il y a un risque de débordements pour la vente d'autres produits;
- il y aurait des coûts supplémentaires pour l'arrondissement liés à l'émission de permis, à l'inspection, à l'entretien, etc.

En contrepartie, le comité recommande la mise en place d'un kiosque multifonctionnel permanent dans quatre espaces publics : parc Émilie-Gamelin, square Viger, Place du Canada et parc Jeanne-Mance. Ces kiosques ne verront pas le jour.

Parallèlement, en 2003, l'arrondissement de Verdun adopte un règlement sur la vente de nourriture sur le domaine public. L'arrondissement impose des conditions spécifiques. Par exemple, cette activité doit se tenir exclusivement sur les berges du Saint-Laurent afin d'animer et d'attirer les promeneurs. Des emplacements fixes sont déterminés par l'arrondissement. Ces emplacements sont situés à plus de 50 mètres d'un lieu de culte, d'une école, d'une garderie ou d'un établissement offrant des produits similaires. Le coût du permis est fixé à 200 \$ pour un an. Aucun permis n'a été émis depuis 2003.

Enfin, en 2012, le conseil municipal décide de relancer le dossier, ce qui fait l'objet du présent rapport.

Depuis quelques années, la cuisine de rue est réapparue à Montréal essentiellement

dans le cadre de festivals et d'événements spéciaux se déroulant ailleurs que sur le domaine public de la Ville de Montréal (Vieux-Port, esplanade du Parc olympique) ou encore sur le domaine public par voie d'ordonnances émises par les arrondissements, principalement dans Ville-Marie.

Dans le cas des ordonnances émises, des conditions et des obligations précises sont imposées. Ainsi, pour le marché mobile de fruits et légumes Fruixi, certains parcs et endroits précis ont été identifiés (date, heure, lieu, emplacement) par l'arrondissement de Ville-Marie (ordonnance). L'arrondissement a aussi le souci de ne pas concurrencer indûment un commerce établi.

Autre exemple, dans le cas du Pop-up culinaire au parc Émilie-Gamelin, le Partenariat du Quartier des spectacles a choisi les restaurateurs de rue en fonction de critères très précis : cuisine de production ou restaurant à Montréal, gastronomie santé, variée et locale, aucun produit pré-emballé et non périssable (croustilles, friandises, boissons gazeuses, un kiosque mobile à l'apparence soignée et attrayante, etc.).

LE CADRE RÉGLEMENTAIRE ACTUEL

Plusieurs lois et règlements s'appliquent quand il est question de la vente d'aliments sur le domaine public.

Règlement concernant la paix et l'ordre sur le domaine public

L'article 6 de ce règlement spécifie, à moins qu'un règlement ne l'autorise, qu'il est interdit d'offrir ou d'exposer sur le domaine public des articles ou marchandises à des fins de vente.

Règlement sur les parcs

En vertu de l'article 12 de ce règlement, il est interdit de vendre ou d'offrir en vente quoi que ce soit, ailleurs que dans un établissement situé à l'intérieur d'un bâtiment.

Loi et règlements sur les produits alimentaires

La Division de l'inspection des aliments (DIA) a élaboré dès 1992 une directive sur la préparation et le service d'aliments à partir d'une unité mobile. Cette directive vise à s'assurer que ces unités respectent les règles d'hygiène et de salubrité de la loi provinciale qu'est chargée d'appliquer la DIA.

Règlement sur le bruit

Le règlement réfère aux nuisances sonores liées par exemple aux voitures, aux appareils sonores à l'intérieur ou l'extérieur d'un bâtiment, etc.

Règlement sur les rejets à l'atmosphère

Un règlement de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) vise à encadrer l'émission d'agents polluants dans l'atmosphère. Ainsi, la CMM a une préoccupation envers la fumée, les odeurs, les graisses (eaux usées). Elle favorise l'utilisation du gaz par comparaison au charbon qui pourrait être une cause de rejets dans l'atmosphère.

Règlements d'urbanisme des arrondissements

Plusieurs arrondissements obligent que toutes les opérations reliées à l'exploitation d'un usage sur le domaine privé soient faites à l'intérieur d'un bâtiment. Par ailleurs, les règles d'urbanisme encadrent également tout ce qui concerne le zonage et l'affichage commercial.

Exigences de sécurité-incendie

Actuellement, une série de quinze exigences de sécurité doivent être prises en considération pour la cuisson d'aliments faite lors d'événements spéciaux. C'est le promoteur de l'événement qui doit s'assurer de la conformité à ces exigences.

Il est, par exemple, question de la distance entre les différents kiosques alimentaires (3 mètres), de la nécessité de disposer d'une hotte conforme au-dessus d'un appareil de cuisson, de la nécessité de disposer d'un extincteur d'un modèle approuvé, etc.

Dans le cadre d'un événement public ou d'un festival sur une rue fermée, on se préoccupe notamment de maintenir un couloir de circulation de 6 mètres de largeur et d'une hauteur de 5 mètres, de rendre visible et dégagée toute borne d'incendie, et de ne pas obstruer les issues des bâtiments.

Il va de soi qu'en toute circonstance, on doit laisser un libre accès aux casernes de pompier.

LES ENJEUX

Les enjeux de gouvernance

La vente d'aliments sur rue relève des arrondissements en raison d'une délégation de pouvoir. En vertu de la *Charte de la Ville de Montréal* (article 84), le conseil de la Ville est l'instance compétente ayant le pouvoir de réglementer les activités économiques. Toutefois, en vertu du *Règlement intérieur de la ville sur la délégation de pouvoirs du conseil de la ville aux conseils d'arrondissement* (02-002) (art. 1, par. 1^o, sous-par. i)), le conseil de la ville a délégué aux arrondissements les pouvoirs d'adopter et d'appliquer les règlements relatifs à la vente, la préparation et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public.

De plus, le conseil d'arrondissement est l'instance compétente ayant le pouvoir de réglementer l'occupation du domaine public, toujours en vertu de la *Charte de la Ville de Montréal* (article 67.1 de l'annexe C) et de réglementer le zonage.

Les enjeux économiques

En termes d'enjeux économiques, on réfère souvent aux questions fiscales et entrepreneuriales. Du point de vue fiscal, plusieurs commerçants s'inquiètent d'une apparente iniquité créée entre les commerces établis qui paient leur impôt foncier et les restaurateurs de rue qui auraient des charges beaucoup moindres à supporter. Bien sûr, la concurrence d'un restaurateur de rue qui, par exemple, vend des sandwiches devant un restaurant fixe qui en fait autant peut être problématique.

Par ailleurs, l'équilibre entre l'offre et la demande doit être respecté. On estime qu'un restaurant montréalais sert, en moyenne, 295 personnes, comparativement à une moyenne de 406 personnes à l'échelle du Québec. Une certaine complémentarité à l'offre existante devient donc importante. Par exemple, au centre-ville, les galeries marchandes offrent une cuisine rapide compétitive. Il ne faut donc pas les concurrencer indûment.

D'autre part, le développement de la cuisine de rue peut être perçu comme une opportunité pour renforcer la culture entrepreneuriale et diversifier l'offre gastronomique à Montréal.

