Conseil des chaînes de restaurants du Québec

La cuisine de rue à Montréal: enjeux et réflexions

Présenté à la Commission permanente du développement économique et urbain et de l'habitation

Canadian Restaurant and Foodservices Association

Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires

Novembre 2012

Tables des matières

Sommaire exécutif et recommandations	3
1. Préambule	4
2. Qui sommes-nous ?	4
3. Mise en situation	5
4. Les permis et leurs coûts	7
5. Le nombre de permis	7
6. La sécurité des kiosques	7
7. Les kiosques ambulants ou stationnaires	8
8. L'hygiène et la salubrité	8
9. La fabrication et le service de nourriture	9
10. La propreté	9
11. L'évasion fiscale	9
12. Le menu	9
13. Conclusion	10

SOMMAIRE EXÉCUTIF

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter les chaînes de restaurants auprès du gouvernement et de partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Le CCRQ est une filiale de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) qui existe depuis 1940 et compte plus de 30 000 membres.

La restauration est un joueur économique important avec des revenus de 63,4 milliards $ en 2012, dont 12,6 milliards au Québec. Elle est impliquée dans toutes les régions et achète par an pour 2,0 milliards $ en produits laitiers et 2,8 milliards $ de bœuf, en plus de produits manufacturés.

Il s'agit aussi d'un employeur de premier ordre avec plus de 1 million d'emplois au Canada, dont 250 000 au Québec. Mais encore plus important, il y a plus de 100 000 de ces emplois qui sont occupés pas des jeunes de moins de 24 ans. Nous soumettons donc nos commentaires et suggestions à titre de partenaire important dans le dossier de la cuisine de rue à Montréal.

RECOMMANDATIONS

- **Que le système de permis et leurs coûts tiennent compte de la saisonnalité et de ce qui se fait ailleurs au pays et dans le cas d'un restaurant normal.**

- **Que dans un premier temps, on mette sur pied un projet pilote avec un nombre limité de kiosques de cuisine de rue.**

- **Que les normes de sécurité (incendies) soient les mêmes que pour des installations similaires dans un restaurant.**

- **Que les kiosques de cuisine de rue obtiennent un lieu désigné pour faire leur commerce et que, s'ils peuvent se déplacer, qu'ils ne puissent s'installer à moins de 60 mètres d'un restaurant déjà existant.**

- **Que les mêmes normes de salubrité et de formation des employés s'appliquent aux kiosques de cuisine de rue que dans un restaurant.**

- **Que les normes pour les chaînes de froid et de chaud soient respectées comme dans un restaurant normal.**

- **Que les kiosques s'assurent d'avoir des équipements nécessaires pour récupérer les déchets issus de leur production, y compris le recyclage et qu'ils s'assurent de la propreté des lieux à la fermeture.**

- **Que les mesures mises de l'avant dans les restaurants par l'Agence du Revenu du Québec pour contrer l'évasion fiscale s'appliquent à ces kiosques comme dans un restaurant normal.**

- **Qu'il n'y ait pas de discrimination en se basant sur le menu offert par un projet de kiosque.**

Remerciements

D’abord et avant tout, nous tenons à remercier le Président et les membres de la *Commission permanente du développement économique et urbain et de l'habitation* qui étudient le dossier de ***La cuisine de rue à Montréal: enjeux et réflexions*** de nous accorder du temps afin de présenter le point de vue du Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ). L'objectif est de contribuer à votre réflexion.

1. PRÉAMBULE

Nous avons tous été témoins ces dernières années de bouleversements dans nos habitudes de vie et nos manières de faire. Le commerce en général et l’économie en particulier, ont été complètement chamboulés. Et la restauration n’a pas été en reste. Depuis l'Expo 67, les Québécois ont appris à voyager de par le monde. Ils ont, de ce fait, été mis en contact avec d'autres cultures et l'immigration a aussi grandement contribué à accroître leurs horizons culturels et alimentaires. Il y a 25 ans qui parlait de sushis, de shistahouk, de soupes tonkinoises, de magrets de canards, de fallafels, de mets coréens, de couscous, mais aussi de poutine ? Les horizons culinaires se sont lentement élargis et sont venus bonifier notre culture et nos estomacs. Au gré de nos pérégrinations, nous avons aussi été mis en contact dans certaines villes au Canada et aux États-Unis avec la cuisine de rue. Elle est maintenant à la porte de Montréal. Il est bon de marquer un temps d'arrêt et de s'arrêter sur sa pertinence avant d'aller de l'avant, si tel est le souhait des dirigeants de Montréal.

