
Procès-verbal de l'assemblée publique

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

Le lundi 29 octobre 2012 à 19 h
Hôtel de ville de Montréal, 275, rue Notre-Dame Est, salle du conseil

COMMISSAIRES PRÉSENTS

M. Bernard Blanchet, président
M. Étienne Brunet, vice-président
M. Daniel Bélanger
M. Richard Bergeron
M. Alvaro Farinacci
Mme Véronique Fournier
M. Dominic Perri
M. Aref Salem

COMMISSAIRE ABSENT

M. Bertrand Ward

INVITÉS

M. Guy De Repentigny, chef de division, Direction du développement économique et urbain (DDÉU)
Mme Amélie Régis, conseillère en planification, DDÉU
M. Michel Valade, conseiller économique, DDÉU

Environ 80 citoyens sont présents.

1. Ouverture de l'assemblée

Le président déclare l'assemblée ouverte à 19 h et en explique le déroulement.

2. Adoption de l'ordre du jour

Sur une proposition de M. Salem, appuyée par M. Bélanger, l'ordre du jour est adopté à l'unanimité.

3. La vente d'aliments sur le domaine public à Montréal (cuisine de rue)

Le président rappelle le mandat donné à la commission par le conseil municipal et présente le calendrier établi pour l'examen public. Il invite par la suite les représentants de la DDÉU à présenter le dossier.

M. De Repentigny explique que la DDÉU a préparé un projet de présentation pour l'examen public du dossier qui recense les expériences d'autres villes et propose une série de questions liées à une éventuelle autorisation de la cuisine de rue à Montréal. Il souligne que les partenaires de la Ville présentent des positions très variées sur la question et que «le vent souffle dans plusieurs directions».

Mme Régis fait la présentation. Elle rappelle d'abord que la DDÉU a reçu le mandat d'accompagner la commission dans ce dossier suite à l'annonce d'une consultation par M. Deschamps en juin dernier. La DDÉU a consulté de nombreuses unités administratives de la Ville pour les fins de cette présentation.

Dans la présentation, on définit d'abord ce qu'est la cuisine de rue : la vente d'aliments sur le domaine public, dans les parcs, les rues et sur les trottoirs.

À l'aide d'exemples nord-américains, Mme Régis démontre que la cuisine de rue est une tendance très présente sur le continent. Certaines villes, comme New York et Los Angeles ont même créé des prix annuels récompensant les meilleurs restaurateurs de rue. Plusieurs autres villes se sont ouvertes à la cuisine de rue récemment : Boston, Calgary et Vancouver, entre autres. Il y a des villes pionnières en la matière comme Portland qui compte quelque 600 popotes roulantes pour 500 000 habitants.

Les situations particulières de certaines villes sont ensuite présentées.

La Ville de Vancouver a lancé en 2010 un projet de cuisine de rue pour offrir une nourriture de qualité et diversifiée. En 2010, 17 permis ont été accordés et ce nombre a atteint 103 en 2012. Pour 2014, on vise 133 permis. Vancouver fait une distinction entre permis dans les parcs et permis sur rue. Les permis dans les parcs sont beaucoup plus coûteux. C'est un comité composé entre autres de chefs, de blogueurs et de nutritionnistes qui détermine à qui sont attribués les nouveaux permis parmi la liste des postulants. La Ville de Vancouver développe ainsi une cuisine de rue multiculturelle qui rend la ville plus vibrante, amène les gens à sortir et à socialiser. Les exigences d'apparence et de propreté sont très élevées et une unité ne peut se trouver à moins de 60 mètres d'un commerce établi. Il y a également des permis pour popotes roulantes assortis de règles de déplacement bien précises.

Calgary a lancé un projet pilote en août 2011 avec l'équivalent local des sociétés de développement commercial. Ces dernières déterminent où peuvent circuler les unités mobiles sur leur territoire, ce qui permet de cibler certains secteurs où l'offre de restaurants est déficiente. Il n'y a pas d'emplacement fixe. Une trentaine de camions participent actuellement au projet.

