



CUISINE DE RUE

Avis présenté dans le cadre des consultations menées sur la cuisine de rue à Montréal par la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation de la Ville de Montréal.

28 novembre 2012

Document préparé par la Direction exécutive des relations externes et de la planification stratégique et la Direction principale des affaires publiques.

Société de transport de Montréal
28 novembre 2012

INTRODUCTION

Dans le cadre des consultations publiques menées par la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation, la Ville souhaite connaître l'opinion de la population et les positions des groupes d'intérêts et des institutions sur la cuisine de rue et vise à identifier les enjeux concernant sa mise en place ainsi que les conditions établissant le cas échéant un tel règlement.

À l'instar de plusieurs grandes villes dans le monde, la STM est d'avis que la cuisine dans la rue peut contribuer au dynamisme économique, touristique et culturel de Montréal. En revanche, la STM souligne dans cet avis certains enjeux liés à ses réseaux de surface et de métro tels que la fluidité, la propreté et la sécurité.

ENJEU DE LA FLUIDITÉ DANS LES RÉSEAUX DE LA STM

L'émission des permis et les emplacements autorisés doivent répondre aux besoins de fluidité des réseaux de la STM, tant aux abords des arrêts de bus, des abribus et des terminus que des stations de métro.

La STM souhaite que des périmètres soient établis dans les aires de circulation des stations de métro, arrêts de bus, abribus et terminus afin d'assurer la fluidité des déplacements des employés et des équipements de la STM ainsi que de sa clientèle conformément à sa réglementation actuelle.

Rappelons que le règlement R-36 de la STM stipule que les terminus et les zones d'abribus et d'arrêt de bus, les aires véhiculaires doivent demeurer libres en tout temps pour permettre la libre circulation des bus et assurer la sécurité des opérations. Les aires piétonnes et d'attente doivent également être laissées libres de toutes entraves. En ce qui a trait aux abords des stations, les aires de circulation doivent rester libres de toutes entraves pour assurer un déplacement fluide et sécuritaire de la clientèle.

ENJEU DE LA PROPRETÉ

La cuisine de rue est très présente en Amérique du Nord. New-York, Philadelphie, San Francisco, Los Angeles, Boston, Calgary, Vancouver, Portland, Toronto et Ottawa la permettent tous. Les villes émettent des permis dont le coût annuel peut varier entre 600\$ et 15 000\$.

À Ottawa et Toronto, la cuisine sur rue a des impacts importants sur la propreté des quais et des véhicules selon les gestionnaires des réseaux de transport collectif. Ils ont dû ajouter du personnel supplémentaire pour le nettoyage des stations et des véhicules ce qui a entraîné une augmentation des coûts d'entretien. Enfin à New York, la NYCT a interdit la consommation de nourriture et de boissons dans son réseau sous peine d'une amende de 100\$. Par contre, le règlement n'est pas vraiment appliqué aux dires des autorités du réseau de New York.

Somme toute, l'approche des AOT face à la cuisine de rue varie d'une ville à l'autre mais le constat commun est que ce type d'activité génère un surplus de coûts pour l'entretien et le nettoyage des véhicules et des installations.

La STM opère un réseau composé de 759 voitures de métro et de 1713 bus qui transporte annuellement plus de 400 millions de passagers. Le réseau comprend également 68 stations, 132 édicules, 5 terminus et près de 3000* abribus qui nécessitent un entretien constant et rigoureux. Compte tenu de l'importance de la propreté pour notre clientèle et la population montréalaise en générale, la STM et ses partenaires investissent annuellement plus de 30 millions de dollars dans l'entretien et le nettoyage de ses installations.

Les récents efforts de la STM pour améliorer la propreté de ses installations, notamment celle des abribus, ont porté fruits puisque le taux de satisfaction de la clientèle notamment à l'égard de la propreté est de 93 % en 2011. Nous sommes donc préoccupés par l'impact de cette nouvelle activité commerciale sur la propreté de nos installations.

Nous évaluons que la présence des restaurateurs de rue aura un impact significatif sur la propreté de nos installations. La cuisine de rue génèrera un surplus de déchets qui, à notre avis, nécessite la mise en place de mesures par les restaurateurs pour éviter qu'elle vienne détériorer la propreté de nos installations.

Dans l'éventualité où la Ville de Montréal décide de permettre la cuisine sur rue ou met en place un projet-pilote, la STM souhaiterait être impliquée sur la question de la propreté liée à ce projet.

En ce sens, la STM recommande que les restaurants et les détenteurs de permis prennent les mesures nécessaires pour gérer le surplus de déchets générés par leurs installations. La Ville de Montréal pourrait aussi les inciter à appliquer des principes de développement durable par l'utilisation d'ustensiles biodégradables et récupérables.

Afin d'assurer la propreté du réseau métro et d'autobus, la STM croit qu'une collaboration étroite avec la Ville et les restaurateurs sera requise pour s'assurer que les utilisateurs de ce service trouveront sur leurs parcours les équipements requis pour disposer adéquatement des déchets générés par l'utilisation de ce type de service. Ces dispositions s'inscriront ainsi dans la foulée du règlement R-36.

ENJEU DE LA SÉCURITÉ

Dans le cadre des festivals et des événements publics, les restaurateurs ambulants utilisent des équipements de cuisson alimentés par le gaz propane. Or, l'utilisation de combustibles volatiles à proximité du réseau du métro, peut comporter des risques pour la sécurité des usagers.

La STM souhaite être consultée et prendre part à un exercice qui déterminerait les emplacements autorisés afin de s'assurer que la réglementation concernant l'installation de cantines mobiles respecte les règles de sécurité du métro. Considérant l'utilisation de combustibles volatiles (tels le gaz propane) ou des huiles de cuisson ou tout autre produit inflammable ou explosif, les véhicules ne pourront être stationnés à moins de 10 mètres des entrées de métro ou des postes de ventilation afin que de quelconques émanations ne puissent s'infiltrer dans nos installations, et ce, conformément au règlement R-36.

** 986 abribus sont entretenus par la STM alors que les 2 000 autres le sont par notre partenaire commercial.*

RECOMMANDATIONS

- La STM souhaite que des périmètres soient établis autour des aires de circulation des stations de métro, arrêts de bus, abribus et terminus afin d'assurer la fluidité des déplacements des employés et des équipements de la STM ainsi que de sa clientèle.
- Dans l'éventualité où la Ville de Montréal autorise la cuisine de rue ou met en place un projet pilote, la STM souhaiterait être impliquée en ce qui a trait aux mesures à mettre en place pour empêcher une dégradation de la propreté de ses installations.
- Exiger des restaurants et des détenteurs de permis à prendre les mesures nécessaires pour gérer le surplus de déchets générés par leurs installations.
- La STM souhaite être impliquée et prendre part à un exercice qui déterminerait les emplacements autorisés afin de s'assurer que la réglementation concernant l'installation de cantines mobiles respecte les règles de sécurité du métro. Considérant l'utilisation de combustibles volatiles (tels le gaz propane) ou des huiles de cuisson ou tout autre produit inflammable ou explosif, les véhicules ne pourront pas se situer à moins de 10 mètres des entrées de métro ou des postes de ventilation afin que les émanations ne puissent atteindre nos installations.