



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

La cuisine de rue à Montréal : enjeux et réflexions

Consultation publique
Octobre 2012

MONTRÉAL : qu'est-ce que la cuisine de rue?



Vente de nourriture préparée et servie à l'intérieur d'équipements ambulants divers installés sur le domaine public (parcs, rues, trottoirs) de façon temporaire

Cette définition exclut toute vente faite dans le cadre des festivals et événements publics

Cuisine de rue

Une tendance très présente en Amérique du Nord

**NEW YORK
PHILADELPHIE
LOS ANGELES**
remettent des
Vendy Awards

PORTLAND
600 popotes roulantes
pour 500 000 habitants

NEW YORK
5 100 permis
de toutes sortes

**SAN FRANCISCO
LOS ANGELES**
tiennent un festival
de la cuisine de rue

BOSTON CALGARY VANCOUVER
autorisent la vente d'aliments
sur rue depuis tout récemment

Cuisine de rue : expériences extérieures

Vancouver

Projet pilote en 2010 : 17 permis renouvelables accordés; 103 en 2012

Coût annuel de 5 000 \$ à 15 000 \$ pour un permis dans un parc; 1050 \$ pour les permis sur rue

Critères de sélection (menu, plan d'affaires, qualité de la nourriture, ...) et jury pour l'analyse des nouvelles applications

L'unité ne peut se trouver à moins de 60 mètres d'un commerce établi qui offre un produit similaire

Autres considérations en matière d'apparence, de propreté, d'assurance, d'incendies, de salubrité



Cuisine de rue : expériences extérieures

Calgary

Lancement du *Food Trucks Pilot Program* en août 2011,
en collaboration avec les Business Revitalization Zones (BRZ)

Quatre phases au projet pilote : août 2011 à mars 2013

Coût annuel du permis : 646 \$

La Ville détermine les « roll zones » et les « no roll zones »; les BRZ sont associées au processus pour leur territoire

L'unité mobile ne peut opérer plus de quatre heures consécutives dans un même emplacement



Cuisine de rue : expériences extérieures

Toronto

Lancement du projet pilote *À la Cart* en 2009

Huit permis délivrés la première année; six, la deuxième, mais seulement deux ont terminé la saison

Facteurs d'échec

- la lourdeur administrative
- les unités mobiles
- les emplacements
- la viabilité du modèle d'affaires

Écart important entre les objectifs initiaux et les mesures d'implantation

Un groupe de travail a été mis sur pied en 2011 pour revoir la réglementation sur la vente d'aliments sur rue



Cuisine de rue : expériences extérieures

Ottawa

Questionnement sur l'émission des permis

Dû à un moratoire, le nombre de permis est passé en 20 ans de 100 à 32

Considérations

- la diversité et la qualité nutritionnelle de la nourriture
- la concurrence commerciale
- la coexistence sur le domaine public
- la valeur des permis

Hypothèse de projet pilote d'une douzaine d'unités



Cuisine de rue : expériences extérieures

En vrac

BOSTON : identifie 21 sites fonctionnant sous forme de plages horaires

NEW YORK : crée des événements récurrents dans les parcs (une fois par mois) pour que les citoyens s'approprient davantage les parcs

PORTLAND : utilise des terrains vacants pour revitaliser un secteur en créant des « grappes » de cuisine de rue



MONTRÉAL : bref historique de la cuisine de rue

1947 : vente de nourriture sur rue interdite

En raison de :

- la salubrité
- la circulation
- la concurrence
- la malpropreté

1997 : étude publique - Commission sur les finances et le développement économique

Réitère l'interdiction de vendre de la crème glacée sur le domaine public, notamment en raison de la concurrence et du coût d'entretien supplémentaire de l'espace public



MONTRÉAL : bref historique de la cuisine de rue

**2002 : étude publique - Comité consultatif
de l'arrondissement de Ville-Marie**

Recommande d'interdire la vente de
nourriture sur le domaine public, mais de
mettre en place des kiosques
multifonctionnels permanents dans quatre
parcs

**2003 : l'arrondissement de Verdun adopte un
règlement sur la vente de nourriture sur le
domaine public**

**2012 : étude publique - Commission sur le
développement économique et urbain et
l'habitation**



Expériences récentes à Montréal

Marché du Foodlab à la SAT au parc de la Paix

Souk gastronomique - Juste pour rire

Esplanade du Parc olympique

Pop-up culinaire au parc Émilie-Gamelin

Camion Grumman '78

Muvbox et Porchetta au Vieux-Port

Parc du Canal-de-Lachine



MONTRÉAL : cadre réglementaire

*Règlement concernant la paix et l'ordre
sur le domaine public*

Règlement sur les parcs

*Loi et règlements sur produits alimentaires
(Inspection des aliments - MAPAQ)*

Règlement sur le bruit

Règlement sur les rejets à l'atmosphère

Règlements d'urbanisme (arrondissements)

Exigences de sécurité - incendies



MONTRÉAL : enjeux

Gouvernance

COMPÉTENCE LOCALE

La vente d'aliments sur rue est une compétence « ville » qui a été déléguée aux arrondissements (application et adoption)

De plus, l'arrondissement est l'instance compétente pour réglementer l'occupation du domaine public



MONTRÉAL : enjeux

Économiques

ÉQUITÉ FISCALE

Il importe de garantir une équité fiscale entre les restaurateurs de la cuisine de rue et ceux établis qui paient leur impôt foncier

CONCURRENCE

Un sain équilibre de l'offre et de la demande doit être maintenu

ENTREPRENEURSHIP

La cuisine de rue est une façon d'encourager des entrepreneurs, qui ne peuvent se permettre les coûts d'un restaurant, à se partir en affaires autrement
Elle offre aussi la possibilité aux restaurateurs existants de diversifier leur entreprise



MONTRÉAL : enjeux

Urbanistiques

OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Il importe d'évaluer l'impact de la cuisine de rue sur les événements publics et l'occupation du domaine public : autofinancement des festivals, bruit, odeurs, fumée, stationnement, obstruction des voies, affichage, éclairage, etc.

Les expériences étrangères nous démontrent la multitude de possibilités en termes d'occupation du domaine public, selon les permis accordés :

- emplacements fixes, temporaires ou désignés
- voies publiques
- route prédéterminée
- terrains privés ou de stationnement public
- annuels, saisonniers, hebdomadaires, journaliers
- type de produits (fruit et légumes, mets déjà préparés, cuisson sur place)



MONTRÉAL : enjeux

Urbanistiques

PROPRETÉ

Les restaurateurs sont responsables de gérer les déchets qu'ils produisent

La gestion des poubelles et également celle des eaux usées doit être considérée



MONTRÉAL : enjeux

Santé publique

SALUBRITÉ

La Division de l'inspection des aliments effectue depuis plusieurs années l'inspection périodique des unités mobiles dans le cadre d'événements publics afin de s'assurer du respect de la réglementation provinciale sur l'hygiène et la salubrité alimentaires

La Division doit pouvoir inspecter en tout temps, durant les heures d'opération et sans avertissement préalable, les unités mobiles



MONTRÉAL : enjeux

Rayonnement

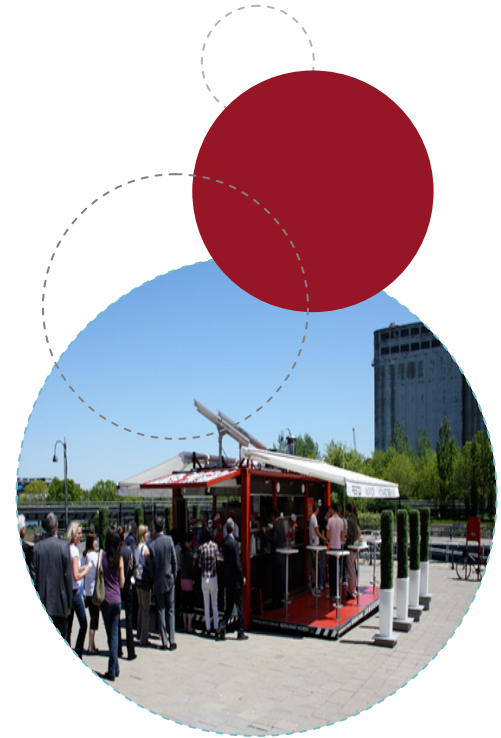
MONTRÉAL, VILLE GASTRONOMIQUE INTERNATIONALE

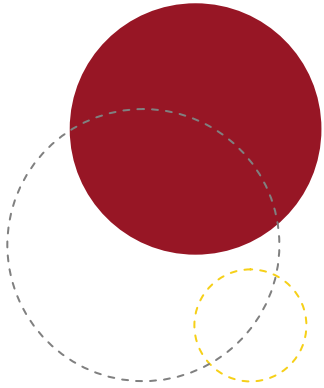
Depuis 2011, Tourisme Montréal fait le pari stratégique de positionner la métropole comme une destination gastronomique de classe mondiale

SPÉCIFICITÉ LOCALE ET MODÈLE MONTRÉALAIS

Montréal se définit, notamment, par une offre gastronomique qui lui est propre et qui fait partie de sa personnalité

Si elle devait être autorisée, la cuisine de rue devrait refléter cette spécificité et être encadrée par un modèle conséquent





Considérations

**Veut-on de la cuisine de rue à Montréal?
Pourquoi? Si oui, à quelles conditions?**

Considérations :

- complémentarité à l'offre actuelle
- équité fiscale
- cohabitation (fonctions, citoyens, riverains)
- entrepreneuriat
- qualité nutritionnelle / malbouffe
- créativité
- développement durable
- animation de l'espace urbain
- alternance/rotation de l'offre
- simplicité administrative