Toronto a lancé un projet en 2009. Un comité de sélection et un panel d'experts ont évalué les demandes de permis et huit permis ont été émis la première année. À la fin de la seconde année, il ne restait plus que deux détenteurs de permis. La lourdeur administrative, les coûts d'acquisition d'une unité mobile, les emplacements et la faible viabilité du modèle d'affaires ont conduit à des résultats mitigés. Le programme n'a pas été reconduit. Un nouveau groupe de travail a été mis sur pied pour revoir la réglementation.

La Ville d'Ottawa est en réflexion suite à une diminution importante du nombre de permis émis, notamment en raison d'un moratoire. Les préoccupations d'Ottawa portent sur le rehaussement de la qualité nutritionnelle des aliments offerts, la concurrence commerciale, la coexistence sur le domaine public et la valeur des permis. Un projet pilote pourrait voir le jour prochainement.

Mme Régis survole rapidement les expériences de Boston, New York et Portland pour en arriver à la situation de Montréal.

Cinq dates sont à retenir en ce qui a trait à la situation montréalaise :

- les questions de salubrité, de circulation, de propreté et de concurrence ont amené Montréal à interdire la vente de nourriture sur rue en 1947;
- en 1997, une commission du conseil a étudié la vente de crème glacée sur le domaine public et a recommandé de ne pas l'autoriser, les arguments invoqués pour cette décision rejoignaient ceux de 1947;
- un comité consultatif de l'arrondissement de Ville-Marie a recommandé en 2003 d'interdire la vente de nourriture sur le domaine public, mais de mettre en place des kiosques multifonctionnels permanents dans quatre parcs de l'arrondissement;
- le 6 mai 2003, l'arrondissement de Verdun a adopté un règlement permettant la vente de nourriture sur le domaine public exclusivement sur les berges du fleuve avec emplacements déterminés par l'arrondissement, mais aucun permis n'a été émis;
- en 2012, le conseil municipal a mandaté la commission pour étudier la vente d'aliments sur le domaine public.

Mme Régis rappelle ensuite les expériences récentes faites à Montréal en matière de cuisine de rue :

- marché du Foodlab à la Société des arts technologiques et au parc de la Paix;
- marché mobile de fruits et légumes Fruixi;
- Muv box et Porchetta dans le Vieux-Port;
- souk gastronomique au Festival Juste pour rire;
- rendez-vous sur l'esplanade du parc Olympique;
- pop-up culinaire au parc Émilie-Gamelin;
- camion Grumman 78 et les festivals;
- Parc du Canal-de-Lachine.

Les divers règlements liés aux activités de la cuisine de rue sont ensuite brièvement exposés.

Mme Régis aborde ensuite les enjeux liés à la cuisine de rue à Montréal :

- la compétence locale déléguée aux arrondissements pour réglementer l'occupation du territoire;
- la gestion éventuelle de la cuisine de rue (Ville, association indépendante?);
- le possible manque d'équité fiscale et la concurrence entre la cuisine de rue et les commerçants établis;
- la cuisine de rue pourrait encourager des entrepreneurs qui ne peuvent se permettre les coûts d'un restaurant à se partir en affaires autrement;
- l'impact de la cuisine de rue sur les événements publics et l'occupation du domaine public;
- la propreté et la salubrité;
- le positionnement touristique de Montréal comme ville gastronomique internationale;
- la spécificité locale du modèle montréalais.

La présentation se conclut par des questions auxquelles les citoyens et organismes sont invités à répondre : veut-on de la cuisine de rue à Montréal? Pourquoi? Si oui, à quelles conditions?

M. Blanchet remercie Mme Régis pour la présentation.

4. Période de questions et d'interventions du public

M. Blanchet invite d'abord les personnes inscrites pour la période de questions. Si le temps le permet, des personnes non inscrites qui le désirent pourront aussi intervenir.

