



MÉMOIRE RELATIF À LA CUISINE DE RUE

PRÉSENTÉ PAR :

Corporation de développement économique communautaire (CDEC) LaSalle-Lachine
Centre local de développement (CLD) Lachine Affaires
Corporation Pôle des Rapides / Revitalisation urbaine intégrée (RUI) de Saint-Pierre
Association Centre-Ville Lachine (ACVL)

Dans le cadre de la consultation publique sur la cuisine de rue à Montréal

Novembre 2012

Rédaction et recherche

Marie-Hélène Bolduc, agente de développement local, CDEC LaSalle-Lachine
Sandra Chabot, agente de communication CDEC LaSalle-Lachine
Henri Chevalier, directeur général, CDEC LaSalle-Lachine
Philippe Gay, directeur général, Corporation du Pôle des Rapides
David Marshall, coordonnateur, RUI St-Pierre
Ghislain Dufour, administrateur, CLD Lachine

Organismes impliqués dans la production du mémoire

Centre local de développement (CLD) Lachine-Affaires
Corporation du Pôle des Rapides
Revitalisation urbaine intégrée (RUI) de Saint-Pierre
Association Centre-ville Lachine (ACVL)

Organisme porteur
CDEC LaSalle-Lachine

Utilisation du masculin

Dans ce document, l'utilisation du masculin pour désigner les personnes a comme seul but d'alléger le texte et identifie sans discrimination les individus des deux sexes.

Diffusion

Ce document est une publication de la CDEC LaSalle-Lachine en collaboration avec le CLD Lachine Affaires, La Corporation du Pôle des Rapides, la Revitalisation urbaine intégrée de Saint-Pierre et de l'Association centre-ville Lachine. Vous pouvez le télécharger au www.cdec-lasallelachine.ca sous l'onglet *Publications*.

Partenariats

La CDEC LaSalle-Lachine bénéficie du soutien financier de :



Coordonnées

CDEC LaSalle-Lachine
735 rue Notre-Dame Lachine (Québec) H8S 2B5
Tél. 514 469-0288 Télécopie 514 469-0289 Courriel : info@cdec-lasallelachine.ca

Automne 2012

SOMMAIRE

La CDEC LaSalle-Lachine, le CLD Lachine-Affaires, le Pôle des Rapides, la RUI Saint-Pierre et l'ACVL saluent l'initiative de la Ville de Montréal d'étudier la possibilité d'offrir un service de cuisines de rue, déjà offert dans d'autres métropoles nord-américaines.

La CDEC LaSalle-Lachine s'est associée à des organismes lachinois directement impliqués par le développement possible de cuisines de rue pour proposer un mémoire dans le cadre de la consultation publique mise en œuvre par la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation de la Ville de Montréal. Ce mémoire collectif veut mettre de l'avant des enjeux locaux importants et faire des recommandations qui viendront soutenir les conclusions de la Commission.

Les offres de restauration mobile se multiplient dans les grandes villes du monde. On la surnomme *street food*, comme si elle était associée à la modernité alimentaire américaine. La cuisine de rue est en fait une tradition ancestrale répandue dans le monde entier. Avec ses festivals internationaux, ses chefs reconvertis, ses militants, ses mets cultes, les produits offerts sont parfois issues de nouvelles tendances culinaires et se veulent sains et gourmets.

Dans les grandes villes qui se sont forgées une expérience dans le domaine, il y a deux réalités qu'il ne faut pas confondre. D'un côté, une cuisine de rue que l'on associe au grignotage, à la malbouffe et au déséquilibre alimentaire et de l'autre, les cuisines de rue plus gastronomiques, au goût du jour qui font le succès des restaurants branchés. Pouvoir manger dans la rue à toute heure du jour et de la nuit devient un art de vivre. C'est un acte culturel très fort qui ne se fait pas nécessairement au détriment des lieux de restauration établis et conventionnels. Il s'agit d'une option supplémentaire qui vient enrichir l'offre dans sa diversité car elle reflète le multiculturalisme des populations qui la pratiquent. La cuisine de rue exerce une grande influence dans la cuisine conviviale et incite ceux qui l'exercent à franchir les frontières et à présenter de nouvelles saveurs du monde entier. Elle devient une opportunité de créer des lieux de rassemblement à des endroits où les infrastructures ne le permettent pas. Son succès est basé sur l'accessibilité, la rapidité du service, la qualité et la diversité des produits offerts.

