

The background of the document is a blue-tinted image. The upper portion shows a city skyline with several tall buildings. The lower portion shows a group of five young people smiling and posing together. The text is overlaid on this background.

Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments
sur le domaine public

Mars 2003

VILLE-MARIE

Au coeur de la métropole !

Pour une cité conviviale

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Table des matières

Présentation générale	4
Le contexte amenant à la création du comité consultatif.....	4
Composition, mandats et travail du comité consultatif.....	5
Remerciements.....	7
Chapitre I.....	8
Un aperçu historique : le Règlement 926.....	8
La situation actuelle	9
Le cadre réglementaire relatif au domaine public.....	10
Les principaux enjeux	12
Problématique	12
Chapitre II	15
La consultation publique : Synthèse des interventions.....	15
Les partisans de la vente d'aliments sur le domaine public.....	16
Les opposants à la vente d'aliments sur le domaine public	29
Chapitre III.....	46
Recommandations du comité et perspectives d'avenir.....	46
Le cas des vendeurs ambulants d'aliments sur le domaine public.....	47
Les recommandations	50
Le kiosque multifonctionnel permanent	50
Conclusion	54
Annexe A	55
Annexe B.....	56
Annexe C.....	57

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Présentation générale

Le contexte amenant à la création du comité consultatif

Depuis plus de 50 ans, la Ville de Montréal interdit la vente d'aliments sur le domaine public. Or, depuis de nombreuses années, plusieurs entrepreneurs exercent diverses pressions pour que cette activité soit de nouveau autorisée sur le territoire de Montréal.

Le 1^{er} janvier 2002, est née la nouvelle Ville de Montréal et, le 24 avril 2002, celle-ci a décidé de déléguer aux arrondissements le pouvoir de réglementer la vente, la préparation et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public.

À la suite de demandes répétées d'entrepreneurs et faisant face à la réticence de certaines instances publiques et privées, le conseil d'arrondissement de Ville-Marie a mandaté, à sa séance du 7 mai 2002, le directeur d'arrondissement pour procéder à une étude sur la vente d'aliments sur le domaine public (résolution CA02 240152). Dans cette étude devaient être analysés les nombreux enjeux et implications de cette activité pour l'arrondissement, notamment en ce qui a trait à son contrôle, à son administration et à son impact sur les restaurateurs existants, de même qu'à l'inspection des lieux de vente, à la propreté et à la salubrité des aliments, à la santé publique, à l'hygiène et aux nuisances.

Au cours des mois qui ont suivi, la Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises a effectué un relevé sommaire de cette activité et de ses impacts dans plusieurs villes nord-américaines (Toronto, Boston, Philadelphie, New York, Vancouver et Halifax) et européennes (Paris, Lyon) et a relevé plusieurs problématiques.

La Direction de l'arrondissement a donc été mandatée par le conseil d'arrondissement pour mener une consultation publique (résolution CA02 240742, le 5 novembre 2002) permettant aux citoyens d'exprimer leurs opinions en toute liberté, pour étudier les mémoires et, par la suite, pour formuler des recommandations sur la vente d'aliments sur le domaine public, laquelle constitue, somme toute, un enjeu économique et urbain important. C'est ainsi qu'a été créé le comité consultatif concernant la vente d'aliments sur le domaine public.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Composition, mandats et travail du comité consultatif

Le comité consultatif concernant la vente d'aliments sur le domaine public est composé de trois membres qui ont été nommés par le conseil d'arrondissement (résolution CA02 240742).

Le comité est présidé par M. Pierre Legros, organisateur communautaire du CLSC des Faubourgs. M. Legros est actif depuis vingt ans dans le milieu communautaire et possède une vaste expérience des consultations publiques. Il est aussi composé de Mme Anouk Dansereau, professionnelle de la communication et du marketing et membre active de la Jeune Chambre de commerce de Montréal, et de M. Robert Petrelli, Ph. D. en administration publique et urbanisme, professeur retraité d'urbanisme à l'UQAM et consultant en revitalisation urbaine.

Concrètement, le comité consultatif a pour mandat de formuler des recommandations quant aux suites à donner à cette problématique, en se fondant sur trois éléments clés :

- Û Un scénario de *statu quo*;
- Û Un scénario préconisant l'adoption d'un règlement permettant cette activité en ciblant des emplacements :
 - œ# qui favorisent une gestion efficace de cette activité;
 - œ# qui minimisent les effets de nuisances et d'incivilités (propreté, salubrité, odeurs, etc.) sur le domaine public;
 - œ# qui ne font pas une concurrence déloyale aux activités commerciales existantes des restaurateurs de l'arrondissement;
 - œ# qui contribuent à animer le domaine public;
 - œ# qui permettent la délivrance de permis pour des projets réalisés en partenariat avec des associations de commerçants, des sociétés de développement ou des restaurateurs existants.
- Û Une analyse des impacts, pour l'arrondissement, d'une décision favorable sur le coût, les modalités de gestion, le contrôle et l'inspection.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Pour donner suite à ce mandat, la Direction de l'arrondissement de Ville-Marie a fait paraître, dans le quotidien *Le Devoir* et dans l'hebdo *Le Ville-Marie*, un avis public annonçant la tenue d'une assemblée de consultation ainsi que les modalités de participation du public. Cette consultation publique a eu lieu les 10, 11 et 12 décembre 2002 aux bureaux de l'arrondissement, et le comité consultatif a accepté de nouveaux mémoires ou commentaires de citoyens jusqu'au 15 janvier 2003. Durant les trois jours qu'a duré la consultation publique, le comité consultatif a entendu ou reçu 31 mémoires de divers organismes ou personnes concernés par la vente d'aliments sur le domaine public, dont la liste apparaît à l'annexe A. Par ailleurs, 22 personnes ont émis des commentaires pendant les périodes prévues à cette fin (annexe B). Chaque période de consultation a suivi le même déroulement, à savoir :

- ## Ouverture de la période de consultation par le président du comité (mot de bienvenue, présentation des membres, description du mandat du comité et du déroulement de l'assemblée);
- ## Audition des intervenants (présentation de dix minutes suivie de cinq minutes de questions posées par les membres du comité);
- ## Commentaires du public;
- ## Clôture de la période de consultation.

Par la création du comité, les élus municipaux de l'arrondissement de Ville-Marie ont décidé de dépolitiser le débat sur cette activité qui dépassait largement les limites territoriales de l'arrondissement. De plus, ceux-ci ont veillé à ce que le comité soit une entité externe totalement indépendante vis-à-vis des fonctionnaires municipaux de l'arrondissement ou des services centraux et que la réflexion de ses membres porte sur l'ensemble de la problématique concernant la vente d'aliments sur le domaine public.

Dans le contexte de la récente création de l'arrondissement de Ville-Marie, le comité consultatif était particulièrement préoccupé de réussir cet exercice démocratique de consultation des citoyens. Celui-ci ne voulait donc pas réagir uniquement aux demandes répétées des promoteurs de comptoirs mobiles de vente d'aliments. Les membres de ce comité ont tenté de développer une position originale qui tienne compte des aspects historiques liés à cette activité, mais qui, surtout, signalait le début d'une nouvelle ère, d'une orientation novatrice qui soit représentative de la nouvelle réalité montréalaise. Ils étaient particulièrement soucieux que leurs recommandations puissent être projetées et vivre dans le temps... pour les 25 prochaines années!

Pour ce faire, les membres du comité consultatif ont tenu 12 séances de travail avant et après les quatre périodes de consultation publique. À l'occasion de ces séances, ils ont rencontré des fonctionnaires municipaux de plusieurs secteurs d'activité tels que le développement économique, les permis et inspections, la cour municipale, les inspections du domaine public ou encore l'inspection des aliments. Ils ont aussi rencontré des membres du Service de police et du Service de sécurité incendie, ainsi que les directeurs de la Direction des travaux publics et de la Direction de l'aménagement et des services aux entreprises de l'arrondissement. De plus, les membres du comité ont consulté Mme Annick Germain, professeur à l'INRS, Urbanisation, Culture et Société, M^e Véronique Belpaire, avocate à la Direction des affaires juridiques de la Ville de Montréal, et M. Stéphane Ricci, directeur général exécutif de la Corporation de gestion des marchés publics.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Remerciements

Les membres du comité consultatif remercient chaleureusement les citoyens et citoyennes ainsi que les groupes d'intérêts qui se sont impliqués et qui ont pris le temps de faire valoir leur point de vue, soit à l'occasion de la consultation publique, soit en faisant parvenir des commentaires ou des mémoires.

Pour leur appui à la réalisation de cet exercice démocratique, les membres du comité tiennent aussi à remercier le personnel de l'arrondissement de Ville-Marie, tout particulièrement Mme Susan McKercher, directrice du Bureau d'arrondissement, Mme Annie Lalonde, chef de la Division du développement économique, M. Claude Théorêt, chef de la Division du secrétariat et de la consultation publique, M. Benoît Turenne, secrétaire recherchiste de l'arrondissement ainsi que le personnel de soutien.

Enfin, les membres du comité remercient les élus de l'arrondissement, M. Martin Lemay, président de l'arrondissement de Ville-Marie et conseiller municipal de Sainte-Marie, M. Robert Laramée, conseiller municipal de Saint-Jacques, et Mme Louise O'Sullivan Boyne, membre du comité exécutif et conseillère municipale de Peter-McGill, pour la confiance témoignée en leur déléguant ce mandat de consultation publique.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Chapitre I

Un aperçu historique : le Règlement 926

C'est en 1947 que la Ville de Montréal a décidé d'appliquer aux marchands ambulants de frites et autres aliments le Règlement 926 qui concernait les établissements de produits alimentaires et les restaurants. Auparavant, les vendeurs ambulants n'avaient qu'à faire une demande de permis de colporteur et pouvaient mener leurs activités sur le territoire montréalais.

Au printemps 1947, la Ville a refusé de délivrer de nouveaux permis aux vendeurs ambulants à moins que ceux-ci respectent les exigences du règlement, dont l'obtention d'une carte de santé à la suite d'un examen médical. De plus, celui-ci stipulait que l'établissement (incluant les comptoirs mobiles) devait être pourvu d'une glacière ou chambre froide, de lavabos, de cabinets d'aisance, d'éviers, de drains convenables et d'eau courante, chaude et froide. Enfin, il édictait que les dimensions de la cuisine de l'établissement devaient être telles que chaque employé disposait d'au moins 1000 pi³ d'air et que toutes les ouvertures devaient être efficacement protégées contre les mouches par des moustiquaires métalliques.

La Ville de Montréal s'est dite contrainte d'agir ainsi à la suite de nombreuses plaintes de citoyens. Le journal *Montréal-Matin* du 21 mai 1947 expliquait la situation en ces mots : « Quatre principales raisons auraient incité l'administration municipale à poser son geste : l'absence de précautions sanitaires dans un grand nombre de voitures; l'entrave à la circulation du fait que ces voitures stationnent n'importe où; la concurrence que font ces marchands à des commerces déjà établis, qui paient une taxe d'affaires et ont fait des déboursés pour se conformer au règlement; et, enfin, la malpropreté de la chaussée après le passage des voitures de patates frites. »

Malgré une importante contestation de la part des vendeurs ambulants, ceux-ci ont cessé toute activité de vente d'aliments sur le domaine public, et celle-ci a depuis été interdite sur le territoire de Montréal. Toutefois, au cours des dernières années, des entrepreneurs ont manifesté leur intérêt à exploiter des commerces temporaires et mobiles sur le domaine public.

C'est ainsi qu'en décembre 1997, le comité exécutif a déposé au conseil municipal un mémoire d'orientation concernant la vente de la crème glacée sur le domaine public (CE97 02632) qui a ensuite été remis à la Commission des finances et du développement économique pour étude publique. Le mémoire concluait qu'il était préférable de ne pas autoriser cette activité 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;
- ## Un accroissement anticipé du nombre de vendeurs et, par conséquent, une augmentation des détritiques et du coût d'entretien des espaces publics;
- ## 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 voir se multiplier les vendeurs illégaux.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

De plus, la vente de nourriture dans les parcs municipaux ne pouvant être réalisée que par des employés manuels de la Ville, elle ne pouvait être confiée à un tiers sans que celui-ci ne respecte la convention collective de cette catégorie de travailleurs.

La situation actuelle

Présentement, la vente sur le domaine public est gérée principalement en recourant à des règlements et au pouvoir d'ordonnance du conseil d'arrondissement.

Dans certains parcs ou places publiques

- €# Seule la Ville de Montréal est actuellement autorisée à vendre des aliments dans les parcs de son territoire. Cette activité est exercée dans les casse-croûte exploités par la Ville et, pour certains parcs, par un réseau de triporteurs, aussi exploités par la Ville.
- €# La Ville exploite durant l'été, lorsque la météo le permet ou qu'un événement spécial le justifie, une dizaine de triporteurs au belvédère du parc du Mont-Royal, dans les parcs La Fontaine, Maisonneuve, Jeanne-Mance et Angrignon ainsi qu'au Complexe sportif Claude-Robillard, en plus de six triporteurs au Jardin botanique. Il faut comprendre que cette activité n'est rendue possible que lorsqu'elle est reliée à un casse-croûte qui sert de centre de distribution ou de lieu d'approvisionnement pour les triporteurs sont identifiés par le logo de la Ville de Montréal.
- €# Comme les casse-croûte et les triporteurs sont tenus par des employés manuels, il faut noter que certaines caractéristiques de la convention collective de ces employés imposent des restrictions quant à la possibilité d'octroyer des contrats à des tiers. En effet, seuls les employés « préposés aux restaurants » sont en fonction sur les circuits des triporteurs.
- €# L'article 27.01 intitulé « Contrats forfaitaires » de la convention collective des employés manuels indique :

Les travaux qui sont actuellement (c'est-à-dire au moment de la signature de la dernière convention collective, selon la jurisprudence arbitrale) entièrement confiés aux employés de la Ville continuent d'être accomplis par eux exclusivement et ceux qui leur sont actuellement en partie dévolus continuent de leur être réservés au moins dans les mêmes proportions.

- €# Cette disposition de la convention collective des employés manuels, telle qu'interprétée par les tribunaux d'arbitrage, limite la Ville dans la conclusion de quelque contrat que ce soit avec quiconque, par l'effet duquel les travaux en question seraient effectués par quelqu'un d'autre que des membres de la section locale 301 du Syndicat canadien de la fonction publique.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Le cadre réglementaire relatif au domaine public

Plusieurs règlements régissent l'occupation du domaine public; leurs niveaux d'intervention et les modes de gestion qui en découlent varient passablement. Afin de mieux cerner la situation actuelle, les éléments pertinents des règlements concernés doivent être brièvement décrits :

Règlement concernant la paix et l'ordre sur le domaine public (R.R.V.M., c. P-1)

- ≠ Article 6 : À moins qu'un règlement ne l'autorise, il est interdit d'exhiber, de distribuer, d'offrir ou d'exposer sur le domaine public des articles ou marchandises, billets, livres ou autres imprimés à des fins de vente.
- ≠ Article 7 : À moins qu'un règlement ne l'autorise, il est interdit de se tenir sur le domaine public ou sur la partie extérieure d'une propriété privée située à moins de six mètres du domaine public pour offrir, moyennant contrepartie, ses services ou ceux d'autrui à une personne, l'inviter à entrer ou se rendre à un lieu d'affaires, la photographier sans son consentement ou lui offrir de la photographier, lui remettre un coupon ou un certificat permettant d'obtenir un article, une marchandise ou autre service avec ou sans contrepartie, ou obtenir une clientèle pour soi-même ou pour autrui.
- ≠ Article 8 : Le conseil d'arrondissement peut, par ordonnance, dans certaines circonstances et à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations et selon les conditions qu'il détermine, autoriser la vente de certaines marchandises sur le domaine public.