2. QUI SOMMES-NOUS ?

Le Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) est une association de propriétaires de restaurants dont le mandat est de représenter les chaînes de restaurants auprès du gouvernement et de partenaires. Ses membres sont les principales chaînes de restaurants au Québec. Ils gèrent près de 3 500 établissements et emploient plus de 80 000 personnes dans toutes les régions du Québec. Parmi ses membres, on retrouve les Rôtisseries St-Hubert, La Cage aux sports, Chez Cora, Valentine, Tim Horton, McDonalds, Wendy's, Starbucks, Giorgio, PFK, Van Houtte, Mikes, Scores, Bâton Rouge, Normandin, Ashton, Steak Frites, Le Vieux Duluth, Subway, A&W, Caseys, Kelseys, Harvey’s, etc. De plus, il compte de 2 000 membres dits indépendants.

Le CCRQ est une filiale de l’Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA). Cette association canadienne existe depuis 1940 et représente plus de 30 000 membres partout au pays. Ce partenariat permet d’avoir accès à des ressources en recherche et analyse politique et économique, propres à la restauration. Son rayonnement national assure à ses membres une présence dans toutes les juridictions provinciales et au niveau fédéral.

Notre implication dépasse de beaucoup les dossiers comme les normes du travail, le commerce de l’alcool ou la fiscalité. Nous avons des ressources qui sont impliquées dans les dossiers comme la saine alimentation, l'environnement, les gras trans, le sodium, les cartes de crédit, la gestion de l'offre, l'étiquetage nutritionnel... et la cuisine de rue, etc. C’est ce qui nous permet de soumettre nos commentaires dans le cadre de cette Commission.

L'industrie de la restauration est un joueur économique de premier plan avec des revenus de 63,4 milliards $ en 2012 au Canada, dont 12,6 milliards au Québec. Elle est de plus impliquée dans toutes les régions du pays et achète annuellement pour plus de 2,0 milliards $ en produits laitiers et 2,8 milliards $ de bœuf, ainsi que beaucoup de produits manufacturés. Il s'agit aussi d'un employeur majeur avec plus de 1 million d'emplois au Canada, dont 250 000 au Québec. Mais encore plus important, il y a 100 000 de ces emplois qui sont occupés pas des jeunes de moins de 24 ans.

Chiffres de l'industrie de la restauration (2012)

	Québec	**Canada**
Ventes	12,6 milliards	63,4 milliards $
Part du PIB	3,8 %	3,7 %
Nombre de restaurants	20 750	81 577
Part des chaînes	28,3 %	37,0 %
Part des indépendants	71,7 %	63,0 %
Ventes moyenne par établissement	484 661 $	619 759 $
Marge bénéficiaire avant taxes par établissement	4,4 %	4,5 %
Nombre d'emplois	266 000	1 118 600
Nombre d'emplois chez les jeunes (15-24 ans)	106 700	483 000

Achats au Canada	19,2	milliards $
Achats de produits laitiers	2,0	milliards $
Achats de bœuf	2,8	milliards $

3. MISE EN SITUATION

Avant de vous faire part de nos commentaires, nous aimerions établir certains des paramètres de notre intervention :

- **nous reconnaissons la pertinence de tenir une rencontre sur *La cuisine de rue: enjeux et réflexions* ;**
- **nous reconnaissons que votre mandat vous vient d'une juridiction municipale avec ses arrondissements mais vos décisions pourraient faire appel à des lois et règlements d'une autre juridiction ;**
- **l'industrie de la restauration est en accord avec le fait d'examiner cette problématique avant d'agir ;**

- **l'industrie de la restauration souhaite agir en partenaire avec la ville de Montréal ;**
- **nous sommes conscients que certains aspects sont déjà couverts dans le document de consultation comme la salubrité, l'hygiène, la sécurité incendie et la propreté. Nous croyons utile d'en faire mention tout de même;**
- **la restauration ne peut être opposée à la croissance de l'industrie, si croissance il y a;**
- **l'industrie de la restauration a cependant certaines réserves qu'elle entend exprimer devant vous.**

Tel qu'indiqué ci-haut, les Montréalais ont été mis en contact avec la cuisine de rue dans différentes villes. Qu'il s'agisse de New-York, Boston, Philadelphie, San Francisco, Portland ou encore au Canada. Or, plusieurs projets (Toronto, Calgary, Vancouver, Ottawa et Montréal) sont en cours dans le sens de permettre, tout en les contrôlant, ce volet de la restauration. Ce dossier a déjà fait l'objet d'une consultation au début des années 2000. Mais le CCRQ n'était pas encore actif au Québec.