Il est indéniable que les modèles urbains de consommation modernes se démarquent des habitudes alimentaires traditionnelles, reflétant des changements dans les habitudes de consommation, les modes de vie, les activités économiques et le contexte social. Malgré la grande diversité des styles alimentaires urbains, il est possible d'identifier certaines tendances communes, dont celle d'offrir une cuisine saine, facile d'accès et rapide, ce qui permet une réduction du temps consacré à la préparation des repas. Ce style alimentaire urbain est évolutif et la ville est un lieu privilégié pour l'innovation.

Il y a toutefois un paradoxe à ces cuisines de rue. Apparemment précaires et parfois bric-à-brac, elles sont en fait bien vivantes et profondément ancrées dans l'identité d'une ville ou d'un pays. On dit que manger dans la rue est un excellent moyen pour les voyageurs de découvrir une ville, ses communautés, ses particularités et ses spécialités.

Dans ce mémoire, nous aborderons ces aspects de la cuisine de rue liés aux enjeux relevés à Lachine concernant la qualité de vie et la sécurité alimentaire, l'économie sociale, l'image et le développement du Vieux Lachine, la concurrence et l'environnement.

TABLE DES MATIÈRES

Sommaire	p. 3
Présentation des organismes	p. 6
Enjeux	p. 9
Recommandations	p. 14
Conclusion	p. 15

PRÉSENTATION DES ORGANISMES

CDEC LaSalle-Lachine

La CDEC LaSalle-Lachine est une organisation à but non lucratif (OBNL) qui intervient en faveur du développement économique et social des arrondissements de LaSalle et de Lachine à Montréal. Sa mission est de favoriser dans une perspective de développement durable la prise en charge du développement économique et social par et pour les individus, les organismes, les entreprises et les institutions de son territoire. Son système de valeurs repose sur des principes tels que l'ouverture aux autres, le respect de la dignité humaine, le respect de l'environnement, la solidarité, la transparence et la démocratie. Dans sa vision, la CDEC LaSalle-Lachine veut, en partenariat avec les ressources existantes, participer activement à trouver des réponses adéquates aux différents besoins socio-économiques du milieu.

Les objectifs généraux sont de :

- ✓ favoriser le partenariat pour mieux relever ensemble les défis liés au développement de la communauté dans un esprit de complémentarité et de solidarité plutôt que de compétition et de concurrence,
- ✓ faciliter les échanges et la concertation entre les différents partenaires des milieux socio-économiques, de l'éducation et des entreprises,
- ✓ appuyer le développement de la main-d'œuvre en assurant le soutien des personnes vers l'intégration en emploi.

Depuis vingt ans en employabilité et depuis quinze ans en développement local, la CDEC LaSalle-Lachine s'implique à LaSalle et à Lachine avec des projets structurants comme le Regroupement de Lachine ou Nouveaux arrivants.

Pôle des Rapides

La Corporation du Pôle des Rapides est un organisme à but non lucratif dont la mission est de mettre en valeur le potentiel récréotouristique du Sud-Ouest de l'île de Montréal et qui rassemble les acteurs publics et privés concernés. La Corporation agit en concertation avec ses partenaires et ses membres et participe ainsi aux efforts de développement économique de la région. Pour ce faire, la Corporation poursuit trois axes d'intervention soit l'accueil et l'information touristique, la mise en marché des produits et services touristiques ainsi que le soutien aux organisations du milieu.

Ses différents outils de promotion, tel que le site Internet, le guide touristique, la carte cyclable et notre réseau de distribution de dépliants promotionnels contribuent à la visibilité, à l'achalandage et à la croissance des petites et moyennes entreprises.