Les événements spéciaux

- ≠ Néanmoins, le Règlement concernant la paix et l'ordre sur le domaine public permet au conseil d'arrondissement d'autoriser, dans certains cas, la vente d'aliments dans certains lieux faisant partie du domaine public. Les ordonnances pouvant être émises dans ces cas particuliers peuvent mentionner expressément les types d'activités autorisées ainsi que le périmètre dans lequel doivent s'exercer les activités permises. Il s'agit d'activités privées menées sur le domaine public. Il en découle que plusieurs manifestations culturelles ou populaires tirent de la vente d'aliments sur le domaine public une bonne partie de leur financement pendant ces événements spéciaux.

Règlement sur les parcs (R.R.V.M., c. P-3)

- ≠ Article 6, paragraphe 11 : Il est interdit d'offrir ou de vendre quoi que ce soit dans un parc, sauf dans les restaurants autorisés.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Règlement sur les promotions commerciales (R.R.V.M., c. P-11)

- ⌘ Articles 11 et 12 : Ils stipulent que, dans le cadre d'une promotion autorisée, il est exceptionnellement permis aux participants d'occuper la partie du domaine public et la partie du terrain privé comprises dans le prolongement des limites de la façade du bâtiment dans lequel se trouve leur établissement.

Règlement d'urbanisme de l'arrondissement de Ville-Marie (01-282)

- ⌘ Article 169 : Cet article porte sur les établissements dont l'activité principale est la vente au détail, la vente en gros, l'entreposage ou les activités de services. Il stipule qu'à moins d'indication contraire, toutes les opérations reliées à l'exploitation d'un usage doivent se faire à l'intérieur d'un bâtiment.
- ⌘ Article 390 : Cet article stipule que la danse, les représentations théâtrales ou cinématographiques, les concerts, les spectacles, l'usage d'appareils sonores ainsi que la cuisson d'aliments sont interdits dans un café-terrasse.

Règlement relatif à l'inspection des aliments (CUM, 93)

- ⌘ Ce règlement concerne la salubrité des établissements alimentaires quels qu'ils soient, restaurants, épiceries ou marchands ambulants, ou les établissements de vente au détail d'aliments où sont effectuées une ou plusieurs opérations telles que la préparation, la transformation, le traitement, la manipulation, l'entreposage, la conservation, la vente, la distribution, le service d'aliments ou toute autre opération semblable, y compris les cafés-terrasses, les kiosques, les marchés publics et les stands alimentaires.

Dans la foulée de la réorganisation municipale, le Règlement 93 de la Communauté urbaine de Montréal a cessé d'avoir effet. Le cadre réglementaire de l'inspection des aliments a donc été modifié en janvier 2003. Par ailleurs, la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29, partie II) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) devient donc la loi en vigueur sur l'ensemble du territoire de la nouvelle Ville de Montréal.

En conclusion, la réglementation ne permet l'occupation du domaine public par des petits marchands ou des marchands ambulants que dans le contexte d'événements spéciaux tels que promotions commerciales, festivals ou attractions festives. Le conseil d'arrondissement a le pouvoir d'édicter des ordonnances à cet effet. Par ailleurs, il est actuellement permis de vendre de la nourriture à partir d'une ouverture (fenêtre ou petit comptoir) qui donne sur le trottoir situé devant un restaurant détenant un permis valide de la Ville de Montréal.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Les principaux enjeux

Il est important de prendre note qu'un certain nombre de vendeurs ambulants de crème glacée exercent leurs activités dans les espaces publics et les parcs de la Ville de Montréal durant la période estivale. Ces derniers, en fait, agissent clandestinement, sans permis de la municipalité. De même, de nombreux comptoirs mobiles de vente de hot-dogs apparaissent lorsqu'une activité a lieu sur le domaine public; ces marchands ambulants n'ont généralement pas de permis valide.

Il n'y a pas de tolérance administrative ou de tout autre ordre concernant ces commerces. Il revient au Service de police, à la Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises ainsi qu'au Service de l'environnement, de la voirie et des réseaux de la Ville de Montréal de faire appliquer et respecter la réglementation interdisant la vente sur le domaine public.

De fait, le comité consultatif a rencontré plusieurs fonctionnaires municipaux qui ont déterminé les principaux enjeux en matière de vente d'aliments sur le domaine public. Ces enjeux se résument comme suit :

Problématique

1) Concernant l'émission des permis et l'inspection des installations

- ⌘ Dans le cas d'une activité sur le domaine public, les inspecteurs ont beaucoup de difficulté à intervenir, car ceux-ci doivent demander l'aide d'agents de police pour identifier les contrevenants;
- ⌘ En raison d'un manque de personnel, les tournées d'inspection manquent d'efficacité. Pour la même raison, il est nécessaire d'embaucher des étudiants durant la période estivale. De plus, dans le cas de vente d'aliments, les commerçants contrevenants sont souvent fuyants ou très mobiles, ce qui rend très ardue leur identification;
- ⌘ Dès qu'il y a autorisation, il y a débordement, et l'activité prend rapidement l'allure de marché aux puces;
- ⌘ La concurrence entre les commerçants représente un important problème. Dès qu'une activité est autorisée, il y a escalade de la sollicitation des clients, que ce soit sous une forme visuelle ou auditive;
- ⌘ Les lieux où sont offerts des services de vente d'aliments se salissent rapidement, ce qui entraîne une usure rapide du mobilier urbain;
- ⌘ À titre d'exemple, les artisans tatoueurs se font littéralement la bataille pour obtenir la meilleure place. Des clans se forment aussi entre eux, et tout se fait en économie souterraine. Ils affirment que le problème ne vient généralement pas de celui qui a un permis, mais de celui qui n'en a pas.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

2) *Concernant l'inspection des aliments*

- ## Le problème provient non pas des commerçants qui ont payé leur permis, mais de ceux qui sont illégaux;
- ## Dès que s'élargit la gamme des produits offerts, il devient extrêmement difficile pour les inspecteurs de bien faire leur travail, car ils sont alors aux prises avec une multitude de produits à contrôler.

3) *Concernant la propreté et l'entretien du domaine public*

- ## La vente d'aliments sur le domaine public aura pour effet d'augmenter de beaucoup l'entretien des espaces publics. En effet, il est présumé que cela créerait un fort achalandage (à l'heure du midi, par exemple). Les fonctionnaires de la Direction des travaux publics de l'arrondissement de Ville-Marie prévoient donc une augmentation du coût de l'entretien;
- ## La gestion des déchets, par les entrepreneurs ambulants, n'est pas efficace car les gens achètent, puis mangent plus loin dans le parc; c'est, par conséquent, dans le parc que doit se faire le gros du nettoyage, et ce, même si les employés du commerce nettoient les alentours;
- ## Il n'est pas possible de lier le coût d'un permis avec le nettoyage du domaine public car il n'y a aucun rapport direct entre les deux. Le permis est octroyé en relation avec la place d'affaires et seulement avec celle-ci;
- ## Une libéralisation de la vente d'aliments sur le domaine public obligerait l'arrondissement à ajouter du mobilier urbain (par exemple : des poubelles).

4) *Concernant la prévention des incendies et autres incidents*

- ## Incendies : il n'y a eu aucun incident de ce type en quinze ans en Ontario, et plus particulièrement à Toronto;
- ## Fuites : les pompiers ont dû, à quelques occasions, intervenir pour colmater une fuite de gaz propane. Il faut préciser que celles-ci ne représentaient pas un risque sérieux du fait que le matériel était, dans chaque cas, placé à l'extérieur;
- ## Impact avec un véhicule automobile : il faut tenir compte du rayon nécessaire pour qu'un véhicule tourne un coin de rue et, à cet effet, prévoir une distance minimale entre les équipements de vente et le coin de la rue près duquel ils sont situés;
- ## Distance entre deux commerces de même type : il faut prévoir une distance minimale entre deux commerces de vente d'aliments sur le domaine public;
- ## Sorties de secours : il faut aussi tenir compte des distances entre un équipement mobile de vente et les systèmes de canalisation incendie (bornes-fontaines) ainsi que les sorties de secours et les entrées des immeubles.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

5) *Concernant la sécurité*

- €# Plusieurs éléments sont à considérer lorsque des mesures sont prises contre un vendeur ambulant. Particulièrement, les questions liées à la saisie des biens du comptoir mobile posent un certain nombre de problèmes. En effet, le saisissant devient aussi le gardien du bien saisi qui doit être entreposé de façon sécuritaire; les aliments périssables doivent être placés dans un lieu qui les maintiendra en bon état;
- €# Au sujet des interventions policières contre les employés de comptoirs mobiles, les policiers font preuve d'une certaine latitude dans les cas de mineurs, car alors, l'équipement appartient à une tierce personne qu'il est très difficile d'identifier;
- €# La vente d'aliments sur le domaine public peut générer, sans doute, des problèmes similaires à ceux que les services policiers gèrent déjà avec les artisans, soit des problèmes de réservation d'espaces et des disputes au sujet des bons endroits de vente. En fait, le Service de police intervient principalement dans des conflits engendrés par la place que veulent occuper les uns et les autres;
- €# La gestion des odeurs est aussi un problème très important. En fait, il faut se rappeler que, quel que soit le problème, s'il y a répétition, il y aura de nombreuses plaintes, et le Service de police ainsi que les inspecteurs de la Ville devront intervenir de façon plus fréquente pour régler la situation;
- €# De plus, la grande difficulté des inspecteurs de la Ville est d'identifier les contrevenants. Pour chaque cas, il faut faire venir un patrouilleur du Service de la police. Cela prend du temps et augmente le coût lié au service. Les policiers craignent une surcharge de travail pour les employés des services concernés. Il y aurait une augmentation du nombre d'appels et il faudrait être sûr que les policiers puissent intervenir rapidement, c'est-à-dire qu'ils aient l'effectif nécessaire. Le citoyen a droit à des services efficaces et de qualité, sans quoi il y aura mécontentement;
- €# Selon les policiers, il y a beaucoup d'activité dans l'arrondissement. C'est en soirée particulièrement de 23 h à 4 h que les postes de quartier sont les plus occupés. Il y a alors beaucoup de situations explosives. Par exemple, sur le boulevard Saint-Laurent, c'est à 23 h qu'il y a de l'argent à faire; c'est aussi la période de la soirée la plus achalandée. Les vendeurs d'aliments se retrouveraient dans ce secteur aux heures où il y a le plus de monde; malheureusement, c'est justement le moment où le Service de police reçoit le plus d'appels.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Chapitre II

La consultation publique : Synthèse des interventions

En menant une consultation publique, le comité consultatif a pu prendre connaissance d'un certain nombre d'arguments en faveur ou en défaveur de la vente d'aliments sur le domaine public. Tant les partisans que les opposants ont pu exprimer l'ensemble des avantages et des désavantages que la vente d'aliments sur le domaine public peut comporter pour l'arrondissement de Ville-Marie.

Afin de bien analyser les divers points de vue, le comité les a regroupés sous les thèmes suivants :

Propreté	Concurrence
Bruit et odeurs	Fiscalité
Salubrité et hygiène	Emploi
Sécurité	Permis
Vendeurs illégaux	Périodes d'exploitation
Animation urbaine	Projet pilote
Intérêt public	Circulation piétonnière
Intérêt touristique	Entreprise d'économie sociale
Espaces publics	Modèle montréalais
Types d'aliments	

Dans la plupart des cas, les groupes, qu'ils soient pour ou contre la vente d'aliments sur le domaine public, ont invoqué les mêmes arguments pour justifier ou non cette activité. Cela tient probablement au fait que les problématiques qui y sont liées sont les mêmes partout et étaient généralement bien connues des intervenants.

Ces arguments ont été classés de manière à présenter, dans un premier temps, la synthèse des arguments favorables à la vente d'aliments sur le domaine public et, dans un second temps, celle des opinions opposées. Dans un souci de respect et de conformité, le comité consultatif a repris autant que possible le contenu et la forme des interventions. Le plus souvent, les termes employés dans les pages suivantes sont ceux qui ont été adressés au comité consultatif.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Les partisans de la vente d'aliments sur le domaine public

Propreté

Pour les partisans de la vente d'aliments sur le domaine public, la question de la propreté ou encore de son absence du fait de l'activité proposée n'est pas un problème lié exclusivement à la vente d'aliments. Ceux-ci font remarquer que d'autres activités, réalisées en toute légalité, sont très polluantes, et l'exemple souvent retenu est celui de la vente de pointes de pizza. En fait, les partisans disent principalement que cette activité n'est pas plus polluante que bien d'autres et qu'il faut comprendre que la gestion des déchets produits est bien davantage une question d'éducation du public et relève de la responsabilité de chacun. Par ailleurs, les partisans sont prêts à installer des poubelles et bacs de recyclage près de leurs installations, et certains entrepreneurs prévoient même la présence d'un deuxième employé pour faire la collecte des déchets et sensibiliser les clients à ne pas jeter leurs déchets sur le sol.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il s'agit d'un faux problème, il n'y aura pas plus de malpropreté que dans le cadre de bien d'autres activités.*
- *Il y a plusieurs terrasses à Montréal et cela ne cause pas de problèmes insurmontables.*
- *La vente d'aliments sur le domaine public n'ajoutera pas réellement aux problèmes rencontrés actuellement.*
- *C'est lié à la négligence des gens et non pas à l'activité de la vente sur le domaine public.*
- *La situation existe déjà avec la vente de pointes de pizza.*
- *La propreté, c'est une question d'habitude.*
- *Il s'agit de la responsabilité de chacun, c'est une question de civisme de la part des citoyens. Nous avons le même problème avec le client d'un dépanneur à qui l'on vend une barre de chocolat, qui la mange dehors et jette son papier dans la rue. Il n'y a pas de différence.*
- *L'entrepreneur prévoit l'éducation du public par les vendeurs ambulants.*
- *Il est très probable qu'il y aura de l'auto-ramassage de déchets par les personnes qui y travailleront. Pensez un peu à ce que font certaines grandes chaînes de restauration rapide, ils font le ménage sur leurs sites mais pas plus loin. Ceux qui vont manger dans le parc ou dans la rue, ils produisent aussi des déchets. Il n'y a pas de différence avec la vente de hot-dogs.*
- *Le deuxième employé aura pour fonction de s'assurer du respect des aspects environnementaux.*
- *Il y a peu de déchets produits, et ceux-ci seront ramassés par les vendeurs qui auront l'obligation de garder l'environnement immédiat propre.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *La gestion des déchets sera à la charge des exploitants.*
- *Il prévoit l'installation de poubelles et d'un bac à recyclage.*
- *Il y aura des poubelles et un bac de récupération dans les comptoirs.*
- *Il faut prendre les moyens pour laisser les espaces publics dans un bon état de propreté, ce qui ne devrait pas entraîner une augmentation des coûts d'entretien pour les services municipaux.*

Bruit et odeurs

Sur cette question, les partisans sont d'accord pour éloigner les comptoirs ambulants des zones résidentielles ou encore des activités commerciales plus sensibles (la vente de fleurs, par exemple). La plupart préféreraient installer leurs comptoirs dans les parcs, les espaces publics ou les places publiques. Certains font remarquer que les résidents demeurant sur une rue ou une artère commerciale se doivent d'accepter les activités commerciales et les inconvénients qui les accompagnent. D'autres expliquent que la préparation d'aliments sur le domaine public ne cause pas plus de problèmes qu'un restaurant.