M. Jean Efthimiakopoulos

M. Efthimiakopoulos est un ancien restaurateur à Montréal. Des situations qu'il a connues dans la rue à Montréal (il évoque le destin tragique de son fils) l'amènent à proposer une formule qui pourrait s'insérer dans la question de la vente d'aliments sur le domaine public à Montréal. Des comptoirs de vente d'aliments pourraient être aménagés à divers endroits au centre-ville, par exemple sur des places publiques comme le square Phillips, et les profits des ventes seraient versés à une fondation venant en aide aux organismes qui œuvrent auprès des personnes sans abri. M. Efthimiakopoulos voit dans cette formule une façon d'aider les personnes itinérantes souffrant de maladie mentale.

M. Daniel Hall

Les Délices roulants

M. Hall possède six barbecues mobiles et participe à divers événements à Montréal et ailleurs depuis de nombreuses années. Il était de ceux qui souhaitaient que Ville-Marie permette la cuisine de rue en 2002. Il souhaite que la Ville de Montréal permette la cuisine de rue et émette des permis en conséquence. Actuellement, il travaille sur la base de permis émis pour des événements spéciaux.

M. Brunet invite M. Hall à expliciter la nature de ce qu'il souhaiterait dans un mémoire qu'il pourrait présenter lors d'une prochaine séance. Ce dernier confirme qu'il entend déposer un mémoire.

Mme Anissa Benomar

Entreprise Gaufrabec

Mme Benomar souligne que la présentation de la DDÉU fait très bien le tour de la question. Elle est propriétaire d'une entreprise qui a participé à de nombreux événements de cuisine de rue, notamment le pop up culinaire du parc Émilie-Gamelin. À son avis, la Ville de Montréal devrait favoriser le déploiement de la cuisine de rue un peu partout, mais particulièrement dans les secteurs industriels où la desserte en restaurants est souvent déficiente et à proximité des centres d'hébergement de personnes âgées.

M. Bélanger demande à Mme Benomar d'expliquer davantage sa proposition. Cette dernière souligne qu'il conviendrait d'avoir un pop up culinaire mobile qui pourrait se déplacer en rotation à divers endroits pour donner une offre alimentaire dans des secteurs où les alternatives sont peu nombreuses ou inexistantes (parcs industriels, centres de personnes âgées, écoles). Les dates et heures de passage pourraient être communiquées à l'avance dans les endroits concernés.

Mme Fournier trouve intéressante l'idée d'aller vers des clientèles non mobiles. Elle demande si Mme Benomar a déjà fait des démarches auprès des entreprises dans les parcs industriels. Mme Benomar répond que cette idée est en gestation pour le moment. Elle ajoute que son entreprise utilise régulièrement les médias sociaux pour faire connaître les lieux et les dates où son camion est présent.

Mme Leeja Murphy

Mme Murphy soulève plusieurs questions opérationnelles liées à la présence de camions de cuisine de rue sur le domaine public :

- Un restaurateur pourra-t-il posséder plusieurs permis?
- Les permis seront-ils pour toute la Ville ou par arrondissement?
- Y aura-t-il des normes quant à la taille des camions et quant à l'affichage publicitaire?
- Quels seront les délais de réponse aux demandes de permis?

M. Blanchet souligne que toutes ces questions sont pertinentes et que la consultation publique permettra de recueillir les opinions sur ces questions. Il ajoute que l'administration a déjà manifesté un préjugé favorable à la cuisine de rue, mais n'a pas fixé les éventuelles règles de fonctionnement.

M. Brunet invite Mme Murphy à déposer un mémoire présentant ses propositions sur ces questions et sur l'ensemble du dossier.

M. Philippe Leclerc

Juste pour rire

M. Leclerc remercie les commissaires et la DDÉU pour la présentation qui campe bien les enjeux. Il rappelle le succès considérable du souk alimentaire installé dans le Quartier des spectacles cet été et est d'avis que Montréal est prête pour la cuisine de rue. Juste pour rire est déjà inscrit pour le dépôt d'un mémoire le 28 novembre.

Mme Fournier invite M. Leclerc à indiquer dans son mémoire les problèmes de tous genres rencontrés avec le souk alimentaire et les solutions proposées en solution à ces problèmes.