Le Pôle des Rapides possède également quatre kiosques d'information localisés dans chacun des quartiers de l'Ouest de Montréal. Les visiteurs peuvent recevoir de l'information touristique et ainsi mieux connaître les quelque 100 kilomètres de pistes cyclables, les activités et les commerces diversifiés tout en profitant des magnifiques paysages en bordure du fleuve Saint-Laurent, du canal de Lachine et du Lac Saint-Louis.

CLD Lachine Affaires

Le Centre local de développement (CLD) Lachine Affaires fut créé le 9 mars 1999 afin d'élaborer et de mettre en œuvre un plan pour l'économie et l'emploi sur le territoire de l'arrondissement de Lachine.

Sa mission vise à favoriser l'essor économique du territoire par la création, la consolidation, l'expansion des entreprises et par la création d'emplois pour les résidents, que ce soit dans une structure économique de marché ou d'économie sociale. Cela implique d'appuyer le développement de la culture entrepreneuriale sous toutes ses formes que ce soit de la sensibilisation au financement de projets porteurs pour la collectivité.

Les services offerts sont :

- ✓ Consultation, orientation et référence
- ✓ Appui dans l'élaboration et la réalisation de plans d'affaires
- ✓ Recherche de financement
- ✓ Programme d'aide financière aux entreprises
- ✓ Accompagnement et suivi d'entreprise
- ✓ Support à la gestion
- ✓ Programme de soutien aux travailleurs autonomes
- ✓ Formation
- ✓ Référence à des services spécialisés adaptés à vos besoins
- ✓ Subventions

Revitalisation urbaine intégrée (RUI) de Saint-Pierre

En 2003, la Ville de Montréal a lancé son programme de revitalisation urbaine intégrée (RUI) dans des quartiers défavorisés sur le plan social et économique.

Cette stratégie se caractérise par une gestion territoriale intégrée des actions de revitalisation urbaine, agissant tant au niveau du cadre physique et bâti des secteurs, qu'à celui des services socio-économiques offerts à la population.

Elle donne aussi une large part à la population du secteur visé et aux instances qui la représentent dans la planification, la mise en œuvre et le suivi des actions.

Le quartier de Saint-Pierre à Lachine fait partie des trois secteurs, avec Sainte-Marie et Galt, à s'être doté d'un projet-pilote de revitalisation urbaine intégrée. Les quartiers Saint-Michel et Montréal-Nord, qui avaient déjà adopté un programme similaire, se sont rapidement joints aux trois secteurs-pilotes.

Association centre-ville Lachine (ACVL)

L'ACVL réunit des commerçants de la rue Notre-Dame et des organismes lachinois autour de l'enjeu de la revitalisation de cette rue qui fut un important pôle d'activité local jusque dans le milieu des années 1980.

L'ACVL propose des activités d'animation et soutient les projets de lutte à la dévitalisation en favorisant la concertation avec les acteurs de l'arrondissement.

ENJEUX

Concurrence

Le premier enjeu auquel on songe à propos de la cuisine de rue concerne l'offre de restauration déjà présente. En effet il est légitime de se demander si l'ajout d'une offre de restauration est justifiée et si oui en quoi il sera porteur de progrès économique pour ce secteur d'activité.

On dénombre actuellement à Lachine 72 restaurants et 5 traiteurs. Près de la moitié, soit 34, sont regroupés dans le Vieux-Lachine. Dix sont situés dans le quartier Saint-Pierre. Les autres établissements sont concentrés dans l'axe de la 32^e avenue et de la rue Victoria¹. C'est donc dire que, quelle que soit la politique qui retiendra les faveurs de la Commission et, par la suite, des responsables des divers arrondissements, l'impact de la cuisine de rue sur les établissements déjà implantés devra être pris en considération. Plusieurs approches peuvent contribuer à maintenir un équilibre entre les établissements existants et les nouveaux joueurs que seraient les opérateurs des établissements de type « cuisine de rue ».