Voici leurs principaux arguments :

- *Les postes de vente ne devront pas être trop près des zones résidentielles.*
- *Les sites privilégiés par un intervenant pour y installer les comptoirs mobiles sont des espaces publics tels les parcs, les places publiques, etc.; il n'est pas question de nuire aux résidents de l'arrondissement.*
- *Il n'y a jamais eu de plaintes à ce sujet à l'époque (1946-1947). Il y avait des gens qui demeuraient près de mes voiturettes à l'époque et il n'y a jamais eu de plaintes. Pas plus d'odeur qu'un restaurant, mais en plus c'est en moins grande densité qu'un restaurant.*
- *Les résidents qui demeurent sur une artère commerciale, comme la rue Sainte-Catherine, acceptent les activités commerciales se déroulant sur cette artère commerciale.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Salubrité et hygiène

Sur ce sujet, les partisans assurent principalement que les règlements en vigueur seraient intégralement respectés. Pour ce faire, les entrepreneurs expliquent qu'il serait facile, contrairement à un restaurant, d'inspecter leurs installations et que celles-ci seraient généralement en acier inoxydable, ce qui permettrait un nettoyage facile. Certains entrepreneurs préconisent l'auto-inspection et l'auto-réglementation pour s'assurer que des normes de salubrité et d'hygiène soient maintenues en tout temps. Par ailleurs, certains prévoient offrir à leurs employés une formation adéquate sur les règles à suivre en matière de salubrité et d'hygiène.

Voici leurs principaux arguments :

- *Le respect des règles et l'inspection par la Ville.*
- *Le respect intégral de la réglementation existante ou à venir.*
- *Le strict respect des normes pour la conservation, le transport et la vente.*
- *La formation du personnel.*
- *L'inspection ne sera pas assumée par le vendeur ou promoteur, mais par une personne ou un groupe indépendant.*
- *Dans le cas d'un restaurant, il faut inspecter toute la superficie du commerce : entrée, sous-sol, cuisine, etc., alors que pour un comptoir mobile, il n'y a qu'un seul élément.*
- *Le commerçant ne peut pas se cacher.*
- *L'auto-inspection et l'auto-réglementation pour les promoteurs ou opérateurs.*
- *La voiture est spécialement conçue pour les fins de l'activité (vente de hot-dogs).*
- *Les comptoirs mobiles sont en acier inoxydable du fait que ce matériel est facile à nettoyer et ne se détériore pas.*
- *Il n'y a jamais eu de problème avec la salubrité et l'hygiène (1946-1947).*

Sécurité

Un seul intervenant a fait mention de cet élément pour promouvoir la vente d'aliments sur le domaine public.

Voici les deux arguments présentés par celui-ci :

- *L'employé sera en liaison avec les services d'urgence en tout temps.*
- *Le promoteur fournira au personnel une formation sur les normes de la CSST.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Vendeurs illégaux

Un des éléments importants de la réglementation de la vente d'aliments sur le domaine public est celui du contrôle des vendeurs illégaux qui exercent et exerceront leurs activités sans permis. Les partisans sont en faveur d'un règlement dissuasif qui pourrait permettre la saisie du comptoir mobile du vendeur illégal ou sans permis. D'autres jugent que si les sites sont bien délimités, il sera facile de distinguer le commerçant conforme au règlement de celui qui ne l'est pas. Enfin, certains prévoient même la création d'une association de vendeurs ayant l'obligation de dénoncer les contrevenants.

Voici leurs principaux arguments :

- *L'auto-contrôle des espaces attribués aux détenteurs de permis.*
- *Un règlement dissuasif contre les contrevenants en procédant à la saisie de leur voiturette.*
- *Des sites bien identifiés qui devraient faciliter l'identification des vendeurs illégaux.*
- *La création d'une association de vendeurs d'aliments sur le domaine public avec pouvoir de contrôle sur les membres et obligation de dénoncer les contrevenants aux autorités.*

Animation urbaine

Les partisans de la vente d'aliments sur le domaine public sont certains que la présence de comptoirs mobiles sur un ou plusieurs sites créerait ou contribuerait à l'animation urbaine. Ceux-ci signalent que les voiturettes de hot-dogs font partie du paysage nord-américain depuis de nombreuses années.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il est difficile de voir une scène extérieure de festival sans des kiosques de vente d'articles-souvenirs, de boissons ou encore de hot-dogs. Ceux-ci contribuent à l'animation urbaine.*
- *L'activité de vente d'aliments serait un élément additionnel de l'animation urbaine.*
- *La vente de hot-dogs assure une animation urbaine.*
- *Ils font partie du paysage urbain presque partout en Amérique, et ce, depuis presque toujours.*
- *Cela amène un aspect folklorique et de l'animation urbaine.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Intérêt public

Les arguments des partisans au sujet de l'intérêt public touchent principalement la clientèle ciblée. Celle-ci est surtout composée d'une population en mouvement ou pressée qui n'a pas le temps de s'asseoir pour manger. Certains commerçants visent une clientèle qui n'aime pas entrer dans un restaurant pour acheter simplement un hot-dog. Pour un autre entrepreneur, il serait aussi pertinent de permettre à l'exploitant d'un comptoir mobile de distribuer de l'information d'intérêt public ou autre à ses clients. D'autres personnes voient, dans les comptoirs mobiles, une façon simple d'alimenter minimalement les plus démunis qui vivent sur la place publique et ne sont pas toujours les bienvenus dans les restaurants conventionnels.

Voici leurs principaux arguments :

- *Une forte concentration de la population qui passe dans le centre-ville est pressée et n'a pas le temps de s'asseoir pendant une demi-heure pour manger.*
- *Cela permet aux gens de manger rapidement quelque chose de bon à un coût modique.*
- *Il y a beaucoup de personnes qui n'aiment pas entrer dans un restaurant juste pour avoir un hot-dog et rien d'autre. Cela deviendrait presque un service public que de permettre aux gens de sauver du temps en ne les obligeant pas de rentrer nulle part pour manger.*
- *Il y a une population de démunis, vivant sur la place publique, qui ne se croit pas toujours en confiance pour entrer dans un restaurant, ils pourraient obtenir une alimentation minimale.*
- *Le promoteur veut offrir le service pour les différentes équipes de tournages cinématographiques, aux nombreux festivals ou d'autres événements.*
- *Il sera facile pour l'opérateur d'obtenir les informations promotionnelles qu'il pourra distribuer aux clients.*

Intérêt touristique

Pour les partisans, il ne fait aucun doute que l'intérêt touristique serait bonifié par la vente d'aliments sur le domaine public. Par ailleurs, le touriste est un client particulièrement visé par ceux-ci. Au nombre des arguments présentés, le comité retient que la vente d'aliments sur le domaine public est un reflet du caractère nord-américain et européen de Montréal, qu'elle n'altérerait pas l'image gastronomique de la ville et qu'au contraire, elle ajouterait un aspect folklorique dans les rues de Montréal. De plus, certains indiquent que les comptoirs seraient conçus de façon à promouvoir la spécificité de Montréal et que leur présence dans un secteur ou un quartier créerait une certaine synergie et y attirerait plus de touristes. Par ailleurs, certains entrepreneurs sont prêts à faire suivre une formation touristique à leurs employés pour qu'ils deviennent aussi des agents

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

d'information et de distribution de matériel touristique efficace et utile. Le fait d'offrir un repas économique est également un élément qui, selon eux, augmente l'intérêt touristique.

Voici leurs principaux arguments :

- *La vente d'aliments est un bel attrait pour Montréal.*
- *Elle créera une certaine synergie qui sera due à un certain mouvement et entraînera plus de touristes pour le secteur ou les quartiers.*
- *La présence de triporteurs aux couleurs agréables et caractéristiques sera un attrait touristique distinctif.*
- *Le reflet du caractère nord-américain et européen de Montréal.*
- *La vente d'aliments sur le domaine public n'altérera pas l'image gastronomique de Montréal.*
- *Une clientèle spécifiquement visée : les touristes.*
- *La formation de guides touristiques et la distribution de matériel publicitaire touristique autorisé par la Ville.*
- *Il faut solliciter la collaboration de la Ville de Montréal pour obtenir des brochures et de l'information touristique que les opérateurs pourront ensuite communiquer à leurs clients. La Ville pourra statuer sur cette question. Il pourrait y avoir une formation spéciale avec des gens de marketing et tourisme.*
- *Les comptoirs mobiles amènent un aspect folklorique et de l'animation. De plus, ceux-ci ne seront pas en acier inoxydable mais auront un aspect physique qui les rendra attrayants.*
- *Il s'agit d'un avantage indéniable qui permettra aux touristes de prendre un repas rapide et bon pour dix ou quinze dollars.*

Espaces publics

Pour plusieurs partisans, les espaces publics (parcs et places) sont des endroits privilégiés pour tenir commerce. De plus, les entrepreneurs estiment que leur présence permettrait aux résidents de se réapproprier et de sécuriser des espaces publics. Ceux-ci demandent que leur soient octroyés des espaces bien délimités, précis et fixes.

Voici leurs principaux arguments :

- *Les sites privilégiés par l'entrepreneur pour installer les comptoirs mobiles sont des espaces publics tels les parcs, les places publiques, etc.*
- *Il y aura ré-appropriation de l'espace public par les citoyens.*
- *Il y aura sécurisation du domaine public.*
- *Il nous faut des endroits spécifiques bien désignés.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Les comptoirs doivent être installés dans des espaces fixes.*

Type d'aliments

Pour ce qui est des types d'aliments vendus, la grande majorité des entrepreneurs ou partisans de la vente d'aliments sur le domaine public prévoient vendre ou offrir un seul aliment (hot-dogs) et quelques compléments (liqueurs douces et croustilles) à leurs clients. Tous se montrent intéressés à élargir l'éventail de produits offerts, mais seulement après une certaine période d'activité et de rentabilité. Tous parlent aussi de l'excellente qualité de leurs produits qui, dans certains cas, sont exclusifs à leurs projets. Un intervenant a parlé d'offrir des aliments artisanaux ou à saveurs internationales.

Voici leurs principaux arguments :

- *Des aliments de première qualité (hot-dogs).*
- *Des hot-dogs, des saucisses variées, de la liqueur, des chips et des bretzels.*
- *Des aliments et des condiments de qualité, des produits alimentaires exclusifs.*
- *Des saucisses de huit pouces de différentes saveurs et types de viandes, chips, liqueur, jus et café.*
- *Il faut que seule la vente de saucisses précuites soit autorisée (un seul produit).*
- *Des hot-dogs à saveur internationale, merguez, saucisses allemandes, etc.*
- *Il faut que l'on limite la vente à des hot-dogs, des croustilles, des boissons gazeuses et des châtaignes au début des opérations.*
- *Il ne s'agit pas de hot-dogs à un dollar, mais de produits de meilleure qualité.*
- *Il serait préférable de limiter, au début tout au moins, les types de nourritures offertes et surtout se limiter à des aliments précuits.*
- *Le promoteur n'avait pas envisagé d'offrir d'autres types d'aliments. Dans son cas, ses aliments sont congelés tout le temps, et tout est correct sur le plan sanitaire.*
- *Il souligne que ses appareils seront dotés de compartiments réfrigérés qui offrent la possibilité de vendre des friandises glacées.*
- *Le promoteur explique qu'il sera toujours possible de vendre d'autres produits que des hot-dogs, par exemple des boissons gazeuses. Il souligne que la clientèle matinale, toujours pressée, sera probablement ciblée pour offrir du café, des bagels au fromage à la crème et des journaux. Il s'agit, selon lui, d'une très bonne variation sur le thème de la vente d'aliments sur le domaine public. Il souligne qu'on ne devrait pas limiter l'étude des types de nourritures offertes qu'aux hot-dogs.*
- *Il faut ouvrir la porte aux cuisines artisanales, aux produits artisanaux, aux produits spéciaux ou touristiques. Des produits qui montreraient la spécificité de Montréal.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Concurrence

Le thème de la concurrence a été soulevé par pratiquement tous les intervenants. De nombreux arguments ont été mis de l'avant par les partisans de cette activité. Plusieurs sont en faveur de la concurrence, du fait que celle-ci doit prévaloir entre les commerçants de façon à ce que le public en profite. De plus, pour beaucoup, ce n'est pas à l'arrondissement de contrôler cette concurrence. Il faut que les lois du marché, de la libre entreprise et, donc, de la libre concurrence soient capables de produire leurs effets.

Par ailleurs, tous signalent que compte tenu de la taille négligeable de leurs comptoirs mobiles, de par la presque totale absence de variété dans les produits offerts, des taxes qui seront payées par les entrepreneurs et de la courte saison d'exploitation, ce type de vente ne représente pas une concurrence déloyale.

