

**RÉPONSE DU COMITÉ EXÉCUTIF  
AU RAPPORT DE LA COMMISSION PERMANENTE SUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET  
URBAIN ET DE L'HABITATION SUR LA VENTE D'ALIMENTS SUR LE DOMAINE PUBLIC (CUISINE DE  
RUE) À MONTRÉAL**

---

Le 18 juin 2012, le conseil municipal mandatait la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation afin d'étudier la vente d'aliments sur le domaine public (CM12 0570).

La commission a tenu diverses séances publiques entre le 29 octobre et le 29 novembre 2012. La commission a adopté ses recommandations lors d'une assemblée publique tenue le 28 mars 2013. Par la suite, le rapport a été déposé à la séance du conseil municipal du 22 avril 2013 et le comité exécutif en fut saisi à sa séance du 15 mai 2013.

La commission a formulé 16 recommandations. Dans le texte suivant, le comité exécutif apporte une réponse à chacune des recommandations émises par la commission.

**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

***Réponse à R-1***

La vente d'aliments sur rue comporte des enjeux économiques, urbanistiques, de gouvernance, de santé publique et de rayonnement pour Montréal.

Le comité exécutif est d'avis que la mise en place des projets témoins, qui se dérouleront en 2013 et 2014 sous la responsabilité des arrondissements, et celle d'un comité de pilotage pour proposer un cadre réglementaire général permettront aux autorités municipales d'évaluer et de se prononcer sur le déploiement éventuel de la vente d'aliments sur le domaine public.

***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;
- en utilisant leur pouvoir d'ordonnance ou toute autre règle pertinente à ces fins.

***Réponse à R-2***

La vente d'aliments sur rue relève des arrondissements en raison d'une délégation de pouvoir. En vertu de la Charte de la Ville de Montréal (article 84), le conseil de la Ville

est l'instance compétente ayant le pouvoir de réglementer les activités économiques. Toutefois, en vertu du Règlement intérieur de la ville sur la délégation de pouvoirs du conseil de la ville aux conseils d'arrondissement (02-002) (art. 1, par. 1<sup>o</sup>, sous-par. i)), le conseil municipal 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.

De plus, le conseil d'arrondissement est l'instance compétente ayant le pouvoir de réglementer l'occupation du domaine public, toujours en vertu de la Charte de la Ville de Montréal (article 67.1 de l'annexe C) et de réglementer le zonage.

Le comité exécutif estime que les arrondissements sont en mesure d'appuyer divers projets qui impliquent un volet cuisine de rue lors d'événements et de réaliser des projets pilotes d'occupation du domaine public pour y vendre des aliments.

L'expérience des années 2013 et 2014 représente un atout essentiel du processus d'acceptation afin de déterminer les meilleures pratiques à adopter en prévision de l'élaboration d'un cadre réglementaire approprié.

### **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.

### ***Réponse à R-3, R-4 et R-5***

Le comité exécutif est d'avis qu'un comité de pilotage qui fait appel à diverses expertises municipales et comportant des représentants des acteurs du milieu permettra de développer un projet qui intègre les diverses préoccupations.

Pour le comité exécutif, l'élaboration éventuelle d'un projet de règlement interpelle les arrondissements qui assument des responsabilités de gestion du territoire et leur présence dans la démarche s'avère essentielle avec les autres unités d'affaires concernées.

L'expérimentation durant les années 2013 et 2014 s'avère nécessaire afin d'observer le déroulement des activités de cuisine de rue et établir des conclusions concrètes qui prennent en considération les divers enjeux et les règles les plus appropriées à appliquer pour déterminer un cadre réglementaire général.

Le comité exécutif convient que le Service de la mise en valeur du territoire (SMVT) et le Service de la concertation des arrondissements et des ressources matérielles (SCARM) disposent d'expertises complémentaires 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.

### ***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.

#### ***Réponse à R-6***

Le comité exécutif est d'avis que les expériences témoins des saisons estivales 2013 et 2014 doivent être terminées afin de permettre au comité de pilotage de formuler des recommandations pour le cadre réglementaire général. Les résultats de l'été 2014 seront particulièrement importants pour confirmer l'exactitude des propositions afin de transposer le tout dans un projet de règlement à soumettre aux autorités pour décision en prévision de la saison estivale 2015.

### ***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.

### ***Réponse à R-7***

De façon à favoriser une harmonisation des règles municipales et des pratiques d'affaires dans une industrie où les exploitants sont mobiles et pourraient proposer leur produits sur des sites situés dans différents arrondissements, le comité exécutif met l'accent sur l'importance à accorder aux règles municipales de gouvernance pour la vente de nourriture sur le domaine public. Pour celui-ci, il s'avère essentiel que la mise en place de règles se fasse en prenant en considération les compétences municipales locales et centrales. Les gens d'affaires et la Ville ne doivent pas se retrouver devant un assemblage réglementaire complexe qui rend le modèle d'affaires difficile à appliquer. Les aspects réglementaires régissant la cuisine de rue devront être élaborés de façon à assurer une bonne compréhension des processus pour l'obtention des permis requis.

### ***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;

### ***Réponse à R-8***

Le comité exécutif considère important que des règles puissent encadrer l'offre de cuisine de rue en procédant de façon progressive à son implantation sur le territoire afin d'assurer une intégration et une croissance harmonieuses de l'activité dans les différents milieux. Ceci s'avère particulièrement important pour éviter une surabondance de l'offre et intégrer cette activité au sein des diverses unités d'affaires dans un contexte de ressources limitées afin d'assurer un encadrement adéquat de l'activité (exemples : gestion de l'occupation du domaine public, salubrité alimentaire, rejets dans l'environnement, sécurité incendie...).

