

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

### **Recommandations sur la vente d'aliments sur le domaine public (cuisine de rue)**

---

LA COMMISSION PERMANENTE SUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET URBAIN ET L'HABITATION

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

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

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

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

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

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

et dans le plus grand respect des besoins et de la volonté des citoyens des divers arrondissements de Montréal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La commission fait les recommandations suivantes au conseil municipal :

**R-1**

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

## ***Court terme***

### **R-2**

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

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

### **R-3**

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

### **R-4**

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

### **R-5**

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

## ***Moyen et long terme***

### **R-6**

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

## ***Orientations – gouvernance de la cuisine de rue***

### **R-7**

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

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

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

### ***Orientations – occupation du domaine public***

#### **R-8**

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

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

#### **R-9**

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

### ***Orientations – cohabitation et équité entre commerçants***

#### **R-10**

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

#### **R-11**

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

#### **R-12**

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

### ***Orientations – offre alimentaire***

#### **R-13**

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

### ***Orientations – développement durable, salubrité et sécurité***

#### **R-14**

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

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

### ***Orientations – entrepreneuriat***

#### **R-15**

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

### ***Orientations – identité visuelle et pavoiement***

#### **R-16**

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