Pour bien des partisans, la vente de hot-dogs doit être comprise comme un service complémentaire aux autres services de restauration offerts dans la ville. De plus, certains mettent en doute la pertinence de débattre de cet argument alors que d'autres se féliciteraient de l'arrivée de dix ou vingt nouveaux restaurants dans l'arrondissement sans s'interroger sur leurs impacts sur les commerçants et les restaurateurs locaux. C'est la loi du marché.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il faut qu'il y ait une concurrence entre les commerçants.*
- *L'arrondissement n'a pas à contrôler cet aspect de la libre entreprise.*
- *Il n'y a pas de concurrence, mais il s'agit de caprices des restaurateurs.*
- *Il ne faut pas restreindre la libre entreprise, ni la libre concurrence.*
- *L'arrondissement devrait s'assurer qu'une certaine forme de concurrence aura lieu, mais pas une concurrence déloyale. Il y a une importante distinction à faire entre un restaurant et une voiturette sur la rue.*
- *Il faut qu'il y ait une saine concurrence entre les commerçants et pour qu'il y ait une saine concurrence, il faut bien fixer correctement les paramètres et critères de tarification des permis.*
- *Il s'agit de concurrence, mais pas de concurrence déloyale, car le vendeur devra payer des employés, une taxe d'affaires municipale, la TPS, la TVQ, des impôts, des assurances, etc.*
- *Il ne faut pas placer les chariots de vente trop près des restaurants traditionnels et en compétition directe.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *La vente d'aliments sur le domaine public est une entreprise saisonnière qui n'est pas comparable aux restaurants qui ont pignon sur rue.*
- *Il faut prévoir l'utilisation de sites fixes pour les vendeurs.*
- *Il faut parler d'un très petit nombre de produits offerts à la clientèle.*
- *Il y a des lois du marché qui doivent être respectées. Il faut préserver la concurrence, il ne faut pas l'empêcher.*
- *Il peut y avoir une concurrence féroce entre deux commerces, mais celle-ci profite aux deux commerces et aux clients.*
- *On parle d'une courte saison d'exploitation, très saisonnière, sujette à la météo, les produits offerts sont très limités, les quantités sont limitées.*
- *La restauration rapide est vue comme un service complémentaire aux autres services de restauration.*
- *On doit dire que les deux ne s'adressent pas à la même clientèle. Donc, il n'y a pas de concurrence déloyale.*
- *Les vendeurs itinérants paieront des taxes eux aussi.*
- *Il n'y a pas de concurrence déloyale entre un vendeur de hot-dogs et un restaurant de fast-food.*
- *Il s'agit, selon lui, d'une fausseté véhiculée par plusieurs groupes. Il remarque que si 25 restaurants ouvraient la même semaine dans l'arrondissement, il n'y aurait personne pour se plaindre. De la même façon, quand le groupe untel vend ses hot-dogs à 0,69 \$ et qu'il oblige ses concurrents à vendre à perte : où se trouve réellement la concurrence déloyale?*
- *Il y a déjà des restaurants qui vendent des hot-dogs. Si demain matin, 20 ou 30 nouveaux restaurants vendant des hot-dogs apparaissent dans l'arrondissement, le promoteur ne pensera pas qu'il y aura des audiences publiques pour cela, il s'agira d'une bonne nouvelle pour l'arrondissement (vingt – trente commerces de plus) et on n'en fera pas tout un plat. Alors, quelle différence avec les vendeurs itinérants sur la rue?*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Fiscalité

Pour les partisans de la vente d'aliments sur le domaine public, il ne fait aucun doute que la Ville pourra compter sur de nouveaux revenus générés par cette activité (taxes, permis, etc.). Le contrôle fiscal se ferait de la même façon que pour les restaurants pour lesquels il existe des moyens de contrôle efficaces. De plus, les employés travaillant comme vendeurs seraient enregistrés et paieraient leurs taxes et cotisations. Il n'y aurait pas d'économie souterraine.

Voici leurs principaux arguments :

- *Tout le monde va payer ses taxes.*
- *Il y aura des revenus pour la Ville.*
- *Il y aura des versements de taxes à la Ville (permis d'exploitation et taxe d'affaires).*
- *La taxe d'affaires sera payée par les vendeurs.*
- *Il y aura des retombées économiques importantes.*
- *Le contrôle fiscal sera facilité du fait de l'inventaire très limité qui accompagnera les vendeurs d'aliments mobiles. Il sera facile de faire l'appariement des pièces justificatives pour les taxes et les impôts.*
- *Le contrôle fiscal se fera de la même façon que dans les restaurants, pour lesquels il existe un contrôle fiscal efficace. Il s'agit de la même gestion qu'un restaurant. Les fournisseurs de produits alimentaires ont des contrôles fiscaux. En fait, cela serait plus facile que pour les restaurants d'avoir un contrôle fiscal efficace, car les vendeurs ambulants fonctionnent sur la base des produits achetés.*
- *Les employés seront enregistrés et paieront leurs taxes et cotisations. Il n'y aura pas d'économie souterraine.*

Emploi

La création d'emplois serait importante, selon certains promoteurs, particulièrement pour ceux qui prévoient embaucher deux travailleurs par site de vente. Il s'agirait d'emplois pour des périodes variant de quelques mois à toute une année, selon les projets présentés. Les salaires seraient concurrentiels.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il y aura création d'un nombre important d'emplois, et la plupart seront des emplois pour les étudiants.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Il y aura, selon lui, création importante d'emplois.*
- *Il y aura de nombreux emplois créés durant une période de huit à neuf mois, avec un salaire décent.*
- *L'entrepreneur prévoit la création de 60 emplois saisonniers.*
- *Il y aura deux personnes affectées au service de la vente.*
- *Des équipes de deux employés travailleront ensemble, ce qui permettra à chacun de prendre une pause ou encore d'aller aux toilettes.*
- *Il s'agit d'emplois à l'année avec des pointes d'avril à décembre principalement.*
- *Les emplois créés ne seront pas justes pour les jeunes. Lors de sondages faits pour valider l'idée, on retient qu'il s'agirait d'un projet qui appartiendrait à l'ensemble de la collectivité ou du quartier (Habitations Jeanne-Mance).*
- *Il faut donner priorité à la création d'emplois locaux.*

Permis

Selon les projets présentés, le nombre de permis devrait être limité à vingt ou quarante pour tout l'arrondissement, et le permis pourrait être vendu au coût de 2 500 \$ ou encore être attribué selon le nombre de pieds carrés utilisés par le vendeur ambulant et de son matériel. Le permis ne devrait être octroyé qu'à un seul exploitant pour l'arrondissement ou encore pour un secteur précis. Les partisans parlent souvent de mandat exclusif à l'entrepreneur. Les permis devraient être accordés au mérite et non à l'encan, pour certains, ou encore être accordés par appel d'offres, c'est-à-dire au plus offrant, pour d'autres.

Voici leurs principaux arguments :

- *Le permis sera émis à un seul opérateur par quadrilatère ou territoire spécifique.*
- *Le nombre de permis sera limité à vingt pour tout l'arrondissement.*
- *Il faut allouer quarante permis pour l'arrondissement.*
- *Des normes limitatives devront être appliquées pour l'implantation des sites de vente.*
- *Il faut s'assurer du maintien de la quiétude des Montréalais en limitant le nombre de vendeurs ambulants.*
- *Il faut qu'il n'y ait qu'un seul opérateur par territoire, ce qui l'obligera à une certaine rentabilité avant d'en offrir plus.*
- *Un mandat exclusif pendant une période d'essai.*
- *Le permis devra être exclusif pour une période de deux ans qui sera suivie d'une évaluation de la performance de chacun.*
- *Le coût d'un permis annuel serait fixé à 2 500 \$.*
- *Le coût du permis devrait être lié à un espace. On demande en fait un espace pour exploiter notre commerce.*
- *Le coût du permis sera fixé selon le nombre de pieds carrés utilisés. Par exemple, un comptoir mobile utilise environ dix-huit pieds carrés*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Le coût des permis pourrait être lié à deux éléments distincts, à savoir : la location de l'espace physique du domaine public et une pondération établie en fonction de l'achalandage de chaque point de vente.*
- *Il serait préférable de mandater des gens ou des groupes qui ont une expérience réelle dans l'utilisation et l'entretien de comptoirs mobiles pour l'attribution des permis.*
- *Les permis ne seront accordés qu'à ceux qui peuvent garantir que leurs opérations de vente n'auront pas d'impact négatif.*
- *Il faut accorder le permis au mérite et non pas à l'encan.*

Période d'exploitation

Les périodes d'exploitation seraient variables selon les entrepreneurs.

Voici quelques exemples :

- *Du 1^{er} avril au 30 septembre, de 10 h à 23 h.*
- *Une période d'exploitation variable selon le jour de la semaine, mais prévoyant des heures d'ouverture de 6 h à 4 h (le lendemain).*

Projet pilote

Certains partisans de la vente d'aliments sur le domaine public se sont montrés très intéressés par la réalisation d'un projet pilote avant que l'arrondissement prenne une décision finale au sujet de l'activité. L'objectif est de tester les mérites d'un projet de vente d'aliments et de bien le circonscrire avant d'amorcer le processus décisionnel.

Voici leurs principaux arguments :

- *Le projet pilote est essentiel pour juger du pour et du contre de ce type d'activité.*
- *Le projet pilote est nécessaire pour que l'on puisse se faire une idée plus précise.*
- *L'établissement d'une période d'essai permettra d'évaluer avec précision les zones de ventes permises, le coût des permis et l'application de la réglementation en vigueur.*
- *Un projet pilote de trois saisons en 2003, d'avril à octobre, d'une durée de sept mois.*
- *Un projet pilote qui va permettre à la Ville de tester un cadre qui lui permettra de bien circonscrire l'activité et ainsi de prendre, par la suite, une décision significative.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Circulation piétonnière

Voici les principaux arguments invoqués :

- *Le problème de la largeur des trottoirs invoqué par les opposants est un faux argument.*
- *Le fait d'invoquer la largeur des trottoirs pour interdire la vente d'aliments sur le domaine public est faire preuve d'étroitesse d'esprit.*
- *Il y a beaucoup de monde sur les trottoirs à New York, mais à Montréal il n'y a pas beaucoup de monde sur les trottoirs.*

Entreprise d'économie sociale

Quelques entrepreneurs suggèrent de faire en sorte que les revenus tirés de la vente sur le domaine public reviennent en partie aux résidants de l'arrondissement et plus particulièrement aux résidants dans le besoin. Il s'agit d'un projet qui ne poursuit pas exclusivement des fins commerciales, mais aussi des fins sociales.

Voici leurs principaux arguments :

- *La priorité sera mise à la création d'emplois chez les plus démunis, de façon à permettre à ceux-ci de participer activement au développement de leur quartier.*
- *La valorisation et les retombées économiques devraient être réinvesties dans le développement du milieu.*
- *Il ne s'agit pas seulement de la poursuite unique d'un profit, mais aussi de promouvoir l'apprentissage, les opérations de vente et de gestion d'une entreprise et le volet social de l'entreprise.*
- *L'avantage d'un projet comme celui-là est d'impliquer les résidants à participer au développement économique et social du secteur. Cela donnera aux résidants et aux participants une perspective d'avenir.*
- *Le projet se veut un outil pour rehausser l'image des Habitations Jeanne-Mance. Il s'agit d'un projet qui n'existe pas à des fins exclusivement commerciales, mais qui aura aussi des portées sociales très importantes. Il s'agit aussi d'innover sur le plan des ressources humaines.*
- *Le but de ce projet est d'aider et de faciliter l'intégration d'immigrants et de femmes monoparentales au milieu du travail.*
- *Il y aura diminution de la pauvreté, le climat social sera meilleur, les passants se sentiront en sécurité et il y aura augmentation de la consommation de biens et de services. Cela profitera à tous.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Les opposants à la vente d'aliments sur le domaine public

Propreté

Pour les opposants à la vente d'aliments sur le domaine public, il est certain que cette activité va générer une masse importante de déchets. Beaucoup d'opposants donnent pour exemple la situation actuelle avec les vendeurs de pointes de pizza. Plusieurs ont souligné que la Ville et l'arrondissement ont déjà de la difficulté à garder les espaces publics propres et craignent que cette nouvelle activité entraîne des problèmes et des frais supplémentaires pour l'administration municipale.

Voici leurs principaux arguments :

- *La production d'une masse importante de déchets dus à l'activité.*
- *L'augmentation considérable de la quantité de déchets sur la voie publique.*
- *Les trottoirs sont suffisamment remplis de papiers et de déchets de toutes sortes.*
- *Il s'agit d'un risque important pour polluer l'espace urbain.*
- *L'augmentation marquée des déchets et de la malpropreté.*
- *Les gens mangent en se déplaçant et jettent plus loin leurs déchets par terre s'il n'y a pas de poubelles.*
- *Il y aura de la pollution supplémentaire liée aux emballages, un problème de plus.*
- *Des papiers et essuie-tout qui dévaleraient la pente vers les kiosques, dont celui des fleurs.*
- *Il y aura une augmentation de la pollution sous toutes ses formes.*
- *Ils vont générer des quantités importantes de déchets, papiers d'emballages et aliments, qui seront jetés dans les poubelles et, en partie, répandus sur les trottoirs.*
- *Il y aura des problèmes accrus de pollution s'il y a autorisation de vendre des hot-dogs.*
- *Il craint que l'arrivée de vendeurs d'aliments sur le domaine public ne fasse qu'aggraver le problème déjà existant. Il souligne que les comptoirs à pizza de l'arrondissement produisent déjà énormément de saletés et déchets.*
- *Les commerces de pointes de pizza produisent une quantité importante de sacs de papier vides et d'assiettes de carton souillées qui jonchent le sol et polluent l'environnement visuel.*
- *C'est déjà très difficile pour l'arrondissement de Ville-Marie d'y faire face efficacement.*
- *La Ville a déjà suffisamment de difficulté pour s'acquitter de sa tâche.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Il y aura une augmentation des déchets et la Ville de Montréal a déjà bien de la difficulté à accomplir actuellement la tâche.*
- *Il y aura augmentation des horaires de nettoyage et augmentation de la fréquence de nettoyage.*
- *Les organisateurs du festival (Festival de Jazz) font un excellent travail pour maintenir leurs sites très propres. Mais le problème est aux abords du festival qui sont toujours pleins de déchets et pour lesquels les gens du festival ne se sentent pas concernés, ni responsables.*
- *Il faut faire très attention, car c'est souvent les artisans du carré Phillips qui doivent faire le ménage.*

Bruit et odeurs

Concernant la vente d'aliments sur le domaine public, les opposants parlent surtout des odeurs de cuisson et de la « criée » des vendeurs ambulants pour promouvoir leurs produits. Ils craignent aussi une importante diminution de leur qualité de vie.