Les enjeux urbanistiques

Il est important d'évaluer l'impact de la cuisine de rue sur les événements publics et l'occupation du domaine public. Pour beaucoup d'organisateur de festivals et de grands événements, la cuisine de rue s'inscrit dans une stratégie d'autofinancement, mais elle est aussi porteuse d'impacts sensibles liés au bruit, aux odeurs, à l'obstruction des voies de circulation, à l'affichage, à l'éclairage, au stationnement, etc.

Par ailleurs, les expériences d'autres villes dans le monde démontrent la multitude de possibilités en termes d'occupation du domaine public, selon les permis accordés. Les permis portent sur les emplacements fixes ou temporaires, les routes prédéterminées, le type de produits offerts. Ils peuvent aussi être annuels, saisonniers, hebdomadaires ou quotidiens.

La propreté est un autre enjeu urbanistique d'importance. Les restaurateurs de rue doivent être responsables de gérer les déchets qu'ils produisent.

Les enjeux de santé publique

La question de la salubrité est centrale. La DIA effectue depuis plusieurs années l'inspection périodique des unités mobiles dans le cadre d'événements publics afin de s'assurer du respect de la réglementation provinciale sur l'hygiène et la salubrité alimentaires. Il va de soi que la DIA puisse pouvoir inspecter en tout temps, durant les heures d'opération et sans avertissement préalable, les unités mobiles.

Le rayonnement de Montréal

Enjeu moins réglementaire, mais tout aussi important, la place de Montréal comme destination gastronomique est à considérer.

En mai 2012, Tourisme Montréal a annoncé que l'organisme souhaitait miser notamment sur la niche de la gastronomie pour développer le tourisme à Montréal. Plusieurs initiatives ont été déployées, dont une campagne de promotion, la formation d'un comité gastronomie et l'organisation de la première édition de l'événement MTL à Table, qui s'est déroulé du 1^{er} au 11 novembre 2012.

La stratégie de l'organisation vise notamment à prioriser la gastronomie dans ses campagnes marketing. Ainsi, 1 M\$ ont été consacrés en 2012 à ce créneau porteur,

principalement pour des efforts de publicité et de promotion, dirigés vers les marchés de l'Ontario et des États-Unis.

Ajoutons qu'il s'est tenu à la Société des arts technologiques (SAT) en août 2012 la première édition du Omnivore World Tour. Montréal fait, de plus, partie du Réseau Délice avec 19 autres villes, dont Barcelone, Lyon, Madrid, Osaka et Chicago. La cuisine de rue pourrait contribuer à la notoriété de Montréal sur ce plan.

Quand il est question de la cuisine de rue, il est souvent question de l'importance de développer un modèle propre à la ville. Montréal est donc rendue à la croisée des chemins, les choses ayant beaucoup évolué au cours des dernières années. À preuve, sur le territoire de l'arrondissement de Ville-Marie, on a constaté la présence de plusieurs projets de cuisine de rue cet été (parc Émilie-Gamelin, Souk - Festival juste pour rire, projections à la Place de la Paix, etc.) et du marché mobile de fruits et légumes Fruixi.

LES INTERVENTIONS DES CITOYENS ET DES ORGANISMES

OUI OU NON À LA CUISINE DE RUE

Dans le document de présentation du dossier préparé pour l'examen public, les organismes et citoyens étaient invités à se prononcer sur la question : veut-on de la cuisine de rue à Montréal ? Pourquoi ? Si oui, à quelles conditions ?

Une nette majorité d'intervenants s'est prononcée en faveur de l'autorisation de la cuisine de rue, mais presque tous ont assorti cette approbation de plusieurs conditions.

Certains prônent l'établissement d'un projet pilote qui permettrait de mieux connaître les effets de la mise en œuvre de la cuisine de rue avant de se lancer tous azimuts. C'est le cas du Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) et du Groupe Spectra.

Pour d'autres, comme l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante (FCEI) et le patron du Café du Nouveau Monde, Paul Holder, l'autorisation de la cuisine de rue devra être à l'enseigne de tous les acquis et de tous les droits des commerces existants. Pour ces intervenants, il conviendra de mettre en place toutes les conditions pour empêcher toute concurrence déloyale. Cela veut dire une fiscalité équitable qui tient compte des charges propres aux restaurants fixes et qui module les charges des restaurants de rue en conséquence. Il en va de même pour les règles relatives à la propreté et à la salubrité, à l'enregistrement obligatoire des ventes, à la gestion des déchets, etc.

L'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) abonde dans le même sens en ce qui a trait au respect des mêmes règles du jeu que les restaurants fixes. La cuisine de rue se doit de respecter toutes les normes des différents paliers de gouvernement auxquelles sont assujettis les restaurants classiques.

Plusieurs autres arguments sont évoqués en faveur de l'autorisation de la cuisine de rue. Les entreprises Gaufrabec et Muv Box sont d'avis que le goût des consommateurs pour la découverte se dirige de plus en plus vers la cuisine de rue.

La question de la qualité de la nourriture est aussi évoquée. La cuisine de rue devra être à l'enseigne de la qualité nutritionnelle et être gourmande et saine affirment Marchés Ahuntsic-Cartierville et le Festival Juste pour rire.

La dynamisation des milieux de vie est aussi au cœur de la position favorable à la cuisine de rue de plusieurs, comme Projet Montréal, l'Atelier Barda et Marie-Josée Dupuis.

Projet Montréal ajoute que la cuisine de rue s'inscrit bien dans le positionnement de Montréal comme ville gastronomique.

La question de la culture de l'innovation propre à la cuisine de rue est aussi mentionnée dans le mémoire de Dispatch Coffee.

Enfin, des étudiants de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) croient à l'opportunité entrepreneuriale que représente la cuisine de rue pour de jeunes restaurateurs. Ils y voient un tremplin pour lancer leur carrière et un véritable potentiel

de rentabilité socio-économique.

Plusieurs intervenants ne partagent pas l'enthousiasme exprimé plus haut et font ressortir davantage les problèmes liés à l'autorisation de la cuisine de rue. Pour M. Tunc Dere, commerçant du centre-ville, la somme des inconvénients et des impacts négatifs devrait conduire la Ville à abandonner ce projet.

Les sociétés de développement commercial (SDC) sont aussi très réservées face à ce projet, voire carrément hostiles pour certaines d'entre elles. Pour Destination centre-ville, il y a suffisamment de restaurants à Montréal et on ne devrait pas permettre une telle concurrence déloyale qui ne serait qu'une activité parasitaire. La restauratrice Marylin Bennarous abonde dans le même sens.

Pour la SDC de l'avenue du Mont-Royal, la cuisine de rue devrait être interdite sur le territoire des SDC et même à proximité de ce territoire. Il en va du respect des droits acquis des restaurants fixes qui paient de lourdes taxes et qui ne devraient pas être confrontés à une concurrence déloyale. La SDC de la Plaza Saint-Hubert défend la même position.

Enfin, l'Association des SDC de Montréal est d'avis que ses membres devraient pouvoir décider s'ils choisissent de permettre ou non la cuisine de rue sur leur territoire et, le cas échéant, de le faire à leurs conditions.