D'entrée de jeu, la restauration ne peut pas être contre la croissance de sa propre industrie. Nous sommes une industrie de service; alors on ne peut être contre offrir un service additionnel, s'il est requis par la habitants de Montréal et ses visiteurs. Un sondage mené auprès de nos membres partout au Canada a démontré que les opinions étaient partagées sur le sujet. Mais le constat qui en ressort est que **s'il doit y avoir une cuisine de rue à Montréal, elle doit se faire selon certains critères qui sont ceux qu'un restaurant au coin de la rue se doit de respecter.**

Selon M. Gérald Tremblay, il y a déjà suffisamment de restaurants à Montréal. En fait, il y aurait selon le ***SCIAN (Système de classification des industrie de l'Amérique du Nord)*** relevé dans le bilan 2012 de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 4 858 restaurants de tous les types à Montréal. Est-ce trop ou pas ? Ce n'est pas à nous de trancher. Il faut aussi prendre en considération l'état économique de la restauration avec la situation économique actuelle et le nombre de faillites dans le secteur. De plus, certains de mes membres pourraient même songer à implanter leur propre kiosque.

Il s'agit certes d'un enjeu intéressant qui mérite que l'on s'y arrête. De plus en plus, on en parle dans les médias. Les chroniqueurs qui couvrent la restauration et l'alimentation font état de telles expériences sur le continent. Mes confrères ailleurs au pays sont aussi confrontés à cet enjeu. C'est pourquoi notre expérience de cette industrie nous permet de vous faire des recommandations avant d'aller plus loin dans le processus. Les sujets abordés seront les suivants:

- **Le permis et leurs coûts;**
- **Le nombre de permis;**
- **La sécurité des kiosques (incendies)**
- **Les kiosques de cuisine de rue ambulants ou stationnaires**
- **L'hygiène et la salubrité;**
- **La fabrication et/ou le service de nourriture;**
- **La propreté**
- **L'évasion fiscale.**
- **Le menu**

4. Le permis et leurs coûts

Un restaurant au coin de la rue doit s'acquitter de certaines obligations afin d'avoir droit de faire commerce. On comprend bien que le climat au Québec permettra difficilement que l'on tienne un tel kiosque en hiver à moins 20 degrés. Donc, on parle ici de permis saisonniers plus qu'autre chose. Le restaurant du coin avec brique et mortier doit payer des taxes comme tout autre établissement commercial sur le territoire. Sans oublier le loyer, l'entretien, les services publics (téléphone, Internet, etc.), aménagement du local avec cuisine, tables et équipements, etc. Les kiosques auront aussi des frais. Dans votre document de consultation, on parle de coûts allant 5 000 $ à 15 000 pour un permis dans un parc et de 1 050 $ pour un permis sur la rue à Vancouver et 646 $ pour un saisonnier à Calgary. Évidemment, il faut tenir compte de la longueur de la saison qui, dans certains cas, est différente de Montréal. Loin de nous la capacité de fixer le prix pour un permis. Montréal a le personnel pour ce faire. Notre seul point est de nous assurer que ce soit équitable par rapport au fait qu'un restaurant au coin de la rue doit acquitter des frais bien plus élevés qu'un kiosque de cuisine de rue et ce, toute l'année.

RECOMMANDATION

- **Que le système de permis et leurs coûts tiennent compte de la saisonnalité et de ce qui se fait ailleurs au pays et dans le cas d'un restaurant normal.**

5. Le nombre de permis

Votre document fait état de 600 permis pour 500 000 habitants à Portland, c'est-à-dire un permis pour environ 800 habitants et de 5 100 permis à New-York pour une population de 8 millions d'habitants, donc un permis par 1 500 personnes. Vancouver a actuellement une centaine de ces permis dans son projet pilote et elle entend hausser le nombre à 133 sous peu. Nous croyons qu'avec déjà près de 5 000 établissements de restauration sur l'île de Montréal, il faudrait mettre de l'avant d'abord un projet pilote qui nous permettrait, sans inonder le marché et en donnant une chance de succès à ces entrepreneurs s'y engageant, de pouvoir évaluer le déroulement d'un tel projet. Ici on parle tant de la réaction du consommateur que de la viabilité de ces kiosques en se basant sur un plan d'affaire sérieux et crédible, ainsi que de l'impact devant le travail additionnel pour les employés de la ville de Montréal. Comme dans le cas de Vancouver, Toronto, Calgary et Ottawa, voire même Montréal qui a permis certains kiosques récemment, il serait préférable d'y aller d'abord avec un projet pilote sur lequel Montréal aurait un certain contrôle. Si on devait y aller, il faut éviter un développement incontrôlé.