Voici leurs principaux arguments :

- *Les odeurs qui s'imprègnent partout et qui vont partout.*
- *Les odeurs et le bruit sont liés aux activités des vendeurs.*
- *La criée des vendeurs.*
- *Les problèmes liés aux odeurs de cuisson.*
- *Il y a une incompatibilité entre la vente de fleurs et les odeurs, il s'agit presque d'une forme d'agression.*
- *Elle apprécierait qu'il n'y ait pas de vendeurs d'aliments près de ses fleurs à cause de la fumée.*
- *Il s'agit d'une source de pollution olfactive.*
- *Il s'agit d'importantes nuisances pour les commerçants et les résidents.*
- *Il faut tenir compte de la présence d'odeurs dégagées par la cuisine en plein air.*
- *L'intervenant signale qu'il habite dans un logement du 2^e étage et ne subit, actuellement, aucun problème lié aux odeurs. Son logement se ventile de façon naturelle. Il craint que l'arrivée de vendeurs d'aliments sur le domaine public en dessous de ses fenêtres ne lui cause des problèmes liés aux odeurs et de subir un sérieux préjudice du fait qu'il devra fermer les fenêtres de son logement et climatiser celui-ci à ses frais. Il ne voit pas l'intérêt d'avoir à subir cette forme de pollution et n'y voit pas, non plus, les avantages.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Salubrité et hygiène

Les opposants soulignent, qu'étant donné que les inspecteurs en alimentation sont déjà débordés de travail pour les seuls restaurants conventionnels, il est presque impossible d'assurer un contrôle efficace de la salubrité et de l'hygiène quand il s'agit d'une activité extérieure. De plus, du fait que l'activité commerciale se fasse à l'extérieure, il faut tenir compte d'un grand nombre de complications qui ne sont pas présentes dans un bâtiment fermé, comme la poussière, la pluie, le vent, etc. Les règles strictes d'hygiène et de salubrité suivies par les commerçants risquent de ne pas être suivies par les vendeurs ambulants. Certains rappellent les nombreuses plaintes qui ont été faites à ce sujet à Toronto. Des intervenants se demandent où se fera le lavage des mains et remarquent qu'il n'y a pas de toilettes sur le domaine public.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il n'y a aucun compromis acceptable au sujet de la salubrité et de l'hygiène.*
- *On doute que les marchands ambulants puissent appliquer adéquatement la réglementation actuelle.*
- *On se rappelle qu'il s'agit d'une activité extérieure qui est soumise aux intempéries.*
- *La vente de hot-dogs sur le domaine public sera très mauvaise, car elle ne pourra pas être hygiénique.*
- *Les conditions d'entreposage et de conservation des aliments ne pourront pas être satisfaisantes.*
- *Ce type de restauration risque de détériorer la situation en matière de sécurité alimentaire et de santé.*
- *Il ne faut pas oublier les problèmes liés au vent, à la pluie, à la poussière, aux insectes, aux oiseaux.*
- *Il faut tenir compte des problèmes liés à la salubrité et se demander qui va assumer cette responsabilité. Il faudra prévoir un grand nombre d'inspecteurs.*
- *On risque de trouver des restants de nourriture sur le sol qui se feront vite manger par des oiseaux charognards, ce qui augmentera leur nombre et les saletés.*
- *Les règles strictes qui sont suivies par les commerçants et qui risquent de ne pas être suivies par les vendeurs itinérants.*
- *Il n'y a pas de toilettes sur le domaine public.*
- *Il n'y a pas de toilettes dans le Vieux-Montréal.*
- *Nous avons des craintes face à l'application des exigences réglementaires, il y a beaucoup de plaintes au sujet de la propreté et de la salubrité à Toronto, et ce, malgré un contrôle important.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Il y a des exigences strictes que doivent respecter les commerçants établis, mais qui seront difficilement suivies par les vendeurs ambulants.*
- *Les inspecteurs sont débordés et ne sévissent pas à l'encontre des vendeurs de crème glacée.*
- *Il est impossible d'avoir une saine gestion sur la voie publique.*
- *Le lavage des mains se fera dans quel endroit et comment se feront les contrôles de la Ville? Il s'agit d'une grande difficulté.*
- *La vente de crème glacée sur le domaine public demeure dangereuse du fait que les aliments ne sont pas conservés dans des conditions optimales.*

Sécurité

Deux éléments retiennent l'attention des opposants. Premièrement, la présence de bouteilles de propane sur le domaine public (les trottoirs), ce qui pourrait augmenter les risques pour la circulation piétonnière; deuxièmement, le fait que les espaces publics ne sont aucunement sécurisés par la simple présence de vendeurs d'aliments sur le domaine public.

Voici leurs principaux arguments :

- *Les dangers d'avoir des bouteilles de propane sur les trottoirs et les risques pour la circulation piétonnière.*
- *Il n'y aura aucun impact sur la sécurisation des espaces publics et, à titre d'exemple, il faut citer le cas du marché aux fleurs de la place Pasteur où, malgré la présence de ce marché très structuré et très rigoureusement encadré par l'organisme responsable des marchés publics, le commerce de la vente de drogues est des plus florissante, et ce, à moins de 30 pieds du kiosque.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Vendeurs illégaux

Pour les opposants, la présence de vendeurs illégaux constitue déjà un problème que la légalisation de la vente d'aliments sur le domaine public ne ferait qu'amplifier. Les vendeurs illégaux font déjà partie du paysage montréalais, et ce, pour divers types d'activités : vente de bijoux, d'aliments ou autres. Plusieurs intervenants ont parlé des vendeurs ambulants de crème glacée qui exercent leurs activités sans être trop dérangés par les inspecteurs ou les forces policières. Les responsables de sociétés de développement commerciales notent que les vendeurs ambulants apparaissent dès qu'il y a achalandage aux activités extérieures qu'ils organisent. Certains remarquent qu'il s'agit principalement d'économie souterraine.

Voici leurs principaux arguments :

- *Les vendeurs de crème glacée qui travaillent sans permis et opèrent impunément dans le Vieux-Montréal, la Ville qui n'a même pas les budgets pour faire respecter sa réglementation et la police qui arrive trop tard ou ne se présente tout simplement pas.*
- *Il faut savoir que déjà, dans le Vieux-Montréal, à la tombée du jour, des vendeurs de toutes sortes apparaissent et la Ville a bien des difficultés pour gérer ces activités.*
- *L'inspection municipale et la répression policière des situations illégales sont actuellement déficientes.*
- *Une problématique qui est déjà importante sur le domaine public; ce projet ne peut qu'entraîner une aggravation de cette problématique.*
- *Il y en a toujours, et ce, quel que soit le type d'activité, par exemple des vendeurs de bijoux, de montres, de fleurs et plusieurs sans permis. La police n'a pas le temps de s'occuper de ces problèmes qui ne sont pas urgents. Il y aura augmentation des illégaux. C'est toujours comme cela, si on donne à quelqu'un la chance de vendre sur le domaine public, un autre voudra le faire, mais sans permis.*
- *Quand la Société de développement commerciale du boulevard Saint-Laurent organise une foire commerciale, avec tous les permis nécessaires, et utilise le domaine public pour une période fixe, nous sommes immédiatement envahis par des vendeurs itinérants, qui ne sont pas des vendeurs du boulevard Saint-Laurent.*
- *Les vendeurs ambulants ne sont pas des gens qui appartiennent à la Société de développement. Ils apparaissent seulement lorsqu'il y a de l'achalandage.*
- *Les vendeurs de crème glacée ne jouissent pas d'une tolérance de la part de quiconque. Le problème vient du fait que ni les forces policières, ni les inspecteurs municipaux n'ont les ressources matérielles et humaines pour effectuer correctement les contrôles et émettre les constats d'infraction.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Animation urbaine

Les opposants sont convaincus que la vente d'aliments sur le domaine public ne contribuera d'aucune façon à l'animation urbaine. Les vendeurs itinérants profitent de l'animation urbaine générée par d'autres activités, mais n'en produisent pas. De plus, l'autorisation de cette activité amènerait une banalisation de cette pratique qui se retrouve habituellement dans le contexte des grands événements publics (festivals) ou spéciaux.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il n'y aura aucune animation.*
- *Il y aura banalisation de la pratique qui est associée avec des événements spéciaux ou des festivals.*
- *Le vendeur ambulant n'animerait aucunement l'espace public, mais ne fera que bénéficier de l'animation existante.*
- *Il s'agit d'une argumentation théorique (les vendeurs qui contribueront à l'animation urbaine) et il faut se rappeler que le centre-ville de Montréal est l'un des plus occupés en Amérique du Nord. On compte, entre autres, 400 restaurants dans le centre-ville seulement.*
- *Il n'y a pas d'animation urbaine sur les coins de rues, à New York, quand il fait froid ou encore quand il pleut ou quand il fait très chaud.*
- *Il n'y a pas d'animation avec la vente de hot-dogs; par contre, un festival, ça, c'est de l'animation. Les vendeurs de hot-dogs profitent de l'animation faite par d'autres, mais eux n'en produisent pas.*
- *Il y a assez d'animation au carré Phillips et en rajouter ne ferait que saturer l'endroit.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Intérêt public

Les opposants à la vente sur le domaine public ont tous argumenté sur la question d'intérêt public. Pour les uns, l'offre alimentaire est pleinement satisfaite à Montréal; certains notent qu'il y a deux fois plus de points de service par personne à Montréal (et au Québec) que dans le reste du pays et que l'offre de nourriture dite rapide est tout à fait suffisante dans le centre-ville. Par ailleurs, plusieurs veulent savoir où sera l'avantage d'avoir des vendeurs ambulants sur le domaine public. Des considérations touchant la santé publique ont aussi été soulevées. Certains rappellent qu'il y a des secteurs montréalais qui regorgent d'activités (le Vieux-Montréal, par exemple) et estiment qu'il faudra faire très attention avant d'ajouter un nouveau type d'activité commerciale. Pour d'autres, la vente d'aliments compromettrait sérieusement la qualité de vie de certains quartiers (dont le Vieux-Montréal). De plus, dire que cette activité est autorisée ailleurs pour en justifier sa présence ici est, selon les opposants, un argument facile et démagogique.

Voici leurs principaux arguments :

- *« Les autres le font » : il s'agit d'un argument facile et démagogique.*
- *L'offre alimentaire à Montréal est pleinement satisfaite, on répond à tous les besoins et celle-ci est accessible à toutes les bourses.*
- *L'offre de nourriture, dite rapide, est tout à fait suffisante dans le centre-ville, nous avons la plus grande concentration de ce type de restauration parmi toutes les villes d'Amérique du Nord.*
- *Il y a déjà une très grande abondance de restaurants rapides à Montréal; y a-t-il un besoin pour d'autres lieux de vente?*
- *Nous sommes déjà très bien desservis par les restaurants de Montréal. Il n'y a pas de besoins réels pour ce type d'activité. Je ne vois pas quel serait l'avantage de permettre la vente sur le domaine public. Ça n'apporte rien de nouveau ou d'essentiel.*
- *Il existe, actuellement, une offre considérable de nourriture de type restaurant rapide au centre-ville.*
- *Il y a beaucoup d'endroits où l'on peut emporter ses mets et les manger à l'extérieur.*
- *Il y a deux fois plus de points de service par capita au Québec qu'ailleurs au pays. De ce fait, l'accessibilité des points de service pour les consommateurs n'est pas un facteur qui incite à l'apparition des vendeurs itinérants.*
- *Le nombre de points de service de produits alimentaires dépasse largement ceux de Toronto ou Ottawa.*
- *L'offre de hot-dogs et autres aliments camelotes est suffisamment grande au centre-ville.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Il est très facile de se procurer de la nourriture à Montréal.*
- *On peut se demander où se situent les avantages d'avoir des vendeurs d'aliments sur le domaine public.*
- *La vente d'aliments sur le domaine public ne serait pas un plus pour l'offre commerciale.*
- *Il n'y a aucun avantage pour les consommateurs ou pour le public.*
- *La santé publique est en jeu.*
- *Il ne faut pas faciliter l'offre d'aliments camelotes comme les hot-dogs, car il faut tenir compte des questions de santé publique.*
- *Le fait de manger un hot-dog en marchant ou même en courant ne favorise pas une bonne digestion ni une bonne absorption, il faut prendre le temps de manger et ici on ne fait que favoriser une mauvaise alimentation.*
- *L'accès facile à des aliments sur les trottoirs augmentera leur consommation.*
- *Pourquoi encourager la consommation de nourritures ordinaires alors qu'il y a plein de restaurants qui servent des mets extraordinaires?*
- *Il faut être très prudent dans l'ajout d'autres activités qui risqueraient de dénaturer le Vieux-Montréal, son caractère historique, son architecture et (menaceraient) la fragilité du maintien de l'équilibre entre ses activités résidentielles, commerciales et culturelles.*
- *Aucun règlement ne pourra limiter les impacts négatifs prévisibles.*
- *La présence de vendeurs ambulants de nourriture compromettrait sérieusement la qualité de vie du quartier (Vieux-Montréal).*

Intérêt touristique

Pour les opposants, il faut faire attention à ne pas perdre ce qui fait le caractère distinctif de Montréal. Pour beaucoup, la vente d'aliments sur le domaine public ne contribuera pas à créer de l'intérêt touristique et à accroître le pouvoir d'attraction de Montréal. Tout au contraire, les opposants estiment que la présence de comptoirs mobiles enlaidirait le centre-ville. De plus, ils jugent peu vraisemblables les arguments des partisans qui croient que leur présence au centre-ville augmenterait l'achalandage touristique. En fait, les opposants sont d'avis que la présence de « vendeurs de hot-dogs » au centre-ville risque plutôt de nuire au développement touristique du fait des problèmes de propreté déjà énumérés.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Voici leurs principaux arguments :

- *Montréal est un centre gastronomique à l'échelle de la planète.*
- *L'American Automobile Association (AAA), le même organisme qui décerne les très prestigieux prix Cinq Diamants, a désigné Montréal, comme l'une des capitales mondiales de la gastronomie.*
- *Les lecteurs de la revue américaine Travel & Leisure classaient récemment Montréal parmi les dix meilleures villes au monde pour la qualité de ses restaurants, un honneur qu'elle est la seule au Canada à détenir.*
- *La vente d'aliments sur le domaine public ne serait pas un plus pour l'offre touristique.*
- *Il faut craindre le harcèlement des touristes.*
- *Cela ne contribuera pas à accroître le pouvoir d'attraction du centre-ville de Montréal.*
- *Il est difficile de prendre cet aspect de façon sérieuse. On ne vient pas au centre-ville parce qu'il y a des vendeurs de hot-dogs.*
- *Il ne faut pas croire que les gens vont aller dans le centre-ville de Montréal parce qu'il y a des voiturettes de vente d'aliments.*
- *Il faut prendre en compte la dégradation de la qualité des aliments qui risque d'affecter négativement la très bonne réputation acquise par les restaurateurs montréalais depuis de nombreuses années.*
- *La vente d'aliments sur le domaine public risque d'avoir des effets négatifs sur l'attrait touristique de Montréal, celui-ci risque de se détériorer si l'on considère que la propreté de la ville va inévitablement s'en ressentir.*
- *Le caractère distinctif de Montréal ne se retrouvera pas enrichi en tant que métropole nord-américaine pour le visiteur.*
- *Le caractère particulier de Montréal ne doit pas obligatoirement adopter ce qui fait le caractère particulier d'autres grandes villes, surtout si l'on tient compte des désavantages.*
- *Les chariots ambulants enlaidissent la ville.*
- *Le visiteur du Vieux-Montréal recherche sa spécificité historique et culturelle, son caractère européen conservé en Amérique du Nord. Le Vieux-Montréal est un joyau précieux qui attire beaucoup de monde l'été. Il faut à tout prix éviter que des activités commerciales excessives fassent en sorte que ce lieu à grande valeur historique et culturelle devienne un lieu de foire.*
- *Nous avons une ville à l'esprit français, nous aimons les restaurants, pas les hot-dogs.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Espaces publics

Pour plusieurs opposants à la vente d'aliments sur le domaine public, il y a une trop grande utilisation des espaces publics. Il faut respecter le domaine public qui, depuis quelques années, est surexploité à des fins commerciales et publicitaires. Il faut se rappeler qu'un parc est un parc et qu'une rue est une rue. De plus, il devient difficile de se réapproprier un espace public une fois qu'il a été approprié par une activité commerciale. Pour certains, les citoyens sont déjà victimes de sollicitation abusive, il faut qu'il y ait des endroits où ceux-ci n'auront pas à la subir.