DÉFINITION DE LA CUISINE DE RUE

De façon générale, les intervenants n'ont pas exprimé de désaccord quant à la définition de la cuisine de rue proposée dans le document de consultation. Seul l'organisme Marchés Ahuntsic-Cartierville a proposé d'étendre la définition au-delà de la nourriture préparée pour y inclure la vente de fruits et légumes.

RETOMBÉES ÉCONOMIQUES

L'ARRQ voit dans la cuisine de rue un potentiel de croissance de l'industrie par la diversification de l'offre alimentaire, ce qui devrait permettre de rejoindre un plus grand nombre de clients. L'association ajoute que la cuisine de rue s'articule parfaitement avec le volet gastronomique de la promotion de Montréal mis en place par Tourisme Montréal.

Les étudiants de l'ITHQ voient dans la cuisine de rue une occasion de croissance pour les restaurants déjà établis. Ces derniers devraient en profiter pour offrir une version simplifiée de leur gastronomie et en tirer profit de bien des façons.

COMPLÉMENTARITÉ À L'OFFRE ACTUELLE

Plusieurs intervenants sont d'avis que la cuisine de rue pourrait bien être un élément de solution pour les secteurs géographiques ayant une problématique d'accessibilité alimentaire. Souvent qualifiés de «désert alimentaire», ces secteurs pourraient bénéficier de la cuisine de rue dans une perspective de complémentarité à l'offre existante. Cette position est notamment défendue par le chef Marc-André Lavergne du restaurant Accords, par Marie-Josée Dupuis, par l'association des SDC, par la CDEC

LaSalle-Lachine et par Marchés Ahuntsic-Cartierville.

Pour Gaufrabec, la cuisine de rue pourrait aussi une offre complémentaire dans des endroits aussi diversifiés que les parcs industriels et technologiques, les résidences de personnes âgées, les écoles, les quartiers résidentiels et les centres commerciaux dépourvus de service alimentaire.

Pour Projet Montréal, la cuisine de rue devrait être considérée comme une industrie complémentaire à celle des restaurants, comme un incubateur d'innovation et un tremplin pour favoriser l'entrepreneuriat.

ÉQUITÉ FISCALE, CONCURRENCE ET COHABITATION

Tous ceux et celles qui sont intervenus sur cette question s'entendent sur la nécessité d'une équité fiscale entre restaurants fixes et restaurateurs de rue.

L'ARQ et le CCRQ insistent pour que les restaurants mobiles soient soumis aux mêmes règles que les restaurants fixes en ce qui a trait à la lutte à l'évasion fiscale. Ils souhaitent donc que le module d'enregistrement des ventes (MEV) soit désormais imposé à tous les restaurants fixes ou mobiles. Cette position est aussi celle de Projet Montréal.

L'ARRQ se dit prête à travailler avec Revenu Québec pour le système MEV soit installé à bord des camions de cuisine de rue.

Pour sa part la CDEC LaSalle-Lachine croit que la Ville devra fixer le coût des permis de cuisine de rue de façon à tendre vers l'équité par rapport aux taxes payées par les restaurants fixes.

COHABITATION

La question de la cohabitation de la cuisine de rue avec les restaurants fixes et avec les autres fonctions urbaines a été au cœur de plusieurs interventions. Il est clair que les propriétaires de restaurants fixes et les associations qui les représentent ont fait valoir l'importance de bien mesurer les enjeux qui ont trait aux impacts concurrentiels que pourrait avoir la vente d'aliments sur le domaine public sur les restaurateurs déjà établis.

Les camions de cuisine de rue devraient-ils pouvoir circuler librement là où bon leur semble ? Devraient-ils avoir des endroits désignés et y demeurer toute la journée, voire en permanence ? Rares sont les intervenants qui prônent la liberté de circulation totale des véhicules de cuisine de rue.

On s'entend généralement pour qu'il y ait des espaces désignés pour la cuisine de rue. Ces espaces devraient être établis de façon à ne pas nuire à la visibilité des restaurants déjà existants, croient les étudiants de l'ITHQ. Muv Box croit aussi à des lieux aménagés en conséquence.

L'ARQ favorise aussi les endroits désignés et croit qu'il ne faudrait pas permettre les déplacements d'un lieu à l'autre durant la journée. On risquerait de voir les camions suivre le mouvement des foules et devenir une concurrence inacceptable. De même, il serait inapproprié de désigner des espaces réservés à la cuisine de rue sur des artères

à forte densité commerciale.

Pour sa part, l'ARRQ considère qu'il serait contraire à toute éthique de poster un camion de cuisine de rue face à un restaurant qui offre le même type de menu. Elle s'engage à respecter les membres de l'industrie et à favoriser une bonne cohabitation entre les différents types d'offre alimentaire.

Devrait-on établir une distance minimale permise entre cuisine de rue et restaurants fixes ? Le CCRQ est favorable à la règle appliquée à Vancouver qui veut qu'un camion de cuisine de rue ne puisse s'installer à moins de 60 mètres d'un restaurant déjà existant. Pour sa part, Paul Holder du Café du Nouveau monde trouve cette distance nettement insuffisante. Il est d'avis que cela n'empêchera pas la concurrence déloyale et prône des règles beaucoup plus restrictives.

Le Festival Juste pour rire suggère des mécanismes d'échange et de médiation pour favoriser la meilleure cohabitation entre les deux types de restauration. Seule la concertation entre restaurateurs de rue et restaurateurs traditionnels permettra un développement harmonieux de ces deux facettes de l'industrie. La Ville de Montréal doit, selon Juste pour rire, se doter d'une réglementation qui permettra la vente de nourriture sur le trottoir, dans la rue, les parcs, les espaces publics, à proximité des marchés et pendant les événements publics et les festivals.

Surtout préoccupée par les relations entre la cuisine de rue et les festivals, l'Équipe Spectra propose la mise sur pied d'un comité consultatif, chapeauté par la Ville, réunissant des représentants du Bureau des festivals de la Ville et des représentants des divers festivals et événements qui occupent le domaine public de la Ville.

DÉVELOPPEMENT DE LA CUISINE DE RUE

Mise en place d'un projet pilote ou implantation par étapes ? Peu d'organismes se sont prononcés sur cette question.

L'ARRQ voit un développement de la cuisine de rue en trois étapes :

- installation des camions dans des espaces publics et non sur la voie publique ;
- autorisation de la cuisine de rue dans les déserts alimentaires ;
- identification d'endroits précis sur la voie publique assujettis à des horaires d'opération stricts ou à des occasions particulières.

L'ARRQ croit que l'implantation progressive en trois étapes devrait conduire Montréal à avoir une offre complète de cuisine de rue pour 2017, l'année du 375^e anniversaire de la Ville. Le nombre de permis alloués pourrait croître à chaque étape pour atteindre un maximum d'une cinquantaine.

Projet Montréal va un peu dans le même sens en proposant d'abord un projet pilote dans certains lieux publics, principalement des parcs. On pourrait observer l'évolution du phénomène, mieux identifier les besoins, et mesurer l'offre et l'intérêt des citoyens.

