



4.7.

CUISINES DE RUE

Le 29 mars 2018

SOMMAIRE DE L'AUDIT

OBJECTIF

Valider qu'un processus fonctionnel et efficace a été instauré en vue de veiller à ce que les cuisines de rue opèrent conformément aux lois, aux règlements et aux encadrements en vigueur sur le territoire montréalais.

En marge de ces résultats, nous avons formulé différentes recommandations aux unités d'affaires.

Les détails de ces recommandations ainsi que notre conclusion sont décrits dans notre rapport d'audit présenté aux pages suivantes.

Soulignons que les unités d'affaires ont eu l'opportunité de formuler leurs commentaires, lesquels sont reproduits à la suite des recommandations de notre rapport d'audit.

RÉSULTATS

Depuis le 24 mars 2015, le conseil municipal a adopté un règlement régissant la cuisine de rue sur le territoire de la Ville. La gouvernance entourant la gestion de cette activité a également fait l'objet de modifications notamment en ce qui a trait au partage des rôles et des responsabilités des différentes unités d'affaires impliquées. Trois ans plus tard, nous estimons que des améliorations devraient être apportées au regard des principaux aspects suivants :

- Le processus de sélection des cuisines de rue autorisées à demander un permis présente une lourdeur administrative et ne considère aucunement les résultats obtenus en matière d'inspection des aliments;
- Des mécanismes de suivi n'ont pas été instaurés en vue de s'assurer que les conditions inhérentes à la délivrance des permis de cuisine de rue sont maintenues tout au long de la durée de ceux-ci;
- Le mode de fonctionnement actuel entourant l'occupation du domaine public par les cuisines de rue occasionne, à certains égards, de l'insatisfaction de la part des exploitants ce qui influe négativement sur le taux de fréquentation des sites de cuisines de rue;
- Le règlement régissant la cuisine de rue ainsi que les responsabilités déléguées quant à son application sont méconnues de la part des arrondissements. En conséquence, la plupart des arrondissements audités ne procèdent pas à l'inspection des cuisines de rue sur leur territoire respectif en vue d'assurer l'application de la réglementation.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONTEXTE	423
2. OBJECTIF DE L'AUDIT ET PORTÉE DES TRAVAUX	426
3. RÉSULTATS DE L'AUDIT	427
3.1. Processus de sélection des cuisines de rue	427
3.2. Délivrance des permis de cuisine de rue	431
3.3. Gestion du calendrier pour l'occupation des sites par les cuisines de rue	434
3.4. Inspections des cuisines de rue	439
3.4.1. Inspections en vertu du règlement régissant la cuisine de rue	439
3.4.2. Inspections des aliments	443
3.5. Reddition de comptes	447
4. CONCLUSION	450
5. ANNEXES	452
5.1. Historique des cuisines de rue de 2015 à 2018	452
5.2. Tarification régissant les cuisines de rue	453
5.3. Objectif et critères d'évaluation	454





LISTE DES SIGLES

IBR

Inspection basée sur les risques

MAPAQ

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
du Québec

SCA

Service de la concertation
des arrondissements

SIAM

Système d'inspection des aliments
de Montréal

1. CONTEXTE

La cuisine de rue peut être définie comme étant la vente de nourriture préparée et servie par des marchands à l'intérieur d'équipements ambulants (p. ex. des camions, des roulotte, des chariots) installés sur le domaine public¹.

Bien que la vente de nourriture sur le domaine public ait été interdite sur le territoire de la Ville de Montréal (la Ville) depuis 1947, la popularité croissante de cette activité et les pressions exercées pour qu'elle soit à nouveau autorisée nécessitaient l'amorce d'une réflexion. Ainsi, le 19 juin 2012² le conseil municipal de la Ville a mandaté la Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation (la Commission) afin d'étudier la vente d'aliments sur le domaine public. En effet, plusieurs enjeux se devaient d'être considérés, notamment au plan :

- de la gouvernance : le partage des responsabilités entre la ville centre et les arrondissements;
- économique : l'équité fiscale et la concurrence considérant la cohabitation entre les cuisines de rue et les restaurants établis;
- urbanistique : l'occupation du domaine public (p. ex. le bruit, les odeurs, l'obstruction des voies de circulation) et la propreté;
- de la santé et de la sécurité publique : l'hygiène et la salubrité alimentaire, la prévention des incendies;
- du rayonnement : les impacts sur l'image de la Ville au plan gastronomique (p. ex. la qualité de l'offre culinaire).