Voici leurs principaux arguments :

- *L'utilisation du domaine public dans le Vieux-Montréal est saturée. Il serait dangereux que l'arrivée de cette activité additionnelle vienne rompre un équilibre précaire.*
- *Il y a déjà une sollicitation abusive et il faut respecter le domaine public.*
- *Il faut remarquer que depuis quelques années, on constate une tangente dangereuse à Montréal de surexploitation des espaces publics à des fins commerciales et publicitaires. Il faudrait se souvenir qu'une rue est une rue et un parc est un parc.*
- *Il ne faut pas placer de comptoir mobile sur la place Jacques-Cartier, car celle-ci est complètement saturée durant toute la période estivale.*
- *Il est important de noter qu'une fois que le domaine public est approprié par une activité commerciale, il devient difficile, et parfois impossible, de le ravoïr par la suite.*
- *Les trottoirs sont étroits, et cela ne contribuera pas à améliorer l'image de la ville.*

Type d'aliments

Pour les opposants, les types d'aliments vendus par les vendeurs ambulants sont toujours de qualité limitée et inférieure, qu'il s'agisse de hot-dogs ou d'autres produits. Par ailleurs, il faut noter les craintes de certains concernant l'achat, au marché noir, d'aliments de deuxième ou troisième catégorie.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il faut prévoir un élargissement de la vente, car la vente de hot-dogs n'est que la pointe de l'iceberg.*
- *Il faut s'assurer de la qualité des produits offerts.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Il s'agit d'une dégradation de la qualité des aliments.*
- *Les saucisses contiennent de la viande de basse qualité, beaucoup de sel, beaucoup de gras, etc. (malbouffe).*
- *Le vendeur ambulant ne favorise pas une bonne alimentation et crée de mauvaises habitudes alimentaires, et ce, quels que soient les types d'aliments vendus.*
- *Il faut parler de « malbouffe » (hot-dogs et saucisses) alors qu'il doit y avoir des possibilités intéressantes pour promouvoir une bonne alimentation en offrant d'autres choix aux consommateurs.*
- *Il faut souligner de sérieuses réserves au sujet de la qualité des aliments vendus par les comptoirs mobiles. Les vendeurs ou les propriétaires achèteront des aliments de deuxième ou troisième catégorie, au marché noir, et sans payer les taxes s'y rattachant.*
- *Il s'agit du même problème, quel que soit le type d'aliments, il s'agira toujours d'aliments de qualité moyenne, au mieux, et les problèmes liés à la propreté sont les mêmes.*

Concurrence

La concurrence est le thème qui a soulevé le plus de commentaires chez les opposants à la vente d'aliments sur le domaine public. Ceux-ci craignent une concurrence déloyale de la part des vendeurs ambulants et rappellent que les restaurants conventionnels sont des entreprises qui demandent de gros investissements et doivent fonctionner douze mois par année, contrairement aux comptoirs mobiles. Les restaurateurs, ayant pignon sur rue, payent d'importantes taxes à la Ville et ont peur de se faire concurrencer par les vendeurs itinérants qui ne viennent profiter que de la belle saison.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il faut se rappeler qu'exploiter un restaurant coûte cher, plusieurs taxes sont payées, et dans certains cas, il y a même un loyer payable à la municipalité pour une terrasse située sur le domaine public.*
- *Il faut comprendre que le restaurant doit, dès le départ, fournir un investissement important en capital initial est essentiel, c'est nécessaire.*
- *Il faut de plus tenir compte de l'équation de douze mois. Le restaurateur ou le commerçant paie des taxes et un loyer sur une période de douze mois alors que le vendeur ambulant ne paiera pas sa juste part de taxes. Il sera là pour écrémer la bonne saison et, en fait, nuire aux commerçants réguliers.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Les commerces qui, beau temps, mauvais temps, assurent le financement de la Ville par le paiement de taxes se trouveraient concurrencés par des vendeurs saisonniers qui paient des permis dérisoires en comparaison.*
- *Il y a une grande diversité de restaurants qui payent des taxes très importantes et plus il y a diversification, plus il y a de la concurrence déloyale. Le créneau de restaurant rapide est déjà tout rempli. Alors, pourquoi avoir de nouveaux compétiteurs dans certains marchés où ils sont déjà saturés?*
- *Le coût d'investissement de localisation des vendeurs itinérants de produits alimentaires sont relativement limités, voire inexistants, d'où le déséquilibre.*
- *Il faut que les mêmes règles, les mêmes critères, les mêmes conditions s'appliquent à tout le monde si on est dans un système de liberté d'entreprise. Si les voiturettes n'ont pas les mêmes règles, alors on n'est pas d'accord, car il s'agit de concurrence déloyale.*
- *Un restaurant est une entreprise qui demande un gros montant d'investissement, cela est acceptable, car il n'a pas le choix et c'est la même chose pour tous les restaurants et les concurrents. Les règles du jeu sont bien connues et sont les mêmes pour tous. Par contre, nous avons un problème quand on change ces règles, et c'est le cas de la vente sur le domaine public où l'on change justement les règles. Cela donne une situation différente selon le type d'activité (restaurant ou comptoir mobile).*
- *Le gros problème, c'est que la vente d'aliments sur le domaine public vient chercher la crème du marché durant l'été, et cette période est vraiment très courte à Montréal.*
- *Le Vieux-Montréal a déjà beaucoup de restaurants, et il serait frustrant de voir arriver des voiturettes de hot-dogs au moment où les affaires remontent après un hiver toujours difficile.*
- *Les activités seront exclusivement concentrées en haute saison, ils couperont l'herbe sous le pied des commerçants qui font leurs profits durant cette même période.*

Par ailleurs, les opposants craignent que les vendeurs itinérants profitent de conditions plus favorables, ce qui créerait une concurrence déloyale. De plus, ils redoutent que l'arrondissement autorise les comptoirs mobiles à une distance trop rapprochée de leur commerce. Les opposants remarquent que la libre concurrence fonctionne seulement si les mêmes règles du jeu s'appliquent à tous et pas seulement à quelques-uns. Ils jugent que les obligations monétaires des vendeurs ambulants ne correspondraient pas aux leurs et qu'il existe déjà, à Montréal, une surabondance de restaurants; l'ajout de vendeurs d'aliments sur le domaine public ne ferait rien pour améliorer la situation.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Voici leurs arguments :

- *Il y aura de la frustration pour le restaurateur qui verra un concurrent s'installer au coin de sa rue pour une fraction du coût de ses taxes municipales.*
- *Les vendeurs de hot-dogs bénéficieront de conditions plus favorables.*
- *Il s'agit d'une situation d'iniquité que de permettre aux vendeurs ambulants d'aliments de stationner leurs commerces sous les fenêtres des vendeurs de nourriture ayant pignon sur rue.*
- *Les commerces établis doivent observer des normes extrêmement strictes, ce qui n'est pas le cas des vendeurs ambulants.*
- *Les deux commerces n'auront pas les mêmes exigences.*
- *Il s'agit d'une concurrence déloyale, car il y a exemption des obligations auxquelles doivent faire face les autres restaurateurs.*
- *Le coût dérisoire des permis en comparaison des commerces et restaurants habituels.*
- *Les commerces ont déjà des loyers assez dispendieux, et les loyers demandés à un vendeur ambulant seront minimes en comparaison avec un commerce de la rue Sainte-Catherine ou du boulevard Saint-Laurent.*
- *L'importance du site est primordiale en restauration.*
- *Il y aura concurrence déloyale pour les commerçants établis dans le Vieux-Montréal.*
- *Il faut tenir compte d'une concurrence extrêmement féroce. À tel point que les grands groupes d'investisseurs (en restauration) ne sont pas intéressés à investir à Montréal à cause justement de cette concurrence qui a amené une surélévation et qui a pour effet d'offrir une marge bénéficiaire très, très mince.*
- *Il faut remarquer que la Société de développement économique du boulevard Saint-Laurent organise des foires commerciales, avec tous les permis nécessaires, et utilise le domaine public pour une période, et qu'il y a invasion par des opérateurs de comptoirs mobiles qui ne sont pas des commerçants du boulevard Saint-Laurent.*
- *Il faut savoir que toute la restauration va être touchée, ce n'est pas seulement hot-dogs contre hot-dogs. Cette surabondance de vendeurs d'aliments va fragiliser tout le secteur de la restauration.*
- *Les marchands itinérants n'auraient pas les mêmes obligations que celles des commerçants normaux (loyer à l'année, taxe d'affaires, etc.).*
- *Il y a déjà une surpopulation de restaurants à Montréal.*
- *L'offre du secteur restauration, à Montréal, est déjà saturée.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Fiscalité

Les opposants sont convaincus que la vente d'aliments sur le domaine public favoriserait l'économie parallèle et qu'il n'existe pas de mécanisme efficace pour faire la perception juste et équitable des diverses taxes de vente et foncières auprès des commerces de vente itinérante. De plus, on souligne que les entreprises « cash » sont très difficiles à gérer.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il y aura apparition d'une économie parallèle.*
- *Il faut rappeler l'importance des contributions des commerçants qui sont un moteur essentiel de l'économie.*
- *Les mécanismes efficaces et fonctionnels de perception des revenus du ministère du Revenu du Québec et les mécanismes de contrôle pour la perception des taxes de ventes et foncières sont difficilement concevables pour un commerce de vente itinérante.*
- *Il n'y aura pas le même type de taxation que pour les commerçants du Vieux-Montréal, car on parle ici de commerce du type « cash and carry », et il n'est pas possible d'y appliquer les mêmes standards de contrôle.*
- *Les entreprises « cash » sont très difficiles à gérer. Si les règles sont moins exigeantes pour les comptoirs mobiles ou pour un groupe vendant sur le domaine public, alors l'autre type (les restaurants) va se diriger vers le plus simple possible, l'entreprise cash, et va commencer à cacher des revenus.*

Emploi

Contrairement aux partisans de la vente d'aliments sur le domaine public, les opposants considèrent que cette activité ne créerait pas de bons emplois. Ils parlent surtout d'emplois temporaires, et non d'emplois durables ou de qualité, de conditions de travail pas toujours enviables (l'employé étant exposé aux intempéries et sans accès à des toilettes pour de nombreuses heures)

Voici leurs arguments :

- *Il s'agira d'emplois temporaires, sans permanence, et pas des emplois de qualité.*
- *Il faut savoir que cela est illusoire de croire que la vente itinérante créera des emplois durables ou de qualité, car ils sont exposés à l'adversité et à la variabilité du climat québécois.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- *Les détaillants en alimentation créent un nombre important d'emplois dans des conditions de travail appropriées.*
- *Il y a toujours une demande pour des employés dans les restaurants de type grandes chaînes de l'arrondissement, mais de moins en moins de jeunes sont intéressés par ces emplois. On doute alors des prétentions de certains entrepreneurs concernant l'embauche de jeunes pour effectuer ce travail.*
- *Les entrepreneurs parlent beaucoup d'emplois pour étudiants, mais s'agit-il de bons emplois? Il est difficile de croire qu'un étudiant va travailler huit heures (à vendre des hot-dogs) et ne pas avoir de pause ou encore d'endroit pour aller aux toilettes. L'ensemble des conditions de travail est un élément qu'il faut considérer.*

Permis

Le prix du permis d'exploitation est discuté par les opposants qui signalent que les montants demandés pour celui-ci ne devraient pas être calculés en fonction du nombre de pieds carrés utilisés par le vendeur ambulant et son matériel, mais bien en fonction de l'achalandage de l'endroit où s'installe un comptoir mobile et que, de ce fait, il faut préconiser l'appel d'offres.

Voici leurs principaux arguments :

- *S'il y a autorisation de ce type d'activité, il est préférable de fonctionner par appel d'offres, car ce celui-ci peut être très lucratif.*
- *Le coût des emplacements de vente d'aliments sur le domaine public ne devrait pas être calculé en pieds carrés, mais en fonction de l'achalandage de l'endroit où est installé le point de vente.*
- *Le commerce de vente d'aliments sur le domaine public est très lucratif, et l'arrondissement devra préconiser l'appel d'offres avec coût de loyer minimal pour la sélection de détenteurs de permis.*
- *Le prix du permis d'exploitation devra être comparable à celui des restaurants où les charges fiscales sont nécessairement plus élevées.*
- *Le coût du permis devra tenir compte du coût engendré pour la Ville*

Périodes d'exploitation

Aucun commentaire

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Projet pilote

Pour les opposants, il n'y a pas réellement d'argument à apporter ici. Tout au plus, les essais menés ailleurs démontrent que ce type de projet n'apporte rien de positif.

- *Un projet pilote est inutile du fait que ces expériences ont déjà eu lieu dans d'autres villes, dont West Vancouver, et qu'elles se sont soldées par des échecs.*

Circulation piétonnière

Principalement, les opposants font remarquer que les trottoirs de Montréal n'ont pas la largeur de ceux de Toronto ou New York. Ils ont aussi des craintes concernant la présence de bouteilles de propane sur le domaine public et expriment des réticences sur les congestions de piétons autour ou près des comptoirs ambulants (spécialement le midi).

Voici leurs principaux arguments :

- *Il faut se souvenir que dans le Vieux-Montréal, les rues et trottoirs sont étroits, et il ne faut pas beaucoup pour qu'il y ait encombrement.*
- *Dû à l'étroitesse des trottoirs, il y aura des problèmes de circulation piétonnière.*
- *Il y a des risques pour la circulation piétonnière que d'avoir des bouteilles de propane sur les trottoirs.*
- *Il faut remarquer que nous n'avons pas d'actif physique au centre-ville, comme à New York où les trottoirs sont larges et longs.*
- *Il pourrait y avoir de sérieuses congestions piétonnières qui bloqueraient ou nuiraient au flot de la circulation. Il faut tenir compte du danger pour les piétons qui doivent aussi négocier l'espace public avec les voitures.*
- *Les rues sont étroites dans le Vieux-Montréal, il n'y a pas de place pour les vendeurs itinérants et leur clientèle.*
- *La largeur des trottoirs montréalais n'est pas comme à Toronto ou à New York.*
- *Les vendeurs itinérants entourés de clients durant l'heure du lunch nuiraient à coup sûr à la circulation piétonnière dans un territoire surchargé de piétons.*
- *Ce type de congestion risque de diminuer l'achalandage des commerces adjacents aux vendeurs itinérants.*
- *Il y aura congestion si les vendeurs itinérants s'installent devant les entrées des*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

festivals.