RECOMMANDATION

- **Que dans un premier temps, on mette sur pied un projet pilote avec un nombre limité de kiosques de cuisine de rue.**

6. La sécurité des kiosques

Ces kiosques devront faire le choix de réchauffer de la nourriture déjà préparée à leur local ou encore de préparer complètement de la nourriture dans le kiosque. Dans les deux cas, des installations seront nécessaires: réchauds, poêles, micro-ondes, frigidaires, etc. Et il ne faudrait pas oublier l'eau qui sert autant à la fabrication de la nourriture qu'à la salubrité des installations. Il reviendra donc aux inspecteurs de la ville de Montréal de s'assurer que la sécurité des équipements de

ces kiosques soit conforme, particulièrement au niveau des incendies si l'on parle de bonbonnes de gaz propane.

RECOMMANDATION

- **Que les normes de sécurité (incendies) soient les mêmes que pour des installations similaires dans un restaurant.**

7. Les kiosques ambulants ou stationnaires

Des expériences ont déjà été menées à Montréal que ce soit au parc Émilie-Gamelin, lors d'événements tels des festivals ou encore dans le Vieux Port. Mais dans ce cas, il s'agit d'un terrain appartenant au gouvernement fédéral. Montréal étant une ville de festivals avec *Juste pour rire* ou le *Festival de Jazz*, on peut comprendre l'ajout d'un tel service lors de ces événements. Mais il faudra déterminer si ces kiosques de cuisine seront stationnaires ou roulants. On peut avoir un kiosque roulant mais qui est établi de manière fixe à un endroit comme dans un parc (Émilie-Gamelin, Lafontaine, Montagne, etc.). C'est le cas dans certaines villes américaines données en exemple et à Vancouver. L'objectif était de revitaliser certains quartiers et d'en hausser la fréquentation. Dans d'autres cas, les kiosques devaient demeurer sur place au moins 4 heures avant de pouvoir se déplacer (Calgary).

Dans tous les cas, il faut établir que, si les kiosques devaient pouvoir se déplacer, qu'ils n'aillent pas s'installer devant un restaurant déjà existant au coin de la rue. Il faut éviter de leur permettre de circuler au gré de la disponibilité de la clientèle, sans oublier le trafic. A Calgary, on a établi des *rolls zones* et des *no roll zones*, c'est-à-dire des endroits où les kiosques peuvent bouger et d'autres non. Des exemples dans votre document parlent de ne pas se situer à moins de 60 mètres d'un restaurant déjà existant vendant un produit semblable. Ici, il ne s'agit pas de similarité du menu. Si vous vendez des shistaouks, vous pouvez bouger et vous installer devant une pizzeria. A notre avis, la limite doit être respectée peu importe ce que vous vendez et peu importe le menu de votre concurrent du coin de la rue.

RECOMMANDATION

- **Que les kiosques de cuisine de rue obtiennent un lieu désigné pour faire leur commerce et que, s'ils peuvent se déplacer, qu'ils ne puissent s'installer à moins de 60 mètres d'un restaurant déjà existant.**

8. L'hygiène et la salubrité

Les inspecteurs du MAPAQ (Agriculture) et ceux de la ville de Montréal sont constamment à l'affût des établissements de restauration au niveau de la propreté et de la salubrité, ainsi que de la formation des employés. Lorsque l'on prépare de la nourriture, il y a des risques non négligeables pour la santé des clients. Nous croyons que ces inspecteurs devront ajouter à leur tâche des inspections similaires à celles appliquer dans un restaurant existant. Il en va de la qualité de la nourriture servie et de la santé de leurs clients. On peut difficilement demander aux kiosques d'avoir des installations sanitaires comme des salles de bain. Mais l'eau est un élément essentiel pour la préparation et l'hygiène dans un restaurant. Mais qu'en est-il pour les employés qui auront des besoins à satisfaire occasionnellement ? Dans d'autres villes canadiennes, on a souvent vu le personnel des kiosques emprunter les installations du restaurant au coin de la rue...

RECOMMANDATION

- **Que les mêmes normes de salubrité et de formation des employés s'appliquent aux kiosques de cuisine de rue que dans un restaurant.**

9. La fabrication et le service de nourriture

Ici, il y a une nuance importante à établir. Certains kiosques décideront, selon leur menu, de fabriquer la nourriture à leur local avant de la transporter, la réchauffer et la servir. Dans d'autres cas, l'élément du menu choisi sera complètement préparé sur place dans le kiosque. Les risques au niveau de la salubrité sont alors différents mais toujours aussi importants.