CUISINE DE RUE ET ENTREPRENEURIAT

La cuisine de rue présente-t-elle des perspectives d'avenir pour les jeunes

entrepreneurs et pour les entreprises d'économie sociale ? Oui, si on en croit les propos de certains intervenants.

Pour les étudiants de l'ITHQ, la cuisine de rue a le potentiel de permettre aux entrepreneurs ayant moins de ressources financières de développer leur concept à un coût moindre. Si l'entreprise devient profitable, l'entrepreneur peut alors songer à ouvrir un restaurant dans un bâtiment fixe.

La CDEC LaSalle-Lachine et Marchés Ahuntsic-Cartierville sont d'avis qu'il faut soutenir les entreprises d'économie sociale dans la cuisine de rue parce qu'elles remplissent une double mission, soit de répondre à des besoins sociaux et de participer à la vitalité de l'économie montréalaise.

Dans son mémoire, Marie-Josée Dupuis propose d'étudier la possibilité d'octroyer des permis à prix modique pour les entreprises d'économie sociale et les organismes à but non lucratif dont la mission est de lutter contre la faim.

QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET MALBOUFFE

Lutte à la malbouffe, parti pris pour les produits biologiques et locaux et développement d'une cuisine de rue gastronomique sont des orientations chères aux promoteurs de la cuisine de rue à Montréal.

L'ARRQ veut que l'on prenne les moyens pour s'assurer que les marchands de malbouffe ne prennent pas d'assaut le marché de la cuisine de rue. Il faudrait réglementer sévèrement l'achat de produits précuits ou usinés. De même, l'ARRQ est d'avis qu'un comité de sélection devrait évaluer les propositions avant d'émettre des permis de façon à éliminer la malbouffe et assurer la diversification de l'offre dans les camions de cuisine de rue.

Dans le même sens, les étudiants de l'ITHQ sont favorables à la mise en place de balises nutritionnelles obligatoires pour tous les opérateurs de cuisine de rue.

Les organisateurs des grands festivals (Spectra et Juste pour rire) s'entendent pour favoriser la cuisine de qualité et la convivialité du service.

La cuisine de rue devrait porter la signature de cuisiniers qui ont à cœur de faire vivre à leurs clients une expérience gustative originale, selon le chef Marc-André Lavergne.

La plupart des intervenants préconisent aussi la mise en valeur des produits du terroir, l'achat local et les produits biologiques. On souhaite également que l'offre reflète le caractère multiethnique de Montréal.

Est-il souhaitable d'imposer des critères nutritionnels et d'exclure d'emblée la malbouffe? Le CCRQ a beaucoup de réserves sur la question. Il faudrait laisser le choix ultime aux consommateurs, aux clients. C'est une question d'offre et de demande. Le CCRQ croit, du reste, que la Ville ne pourrait pas légalement rejeter une entreprise de cuisine de rue sur la base de son menu.

ANIMATION ET REVITALISATION DE L'ESPACE URBAIN

Les architectes de l'Atelier Barda et les étudiants de l'ITHQ croient que les camions et les emplacements dédiés à la cuisine de rue devraient refléter le statut de ville UNESCO de design de Montréal. Il faudrait associer architectes, designers urbains et autres concepteurs à l'aménagement des lieux désignés pour la cuisine de rue. De même, on pourrait faire appel à des artistes locaux pour «décorer» les camions de cuisine de rue.

L'Atelier Barda souligne, dans son mémoire, que le regroupement d'installations fixes de cuisine de rue dans un même lieu peut renforcer le dynamisme de secteurs ou de terrains sous-utilisés. Cela amène une dimension supplémentaire pour le paysage urbain et la sociabilité du lieu.

LES PERMIS DE CUISINE DE RUE

Plusieurs intervenants ont plaidé pour l'émission d'un nombre limité de permis pour éviter de noyer l'offre de restauration. C'est notamment le cas de la CDEC LaSalle-Lachine et de Muv Box. Pour sa part, l'ARRQ croit qu'il faut identifier, à chaque étape du développement de la cuisine de rue, le nombre maximal de permis à émettre pour, à terme, en avoir un maximum d'une cinquantaine. Pour Les Délices roulants, le nombre de permis devrait être limité et être fonction du nombre d'emplacements autorisés. L'ARRQ, considérant la situation économique et le phénomène de la concurrence avec les restaurants fixes, croit qu'il ne faudrait pas dépasser la trentaine de permis.

La question de la durée des permis a aussi été abordée dans plusieurs mémoires. De façon générale, les entreprises de cuisine de rue proposent des permis valides sur quelques années (3 à 5 ans). Essentiellement, elles considèrent que les investissements requis justifient une telle durée. Elles se voient mal investir plusieurs dizaines de milliers de dollars pour un permis qui ne pourrait durer qu'une année, voire une saison.

Pour ce qui est du coût des permis, le CCRQ croit qu'on devrait tenir compte de la saisonnalité, de ce qui se fait ailleurs au pays et surtout des coûts que doivent assumer les restaurants fixes. Le coût du permis devrait donc contribuer à l'équité fiscale entre restaurateurs de rue et restaurateurs établis. Les étudiants de l'ITHQ proposent, pour leur part, d'établir le coût des permis en fonction du type de point de vente (kiosque fixe, semi-mobile ou mobile) et de leur potentiel d'achalandage.

L'ARRQ suggère que l'on émette des permis spécifiques pour la cuisine de rue et qu'on s'inspire de l'approche utilisée par la Ville de Montréal dans le dossier des artisans de rue, notamment dans la sélection des titulaires de permis.

Enfin, les représentants de Projet Montréal proposent de centraliser la gestion et l'émission des permis de cuisine de rue, une activité qui relèverait normalement de chaque arrondissement. Cette formation politique énonce aussi une série d'exigences qui devraient être remplies par tout demandeur de permis :

- exploiter une cuisine professionnelle à une adresse fixe située sur le territoire de la Ville de Montréal pour la transformation des aliments, le camion ne servant qu'à réchauffer et assembler ;
- proposer un menu de qualité, composé de plats sains et nutritifs, confectionnés avec des produits locaux, de préférence ;
- posséder un camion autonome en eau et en énergie, équipé d'une génératrice la

- moins bruyante possible ;
- comporter un plan de traitement des eaux usées et de gestion des déchets et matières résiduelles ;
- détenir un permis de restauration du ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (MAPAQ).

QUESTIONS ADMINISTRATIVES

Tous les participants à l'examen public ont fait part de leurs préoccupations face à certaines questions administratives.

Interpellée par la nécessité d'avoir une concurrence à armes égales entre restaurants établis et cuisine de rue, l'ARQ veut des garanties qu'il y aura équité dans le traitement au-delà des considérations fiscales. Il faudra donc que les restaurateurs soient soumis aux mêmes règles en ce qui a trait à l'hygiène et à la salubrité alimentaire et au maintien en tout temps des températures prescrites pour les produits altérables à la chaleur. Les restaurateurs de rue devraient disposer d'eau potable chaude et froide en tout temps et respecter scrupuleusement toutes les règles environnementales.