Qualité de vie des citoyens et sécurité alimentaire

Pour Lachine, les opportunités en matière de nourriture de rue sont, certes intéressantes, notamment en raison de l'étendue de ses espaces publics, en particulier sur le bord du lac Saint-Louis. Il faut toutefois noter que Lachine est un arrondissement dont plusieurs secteurs sont très enclavés et dans lesquels la restauration de rue pourrait également servir à améliorer la qualité de vie et à lutter contre l'insécurité alimentaire. L'ancienne Ville-Saint-Pierre, située dans l'est de l'arrondissement, est particulièrement isolée en raison des friches industrielles occupant le territoire à l'est du Vieux-Lachine. Ces vastes zones sous-utilisées sont, qui plus est, doublées d'infrastructures qui renforcent l'enclavement des secteurs habités et nuisent à leur vitalité. De plus, ces zones résidentielles sont caractérisées par une faible densité qui, combinée à la présence d'une population défavorisée, rend difficile l'accès à une offre alimentaire saine et diversifiée.

¹ Données fournies par la direction de l'aménagement urbain et services aux entreprises de l'arrondissement Lachine – novembre 2012

Si elle était autorisée par la Ville de Montréal, la nourriture de rue serait une occasion de pallier les déserts alimentaires dont souffrent actuellement les secteurs à l'Est de l'arrondissement. Cette forme de restauration permettrait, par la même occasion, de mieux éduquer la population aux saines habitudes alimentaires à partir d'actions menées sur le domaine public. Le Vieux-Lachine et le quartier Duff-Court constituent tous deux des déserts alimentaires où un programme lié à la nourriture de rue permettrait à un organisme de s'implanter sur le domaine public pour vendre de la nourriture. C'est dans cette même veine que le Marché Saint-Pierre, dont la mission consiste à contribuer aux saines habitudes d'alimentation et à rendre accessibles, tant géographiquement que financièrement, des produits frais aux citoyens du quartier Saint-Pierre, a justement été créé. Il pourrait théoriquement jouer ce rôle sur tout le territoire de l'arrondissement, par exemple, en créant des points de chute sur l'espace public où seraient vendus des plats préparés, frais et abordables.

Dans cette mesure, le Marché est plus qu'une fruiterie où l'on retrouve à bon prix des fruits et légumes, denrées non-périssables et certains produits de base (œufs, lait, pain, etc.), c'est aussi une épicerie où l'on met en valeur des produits locaux tout en assurant la sécurité alimentaire de la communauté. À cet effet, la cuisine du Marché offre un programme de cuisines collectives et d'urgence, des cours culinaires visant une saine alimentation et de la production de plats. Imaginons par exemple un kiosque mobile qui pourrait offrir ce genre de services en faisant le tour de l'arrondissement.

Il est à noter que malgré le succès du Marché Saint-Pierre, il demeure problématique de rejoindre les populations les plus isolées du quartier, telles les personnes âgées et à mobilité réduite. Une fois de plus, un programme de restauration de rue pourrait entraîner la mise sur pied d'un service répondant directement aux populations à ce type de critères. L'idée est particulièrement intéressante dans la mesure où il existe des secteurs dans Lachine qui n'ont, par exemple, toujours pas de popote roulante, notamment Saint-Pierre.

Au-delà de l'accès à la nourriture, la sécurité alimentaire a la capacité d'entraîner d'autres retombées sur le plan urbanistique. Le sentiment de sécurité est très souvent lié au confort que sentent les gens ou non sur le domaine public. En animant l'espace public par le biais de projets de nourriture de rue, il serait possible d'encourager la réappropriation des milieux urbains, de dynamiser des lieux qui seraient autrement considérés comme dangereux et de créer des places publiques de rassemblement pour la communauté. Depuis plusieurs années, les marchés saisonniers que tient le Marché Saint-Pierre sur le domaine public ont permis aux citoyens de Saint-Pierre de dynamiser

des stationnements, des parcs sous-utilisés et même des voies de circulation dans le cadre des fêtes de quartier. Dans cette mesure, la nourriture de rue présente des pistes de solutions intéressantes pour lutter contre la dégradation des milieux urbains, la stigmatisation de quartiers stagnants et la progression de l'insécurité alimentaire. Elle a le pouvoir de rassembler des gens et de bien les nourrir.