M. Leclerc souligne tout de suite deux questions importantes auxquelles le souk alimentaire a été confronté. Il y a eu d'abord une question de perception. Les commerçants installés dans le secteur craignaient une perte de marché au profit de la cuisine de rue. Or, la cuisine de rue a généré un achalandage plus important dans le secteur qui a profité à tout le monde. Une autre question importante était celle de la nourriture proposée. Pour le souk alimentaire, les organisateurs ne souhaitaient pas de nourriture de type «fast food».

M. Brunet souligne que le bref exposé de M. Leclerc fait ressortir l'importance de distinguer la cuisine de rue associée à des événements spéciaux de celle qui pourrait être présente sur une base quotidienne.

M. Blanchet ajoute qu'il faudra aussi réfléchir à la création éventuelle d'une association des cuisines de rue et au mode de gouvernance de la cuisine de rue à Montréal. Il rappelle que nous ne sommes plus en 1947 et que certains problèmes évoqués à l'époque peuvent désormais être réglés en partenariat.

Mme Gabrielle Aubin

Mme Aubin est étudiante à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en gestion de la restauration. Elle souligne être particulièrement interpellée par les opportunités que la cuisine de rue peut offrir en terme d'entrepreneuriat. Elle représente un groupe d'étudiants qui songe à déposer un mémoire sur cette question.

Mme Sihem Smida CDEC Ahuntsic-Cartierville

Mme Smida attire l'attention sur certaines considérations qui lui apparaissent importantes dans le dossier de la cuisine de rue. Pour elle, il faut donner à la cuisine de rue montréalaise une orientation claire en faveur d'une saine alimentation et se tenir loin de la malbouffe. Il faut aussi mettre en place des conditions qui empêcheront des situations de concurrence déloyale entre les établissements de restauration et la restauration mobile.

Faisant écho à l'intervention de M. Efthimiakopoulos, Mme Smida croit que l'économie sociale doit avoir sa place dans la cuisine de rue.

En réponse à Mme Fournier, Mme Smida explique que la CDE C travaille à la préparation d'un mémoire qui sera axé entre autres sur la problématique des secteurs dépourvus de restaurants et de commerces d'alimentation (les «déserts alimentaires») et sur la notion de sécurité alimentaire.

M. Blanchet tient à souligner la pertinence de discuter de l'économie sociale dans le dossier de la cuisine de rue, dans la mesure où l'économie sociale occupe un espace important pour les décideurs politiques au gouvernement du Québec.

M. Guy Vincent Melo

M. Vincent est un gestionnaire alimentaire qui travaille avec le groupe Spectra. Il préside également une association représentant des restaurateurs de rue. Selon lui, Montréal est prête pour la cuisine de rue, les expériences récentes en sont la preuve. Il compte déposer un mémoire d'ici la fin de novembre.

5. Période de question des membres de la commission

Les membres de la commission ont eu l'occasion d'interroger les représentants de la DDÉU lors d'une séance de travail et n'ont pas de question.

6. Levée de l'assemblée

Avant la levée de l'assemblée, le président rappelle que les dates prévues pour la présentation des mémoires sont, les suivantes :

- le mercredi 21 novembre 2012, à 19 h – réception des mémoires et commentaires à la salle du conseil de l'hôtel de ville, 275, rue Notre-Dame Est;
- le lundi 26 novembre 2012, à 19 h – réception des mémoires et commentaires à la salle du conseil de l'arrondissement de Lachine, 1800, boul. Saint-Joseph, Lachine;
- le mercredi 28 novembre 2012, à 14 h – réception des mémoires et commentaires à la salle du conseil de l'hôtel de ville, 275, rue Notre-Dame Est;
- le jeudi 29 novembre 2012, à 19 h – réception des mémoires et commentaires à l'Institut des communications graphiques du Québec, 999, avenue Émile-Journault Est;

Il invite les personnes et organismes à s'inscrire dès maintenant à l'une ou l'autre de ces séances.

L'ordre du jour étant épuisé, l'assemblée est levée à 20 h 40.

ADOPTÉ LE : 28 mars 2013

Original signé

Bernard Blanchet
Président

Original signé

Pierre G. Laporte
Secrétaire recherchiste