**R-9**

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

**Réponse à R-9**

Considérant que le conseil d'arrondissement est l'instance compétente ayant le pouvoir de réglementer l'occupation du domaine public et de réglementer les usages de son territoire, le comité exécutif est d'avis que l'arrondissement devrait déterminer les endroits pour la cuisine de rue et, le cas échéant, ne pas proposer de site dédié à cette activité de vente d'aliments.

***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.

**Réponse à R-10**

Le comité exécutif estime qu'il est important de tenir compte des enjeux de sécurité et de fluidité liés aux déplacements des véhicules et des personnes. Par ailleurs, les équipements mobiles utilisés doivent être conformes aux lois et règlements du Québec. Dans la désignation des sites, il faut référer aux expertises internes des arrondissements pour cibler les emplacements les plus appropriés dans un esprit de cohabitation des fonctions sociales et d'affaires.

**R-11**

Que, dans une perspective d'équité fiscale entre commerçants, le cadre réglementaire général prévoit 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).

**Réponse à R-11**

Un des principaux enjeux soulevé concerne l'équité fiscale entre les restaurateurs établis et les restaurateurs de rue. Le comité exécutif est d'avis qu'il faut appliquer des règles qui assureront l'équilibre entre les deux types de commerce. Que les restaurateurs de rue soient propriétaires ou locataires d'un espace servant à la préparation, ils contribueront au même titre que les restaurateurs établis aux revenus fiscaux de la Ville. En plus de répondre à cette préoccupation pour le comité exécutif, un lieu fixe de production alimentaire sur le territoire de la Ville de Montréal permet aussi de faciliter l'inspection en matière de salubrité alimentaire par la même équipe de

la Division de l'inspection des aliments du Service des infrastructures, du transport et de l'environnement.

#### **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.

#### ***Réponse à R-12***

Pour le comité exécutif, les événements publics et festifs ne doivent pas devenir le prétexte à la présence à proximité de ces sites de restaurateurs de rue qui s'installent sans autorisation. La démarche visant à autoriser la vente d'aliments sur le domaine public a pour objectif d'encadrer les pratiques et d'éviter l'occupation illégale. Il est dans l'intérêt de tous de mettre en place des mécanismes qui assurent le respect des différents groupes visés. L'identification des sites sur le domaine public pour la cuisine de rue qui serait sous la responsabilité des arrondissements permettrait de porter attention à cette préoccupation.

#### ***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.

#### ***Réponse à R-13***

Les lois et les règlements sur la salubrité et l'inspection des aliments s'appliquent aux restaurants établis ainsi qu'à la restauration de rue.

Pour le comité exécutif, la saine alimentation représente un enjeu qui concerne l'ensemble de la société. Le fait de vouloir favoriser des produits sains pour la cuisine de rue témoigne de la volonté municipale de contribuer à cette préoccupation.

Le comité exécutif reconnaît la contribution des restaurateurs à l'image de marque de Montréal par la créativité de ses représentants. Les restaurateurs de rue doivent contribuer à leur manière à mettre en valeur le caractère distinctif de l'offre culinaire et ainsi favoriser cette image de ville gastronomique.

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

### **R-14**

Que le cadre réglementaire général prévoie 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.

### ***Réponse à R-14***

Le comité exécutif estime que l'implantation de la cuisine de rue doit se faire dans le respect des normes municipales pouvant s'appliquer. Il faut notamment établir une gestion responsable des déchets et des rejets et l'application des normes pour assurer la salubrité alimentaire et la prévention en matière d'incendie au même titre que tous les autres exploitants de restaurant. Le respect des exigences réglementaires doit permettre d'assurer une cohabitation harmonieuse avec les riverains.

## ***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).

### ***Réponse à R-15***

La recommandation visant à réserver un pourcentage des permis à des personnes de moins de 35 ans concorde avec le programme « Jeunes Promoteurs » administré par le réseau des CLD dont l'objectif consiste à stimuler l'entrepreneuriat chez les jeunes et les aider à créer une première entreprise.

Dans le contexte où le taux d'entrepreneuriat sur notre territoire est relativement faible, le comité exécutif juge que des efforts doivent être déployés pour favoriser l'entrepreneuriat et, conséquemment, évaluer la possibilité de réserver un pourcentage des permis à des jeunes qui souhaitent démarrer une entreprise pour la première fois.

Le comité exécutif reconnaît la contribution des entreprises d'économie sociale et des OBNL et juge tout aussi important de considérer la possibilité de réserver des permis à ces organismes. Le cas échéant, les appels de projets devraient être diffusés de façon

à informer ces réseaux des occasions liées à la cuisine de rue afin de donner aux populations démunies une expérience de travail positive.

Dans tous les cas, les personnes et les organismes devront répondre aux mêmes normes et exigences que les autres citoyens désirant exploiter un restaurant de rue.

### ***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.

#### ***Réponse à R-16***

Le comité exécutif considère que les expériences pilotes de 2013 et 2014 seront les moments les plus propices pour identifier les besoins et les contraintes visant l'application éventuelle d'une identité visuelle et d'une signature propre à la cuisine de rue. La Direction des communications doit travailler avec les unités d'affaires concernées et les arrondissements pour atteindre cet objectif.

#### **En conclusion**

Le comité exécutif remercie les membres de la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation pour la qualité du rapport produit concernant la vente d'aliments sur le domaine public.