Économie sociale

Le développement de cuisine de rue à Montréal peut également être l'opportunité de favoriser la création d'entreprises favorisant la cohésion et la solidarité entre les citoyens. En effet les entreprises d'économie sociale aident à structurer un quartier en répondant à des enjeux sociaux qui touchent les citoyens et les institutions locales. Elles sont des vecteurs importants de l'amélioration des conditions de vie des citoyens en soutenant leur inclusion à la vie collective.

Plusieurs types d'entreprises sont à envisager du simple OBNL - organisme à but non lucratif - à la coopérative qui elle-même peut prendre plusieurs formes.

Une entreprise de ce type pourrait par exemple aider des jeunes à se réinsérer dans une activité pour les amener vers un emploi ou vers un retour aux études.

Image de l'arrondissement

À dix minutes du centre-ville de Montréal, Lachine propose à ses résidents un milieu de vie unique qui combine histoire, patrimoine, services de proximité et plein air. Outre le bord de l'eau et sa piste cyclable, dont la réputation a depuis longtemps franchi les frontières de l'arrondissement, on retrouve de nombreux espaces verts, un hôpital affilié au Centre Universitaire de Santé Mc Gill, de nombreuses écoles primaires et secondaires - parmi lesquelles figurent le Collège Ste-Anne de Lachine et le Collège Saint-Louis -, la plus grande Marina du Québec et le plus vieux Marché public sur l'île de Montréal.

Nombreux sont ceux qui découvrent Lachine en fréquentant son bord de l'eau. Le boulevard Saint-Joseph, la Marina, la piste cyclable, l'Église des Saints-Anges : autant d'icônes qui en sont venues à représenter Lachine pour la majorité des gens, qu'ils soient Lachinois ou visiteurs. L'introduction de la cuisine de rue à Lachine nous permettrait d'accentuer la mise en valeur de ces secteurs bien connus. Par ailleurs, d'autres secteurs de l'arrondissement pourraient bénéficier de cette forme d'animation

urbaine que représente la cuisine de rue. Les rues Notre-Dame et Saint-Jacques, situées dans des secteurs dits « dévitalisés », pourraient rehausser leur image en permettant une cuisine de rue en mode fixe pendant la période estivale. En effet, alors que la cuisine de rue est généralement associée à des cantines de type mobile, rien n'interdit d'en favoriser l'implantation sur nos rues commerciales, de façon saisonnière pendant la belle saison.

Depuis plusieurs années, le milieu lachinois s'est mobilisé pour s'attaquer à la problématique de la sécurité alimentaire et ce, dans la foulée des préoccupations de la Direction de la santé publique relativement à l'accès à une alimentation saine à distance de marche. Encore ici, la réflexion sur la cuisine de rue nous offre l'occasion d'en faire évoluer la pratique pour permettre, notamment, des activités de type « fruixi² ».

Développement du Vieux Lachine

Le quartier dit du Vieux-Lachine est bordé d'un côté par le lac St-Louis et va de l'autre jusqu'à la rue Victoria. La rue Notre-Dame qui le traverse d'Est en Ouest souffre de dévitalisation depuis plusieurs années. Le déclin de la zone industrielle de l'Est de Lachine a imprégné négativement son développement et le possible déploiement de cuisines de rue est une opportunité pour l'Association centre-ville Lachine (ACVL).

Paradoxalement, si la rue Notre-Dame, au cœur du Vieux-Lachine a connu un déclin commercial, le boulevard St-Joseph, le long du lac St-Louis, a pu maintenir une offre qui s'adresse aux 40 000 visiteurs annuels de l'ensemble de parcs et équipements publics de ce quartier.

Un enjeu majeur est donc d'inciter ces visiteurs du bord de l'eau à entrer dans le Vieux-Lachine pour découvrir les services disponibles et stimuler l'activité commerciale notamment de la rue Notre-Dame.