La question de la présence d'une cuisine de production sur le territoire de Montréal a été mentionnée dans plusieurs mémoires. Le chef du restaurant Accords, Marc-André Lavergne, veut que ces cuisines de production répondent aux normes les plus élevées.

L'ARQ croit que seules les personnes exploitant une cuisine de production ou encore un établissement de restauration sur le territoire de Montréal devraient être admissibles à se voir accorder un permis de cuisine de rue à Montréal. Outre la question de l'équité, cette mesure assurerait un meilleur respect des normes en matière de conservation et de transformation des aliments.

L'ARRQ abonde dans le même sens : chaque camion de cuisine de rue devrait être associé à une cuisine de production, un traiteur ou un restaurant établi. Cette position est aussi celle de Projet Montréal, de Muv Box et de plusieurs autres.

L'ARRQ ajoute que la Ville devrait exiger que les aliments soient vendus à partir d'un camion ou d'une roulotte, et non d'un chariot. Elle est aussi d'avis que la Ville devrait exiger un calendrier des activités des restaurateurs ambulants. Elle pourrait savoir en tout temps où ils se trouvent, ce qui permettrait d'assurer l'inspection régulière des aliments.

L'ARRQ veut aussi que l'on réglemente la durée de la présence d'un camion de rue. Les camions ne devraient pas passer moins de 4 heures ou plus de 6 heures au même endroit. Cette position n'est pas partagée par tous. L'opérateur Dispatch Coffee croit qu'un camion pourrait fort bien demeurer sur un même site hors rue pour une semaine entière.

Enfin, l'ARRQ recommande des règles précises quant au français comme langue d'affichage, à l'autopromotion sur les camions et à l'affichage des menus et des prix.

GOUVERNANCE

Qui doit assurer l'organisation et la gouvernance de la cuisine de rue à Montréal? La ville centre? Les arrondissements? Une association accréditée? Un organisme mixte? La question a été soulevée dans divers mémoires.

Pour Les Délices roulants et le pour le chef Marc-André Lavergne, la mise en place d'une association représentant les entreprises de cuisine de rue est nécessaire pour assurer un contrôle et un développement harmonieux de l'industrie. Cette association travaillerait en collaboration avec la Ville et la portée de son mandat pourrait être très large.

L'ARRQ favorise la mise en place d'une entité distincte qui, tout en relevant de la Ville de Montréal et en travaillant en étroite collaboration avec cette dernière, pourrait lui transférer toutes les données nécessaires pour assurer un bon suivi des camions, de leurs positionnements et de leurs déplacements, de leurs calendriers ainsi que toutes les précisions relatives à leurs menus. Cette entité assurerait donc la coordination et la gestion de la cuisine de rue sur le territoire de Montréal.

Projet Montréal propose la création d'un organe mixte qui serait chapeauté par la Direction du développement économique et urbain de la Ville de Montréal et qui regrouperait des élus, des représentants des restaurateurs de rue, des professionnels et des représentants de l'Association des restaurateurs du Québec. Une pareille composition déboucherait sur la recherche d'un juste équilibre entre le bien commun et les intérêts commerciaux des propriétaires de camions. Étant donné son expérience acquise en la matière, l'Association des restaurateurs de rue du Québec devrait, selon Projet Montréal, siéger à cette instance. Le mandat de cet organe consisterait notamment à :

- définir les conditions d'obtention et de renouvellement de permis ;
- traiter les plaintes du public et évaluer les changements réglementaires à apporter ;
- moduler la progression de l'industrie et l'évolution de la demande.

En revanche, pour l'ARQ, tout plan de développement de la cuisine de rue à Montréal, incluant sa gouvernance, devrait être soumis à la consultation publique avant d'être mis en œuvre.

Pour Spectra, il conviendrait de laisser les organisateurs de festivals souverains de leur pratique dans le cadre de leurs événements quant au type d'exploitation de leur service alimentaire. Pour les festivals, la nourriture s'inscrit dans l'offre globale de services sur le site et fait souvent partie de la stratégie d'autofinancement des activités.

Le Partenariat du Quartier des spectacles est, pour sa part, d'avis qu'il faudrait clarifier avec chacun des organisateurs de festivals s'ils veulent continuer d'assumer entièrement la vente de nourriture de rue lors de leur événement ou s'ils préfèrent qu'elle soit gérée par la Ville ou l'arrondissement, qui leur verserait alors des redevances.

Enfin, Muv Box propose qu'un comité mixte regroupant des représentants de la Ville et des restaurateurs de rue soit mis sur pied pour favoriser le développement réfléchi de ce secteur d'activité.

L'ANALYSE DES MEMBRES DE LA COMMISSION

Au moment où le mandat d'étudier la vente d'aliments sur le domaine public fut donné à la commission, en juin 2012, le responsable du développement économique au comité exécutif d'alors, M. Richard Deschamps, avait exprimé le préjugé favorable de l'administration pour l'autorisation de la cuisine de rue sur le territoire de la Ville. Les membres de la commission ont pris acte de cette position et ont choisi de demander aux citoyens et aux organismes intéressés s'ils partageaient ce préjugé favorable et, le cas échéant, de se prononcer sur les conditions qui devraient être mises en place pour permettre l'autorisation de la cuisine de rue. La commission tient à souligner la qualité et la pertinence des interventions reçues lors de l'examen public.

À partir des mémoires reçus et des analyses préliminaires et subséquentes menées par les commissaires et les fonctionnaires, la commission a tiré une première conclusion : **il y a lieu d'autoriser la vente d'aliments sur le domaine public à Montréal**. Les conditions qui avaient mené à son interdiction, en 1947, ne sont plus les mêmes et les commissaires croient qu'il est possible de développer la cuisine de rue à Montréal avec des encadrements appropriés.

Il convient de rappeler que la cuisine de rue est déjà présente sur le domaine public montréalais dans le cadre d'événements festifs (fêtes de quartier, festivals, etc.) à partir d'ordonnances et de règles émises par les arrondissements. La commission croit qu'il conviendra de faire au cours des deux prochaines années les observations et les constats qui permettront de fixer les règles et les balises pour l'autorisation permanente de la cuisine de rue sur le domaine public. Ces constats, en plus des expériences menées dans d'autres grandes villes nord-américaines, devraient guider l'administration dans ces décisions.

Cela dit, la commission a accueilli avec le même intérêt les points de vue soulevés par les partisans inconditionnels de la cuisine de rue et par les organismes et individus inquiets de devoir assister à un développement tous azimuts de cette nouvelle industrie qui viendrait menacer la restauration traditionnelle et la quiétude des quartiers. Elle croit donc qu'il faut **développer un scénario d'intégration de la cuisine de rue** à la vie montréalaise qui soit un compromis entre les légitimes intérêts des uns et des autres.