Entreprise d'économie sociale

Aucun commentaire

Modèle montréalais

Les opposants ont fait remarquer qu'il existe à Montréal un modèle qui est composé d'un ensemble d'éléments et qui produit des solutions typiquement montréalaises. Ce modèle ne peut pas être réduit à la vente de hot-dogs, car il est créateur de synergie entre les divers acteurs et amène des solutions originales. Par ailleurs, ils indiquent qu'il faut tenir compte d'un facteur important, soit qu'aucune municipalité de l'île de Montréal, avant les fusions, n'autorisait la vente d'aliments sur le domaine public.

Voici leurs principaux arguments :

- *Il faut tenir compte du fait que dans l'ancienne ville de Montréal et les banlieues qui composent actuellement la nouvelle ville, il y avait consensus à l'effet d'une interdiction totale de la vente d'aliments sur le domaine public. Aucune banlieue de Montréal ne tolère actuellement la vente d'aliments sur le domaine public.*
- *Le modèle montréalais est fait d'un ensemble d'éléments et le simplifier à la vente de hot-dogs comme cela a été fait est simpliste et faux. Le modèle montréalais est créateur de synergie, il y a une communication constante qui amène des innovations originales de la part des partenaires.*
- *Le caractère montréalais de nos activités est basé sur le modèle montréalais et non sur un modèle européen ou américain. Nous avons un modèle unique qui s'applique uniquement à nos problèmes et à notre réalité.*
- *L'image de marque de Montréal est en jeu avant de faire comme les autres.*
- *Il faut continuer à bâtir la notoriété gastronomique de Montréal.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Chapitre III

Recommandations du comité et perspectives d'avenir

Il était tout naturel que l'agora, ou place publique, devienne aussi le centre politique et juridique de la ville. C'est là qu'étaient réunis l'administration municipale et les tribunaux. Mais on y trouvait également les échoppes (...) La place accueillait en outre les portiques, galeries ouvertes sous lesquelles on venait faire des affaires, ou rencontrer ses amis et où les philosophes exposaient leurs points de vue (...) La plupart des Athéniens qui disposaient de temps libre le passaient à discuter avec des amis sur l'Agora (...)
Extrait de *La vie dans les cités antiques*, de P. Connolly et H. Dodge (1998), Oxford, Oxford University Press, 256 p.

La place publique est depuis toujours un endroit privilégié pour que les gens se rencontrent, échangent leurs idées, consomment de la nourriture, écoutent de la musique ou un discours, assistent à une joute sportive, voient une pièce de théâtre ou, simplement, s'assoient et regardent ce qui s'y passe. Ces endroits sont malheureusement trop rares et parfois, s'ils existent, sont si peu invitants que les citoyens préfèrent ne pas s'y arrêter.

Pourtant, les espaces publics ont eu une influence marquée sur le développement et le maintien d'une trame urbaine de qualité, sur le maintien d'un tissu urbain vivant et surtout sur l'amélioration de la qualité de vie des personnes qui les utilisent.

C'est cette base historique de la vie dans la Cité antique que le comité consultatif a utilisée comme pierre angulaire de son analyse des interventions, mémoires et commentaires qui ont été faits par les citoyens et les groupes à l'occasion de la consultation publique.

Dans ses travaux, le comité consultatif a aussi été animé par un objectif principal qui est d'améliorer la qualité de vie des citoyens de l'arrondissement de Ville-Marie. C'est pourquoi il a tenu compte d'une vision plus globale dans l'analyse des interventions qui ont été faites par les citoyens, les fonctionnaires et les groupes d'intérêt concernant la problématique de la vente d'aliments sur le domaine public.

Il faut donc penser à animer le domaine public de façon à promouvoir cette philosophie de vie dans la Cité. Il faut juger de la pertinence de vendre des aliments sur celui-ci dans un contexte où il y aura création d'une synergie nouvelle et où le citoyen sera appelé à participer de façon active. Il faut que cette activité soit le prétexte à des rencontres, à des échanges et à des découvertes par les utilisateurs de ce service, bref qu'elle ne soit pas la finalité, mais le motif principal ou secondaire pour se retrouver à l'extérieur, dans un lieu public, et y rencontrer des gens venus là pour les mêmes raisons.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

C'est pourquoi les membres du comité se sont approprié le mandat de revoir cette problématique dans un concept beaucoup plus vaste que la seule vente de nourriture sur le coin d'une rue. Dans les faits, le comité rappelle qu'il n'est pas un groupe de travail chargé d'analyser les propositions des promoteurs de la vente d'aliments sur le domaine public et qu'il devait surtout établir en quoi cette nouvelle activité servait l'intérêt public dans l'arrondissement de Ville-Marie et, subsidiairement, dans toute la ville de Montréal.

Si, dans son ensemble, l'objectif est de maintenir, promouvoir et bonifier l'image actuelle de l'arrondissement, le comité se devait donc d'étudier la vente d'aliments sur le domaine public en relation avec les conditions de vie des citoyens de cet arrondissement et avec ce qui peut combler des besoins de vie sociétale.

Le comité devait aussi reconnaître les acquis actuels de la ville de Montréal sur le plan du tourisme et de la restauration et confirmer si le retour d'une activité interdite depuis plus de 50 ans peut bonifier les attraits touristiques de la ville. Il devait aussi s'assurer que cette activité ne viendrait pas nuire à l'image enviable de Montréal en matière de gastronomie, et ce, tout particulièrement dans l'arrondissement de Ville-Marie où se trouvent de très nombreux restaurants.

Enfin, le comité devait vérifier si l'ensemble du domaine public pouvait accepter cette activité supplémentaire. Il faut se rappeler que celui-ci doit demeurer bien public et il faut constater qu'il existe, depuis quelques années, une tendance à en privatiser des portions importantes.

Les recommandations, que le comité formule dans ce rapport, doivent aussi être lues et comprises dans une perspective d'avenir et non simplement comme une réponse aux partisans de la vente d'aliments sur le domaine public ou aux opposants à cette activité. Ces recommandations tentent d'adapter une vision historique à une conception moderne de l'arrondissement de Ville-Marie où celui-ci doit faire face aux réalités des années 2000.

Le cas des vendeurs ambulants d'aliments sur le domaine public

Il faut reconnaître que l'arrondissement de Ville-Marie est un des arrondissements les mieux pourvus en ce qui a trait à la restauration rapide. Pour être plus précis, il faudrait convenir que l'offre en matière de restauration rapide y est pleinement satisfaisante. Celle-ci est suffisante, variée et abondante. Pour les citoyens de l'arrondissement, les travailleurs, les visiteurs ou encore les touristes, il est possible de se nourrir sur le pouce, et ce, à toute heure du jour et de la nuit. L'arrondissement de Ville-Marie est composé de plusieurs quartiers et secteurs où l'on trouve une forte concentration de restaurants. Que ce soit dans le Vieux-Montréal, le Quartier latin, le quartier des affaires, le Village gai, le réseau piétonnier souterrain ou bien d'autres, il est facile, pour une personne ou un groupe de passage dans l'arrondissement, de trouver un endroit pour se nourrir, et cela, en fonction de toutes les bourses et ce en tout temps.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Le comité convient que si, historiquement, les vendeurs ambulants d'aliments sur le domaine public offraient une solution originale aux gens pressés ou encore aux personnes qui désiraient manger à l'extérieur, le comité se demande en quoi leur retour, 50 ans après leur interdiction, contribuerait à bonifier une offre alimentaire qui est déjà pleinement satisfaite. Il faut plutôt constater qu'à la suite de leur interdiction en 1947, ces commerçants ambulants ont été remplacés, à Montréal et, par conséquent, dans l'arrondissement de Ville-Marie, par des restaurateurs qui ont complètement comblé le vide laissé par l'arrêt de cette activité.

Le domaine public est actuellement extrêmement sollicité par un grand nombre d'activités culturelles et commerciales. Nous pensons naturellement aux nombreux festivals (le Festival International de Jazz de Montréal, le Festival Juste pour Rire, etc.), mais aussi aux nombreux artisans qui utilisent une partie du domaine public pour y offrir leurs services (tatoueurs, bateleurs, artistes peintres, etc.). Le comité souligne donc que l'espace public, d'année en année, est grugé.

La question est donc de savoir s'il y a l'espace nécessaire pour ajouter à l'animation actuelle de l'arrondissement, des comptoirs mobiles, des triporteurs ambulants ou encore des vendeurs itinérants.

À cette question, le comité doit répondre que l'arrondissement n'est pas équipé de façon adéquate pour ajouter, à une trame urbaine déjà fort sollicitée, une activité commerciale supplémentaire. L'arrondissement de Ville-Marie n'a pas, contrairement à certaines autres villes américaines, de larges trottoirs qui faciliteraient l'installation de comptoirs mobiles. De plus, les rues de nombreux secteurs sont trop étroites et trop mal équipées pour que s'y ajoute, de façon quasi permanente, cette agitation supplémentaire. Enfin, il faut constater que la disposition et l'utilisation de certaines places publiques ne permettent plus la vente d'aliments sur le domaine public.

Cette analyse tient compte des expériences vécues par d'autres municipalités, et les types de problèmes soulevés par celles-ci, alimentent les travaux du comité. Bien des municipalités qui autorisent encore la vente ambulante d'aliments sur le domaine public sont aux prises avec une panoplie de problèmes qui paraissent souvent insolubles. Si, au départ, les intentions des autorités municipales concernées et des entrepreneurs intéressés par cette activité pouvaient sembler louables, il faut constater que rapidement, il y a eu détérioration de la situation, et ce, malgré des réglementations sévères et pointilleuses. New York et Toronto illustrent bien cette situation où la vente d'aliments sur le domaine public a dégénéré en une espèce de bazar où sont vendus non seulement des aliments, mais aussi toutes sortes d'articles, objets et biens. Ce n'est certes pas ce que visent les autorités de l'arrondissement advenant le cas où le comité recommanderait la libéralisation de cette activité.

Par ailleurs, aucune des municipalités nord-américaines concernées par ces problèmes de débordement ne semble avoir trouvé de solutions permettant de mettre un peu d'ordre dans cette espèce de foire permanente.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

La problématique du débordement ne semble pas être facilement contrôlable. À ce sujet, il faut se rappeler qu'il y a, chaque année, des vendeurs ambulants de crème glacée qui agissent sans permis dans l'arrondissement, et ce, même si l'activité est interdite. Il est fort à parier que ces problèmes, qui sont actuellement difficilement contrôlables par les autorités municipales et policières, seraient tout simplement incontrôlables si la présence de comptoirs mobiles de vente d'aliments sur le domaine public était autorisée dans l'arrondissement. Ainsi, comment interdire la vente de *egg rolls* ou de brochettes grillées sur le domaine public si la vente de hot-dogs est autorisée?

Enfin, les autorités municipales ont la lourde charge de contrôler les activités commerciales existantes et d'offrir de nombreux services aux citoyens. Les budgets annuels destinés au nettoyage des rues, trottoirs, espaces publics et parcs sont déjà considérables. Le coût des inspections et des divers contrôles sont toujours à la hausse, et ce, malgré des restrictions budgétaires de plus en plus sévères. L'arrondissement de Ville-Marie doit composer avec des ressources limitées et offrir des services aux citoyens et aux commerçants, en plus d'assurer l'entretien d'un territoire qui est un des plus dynamiques de Montréal.

Le comité ne doute pas de la bonne volonté des autorités municipales dans son empressement à assumer toutes les responsabilités qui lui sont dévolues. Mais, il se permet de mettre en doute la possibilité, pour l'arrondissement, de corriger les effets négatifs qu'entraîne la vente d'aliments sur le domaine public, alors que ses propres services sont déjà surchargés par la tâche qu'ils doivent accomplir.

Par ailleurs, le comité se demande comment serait réellement assumé les coûts supplémentaires occasionnés par l'émission des permis, les inspections et le contrôle, de même que les ressources humaines et matérielles affectées à l'entretien et au nettoyage du domaine public. Ce coût, qui peut être facilement estimé dans le cas d'une situation bien contrôlée, serait important pour l'arrondissement et donc, pour les citoyens. Malgré cela, et même dans le cas d'une situation bien encadrée, cette activité pourrait difficilement être ajoutée aux charges financières, déjà considérables, de l'arrondissement.

En effet, les expériences démontrent que celle-ci ne peut être délimitée très précisément et a tendance à créer sa propre autonomie vis-à-vis des autorités municipales. Bref, elle n'est pas facilement contrôlable. De ce fait, le comité juge que le coût lié à la vente d'aliments sur le domaine public est difficile à évaluer avec précision et, surtout, à contrôler à court, à moyen et à long terme.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Les recommandations

Pour toutes ces raisons, **le comité consultatif recommande à l'arrondissement de Ville-Marie d'interdire complètement la vente mobile, itinérante, ambulante d'aliments sur le domaine public, et ce, que ce soit à l'aide de triporteurs, de comptoirs mobiles, de camionnettes ou de tout autre moyen de locomotion.**

Le comité croit que cette activité n'a pas sa place dans l'arrondissement et recommande de plus aux autorités municipales d'adopter une nouvelle réglementation claire et spécifique qui interdira toute forme de vente ambulante d'aliments dans l'arrondissement, sauf dans les cas exceptionnels et spécifiquement prévus par ordonnances du conseil d'arrondissement.

De plus, **le comité recommande que la nouvelle réglementation comporte des dispositions pénales et des amendes substantielles contre les exploitants et les propriétaires de comptoirs mobiles ou autres exerçant leurs activités dans l'illégalité.**

Le comité recommande à l'arrondissement de s'assurer que les autorités compétentes pouvant dresser des constats d'infraction soient dotées des ressources nécessaires pour que cesse dès à présent toute apparence de tolérance administrative vis-à-vis des vendeurs ambulants d'aliments qui exercent leurs activités dans l'illégalité.

Enfin, **le comité recommande à l'arrondissement de prévoir une campagne d'information pour faire connaître sa nouvelle réglementation.**

Le kiosque multifonctionnel permanent

Si la vente ambulante d'aliments sur le domaine public n'est pas souhaitable et n'a pas sa place dans l'arrondissement de Ville-Marie, le comité ne veut quand même pas dire qu'il faut interdire toute forme de vente d'aliments sur le domaine public.

À ce sujet, il faut réfléchir à ce qui pourrait améliorer la qualité de vie des citoyens, mais aussi des gens qui ne font que passer dans l'arrondissement. Le concept de l'agora, de la place publique demeure toujours présent pour tenter de concevoir un projet qui actualiserait des solutions historiques de manière à combler les besoins d'une société des années 2000.

Le comité est d'avis qu'il faut revoir et bonifier des concepts qui ont fait leurs preuves par le passé et qui sont tombés dans l'oubli pour diverses raisons d'ordre social, économique, démographique ou tout simplement par manque de planification des autorités municipales de l'époque.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

La présence d'espaces publics mal utilisés dans l'arrondissement permet de penser à une vision plus conviviale de la vie en ville ou encore dans un arrondissement. Le comité croit qu'il est grand temps que les autorités municipales facilitent une utilisation des espaces publics afin que les citoyens, les visiteurs et les travailleurs puissent se côtoyer. Des espaces qui permettraient à tous les citoyens, de toutes provenances, de se sentir à l'aise dans un endroit offrant une certaine quantité de services.