RECOMMANDATION

- **Que les normes pour les chaînes de froid et de chaud soient respectées comme dans un restaurant normal.**

10. La propreté

Il y a quelques années dans l'arrondissement Ville-Marie, le maire de l'arrondissement à l'époque, M. Benoît Labonté, avait, par règlement, resserrer les normes sur la propreté. On parle ici de nettoyer le devant et le pourtour des établissements de restauration de détritus provenant souvent de leur établissement ou d'ailleurs: papiers divers, contenants de nourriture, verres à café, cannettes, bouteilles etc. Il est clair qu'un kiosque vendant de la nourriture générera des déchets qui devront être ramassés, sans oublier le recyclage. Et il faudrait s'arrêter sur le problème que pourrait poser les odeurs dans certains quartiers. Il faut aussi songer, dans le cas de kiosques stationnaires, au problème du vandalisme sur leurs installations surtout si certains croient qu'il y a de la nourriture à l'intérieur.

RECOMMANDATION

- **Que les kiosques s'assurent d'avoir des équipements nécessaires pour récupérer les déchets issus de leur production, y compris le recyclage et qu'ils s'assurent de la propreté des lieux à la fermeture.**

11. L'évasion fiscale

Ce dossier sur lequel la restauration a travaillé pendant 5 ans visait à enrayer la fraude fiscale dans notre secteur par l'ajout d'un module d'enregistrement des ventes (MEV) dans chaque restaurant et l'obligation de remettre une facture au client à chaque transaction. Il a été constaté que, lorsque les transactions, si petites soient-elles, se font en argent comptant, le risque de fraude fiscale est plus élevé. Il s'agit d'une règle qui s'applique à tous les restaurants au Québec. On parle ici d'un standard dans la restauration ou si vous préférez d'un terrain de jeu équivalent ***(level playing field)***

RECOMMANDATION

- **Que les mesures mises de l'avant dans les restaurants par l'Agence du Revenu du Québec pour contrer l'évasion fiscale s'appliquent aux kiosques comme dans un restaurant normal.**

12. Le menu

Dans votre document de consultation, il est fait état dans certains cas d'un comité qui décide à qui on accordera un permis. Un des critères semble être le menu

particulièrement lorsque l'on parle de la réputation de Montréal pour sa diversité alimentaire et l'apport nutritionnel. Certains craignent l'arrivée en force de roulottes de patates frites. Et pourquoi pas ? J'aimerais vous mettre en garde contre cette approche. Dans le dossier du zonage où certains souhaitaient limiter la présence de restaurants dits de restauration rapide près des écoles, un avis juridique provenant de *l'Union des municipalités du Québec* indiquait que l'on ne pouvait faire un choix en discriminant sur la base du menu. Je peux comprendre que certains rêvent de voir les grands chefs que nous avons à Montréal mettre leur talent dans un kiosque de cuisine de rue. Ou encore, on voudra voir une offre différente comme dans le cas de restaurants dit ethniques. Tout cela est bien beau mais la décision finale appartiendra au consommateur et non à un comité quelconque. Si votre produit n'est pas acheté, vous ne resterai pas en affaire longtemps. Comment faire un choix en se basant sur le menu et fermer la porte à ceux qui voudront honnêtement vendre des hot dog, des frites, de la pizza ou de la poutine? Une tâche quasi impossible !

RECOMMANDATION

- **Qu'il n'y ait pas de discrimination en se basant sur le menu offert par un projet de kiosque.**

13. CONCLUSION

En terminant, l'industrie de la restauration au Québec par le biais du Conseil des chaînes de restaurants du Québec (CCRQ) et au Canada par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (CRFA) tenait à vous aider dans votre réflexion en cautionnant cette tendance mais en y mettant certaines conditions: **les mêmes que pour un restaurant au coin de la rue.**

Nous demeurons un partenaire économique pour la ville de Montréal. En nous servant du document de consultation qui illustre des expériences similaires ailleurs, nous tenons à vous rappeler que le **CCRQ ne peut être contre une croissance de notre industrie.** Cependant, les lois et règlements que nous devons respecter pour travailler en restauration sur le territoire de Montréal doivent être les mêmes pour tous: kiosque ou restaurant au coin de la rue. Notre métier est d'offrir un service et si c'est ce que les habitants de Montréal et ses visiteurs, ainsi que les autorités souhaitent faire, que cela sa fasse correctement et de manière ordonnée.