Les commissaires ont convenu de la nécessité de **mettre sur pied un comité de pilotage** de l'implantation de la cuisine de rue. Ce comité serait chargé de proposer un cadre réglementaire général dans la perspective d'un **développement progressif** au cours des prochaines années. Ce comité devrait être composé de gens du milieu (restaurateurs, restaurateurs de rue, représentants d'associations, etc.) et d'experts techniques issus de la fonction publique. La commission croit que ce comité devrait pouvoir avoir accès à l'expertise interne ou externe nécessaire à la réalisation de son mandat et être accompagné par les unités administratives appropriées de la Ville de Montréal. Il conviendrait également de fixer une date d'échéance aux travaux du comité dans la perspective d'un déploiement de la cuisine de rue sur le domaine public à compter de 2015.

La question de la **gouvernance** de la cuisine de rue est un enjeu auquel les commissaires ont consacré beaucoup de temps. Si cet enjeu n'est pas la préoccupation quotidienne des promoteurs de la cuisine de rue, il demeure essentiel d'assurer que le développement de la cuisine de rue se fasse dans le respect des compétences de la

ville et de ses arrondissements et ne constitue pas un casse-tête administratif pour les entreprises... et pour la Ville.

La commission croit que la vente d'aliments sur le domaine public est une compétence de la ville centrale dont la gestion quotidienne devrait relever de chaque arrondissement. Après avoir consulté divers experts, notamment sur les questions juridiques, la commission a choisi de proposer une formule permettant d'adopter un cadre réglementaire unique dont l'application relèverait de chaque arrondissement. Cette formule laisserait à chaque arrondissement le soin d'identifier des sites dédiés à la cuisine de rue sur son territoire et d'ainsi décider ainsi de l'ampleur qu'il compte donner à cette activité. Les commissaires croient que cette approche respecterait l'autonomie des arrondissements et tiendrait compte du fait que la cuisine de rue est une activité économique dont le développement ne sera pas égal d'un arrondissement à l'autre. De plus, cette formule pourrait permettre à un arrondissement qui le souhaiterait de ne pas identifier de site pour la cuisine de rue sur son territoire.

Par définition, la cuisine de rue se veut mobile. Les équipements utilisés (camions, roulottes, chariots) peuvent être déplacés d'un endroit à autre. La commission a bien compris cette réalité, mais elle est d'avis que cette mobilité doit être encadrée. On ne saurait permettre l'installation de véhicules de cuisine de rue n'importe où n'importe quand. La commission croit donc que le cadre réglementaire régissant la cuisine de rue devrait prévoir des emplacements fixes (identifiés par les arrondissements) ainsi que des **règles précises d'alternance pour favoriser la rotation de l'offre** sur les sites autorisés de façon structurée. De même, pour des raisons de sécurité et pour des besoins d'entretien et de propreté, les véhicules de cuisine de rue ne devraient pas être autorisés à demeurer sur les sites en dehors des heures d'opération.

S'il y a une question sensible dans ce dossier, c'est bien la **cohabitation et l'équité** entre les nouveaux commerces de cuisine de rue et les commerces ayant pignon sur rue. On peut identifier plusieurs enjeux liés à cet aspect. La commission est d'avis que le comité de pilotage devra proposer des règles précises pour garantir la cohabitation harmonieuse entre commerçants de rue, commerçants établis et population résidente. On peut ici songer à des règles portant sur la distance entre cuisine de rue et autres commerces, sur les heures d'opération et sur des mesures de sécurité pour les piétons et tous les usagers de la voie publique.

La question de l'**équité fiscale entre commerçants** est incontournable. Les restaurateurs établis soulignent, avec raison, qu'ils paient des taxes importantes et qu'il serait injuste pour eux d'affronter une concurrence sans attache et n'ayant pas à supporter les mêmes charges. La commission croit que les entreprises qui opéreront un ou des véhicules de cuisine de rue devront posséder un lieu de fixe de production sur le territoire de Montréal. Qu'il s'agisse d'une cuisine de production, d'un restaurant établi ou d'un commerce de traiteur, ces entreprises, qu'elles soient locataires ou propriétaires, contribueront ainsi au même titre que les restaurateurs établis aux recettes fiscales de la Ville. Enfin, il sera important de définir des règles tarifaires pour l'établissement des permis de cuisine de rue qui feront en sorte de favoriser une forme d'équité fiscale.

La **qualité de l'offre alimentaire** a maintes fois été évoquée durant l'examen public. Sur cet aspect, la commission tient à rappeler que les lois et règlements relatifs à la salubrité et à l'inspection des aliments s'appliquent tant à la cuisine de rue qu'à la

restauration classique.

La commission croit cependant qu'il serait opportun que l'utilisation de produits sains et la créativité culinaire soient partie intégrante de l'image de la cuisine de rue à Montréal. Les commissaires conviennent que les goûts et la satisfaction des consommateurs sont les facteurs qui détermineront le succès ou l'échec des entreprises de cuisine de rue, mais croient que le cadre réglementaire pourrait prévoir des clauses favorisant une offre alimentaire de qualité qui pourrait contribuer au positionnement de Montréal au plan gastronomique.

Outre les questions de qualité de l'offre alimentaire et de salubrité, il est clair pour les membres de la commission que les opérateurs de cuisine de rue devront respecter les règles existantes en ce qui a trait à l'**environnement** et au **développement durable** ainsi qu'à la **sécurité** au même titre que tous les autres commerçants. La commission croit également que le cadre réglementaire général pourra prévoir de nouvelles règles à ce chapitre qui tiennent compte du caractère particulier de ce type de commerce.

Lors de l'examen public, certains intervenants ont mis en évidence l'opportunité offerte par la cuisine de rue aux restaurateurs en début de carrière, aux organismes à but non lucratif (OBNL) et aux entreprises d'économie sociale. Les commissaires sont bien au fait des coups de pouce dont les jeunes entrepreneurs ont besoin pour réussir en affaires. Il faut développer des moyens pour permettre aux divers types d'**entrepreneuriat** de se développer dans la cuisine de rue. La commission croit que, dans le cadre réglementaire général, on pourrait élaborer une formule réservant un certain pourcentage des permis émis pour les OBNL, les entreprises d'économie sociale et les jeunes entrepreneurs ou encore développer des mécanismes particuliers pour atteindre cet objectif.

Avec un horizon 2015, il sera possible de développer une **identité visuelle** propre à la contribution de la Ville de Montréal au développement de la cuisine de rue. La commission croit qu'il serait pertinent d'impliquer des experts de la question, notamment la Direction des communications, pour qu'ils travaillent à définir cette identité et ses futures applications.

Enfin, les commissaires sont confiants qu'une approche progressive et la contribution d'un comité de pilotage permettront de jeter les bases d'une présence durable de la cuisine de rue à Montréal.

LES RECOMMANDATIONS DE LA COMMISSION

La Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation remercie vivement les citoyens et les représentants d'organismes et d'associations qui lui ont fait part de leurs commentaires, suggestions et recommandations lors de l'assemblée publique d'information du 29 octobre 2012 et des quatre assemblées publiques de consultation tenues les 21, 26, 28 et 29 novembre 2012.

La commission tient à saluer la participation de nombreux intervenants du monde de la restauration qui ont su à la fois prendre position sur le fond de la question et mettre sur la table de nombreuses et pertinentes considérations pratiques. La commission a reçu 27 mémoires dans le cadre de cet examen public.