Malheureusement, de nombreux espaces publics ont perdu leurs usages principaux du fait, principalement, d'une sous-utilisation des lieux par les populations qui devraient normalement les fréquenter. Il serait facile d'en donner le tort aux marginaux qui utilisent souvent les espaces publics abandonnés par les citoyens. Il s'agit là d'une accusation facile qui ne tient pas compte des réalités qui expliquent pourquoi ces espaces sont devenus si peu utilisés. En fait, si des marginaux occupent un espace public, c'est en grande partie parce que, bien avant eux, cet endroit a cessé d'intéresser les populations riveraines. N'étant plus utilisé par les clientèles visées, l'espace s'ouvre alors à une autre clientèle.

Mais il est possible, pour les citoyens ou les utilisateurs riverains, de se réapproprier un parc, une place publique ou une partie du domaine public qui était originalement mis à leur disposition, et ce, sans que l'arrondissement ait à y investir des sommes considérables.

C'est pourquoi le comité sur la vente d'aliments sur le domaine public **recommande à l'arrondissement de Ville-Marie de créer et de développer une solution originale : le kiosque multifonctionnel permanent.**

L'objectif d'un tel concept est de créer des espaces publics où il sera possible pour toutes les personnes qui passent dans le secteur de se sustenter, se désaltérer ou encore assister à un spectacle ou à un discours, participer à des échanges, jouer une partie d'échecs ou de dames, lire ou simplement se détendre quelques minutes.

Le comité est d'avis que l'installation de kiosques multifonctionnels permanents dans des espaces publics précis permettra aux utilisateurs de recréer la dynamique ou la synergie qui existait dans l'agora de la Cité.

Plus précisément, le kiosque multifonctionnel permanent devra être relié aux réseaux d'aqueduc et d'électricité. Il devra aussi être muni de toilettes publiques. Le kiosque lui-même n'a pas à être de grandes dimensions, mais son aménagement devra permettre l'installation de tables et de chaises aux alentours.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Le comité consultatif recommande que le kiosque multifonctionnel permanent comprenne un espace où un préposé pourra préparer ou, à tout le moins, vendre des aliments que les clients pourront manger ou boire sur place. Au sujet des aliments, le comité recommande de préciser aux exploitants que ceux-ci devront vendre des aliments de qualité et sains.

A cet effet, le comité recommande de promouvoir des aliments de très bonne qualité, des aliments du Québec en général, et de Montréal en particulier. Si possible, il faudrait s'assurer de faire la promotion des produits agroalimentaires québécois.

Dans l'aire réservée aux activités du kiosque multifonctionnel permanent, **le comité recommande que soit aménagé un espace permettant la tenue d'activités civiques et culturelles telles que théâtre, musique, spectacles de marionnettes et lecture de textes. Cet espace s'inspirerait des préceptes de l'agora antique.**

Les kiosques multifonctionnels permanents devront aussi être des endroits privilégiés par les autorités municipales pour la distribution de documentations touristiques et la promotion de l'arrondissement.

Le comité rappelle que l'objectif principal est de permettre à la population en général de se réapproprier certains espaces publics sous-utilisés. Le but n'est pas d'expulser les « indésirables » des lieux, mais d'offrir la possibilité d'une cohabitation pacifique des diverses catégories de citoyens.

À ce sujet, le comité soumet les constatations faites à New York après la revitalisation et la réappropriation du *Bryant Park*, à Manhattan.

Il faut visiter Bryant Park à Manhattan, l'un des exemples les mieux connus d'espace public, situé au coin de la 42^e rue et de la Sixième avenue, qui fut construit en 1871. Comme bien d'autres parcs, celui-ci était devenu un havre pour les revendeurs de drogues. Mais après de nombreuses années de délibération, de travail de design et un considérable engagement de la part des citoyens, cet oasis du centre-ville a été retransformé en l'espace public qui lui était traditionnellement dévolu : un lieu de rencontre qui attire, en moyenne, plus de 8 000 visiteurs par jour depuis sa réouverture en 1992.

Les problèmes étaient liés à une sous-utilisation, par les usagers, de l'espace public durant une longue période de temps. Ce phénomène était présent bien avant l'invasion des lieux par les revendeurs de drogues et, est aussi en partie, responsable de leurs présences dans ces lieux. L'accès est au cœur du problème et cela tant sur le plan psychologique que sur le plan physique.

*Tiré de *Cities Back from the Edge*, de Roberta Brandes Gratz, New York, John Wiley And Sons, 1998, p. 38-39.*

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Le comité est d'avis qu'en permettant la création d'un espace privilégiant l'animation urbaine, l'arrondissement se dotera d'un outil de développement essentiel qui mettra en relief la spécificité de Montréal et sera un élément important d'amélioration des conditions de vie de la population utilisatrice de ces installations.

Le comité recommande l'aménagement des premiers kiosques multifonctionnels permanents dans les quatre espaces publics suivants :

- **La Place Émilie-Gamelin;**
- **Le square Viger (à proximité du faubourg Québec);**
- **La Place du Canada;**
- **Le parc Jeanne-Mance (du côté ouest de l'avenue du Parc).**

Chacun des espaces recommandés a été choisi en fonction de sa situation actuelle. Pour créer un lien entre la communauté et les kiosques multifonctionnels permanents, leurs gestionnaires pourront interagir avec des acteurs locaux qui participent ou participeront aussi à l'animation urbaine. Le comité pense, par exemple, à l'utilisation du kiosque multifonctionnel permanent de la Place Émilie-Gamelin par les usagers de la future Grande Bibliothèque du Québec ou encore de l'utilisation du kiosque multifonctionnel permanent du square Viger par les résidents du faubourg Québec. Le comité espère surtout que ce nouveau mobilier urbain soit générateur d'une animation qui lui soit propre et soit représentatif de chacun des lieux où les kiosques multifonctionnels permanents seront installés.

Pour que les kiosques multifonctionnels permanents soient un succès, il faut qu'ils soient faits à l'image de l'arrondissement de Ville-Marie et que leur design soit unique, mais unifié. C'est pourquoi **le comité recommande à l'arrondissement d'organiser un concours de design pour trouver la forme finale que ce nouveau mobilier urbain devra prendre.** Il faudra que ce concours se base sur des critères de haute qualité, tant dans les formes choisies que dans les matériaux utilisés, de manière à créer des espaces publics uniques. Il faut surtout que ces installations soient représentatives des éléments distinctifs de l'arrondissement de Ville-Marie et de la Ville de Montréal.

Le comité recommande enfin de confier la gestion des kiosques multifonctionnels permanents à la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal. Le comité est d'avis que celle-ci a démontré son professionnalisme dans la revitalisation récente des marchés publics et dans la réalisation de son mandat concernant la qualité des produits offerts à la population. Le comité soumet également l'idée que des organismes à but non lucratif soit chargés par la corporation d'assurer l'exploitation des kiosques multifonctionnels permanents, en partenariat avec les services culturels municipaux.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Conclusion

À la lecture de ce rapport, les autorités municipales auront constaté que le comité consultatif concernant la vente d'aliments sur le domaine public s'est réellement approprié le mandat qui lui avait été confié pour en arriver à une solution originale tenant compte des paramètres de l'arrondissement de Ville-Marie.

En revanche, un fait plus fondamental a guidé les travaux des membres du comité dans la recherche d'une réponse acceptable sur cette problématique complexe qui a largement défrayé la chronique depuis de nombreuses années. Ce fait est que l'arrondissement de Ville-Marie n'existe pas en vase clos.

Les décisions prises dans l'arrondissement de Ville-Marie auront des effets dans bien d'autres arrondissements. Il n'est donc pas surprenant de constater que bien des arrondissements de la nouvelle Ville de Montréal aient suivi de très près les travaux de ce comité et qu'ils veulent analyser très attentivement les choix faits par les autorités municipales à la suite du dépôt de ce rapport.

À ce sujet, le comité est d'avis que la conception de la Cité et de la place publique, telle que proposée, sera un important moteur d'amélioration de la qualité de vie des citoyens utilisateurs des services dans l'arrondissement et s'imposera d'elle-même dans les autres arrondissements de Montréal comme la seule solution réellement adaptée à la réalité montréalaise. Une réalité où les citoyens se retrouvent et se reconnaissent et à laquelle ils participent en vue de créer le Montréal de demain.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Annexe A

LISTE DES INTERVENANTS AYANT PRÉSENTÉ UN MÉMOIRE PAR ÉCRIT OU VERBALEMENT

Nom	Citoyen, organisme ou groupe
M. Chuck Adler	Université McGill
M. Guillaume Boutin	Aliments Gourmets
M. Hubert Brooks	Citoyen
M. William Brown	Association des hôtels du Grand Montréal
M. Normand Chamberland	Complexe Bourbon (consultant Bélanger Rheaul)
M. Sylvain Charlebois	Association des détaillants en alimentation du Québec
M. Donald Côté	Citoyen
Mme Lucille Daoust	Institut de tourisme et d'hôtellerie
M. Rosario Demers	Citoyen
M. Michel Dépatie	Société de développement de l'avenue du Mont-Royal
M. Ghislain Dufour	Société de développement du boulevard Saint-Laurent
M. Jacques Gignac	Association des Résidants du Vieux-Montréal
M. Steven Glazer	Le Faubourg Sainte-Catherine
M. Lucien Gobeil	Citoyen
M. Patrice Godin	Citoyen
Mme Ermsgath Guerrier	Groupe de réflexion des organismes communautaires des Habitations Jeanne-Mance
Mme Kornelia Hadjieva	Montréal Pool Room
M. Daniel Hall	Délices Express Montréal
M. Jacques Hanoux	Association des hôtels du Grand Montréal
M. André Jude	Forum Pepsi et Canderel
Mme Danielle Juteau	Corporation des Habitations Jeanne-Mance
M. Gilles Lévesque	Oxford Québec
M. Louis-Raymond Maranda	Association des promoteurs et propriétaires de voitures à hot-dogs
M. Joseph Martinello	Délices Express Montréal
Mme Denise McCann	Festival de Jazz, Spectra, Francolies
M ^e Jean-Marie Pâquet	Destination centre-ville
M. Normand Perrault	Citoyen
M. André Poulin	Destination centre-ville
M. Robert Rivet	Regroupement des commerçants du Vieux-Montréal
M. Jean-Marie Saucier	Citoyen
Mme Anne de Shalla	Regroupement des commerçants du Vieux-Montréal
M. Claude Smith	Hot-dog Mobile
M. Claude Toussard	Association des restaurateurs du Québec
M. Nick Vertzayais	Société de développement du Quartier latin
M. Richard Yalaoui	Groupe de réflexion des organismes communautaires des Habitations Jeanne-Mance

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Annexe B

LISTE DES INTERVENANTS AYANT PRIS LA PAROLE PENDANT LES PÉRIODES RÉSERVÉES AU PUBLIC

M. Guillaume Boutin
M. Joseph Brillant Centaine
M. Lionel Delbuguet
M. Rosario Demers
M. Daniel Hall
Mme Manon Hares
M. André Jude
M. Louis-Raymond Maranda
Mme Mélanie Maranda
M. Joseph Martinello
M. Sam Mersman
M. Richard Rice
M. Gary Rivard
M. Claude Ruel
M. Robert Ruel
M. Rosaire Théorêt
Mme Monique Thibault
M. Raphaël Thibault
M. François Thivierge
M. Claude Vachon

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

Annexe C

RECOMMANDATIONS DU COMITÉ CONSULTATIF CONCERNANT LA VENTE D'ALIMENTS SUR LE DOMAINE PUBLIC

- 1 - Le comité consultatif recommande à l'arrondissement de Ville-Marie d'interdire complètement la vente mobile, itinérante, ambulante d'aliments sur le domaine public, et ce, que ce soit à l'aide de triporteurs, de comptoirs mobiles, de camionnettes ou de tout autre moyen de locomotion.
- 2 - Le comité croit que cette activité n'a pas sa place dans l'arrondissement et recommande de plus aux autorités municipales d'adopter une nouvelle réglementation claire et spécifique qui interdira toute forme de vente ambulante d'aliments dans l'arrondissement, sauf dans les cas exceptionnels et spécifiquement prévus par ordonnances du conseil d'arrondissement.
- 3 - Le comité recommande que la nouvelle réglementation comporte des dispositions pénales et des amendes substantielles contre les opérateurs et les propriétaires de comptoirs mobiles ou autres exerçant leurs activités dans l'illégalité.
- 4 - Le comité recommande à l'arrondissement de s'assurer que les autorités compétentes pouvant dresser des constats d'infraction soient pourvues des ressources nécessaires pour que cesse, dès à présent, toute apparence de tolérance administrative vis-à-vis des vendeurs ambulants d'aliments qui exercent leurs activités dans l'illégalité.
- 5 - Le comité recommande à l'arrondissement de prévoir une campagne d'information pour faire connaître sa nouvelle réglementation.
- 6 - Le comité recommande à l'arrondissement de créer et de développer une solution originale : le kiosque multifonctionnel permanent.
- 7 - Le comité recommande que le kiosque multifonctionnel permanent comprenne un espace où un préposé pourra préparer, ou à tout le moins, vendre des aliments que les clients pourront manger ou boire sur place. Au sujet des aliments, le comité recommande de préciser aux opérateurs que ceux-ci devront vendre des aliments de qualité et sains.
- 8 - Le comité recommande qu'y soit aménagé un espace permettant la tenue d'activités civiques et culturelles telles que théâtre, musique, spectacles de marionnettes et lecture de textes. Cet espace s'inspire des préceptes de l'agora antique.

**Rapport du comité consultatif
concernant la vente d'aliments sur le domaine public
Mars 2003**

Pour une cité conviviale

- 9 -** Le comité recommande l'installation des premiers kiosques multifonctionnels permanents dans les quatre espaces publics suivants :
- La Place Émilie-Gamelin;
 - Le square Viger (à proximité du faubourg Québec);
 - La Place du Canada;
 - Le parc Jeanne-Mance (du côté ouest de l'avenue du Parc).
- 10 -** Le comité recommande à l'arrondissement d'organiser un concours de design pour trouver la forme finale que ce nouveau mobilier urbain devra prendre.
- 11 -** Le comité recommande enfin de confier la gestion des kiosques multifonctionnels permanents à la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal. Le comité est d'avis que celle-ci a démontré son professionnalisme dans la revitalisation récente des marchés publics et dans la réalisation de leur mandat concernant la qualité des produits offerts à la population. Le comité soumet également l'idée que des organismes à but non lucratif pourront être chargés par la corporation d'assurer l'exploitation des kiosques multifonctionnels permanents, en partenariat avec les services culturels municipaux.