À l'issue de l'étude publique et du dépôt de son rapport en avril 2013, la Commission s'est montrée favorable au développement d'un scénario permettant l'intégration des cuisines de rue sur le domaine public et a convenu de la nécessité de mettre sur pied un comité de pilotage chargé de proposer un cadre réglementaire dans la perspective d'un déploiement de l'activité à compter de 2015. Précisons toutefois que les cuisines de rue étaient déjà présentes sur le territoire montréalais dans le cadre d'événements festifs (p. ex. les festivals, les fêtes de quartier) en fonction d'ordonnances et de règles établies par les arrondissements.

À l'été 2013, l'arrondissement de Ville-Marie s'est vu confier la réalisation d'un projet-pilote de cuisines de rue sur des sites fixes sur son territoire. Ce projet-pilote a été reconduit en 2014 et l'arrondissement de Rosemont–La Petite-Patrie s'est alors ajouté au territoire accueillant les cuisines de rue. L'expérience vécue au cours de ces deux années de projet-pilote a permis de dresser un bilan positif, de sorte que le 24 mars 2015 le conseil

¹ Le domaine public désigne : les rues, les ruelles, les squares et les places publiques, y compris les trottoirs et les parcs.

² Résolution du conseil municipal, CM12 0570.

municipal a adopté le *Règlement régissant la cuisine de rue*³ (règlement 15-039) applicable à l'ensemble du territoire de la Ville.

Le règlement 15-039 vise à encadrer les cuisines de rue sur le domaine public sur des sites⁴ et des emplacements fixes⁵ où il y a alternance des exploitants détenteurs d'un permis de cuisine de rue. Il comporte notamment des sections concernant le processus de sélection et la constitution d'un comité de sélection, la demande de permis et les conditions de délivrance, la validité et la caducité d'un permis, les conditions générales du véhicule-cuisine, la vente d'aliments, l'affichage et la publicité, l'inspection et les dispositions pénales. L'article 3 du règlement précise qu'il ne s'applique pas :

- aux promotions commerciales autorisées par la Ville;
- à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations autorisées par la Ville;
- aux cantines mobiles;
- aux événements privés où un véhicule-cuisine associé à un événement est stationné sur le domaine public;
- aux véhicules destinés à faire des dons de nourriture.

Il importe de préciser, que préalablement à l'adoption de ce règlement, le conseil municipal s'est déclaré compétent le 24 février 2015⁶ en vertu de l'article 85.5 de la *Charte de la Ville de Montréal* pour une période de deux ans quant à l'occupation du domaine public à des fins de vente, de préparation et de consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public, à l'exception des autorisations permettant la vente d'aliments sur le domaine public à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations ou lors de promotions commerciales, lesquelles sont demeurées sous la gouverne des arrondissements. Cette déclaration de compétence a été faite dans l'objectif de développer une approche commune sur le territoire considérant que les pouvoirs d'adopter et d'appliquer les règlements relatifs à la vente d'aliments et de boissons sur le domaine public relevaient d'une compétence déléguée aux arrondissements⁷. Subséquemment, il a été résolu par le conseil municipal, lors d'une séance tenue le 20 février 2017⁸, de prolonger l'application de cette déclaration de compétence pour une période de deux années supplémentaires (échéance en février 2019).

3 Résolution du conseil municipal, CM15 0365.

4 Lieu fixe identifié sur le domaine public pour la localisation d'un nombre maximum de trois emplacements pour les véhicules-cuisines.

5 Espace à l'intérieur d'un site où doit s'installer un véhicule-cuisine.

6 Résolution du conseil municipal, CM15 0186.

7 En vertu du Règlement intérieur de la ville sur la délégation de pouvoirs du conseil de la ville aux conseils d'arrondissement (02-002) (article 1, paragraphe 1, sous-paragraphe i)).