La commission remercie également les répondants de la Direction de l'urbanisme et du développement économique de la Ville de Montréal ainsi que les représentants de l'arrondissement de Ville-Marie et des services municipaux pour leur collaboration active et fructueuse aux travaux de la commission.

La commission a abordé l'analyse du dossier de la vente d'aliments sur le domaine public dans un esprit d'ouverture et avec une volonté de connaître le point de vue du milieu de la restauration et de toutes les personnes intéressées sur une éventuelle autorisation de la cuisine de rue à Montréal. La commission souhaitait aller plus loin que le préjugé favorable très présent pour la renaissance de la cuisine de rue à Montréal et comprendre les impacts économiques, fiscaux et environnementaux. Elle tenait aussi à comprendre et à mesurer les enjeux liés à la gouvernance de la cuisine de rue, à l'occupation du domaine public, à l'offre alimentaire, à la cohabitation entre cuisine de rue et restaurants établis, aux opportunités entrepreneuriales et à la sécurité.

La commission a choisi d'adopter une approche progressive dans l'élaboration de ses recommandations en favorisant à court terme la poursuite des activités de la cuisine de rue dans le cadre d'événements publics et festifs autorisés par les arrondissements. Elle est d'avis que la création d'un comité de pilotage de l'implantation de la cuisine de rue sur le domaine public offrira la possibilité de définir la meilleure formule à moyen et long terme. Elle croit aussi que la Ville de Montréal devrait s'orienter vers un cadre réglementaire unique, dont l'application relèverait de chaque arrondissement, avec la possibilité pour un arrondissement de ne pas désigner de sites pour la vente d'aliments sur le domaine public.

Au terme de ses travaux et après analyse des commentaires et des propositions reçus, la commission fait les recommandations suivantes au conseil municipal dans le but de favoriser un développement harmonieux de la cuisine de rue à Montréal, en tant que complément à l'industrie de la restauration traditionnelle, en concertation avec le milieu et dans le plus grand respect des besoins et de la volonté des citoyens des divers arrondissements de Montréal.

Considérant que la vente de nourriture sur rue est interdite sur le domaine public à Montréal depuis 1947;

Considérant les conclusions des études publiques menées en 1997 par la Commission sur les finances et le développement économique de la Ville de Montréal et en 2002-2003 par l'arrondissement de Ville-Marie;

Considérant les expériences d'autres villes canadiennes et nord-américaines en matière de cuisine de rue présentées à la commission;

Considérant que la cuisine de rue est présente sur les domaines public et privé à Montréal dans le cadre d'événements publics et festifs;

Considérant les lois et règlements actuels qui assurent l'encadrement de la vente d'aliments sur le domaine public à Montréal;

Considérant que le conseil municipal, en vertu du Règlement intérieur de la ville sur la délégation de pouvoirs du conseil de la ville aux conseils d'arrondissements (02-002), a délégué aux arrondissements les pouvoirs d'adopter et d'appliquer les règlements relatifs à la vente, la préparation et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public;

Considérant l'importance de développer une vision commune de la cuisine de rue sur l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal;

Considérant les actes réglementaires et les résolutions à adopter par les instances municipales pour mettre en œuvre la cuisine de rue à Montréal;

Considérant l'importance de maintenir une équité fiscale entre les exploitants d'entreprises de cuisine de rue et les restaurateurs établis;

Considérant les enjeux liés à la propreté, la salubrité, la sécurité incendie et le développement durable;

Considérant les enjeux liés au rayonnement de Montréal comme destination gastronomique;

Considérant la désignation de Montréal comme ville UNESCO de design et l'importance de créer une image de marque de la cuisine de rue à Montréal;

La commission fait les recommandations suivantes au conseil municipal :

R-1

Que le conseil municipal se prononce en faveur du déploiement de la cuisine de rue sur le territoire de la Ville de Montréal

Court terme

R-2

Que l'administration encourage les arrondissements à poursuivre la présence de la cuisine de rue sur leur territoire en 2013 et en 2014 :

- en proposant aux promoteurs d'événements d'associer un volet cuisine de rue à leurs activités;
- et en utilisant leur pouvoir d'ordonnance ou toute autre règle pertinente à ces fins.

R-3

Que l'administration mette sur pied en 2013, un comité de pilotage chargé de proposer un cadre réglementaire général de la cuisine de rue à Montréal qui devra conduire à des règles précises de fonctionnement dans la perspective d'une implantation progressive à compter de 2015 et d'un développement à moyen et long terme par la suite.

R-4

Que le Service de la mise en valeur du territoire (SMVT) et le Service de la concertation des arrondissements et des ressources matérielles (SCARM) soient mandatés conjointement pour accompagner et soutenir le comité de pilotage dans ses travaux en prévision de la rédaction d'un projet de règlement suite aux conclusions issues des travaux du comité.

R-5

Que le comité de pilotage soit composé de fonctionnaires provenant notamment des secteurs de l'urbanisme, des affaires juridiques, du développement économique, de la prévention des incendies et de l'inspection des aliments, ainsi que d'acteurs du milieu, notamment des représentants des sociétés de développement commercial (SDC), des associations de restaurateurs et des opérateurs de cuisine de rue et qu'il puisse faire appel à diverses expertises internes ou externes dans la réalisation de son mandat.

Moyen et long terme

R-6

Que le comité de pilotage fasse part de ses conclusions au SMVT et au SCARM avant le 30 avril 2014 dans le but de préparer les textes de la réglementation.

Orientations – gouvernance de la cuisine de rue

R-7

Que l'administration considère la cuisine de rue comme une compétence de la ville centrale dont la gestion quotidienne devrait être déléguée aux arrondissements et que le conseil de ville pose les gestes suivants en conséquence :

- adoption d'un règlement modifiant le Règlement 02-002 afin d'abroger le sous-paragraphe i) du premier alinéa de l'article 1 qui délègue aux arrondissements l'adoption et l'application des règlements relatifs à la vente, la préparation et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public;
- adoption d'une résolution en vertu de l'article 85.5 de la Charte de la Ville de Montréal permettant au conseil de ville de se déclarer compétent quant à

- l'occupation du domaine public à des fins de vente, de préparation et consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public;
- adoption d'un cadre réglementaire général d'occupation du domaine public régissant la vente, la préparation et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public;
 - adoption d'un règlement modifiant le Règlement 02-002 afin de déléguer aux conseils d'arrondissement l'application de cette nouvelle réglementation.

Orientations – occupation du domaine public

R-8

Qu'il soit prévu dans le cadre réglementaire général de :

- limiter le nombre de véhicules de cuisine de rue et le nombre de sites autorisés dans le cadre de l'implantation progressive de la cuisine de rue;
- définir des règles tarifaires pour l'établissement des coûts des permis;
- autoriser la cuisine de rue à des endroits fixes déterminés par les autorités de chaque arrondissement;
- établir des règles d'alternance pour favoriser la rotation de l'offre sur les sites autorisés;
- exiger que les équipements (camions, chariots, roulottes) utilisés par les entreprises de cuisine de rue soient dotés de roues et soient retirés du domaine public en dehors des heures d'opération;

R-9

Que le cadre réglementaire général prévoie la possibilité pour un arrondissement de ne pas désigner d'endroits dédiés à la cuisine de rue sur le domaine public de son territoire.