² Retrouvant l'esprit des *patateries* ambulantes tout en remédiant aux déserts alimentaires présents dans de nombreux quartiers montréalais, Fruixi amène avec ses kiosques à vélo des fruits et légumes frais produits localement – nov. 2012. <http://www.marchefrontenac.com/node/2/a-propos>

Développement durable et environnement

L'ensemble patrimonial présent sur les bords du lac St-Louis propose une proximité très forte avec la nature. Le lac avec le canal et le fleuve, le parc aménagé autour, les sculptures extérieures et la grande diversité de bâtiments remarquables font de l'enjeu environnemental l'un des plus sensibles. Le maintien du niveau de propreté actuel de cette zone est donc un incontournable dans l'approche qui pourrait être faite.

Dans la même idée, les principes du développement durable, soit le choix d'opérer une activité en favorisant le plus possible l'usage de produits et de matériels réutilisés ou recyclés et le choix des fournisseurs sensibilisés à ce sujet, sont à mettre en avant pour accroître la cohérence entre l'environnement et l'activité commerciale.

RECOMMANDATIONS

1. Nombre et coût des permis

Si la consultation publique retient la mise en place de cuisine de rue à Montréal, nous recommandons que le nombre de permis soit contrôlé afin de ne pas noyer l'offre de restauration.

De même, nous recommandons que le coût de ces permis soit équitable par rapport à ceux des commerçants déjà en place.

2. Distance des restaurants

Pour que l'offre commerciale nouvelle vienne enrichir les services aux consommateurs sans nuire au commerce existant, nous recommandons qu'une distance minimale soit imposée entre les deux types de commerce.

3. Cohésion sociale

Nous recommandons que, en concertation avec les commerçants du Vieux-Lachine, soit favorisée la création d'entreprises d'économie sociale avec la création de cuisines de rue. La cohésion sociale devrait promouvoir l'inclusion des personnes isolées et le soutien aux commerçants du centre du Vieux-Lachine pour mieux irriguer le territoire. Dans cette idée, nous proposons de créer des relais d'informations sur l'offre commerciale complémentaire disponible localement. Ceci pourrait prendre la forme de coupons de réduction offerts dans la zone très fréquentée et à utiliser à l'intérieur du territoire.

4. Lutte à la sécurité alimentaire

Nous recommandons que soit développée une offre de produits alimentaires de base en parallèle avec les cuisines de rue pour occuper les déserts alimentaires du territoire. Les commerçants concernés pourraient offrir des produits alimentaires certains jours et/ou des produits cuisinés certains autres jours.

5. Qualité de l'offre de nourriture

Afin de promouvoir les saines habitudes de vie, nous recommandons de favoriser une cuisine de rue qui proposera des plats préparés et transformés sur place. Il serait particulièrement pertinent que cet axe soit favorisé surtout dans le cadre du lac Saint-Louis dont les services sont déjà d'une très bonne qualité.

6. Environnement

Nous recommandons que des standards stricts soient retenus pour la protection de l'environnement avec la gestion des déchets, mais aussi en amont dans le choix de producteurs locaux, de produits sains, de matériels peu polluant, etc.

CONCLUSION

Le développement de cuisines de rue constitue une opportunité pour Lachine à plus d'un titre. Le cadre unique du lac St-Louis pourrait être un lieu d'accueil très intéressant pour servir les promeneurs réguliers comme les touristes de passage. À partir de ces évidences économiques et touristiques, c'est tout le secteur du Vieux-Lachine qui pourrait y trouver un dynamisme renouvelé tant pour la revitalisation de la rue Notre-Dame que pour la lutte à la sécurité alimentaire, tout en soutenant les principes de solidarité et de concertation de l'économie sociale.

En axant ce développement vers la qualité du service, le respect de l'environnement et du développement durable, Lachine pourra encore se démarquer et exploiter la richesse de ce qui la constitue : un milieu de vie à échelle humaine, proche de la nature et orienté vers un développement local intégré et concerté.

Organisme porteur



Organismes collaborateurs



Saint-Pierre imagine...
...une place pour tous !

COMITÉ DE REVITALISATION URBAINE INTÉGRÉE DU QUARTIER SAINT-PIERRE