8 Résolution du conseil municipal, CM17 0171.

Dans le cadre de l'adoption et des modifications apportées au fil du temps au règlement 15-039, le conseil municipal a également adopté (en 2015 et en 2017) des modifications⁹ au *Règlement intérieur de la Ville sur la délégation de pouvoirs du conseil de la ville aux conseils d'arrondissement* (règlement 02-002), afin d'y préciser le partage des rôles et des responsabilités au regard de cette activité. Ainsi, le règlement 02-002 stipule que le conseil de la Ville délègue¹⁰ :

- aux conseils d'arrondissement, les pouvoirs relatifs à l'adoption et à l'application de règlements relatifs à la vente, à la préparation et à la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations ou lors de promotions commerciales.

Au regard du règlement 15-039, le conseil de la Ville délègue :

- à l'arrondissement de Ville-Marie, l'application des dispositions relatives aux demandes et aux conditions de délivrance d'un permis de cuisine de rue;
- à tous les arrondissements, l'application des dispositions de ce règlement à l'exception de celles relatives au processus de sélection, au comité de sélection, à l'autorisation d'occuper le domaine public aux fins de cuisines de rue ainsi qu'à la validité et caducité d'un permis qui relèvent du Service de la concertation des arrondissements (SCA).

Tous les arrondissements sont imputables de réaliser les inspections requises en vue d'assurer l'application du règlement 15-039 et de déterminer le nombre de sites et d'emplacements où les cuisines de rue sont autorisées sur leur territoire respectif. Les arrondissements choisissent les sites et les emplacements et peuvent par ordonnance les modifier au besoin. Pour sa part, le SCA conserve la gestion du calendrier d'occupation des sites sur le domaine public aux fins des cuisines de rue. À cet égard, précisons qu'au cours des dernières années le SCA a relayé cette tâche, concernant la gestion du calendrier d'occupation des sites, à un organisme externe à la suite de l'adjudication d'un contrat.

Annuellement, le conseil municipal adopte le *Règlement sur les tarifs* auquel a été intégrée la tarification associée aux cuisines de rue. Cette tarification relative aux cuisines de rue concerne l'étude de la demande d'admissibilité associée à la sélection des exploitants, le coût du permis et des droits d'occupation du domaine public (voir l'annexe 5.2.).

Par ailleurs, en vertu d'une entente conclue avec le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), la Division de l'inspection des aliments relevant du Service de l'environnement est le mandataire du MAPAQ pour réaliser l'inspection des établissements alimentaires des secteurs de la restauration, de la vente au détail, de la transformation, de la distribution et de l'entreposage des aliments sur le territoire de l'agglomération de Montréal. Les cuisines de rue sont visées par cette entente.

⁹ Résolution du conseil municipal, CM15 0365 et CM17 0352.

¹⁰ Règlement 02-002, paragraphe 1, sous-paragraphe i) et article 4.2, paragraphes 1 et 2.

2. OBJECTIF DE L'AUDIT ET PORTÉE DES TRAVAUX

En vertu des dispositions de la *Loi sur les cités et villes*, nous avons réalisé une mission d'audit de l'optimisation des ressources portant sur les cuisines de rue. Nous avons réalisé cette mission conformément à la norme canadienne de mission de certification (NCCM) 3001, du Manuel de CPA Canada – Certification.

Cet audit avait pour objectif de valider qu'un processus fonctionnel et efficace a été instauré en vue de veiller à ce que les cuisines de rue opèrent conformément aux lois, aux règlements et aux encadrements en vigueur sur le territoire montréalais.

La responsabilité du vérificateur général de la Ville de Montréal consiste à fournir une conclusion sur les objectifs de l'audit. Pour ce faire, nous avons recueilli les éléments probants suffisants et appropriés pour fonder notre conclusion et pour obtenir un niveau d'assurance raisonnable. Notre évaluation est basée sur les critères que nous avons jugés valables dans les circonstances. Ces derniers sont exposés à l'annexe 5.3.

Le vérificateur général de la Ville de Montréal applique la *Norme canadienne de contrôle qualité* (NCCQ 1), du Manuel de CPA Canada – Certification et, en conséquence, maintient un système de contrôle qualité exhaustif qui comprend des politiques et des procédures documentées en ce qui concerne la conformité aux règles de déontologie, aux normes professionnelles et aux exigences légales et réglementaires applicables. De plus, il se conforme aux règles sur l'indépendance et aux autres règles de déontologie du *Code de déontologie des comptables professionnels agréés*, lesquelles reposent sur les principes fondamentaux d'intégrité, de compétence professionnelle et de diligence, de confidentialité et de conduite professionnelle.