Orientations – cohabitation et équité entre commerçants

R-10

Que le cadre réglementaire général tienne compte des enjeux liés à la cohabitation entre les entreprises de cuisine de rue, les commerçants établis et la population riveraine dans une optique de respect de ces diverses fonctions, notamment en ce qui a trait à la fluidité de la circulation des véhicules et la sécurité des piétons.

R-11

Que, dans une perspective d'équité fiscale entre commerçants, le cadre réglementaire général prévoie que tout détenteur éventuel d'un permis de cuisine de rue devra posséder sur le territoire de la Ville de Montréal un lieu fixe de production des aliments (cuisine de production, service de traiteur ou restaurant établi).

R-12

Que le cadre réglementaire général propose des règles précises quant à l'implantation de la cuisine de rue à proximité des sites des festivals et d'autres événements publics et festifs.

Orientations – offre alimentaire

R-13

Que le cadre réglementaire général prévoit divers moyens pour favoriser une offre alimentaire basée sur des produits sains et sur une créativité culinaire de façon à proposer une offre distinctive pour ainsi contribuer à l'image de marque de Montréal comme ville gastronomique.

Orientations – développement durable, salubrité et sécurité

R-14

Que le cadre réglementaire général prévoit le respect des règles existantes et, le cas échéant, de nouvelles règles, en ce qui a trait :

- au recyclage et au compostage;
- à la gestion des déchets;
- à la gestion des eaux usées;
- aux normes de bruit;
- aux émissions polluantes et olfactives;
- à la salubrité alimentaire;
- à la prévention des incendies.

Orientations – entrepreneuriat

R-15

Que, dans la préparation du cadre réglementaire général, le comité de pilotage évalue la possibilité de réserver un pourcentage des permis de cuisine de rue pour des jeunes de moins de 35 ans qui créent une entreprise, des entreprises d'économie sociale et des organismes à but non lucratif (OBNL).

Orientations – identité visuelle et pavoisement

R-16

Que l'administration mandate la Direction des communications pour qu'elle détermine des conditions de succès pour favoriser le développement d'une identité visuelle et d'une signature de la cuisine de rue qui témoignent de la créativité montréalaise dans le respect des pratiques institutionnelles.

Les recommandations ont été adoptées à l'unanimité par les membres de la commission lors d'une assemblée publique tenue le 28 mars 2013.

ANNEXE 1

LISTE DES PERSONNES-RESSOURCES

Responsables politiques

- M. Richard Deschamps, vice-président du comité exécutif (jusqu'au 21 novembre 2012)
- M. Alain Tassé, membre du comité exécutif (depuis le 22 novembre 2012)

Personnes-ressources du Service de la mise en valeur du territoire

- M. Guy De Repentigny, chef de division, Direction de l'urbanisme et du développement économique (jusqu'au 2 février 2013)
- Mme Amélie Régis, conseillère en planification, Direction de l'urbanisme et du développement économique (jusqu'au 17 janvier 2013)
- M. Michel Valade, conseiller économique, Direction de l'urbanisme et du développement économique

Personnes-ressources et collaborateurs des autres services municipaux et des arrondissements

- M. Raymond Carrier, Arrondissement de Ville-Marie
- Mme Alexandra Court, Direction associée – Cinéma, festivals et événements, Direction de la culture et du patrimoine
- M. Pierre Gauvre, Arrondissement de Ville-Marie
- M^e Evelyne Généreux, Service des affaires juridiques et de l'évaluation foncière
- M. Daniel Girard, Service de sécurité incendie de Montréal
- Mme Gabrielle Leclerc-André, Arrondissement de Ville-Marie
- Mme Louise Ménard, Direction associée – Cinéma, festivals et événements, Direction de la culture et du patrimoine
- M. Michel Raby, Division du contrôle des rejets industriels, Direction de l'environnement
- M. Claude Rainville, Arrondissement de Ville-Marie
- M. Michel St-Louis, Arrondissement de Ville-Marie
- Mme Christine Vézina, Division de l'inspection des aliments, Direction de l'environnement

ANNEXE 2

LISTE DES MÉMOIRES REÇUS

	<u>Organisme ou citoyen</u>	<u>Date de présentation</u>
1	Conseil des chaînes de restaurants du Québec	21 novembre
2	Les Délices roulants	21 novembre
3	Gaufrabec inc.	21 novembre
4	Paul Holder, chef du Café du nouveau monde	21 novembre
5	Marc-André Lavergne, chef du restaurant Accords	21 novembre
6	Tunc Dere, commerçant	21 novembre
7	Corporation de développement économique communautaire (CDEC) LaSalle-Lachine (au nom de plusieurs organismes)	26 novembre
8	Association des restaurateurs du Québec	28 novembre
9	Festival Juste pour rire	28 novembre
10	Société de transport de Montréal	28 novembre
11	L'Équipe Spectra	28 novembre
12	Muv Box	28 novembre
13	Association des sociétés de développement commercial (SDC) de Montréal	28 novembre
14	SDC de l'avenue du Mont-Royal	28 novembre
15	Destination centre-ville	28 novembre
16	Marchés Ahuntsic-Cartierville (en collaboration avec la CDEC Ahuntsic-Cartierville)	28 novembre
17	Marylin Benarrous, propriétaire du restaurant 1000 grammes	Dépôt sans présentation
18	SDC de la Plaza Saint-Hubert	Dépôt sans présentation
19	Marie-Josée Dupuis	Dépôt sans présentation
20	Fédération canadienne de l'entreprise indépendante	Dépôt sans présentation
21	Partenariat du Quartier des spectacles	29 novembre
22	Association des restaurateurs de rue du Québec	29 novembre
23	Atelier Barda	29 novembre
24	Projet Montréal	29 novembre
25	Café mobile Dispatch	Dépôt sans présentation
26	Gabrielle Aubin, Alexandre Benjamin, Laura Cinelli et Guillaume Guay-Robichaud, étudiants à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	29 novembre
27	Restaurant Nouveau Palais	Dépôt sans présentation

ANNEXE 3

ACRONYMES UTILISÉS

ARQ	Association des restaurateurs du Québec
ARRQ	Association des restaurateurs de rue du Québec
BRZ	Business Revitalization Zones
CCRQ	Conseil des chaînes de restaurants du Québec
CDEC	Corporation de développement économique communautaire
CMM	Communauté métropolitaine de Montréal
DIA	Division de l'inspection des aliments (Ville de Montréal)
DUDE	Direction de l'urbanisme et du développement économique (Ville de Montréal)
FCEI	Fédération canadienne de l'entreprise indépendante
ITHQ	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MEV	Module d'enregistrement des ventes
OBNL	Organisme à but non lucratif
SCARM	Service de la concertation des arrondissements et des ressources matérielles
SDC	Société de développement commercial
SMVT	Service de la mise en valeur du territoire
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture