



**CONSULTATION PUBLIQUE SUR LA
VENTE D'ALIMENTS
SUR LE DOMAINE PUBLIC**

**DE L'ARRONDISSEMENT VILLE-MARIE
DE LA VILLE DE MONTRÉAL**

**POSITION DE
L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC**

Le 5 décembre 2002

Association des restaurateurs du Québec

2485, rue Sherbrooke Est, Montréal (Québec) H2K 1E8 Tél. (514) 527- 9801 / 1-800-463-4237



**L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC :
UNE PRÉSENCE ACTIVE DEPUIS 64 ANS**

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est un organisme sans but lucratif fondé en 1938 dont le siège social est situé à Montréal . Elle compte dans ses rangs 3300 membres corporatifs représentant environ 5000 établissements, et ce, dans toutes les régions. Près de 1000 de ses membres exploitent un restaurant sur le territoire de la nouvelle Ville de Montréal.

En 2002, les membres de cette association auront généré ensemble des ventes totalisant près de 4 milliards de dollars. Considérant ce qui précède, il s'agit de la plus importante association du genre au Québec ainsi que la plus ancienne.

L'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux restaurateurs membres dans l'ensemble du Québec, des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances et de représentation gouvernementale.

Depuis sa fondation, l'ARQ assure un rôle de promoteur et de protecteur des intérêts des restaurateurs. Sur le plan régional, l'ARQ a été particulièrement active lors de l'adoption du règlement antitabac adopté par la Ville de Montréal en 1990. La fiscalité municipale, l'enlèvement des déchets et le contingentement des permis de restaurants ont aussi été des dossiers qui l'on préoccupé dans le passé.

L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION À MONTRÉAL

- La nouvelle Ville de Montréal compte près de 6000 endroits où sont offerts des services de restauration (restaurants, hôtels, casse-croûte, traiteurs, etc.)
- En 2000, les recettes totales des entreprises situées à Montréal dont la restauration constituait la principale activité économique se sont élevées à 1,8 milliard de dollars.
- La part attribuable à Montréal quant aux ventes totales de l'industrie de la restauration au Québec s'établit à 31,6 % alors que Montréal représente 24,8 % de la population.
- Les restaurants de Montréal procurent de l'emploi à environ 40 000 personnes, parmi lesquelles on retrouve un pourcentage élevé de femmes, de jeunes de moins de 25 ans et de salariés à temps partiel . Environ 5,5 % de la main-d'œuvre active au Québec travaille dans le secteur de la restauration, soit presque autant que dans le secteur des administrations publiques ou encore celui des services d'enseignement.
- Le nombre de faillites a sensiblement diminué depuis cinq ans. Le Québec compte pour 28 % des entreprises de restauration ayant déclaré faillite en 2001 au Canada, comparativement à 47 % en 1996. Le taux de survie des restaurants au Québec est de 30,7 % après cinq ans et de 15,7 % après 10 ans.
- Le taux de profit des restaurants du Québec s'établissait à 3,9 % en 1999, comparativement à 5,8 % pour l'ensemble des restaurants au Canada.

Sources : Association des restaurateurs du Québec, Statistique Canada, Industrie Canada et MAPAQ

INTRODUCTION

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) remercie le comité consultatif mandaté par le conseil d'arrondissement Ville-Marie de la Ville de Montréal, de lui permettre de faire part de sa réflexion sur l'autorisation de vendre des aliments sur le domaine public.

Ces derniers mois, c'est avec inquiétude que notre organisation et ses membres montréalais ont accueilli les intentions de quelques entrepreneurs, voulant profiter d'un changement d'administration, de faire lever l'interdiction des « voiturettes à hot-dogs » en vigueur sur le territoire de l'ancienne ville de Montréal depuis, dit-on, cinquante ans.

Bien que cette question n'est pas du ressort du conseil d'arrondissement Ville-Marie et qu'elle ne fait pas l'objet de la présente consultation, il nous apparaît malgré tout, dans un premier temps, important de souligner publiquement notre profonde déception quant à la décision du pouvoir central de la nouvelle Ville de Montréal, de déléguer aux arrondissements le pouvoir de réglementer sur ce qui est convenu d'appeler, la vente d'aliments sur le domaine public. Sous le couvert d'une décentralisation des pouvoirs, nous sommes d'avis qu'il s'agit là d'une décision irresponsable qui pourrait avoir pour conséquence de créer un chaos administratif et réglementaire injustifié. Nous n'osons imaginer ce que pourrait être la vie dans une ville comptant vingt-sept règlements différents sur la vente des aliments...

En considération de ce qui précède, la décision qui devra être rendue par les autorités de l'arrondissement Ville-Marie sur la vente d'aliments à ciel ouvert, est hautement capitale. Il y a fort à parier en effet, que les 26 autres conseils d'arrondissements, voir les autres grandes villes du Québec qui interdisent aussi présentement la présence de voiturettes à nourriture, s'inspireront largement de

ce qui ce sera décidé ici, quand viendra le temps pour eux aussi de se pencher sur la question.

Ceci étant dit, nous ne surprendrons personne en indiquant d'entrée de jeu que nous nous opposerons à tout allégement de la réglementation qui aurait pour effet d'autoriser la vente d'aliments sur le domaine public et ce, que les vendeurs soient itinérants ou non.

Nous appréhendons les effets pernicieux d'une telle éventualité et craignons, à juste titre selon nous, la concurrence déloyale qui risquerait de s'ensuivre ainsi que les problèmes d'hygiène et de santé publique que ce genre d'activité commerciale pourrait amener. Aussi, nous jugeons peu crédibles les arguments voulant que de permettre la vente de nourriture sur les trottoirs, améliorerait l'offre commerciale et touristique de Montréal.

Dans les pages qui suivent, nous tenterons brièvement d'expliquer ce qui motive la position sans équivoque qu'a adoptée l'Association des restaurateurs du Québec sur cette question.

1. LA CONCURRENCE DÉLOYALE

Exploiter un restaurant coûte cher. Chaque année, ce sont plusieurs millions de dollars qui sont retournés à la Ville de Montréal en taxes et droits de toutes sortes par les propriétaires de restaurants. Il y a bien sûr la taxe d'affaires, la taxe d'eau, la taxe générale, la taxe sur les immeubles non-résidentiels, auxquelles il faut parfois ajouter la cotisation à la SIDAC. Certains versent aussi un loyer à la municipalité pour une terrasse située sur le domaine public. Il n'est pas rare que les coûts totaux pour un restaurant de dimension moyenne dépassent 20 000\$ annuellement.

Pas nécessaire d'être un devin donc, pour imaginer et comprendre la frustration d'un restaurateur ayant pignon sur rue si, un beau matin, une nouvelle forme de concurrence (un grill avec des roues ou autre engin pire encore) s'installait au coin de sa rue pour une fraction du coût de ses taxes municipales.

Bien qu'habitué à composer avec la présence de nombreux concurrents de toutes sortes, la frustration de notre restaurateur serait double si en plus la cantine ambulante avait la liberté de s'installer où bon lui semble, y compris à proximité de restaurants, au gré des attractions touristiques et grands festivals populaires. Ce qui ne veut pas dire que la situation serait plus acceptable si ces commerces extérieurs étaient confinés à des endroits réservés.

Pourquoi pas à Montréal ?

Toronto, New York, Boston, autorise et encadre les activités des vendeurs alimentaires itinérants, alors pourquoi pas Montréal ?

Parce que dans ces villes, les autorités municipales ont à maintes reprises perdu le contrôle sur les activités des marchands ambulants. Manque d'inspecteurs, prolifération incontrôlée des véhicules triporteurs, concurrence déloyale aux restaurateurs, problèmes de bruits, d'odeurs, de propreté, d'économie souterraine, bref, la présence, même autorisée, de ce type de commerce a été partout la source de bien des maux de tête. Comment alors les autorités locales comptent-elles éviter ici toutes formes de dérapage ? On est en effet en droit de se poser la question.

Doit-on ouvrir la porte à ce type d'activité commerciale quand on sait qu'il sera plus tard extrêmement difficile de la refermer, comme on le constate à Toronto notamment ?

D'ailleurs, en regard de ce qui précède, nous jugeons particulièrement inquiétante l'impatience de quelques promoteurs allant, dans certains cas, jusqu'à défier la Ville en vendant des hot-dogs sur le trottoir sans attendre de savoir si le règlement sera abrogé.

Cet empressement démontre à quel point il serait difficile de faire respecter un cadre réglementaire strict dans lequel devrait nécessairement évoluer ce type d'activité et ce, afin non seulement de favoriser une cohabitation harmonieuse entre les milieux commercial et résidentiel, mais aussi, afin de protéger la santé du public et garantir la sécurité alimentaire.

2. LA SANTÉ PUBLIQUE

Comme il a été dit précédemment, il serait inacceptable que des services de restauration ambulants puissent exploiter un changement de réglementation pour s'attaquer au même marché que les restaurants ayant pignon sur rue, mais en bénéficiant de conditions plus favorables.

La même logique devrait évidemment prévaloir en ce qui concerne le respect des lois et des règlements encadrant rigoureusement les activités des restaurateurs.

Parmi toutes les normes et règles à respecter, il y en a une où aucune forme de compromis ne peut être envisagée, celle entourant l'hygiène et la salubrité des aliments.

La Loi sur les produits alimentaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, bientôt en vigueur sur le territoire de la nouvelle Ville de Montréal en remplacement du règlement 93 de la CUM, édicte une série de mesures auxquelles doivent se conformer toutes les entreprises de détails ou celles offrant des services de restauration. La loi prévoit notamment:

- que le lieu ou le véhicule utilisé, doit disposer d'eau potable courante chaude (au moins 60°C) et froide et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées;
- que la personne en contact avec les aliments se lave les mains avec de l'eau chaude et du savon liquide après avoir fumé ou être allé aux toilettes (quelles toilettes?), à quoi on devrait peut-être ajouter « après avoir manipulé de l'argent... »;
- que l'on dispose d'équipements permettant de conserver les aliments à une température d'au plus 4°C. Le produit périssable vendu chaud

ou servi chaud doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C;

- que les aliments soient protégés des insectes ou encore des éternuements du public dont la présence est d'ailleurs prohibée dans l'aire de préparation;
- etc.

Ces dispositions réglementaires de base qui, à Montréal, font l'objet d'un contrôle rigoureux par les inspecteurs du Service de l'environnement, sont essentielles au maintien du lien de confiance qui doit obligatoirement exister entre les entreprises alimentaires et les consommateurs.

Or, permettez-nous de douter de la capacité des marchands alimentaires ambulants de les respecter.

Non pas que nous doutons de leur bonne foi, mais dans un pays où il fait parfois 30°C l'été et -20°C l'hiver à l'extérieur, conserver une saucisse et ses condiments aux températures prescrites au règlement et en assurer la cuisson de façon adéquate et sécuritaire, nous apparaît surréaliste.

Finalement, en ce qui concerne l'hypothétique endroit où les préposés des chariots iraient à la toilette, qu'on ne vienne surtout pas nous dire qu'ils auraient l'embarras du choix considérant les nombreux restaurants et hôtels situés dans leur environnement de travail immédiat...

3. L'OFFRE COMMERCIALE ET TOURISTIQUE

On retrouve à Montréal des milliers de restaurants, répondant à tous les besoins, accessibles à toutes les bourses. La population montréalaise, comme les touristes, peut faire un véritable tour du monde en fréquentant les restaurants de Montréal. Il suffit d'ailleurs d'une brève promenade au centre-ville pour juger à quel point l'achat de nourriture y est grandement accessible. Chaque coin de rue a son restaurant dont plusieurs proposent des mets à emporter. Il y a aussi d'innombrables dépanneurs et autres commerces de détail alimentaires. En bref, Montréal a de quoi combler toutes les fringales.

Par conséquent, en quoi permettre la vente d'aliments sur les trottoirs de Montréal consistera-t-il en un « plus » pour l'offre commerciale et touristique de Montréal ?

De surcroît, est-il besoin de rappeler que Montréal jouit déjà d'une réputation internationale enviable, entre autres, pour la qualité et la variété de sa gastronomie ?

L'American Automobile Association (AAA), le même organisme qui décerne les très prestigieux prix Cinq Diamants, a désigné Montréal, *Capitale mondiale de la gastronomie*. En outre, les lecteurs de la revue américaine *Travel & Leisure* classaient récemment Montréal parmi les dix meilleures villes au monde pour la qualité de ses restaurants, un honneur qu'elle est la seule au Canada à détenir, alors qu'on ne retrouve aucune voiturette à hot-dogs dans ses rues...

CONCLUSION

L'industrie de la restauration à Montréal est extrêmement compétitive. Il faut savoir se battre (amicalement bien sûr) pour conserver sa clientèle. Ce principe s'applique à toutes les formes de restauration. C'est vrai pour un casse-croûte, c'est vrai pour une pâtisserie, c'est aussi vrai pour un restaurant de fine cuisine.

Malgré les efforts que cette forte compétition demandent aux restaurateurs, nous devons constater qu'elle apparaît extrêmement bénéfique aux consommateurs. Les amateurs de bonne chère sont bien servis à Montréal, l'une des meilleures villes pour son rapport qualité-prix dans les restaurants.

Permettre la vente d'aliments sur le domaine public n'apportera que concurrence déloyale et problèmes de sécurité alimentaire et ce, sans attirer un seul touriste de plus.

Voilà pourquoi en définitive, l'Association des restaurateurs du Québec s'oppose fermement à ce que l'on autorise la préparation et/ou la vente d'aliments à ciel ouvert dans les rues et sur les trottoirs de la nouvelle Ville de Montréal.