Nos travaux d'audit ont porté sur la période s'échelonnant du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2017, mais pour certains aspects, des données antérieures à ces années ont également été considérées. Ils ont principalement été réalisés entre le mois de décembre 2017 et février 2018, mais nous avons également tenu compte d'informations qui nous ont été transmises jusqu'en mars 2018.

Ces travaux ont principalement été réalisés auprès des unités d'affaires suivantes :

- Le SCA (Division soutien aux projets et programmes);
- Le Service de l'environnement (Division de l'inspection des aliments);
- L'arrondissement de Mercier–Hochelaga-Maisonneuve (Direction des travaux publics);
- L'arrondissement d'Outremont (Direction de l'aménagement urbain et du patrimoine);
- L'arrondissement de Rosemont–La Petite-Patrie (Direction du développement du territoire et des études techniques);
- L'arrondissement du Sud-Ouest (Direction de l'aménagement urbain et du patrimoine);

- L'arrondissement de Verdun (Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises);
- L'arrondissement de Ville-Marie (Direction des travaux publics).

À la fin de nos travaux, un projet de rapport d'audit a été présenté, aux fins de discussions, aux gestionnaires concernés au sein de chacune des unités d'affaires auditées. Par la suite, le rapport final a été transmis à la Direction générale, ainsi qu'à chacune des unités d'affaires concernées, pour l'obtention de plans d'action et d'échéanciers pour leur mise en œuvre. Une copie du rapport final a également été transmise à titre informatif aux directeurs et directrices des arrondissements non directement visés par nos travaux d'audit, afin qu'ils puissent mettre en œuvre les recommandations lorsque la situation le justifie.

3. RÉSULTATS DE L'AUDIT

3.1. PROCESSUS DE SÉLECTION DES CUISINES DE RUE

3.1.A. CONTEXTE ET CONSTATATIONS

Conformément à l'article 5 du règlement 15-039 régissant la cuisine de rue, la délivrance d'un permis est conditionnelle à un processus de sélection réalisé avec le concours d'un comité de sélection chargé d'évaluer le dossier des requérants et de faire ses recommandations. À cette fin, un appel de candidatures est lancé annuellement par le SCA. Seules les candidatures qui auront été recommandées par le comité de sélection pourront demander un permis de cuisine de rue en s'adressant à l'arrondissement de Ville-Marie. Par ce processus, la Ville désire ainsi évaluer la créativité, l'originalité et la qualité de l'offre culinaire proposée par les exploitants des cuisines de rue afin de préserver le rayonnement de Montréal comme destination gastronomique. Le requérant doit avoir acquitté des frais de 70 \$ pour l'étude de son dossier de candidature (voir l'annexe 5.2.).

Le règlement 15-039 précise les informations et les documents devant constituer le dossier de candidature. Notamment, pour être admissible le requérant doit travailler à partir d'une cuisine de production¹¹ détenant un certificat d'occupation valide située sur le territoire de la Ville et détenir un permis délivré par le MAPAQ. Quant au véhicule-cuisine, pour être admissible il doit, entre autres, être motorisé et se propulser de façon autonome, avoir les dimensions maximales prescrites en termes de hauteur, longueur et largeur, être immatriculé par la Société de l'assurance automobile du Québec, s'alimenter de manière autonome en eau potable, en gaz propane et en l'électricité et être équipé de réservoirs de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses. Le dossier de candidature doit notamment comporter : la présentation du concept de cuisines de rue proposé, le menu et les prix, des photos de l'offre culinaire et du véhicule-cuisine,

¹¹ Établissement commercial situé sur le territoire de la Ville et utilisé par l'exploitant notamment pour les cuisines de rue.

les ingrédients qui composent chaque plat offert, des plans à l'échelle (extérieurs et intérieurs) montrant l'aménagement du véhicule-cuisine de même qu'un plan de gestion écoresponsable (p. ex. le choix des contenants, la manière d'éliminer les différentes matières résiduelles).

Le processus de sélection instauré, prévoit que, sur réception du dossier de candidature, un représentant du SCA procède à l'analyse technique du dossier afin de s'assurer que le requérant respecte les conditions d'admissibilité et que le dossier soumis est complet et conforme aux règles stipulées au règlement 15-039. Une fois cette validation complétée, les dossiers de candidature sont soumis au comité de sélection qui procède à leur évaluation en fonction des six critères contenus à la grille d'évaluation, jointe en annexe, du règlement 15-039. Un nombre de points sur 100 est attribué à chacun des dossiers. La note de passage globale est établie à 70 % dont le quart de la note doit provenir du premier critère « Créativité, originalité et qualité de l'offre culinaire ». Les autres critères concernent : la provenance des produits, l'expérience professionnelle et la connaissance des enjeux liés à la restauration, la gestion écoresponsable, l'apparence générale du véhicule-cuisine et la qualité d'ensemble du dossier de candidature.

Mentionnons que le règlement 15-039 prévoit que le comité de sélection doit être constitué de cinq membres votants, dont trois membres externes qui ne sont pas des employés de la Ville et qui sont associés au domaine de la restauration ou de l'art culinaire et deux membres internes, qui sont des employés de la Ville. Le comité exécutif de la Ville nomme, par ordonnance, les membres externes du comité de sélection, alors que le SCA désigne les membres internes.

Aux fins du présent audit, nous avons procédé à l'examen du processus de sélection des cuisines de rue pour la saison débutant en avril 2017. Exceptionnellement, en 2017, deux comités de sélection se sont tenus (en février et en avril 2017), afin de permettre à un plus grand nombre de requérants de poser leur candidature. Au total, 31 dossiers de candidature ont été soumis au SCA. À l'issue de ces deux processus de sélection, 27 cuisines de rue ont été retenues et devenaient ainsi admissibles pour adresser une demande auprès de l'arrondissement de Ville-Marie afin qu'un permis leur soit délivré. Avec les 7 cuisines de rue retenues lors du comité de sélection de l'année 2016, 34 cuisines de rue pouvaient demander un permis en 2017. En effet, en vertu du règlement 15-039, les requérants retenus peuvent renouveler automatiquement leur permis une fois¹² sans avoir à déposer de nouveau un dossier de candidature. Dans les faits, 26 cuisines de rue ont obtenu un permis en 2017 (voir l'annexe 5.1.).

Nos travaux d'audit ont d'abord consisté à corroborer sur base de sondage que les dossiers de candidature étaient constitués conformément aux spécifications du règlement 15-039 et que les frais d'étude du dossier (70 \$) avaient été acquittés. Pour cela deux dossiers sélectionnés de façon aléatoire ont été examinés. Tout a été trouvé conforme. Par la suite, pour chacun des 31 dossiers de candidature, nous nous sommes assuré qu'une

¹² Règlement 15-039, article 26.

analyse technique avait été réalisée par le SCA avant que le dossier ne soit acheminé aux membres du comité de sélection. Dans l'ensemble, nous avons pu constater l'évidence d'une analyse technique documentée, sauf pour un dossier de candidature, lequel a finalement été retenu par le comité de sélection et s'est vu délivrer un permis de cuisine de rue en 2017. Selon les informations obtenues de la personne qui était alors responsable de cette tâche, il s'agirait d'une omission survenue dans la foulée du deuxième comité de sélection d'avril 2017. Précisons que le comité de sélection part de la prémisse que le dossier de candidature est complet et que la conformité du véhicule-cuisine au plan technique a été vérifié au préalable. L'analyse technique est donc une étape importante.

Subséquemment, nous avons examiné la conformité de la composition du comité de sélection comme prescrit au règlement 15-039 et avons recherché l'évidence de la nomination des membres externes par le comité exécutif de la Ville. À cet égard, tout a été trouvé conforme, la composition du comité de sélection respectait les règles et la nomination des membres externes a été approuvée par le comité exécutif de la Ville lors d'une séance tenue le 25 janvier 2017¹³. Nous avons également obtenu l'évidence de l'évaluation faite par le comité de sélection pour chacun des 31 dossiers de candidature. À cet égard, le fichier électronique contenant pour chacun d'eux la grille d'évaluation illustrant le pointage attribué et la note de passage obtenue nous a été remis. Toutes les candidatures retenues avaient obtenu la note de passage requise.

Dans un autre ordre d'idée, nous constatons cependant que le processus d'évaluation des candidatures instauré ne prend aucunement en compte le résultat des visites des cuisines de rue effectuées dans le cadre de l'inspection des aliments. Comme nous le verrons à la section 3.4.2, les inspecteurs de la Division de l'inspection des aliments relevant du Service de l'environnement de la Ville effectuent la tournée des cuisines de rue (lors d'interventions planifiées ou sur réception de plaintes) en vue de veiller à la protection des consommateurs en s'assurant de l'innocuité et de la qualité des aliments préparés et servis. L'ensemble des interventions effectuées est répertorié et consigné dans un tableau de bord particularisé par cuisine de rue. Or, nos travaux d'audit ont permis de mettre en lumière le fait que des cuisines de rue se sont vu délivrer un permis alors qu'elles présentaient parfois un portrait peu reluisant au regard du résultat des visites d'inspection des aliments réalisées ou de plaintes impliquant la qualité ou l'état de la nourriture servie. Pour certaines, des avis d'infractions ont été émis au regard de non-conformités relevées pouvant avoir un impact sur la santé des consommateurs. Le tableau de bord de certaines d'entre elles fait même état de cas de toxi-infections alimentaires¹⁴. Selon les statistiques obtenues de la Division de l'inspection des aliments, sur un total de 19 plaintes enregistrées de 2015 à 2017 concernant les cuisines de rue, 15 visaient à signaler des cas de toxi-infections alimentaires répartis entre six cuisines de rue différentes. Nous convenons que cette situation n'est aucunement généralisée. Néanmoins, nous estimons qu'il s'agit là d'une information très pertinente à considérer pour permettre une prise de décision éclairée quant au choix des requérants pouvant se prévaloir du droit de demander un permis de cuisine de rue.

¹³ Résolution CE17 0085.

¹⁴ Une toxi-infection est ce dont on souffre quand on est malade après avoir ingéré de l'eau ou des aliments contaminés.

En ce sens, les informations détenues par la Division de l'inspection des aliments concernant les résultats des inspections réalisées au sein des cuisines de rue devraient à notre avis être obtenues par le SCA et considérées aux fins du processus de sélection de celles-ci.

Enfin, nous ne pouvons que constater la lourdeur du processus administratif entourant la sélection des cuisines de rue qui pourront ultimement se procurer un permis. En effet, il s'avère que le dossier de candidature devra être étudié trois fois : une fois par le SCA, en vue de valider la conformité du véhicule-cuisine aux exigences édictées dans le règlement 15-039 (analyse technique), une fois par le comité de sélection qui doit, entre autres, juger de la créativité, de l'originalité et de la qualité de l'offre culinaire, et comme nous le verrons à la section suivante du présent rapport, une troisième fois par l'arrondissement de Ville-Marie en vue de la délivrance du permis de cuisine de rue. Il y a donc beaucoup d'intervenants au processus avec les risques de duplication des efforts et les coûts que cela comporte, et ce, pour une activité qui tend à s'essouffler. En effet, depuis l'adoption du règlement 15-039 pour la période s'échelonnant de 2015 à 2017, 8 arrondissements parmi les 19 ont offert sporadiquement des sites sur leur territoire pour permettre les activités des cuisines de rue. Pour la saison 2018, il est prévu à ce jour que trois arrondissements seulement y participeront (voir l'annexe 5.1.).

RECOMMANDATIONS

3.1.B. **Nous recommandons au Service de la concertation des arrondissements de s'assurer que tous les dossiers de candidature reçus ont fait l'objet d'une analyse technique afin de confirmer que le requérant respecte les conditions d'admissibilité et que le dossier soumis est complet et conforme aux règles stipulées au règlement 15-039 régissant la cuisine de rue.**

3.1.C. **Nous recommandons au Service de la concertation des arrondissements de prendre les dispositions qui s'imposent pour que le tableau de bord illustrant les résultats historiques des interventions compilées en matière d'inspection des aliments des cuisines de rue soit obtenu et considéré lors du processus de sélection, et ce, en vue d'en accroître l'étanchéité.**

3.1.D. **Nous recommandons au Service de la concertation des arrondissements de proposer les modifications qu'il jugera appropriées en vue d'alléger le processus de sélection des cuisines de rue autorisées à demander un permis.**

RÉPONSES DE L'UNITÉ D'AFFAIRES

3.1.B. ***Service de la concertation des arrondissements***
Un tableau d'analyse des spécifications techniques a été élaboré afin de couvrir tous les articles techniques du règlement régissant la cuisine de rue. La transmission systématique des dossiers sera effectuée

entre le responsable de la réception des dossiers et celui de l'analyse technique. (**Échéancier prévu: complété**)

3.1.C. Service de la concertation des arrondissements

Une demande d'accès à l'information sera effectuée annuellement auprès du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec deux mois avant le début de la période d'évaluation afin d'obtenir l'historique des camions de rue au niveau de l'inspection des aliments. (**Échéancier prévu : novembre 2018**)

3.1.D. Service de la concertation des arrondissements

Des modifications réglementaires visant à alléger le processus de sélection sont en cours d'adoption aux instances (le conseil municipal du 24 avril). Le remplacement du comité de sélection par deux formulaires (le nouveau ou l'ancien exploitant) avec des critères objectifs et mesurables qui permettront de simplifier et d'alléger la démarche des exploitants. (**Échéancier prévu : avril 2018**)

3.2. DÉLIVRANCE DES PERMIS DE CUISINE DE RUE

3.2.A. CONTEXTE ET CONSTATATIONS

Comme mentionné précédemment, l'arrondissement de Ville-Marie est l'unité d'affaires qui a été désignée pour procéder à la délivrance des permis de cuisine de rue. Au sein de cet arrondissement, cette tâche est assumée par le personnel de la Division circulation et occupation du domaine public relevant de la Direction des travaux publics.

Le processus instauré prévoit qu'annuellement, le SCA transmet à l'arrondissement de Ville-Marie la liste des cuisines de rue qui ont été retenues par le comité de sélection. C'est en fonction de cette liste que l'arrondissement de Ville-Marie contrôle les demandes qu'il reçoit de la part des requérants en vue de la délivrance d'un permis de cuisine de rue. Pour les années 2015, 2016 et 2017, le nombre de permis de cuisine de rue qui a été délivré est respectivement de 31, 29 et 26 (voir l'annexe 5.1.). Le requérant peut demander un permis saisonnier (valide du 1^{er} avril au 31 octobre) ou un permis annuel (valide du 1^{er} avril au 31 mars de l'année suivante). Exceptionnellement en 2017, un permis hivernal pouvait être demandé (valide du 1^{er} novembre 2017 au 31 mars 2018) - (voir l'annexe 5.2.).

Notre audit a d'abord consisté à comparer la liste des permis délivrés par l'arrondissement de Ville-Marie au cours de ces trois années, avec la liste des cuisines de rue retenues par les comités de sélection pour ces mêmes années. Cet examen nous a permis de confirmer que seuls les requérants autorisés se sont vu délivrer un permis de cuisine de rue.

Le règlement 15-039 prévoit les conditions entourant la délivrance des permis¹⁵. Notamment, la demande de permis doit être accompagnée des documents suivants :

- Le formulaire de demande de permis fourni par la Ville dûment complété et signé;
- Une copie du document attestant que le requérant détient une police d'assurance en responsabilité civile des entreprises d'un montant minimum de 2 M\$ couvrant toute la période durant laquelle le permis est demandé et mentionnant la Ville comme co-assurée;
- Une copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production et des permis requis en provenance du MAPAQ (pour la cuisine de production et le véhicule-cuisine);
- Une copie du bail locatif, du bail de sous-location, du titre de propriété au nom du requérant ou une copie du compte de taxes foncières où se trouve la cuisine de production;
- Une copie des documents d'incorporation de l'entreprise qui opère le véhicule-cuisine;
- La résolution du conseil d'administration de l'entreprise qui opère la cuisine de rue autorisant le dépôt de la demande;
- Une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le véhicule-cuisine émis par la Société de l'assurance automobile du Québec;
- L'attestation (par une firme privée spécialisée dans le domaine) du raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale (si le véhicule en est doté);
- Le paiement des droits de délivrance du permis comme fixés au règlement annuel sur les tarifs en vigueur pour l'exercice financier au cours duquel a lieu la demande de permis (voir l'annexe 5.2.).

Ultimement, lorsque toutes les conditions sont respectées et que l'analyse du dossier est complétée, le permis est préparé, approuvé par l'agent technique assigné et par le chef de division responsable et remis au requérant après que les frais afférents aient été dûment acquittés.

Cela dit, en vue de corroborer que les permis avaient été délivrés conformément aux règles établies, nous avons procédé à l'examen d'un échantillon de neuf dossiers de cuisines de rue s'étant vu délivrer un permis au cours des années 2015, 2016 et 2017, à raison de trois cuisines de rue différentes par année. Dans l'ensemble, l'examen effectué révèle que le processus de délivrance des permis s'est déroulé conformément aux règles édictées au règlement 15-039. Les approbations requises ont été obtenues à l'exception d'un seul permis délivré en 2015, à l'égard duquel la copie consignée au dossier ne portait pas l'évidence d'une signature de la part de l'agent technique l'ayant préparé, ni d'une approbation par le chef de division responsable. Également pour ce même permis, ainsi que pour

¹⁵ Règlement 15-039, article 22 à 24.

un autre délivré en 2015, nous avons constaté que certaines preuves documentaires nécessaires à la délivrance du permis ne figuraient pas au dossier constitué à cette fin. Dans un cas les permis du MAPAQ pour la cuisine de production et pour le véhicule-cuisine ne figuraient pas au dossier, dans l'autre cas, nous n'avons pas retracé l'évidence d'une attestation de raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale.

Par ailleurs, mentionnons que les permis délivrés sont conditionnels à ce que le requérant maintienne à jour et en vigueur pendant toute la durée du permis obtenu, les documents exigés en vue de la délivrance de celui-ci. Cela requiert donc qu'un suivi soit exercé en vue de s'assurer que les conditions de délivrance du permis sont respectées en obtenant les preuves documentaires dont l'échéance survient en cours de saison (p. ex. les permis du MAPAQ, le certificat d'immatriculation, la police d'assurance responsabilité civile, l'attestation de sécurité incendie concernant le système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale). Or, bien que nous ayons pu constater au sein des dossiers constitués par l'arrondissement de Ville-Marie pour la délivrance des permis, l'existence d'échanges de communications par courriel visant à signaler aux requérants la nécessité de transmettre les preuves de renouvellement des documents venant à échéance, il appert que pour cinq des neuf dossiers examinés, nous n'avons pas retracé l'évidence d'un suivi effectué. Les preuves documentaires à jour ne figuraient pas aux dossiers.

En ce sens, nous estimons que des mécanismes de suivi devraient être instaurés afin qu'il puisse être possible de s'assurer tout au long de leur période de validité que les permis de cuisine de rue délivrés sont conformes au règlement régissant cette sphère d'activité. À cet égard, la personne assignée à ce dossier du côté du SCA nous a informés que des démarches avaient été entreprises en vue d'instaurer les mécanismes de suivi appropriés.

RECOMMANDATIONS

- 3.2.B. Nous recommandons à l'arrondissement de Ville-Marie de prendre les mesures nécessaires pour que l'ensemble des conditions préalables à la délivrance d'un permis de cuisine soit satisfait et que toutes les preuves documentaires soient obtenues au moment opportun, en vue de s'assurer du respect de la réglementation en vigueur.**
- 3.2.C. Nous recommandons au Service de la concertation des arrondissements de poursuivre les démarches entreprises pour mettre en place les mécanismes de suivi qui s'imposent en vue de pouvoir corroborer que les conditions de délivrance du permis sont respectées tout au long de sa durée.**

RÉPONSES DES UNITÉS D'AFFAIRES

3.2.B. *Arrondissement de Ville-Marie*

Une liste de contrôle pour chaque dossier de demande de permis sera mise en place incluant l'ensemble des conditions et des preuves documentaires. (Échéancier prévu : juin 2018)

3.2.C. *Service de la concertation des arrondissements*

Un tableau de suivi a été élaboré précisant en plus des dates de validité de chaque document, la date d'émission du permis ainsi que la date de paiement dudit permis.

De plus, le fait de demander le paiement du permis en même temps que son émission permet un suivi plus étroit des détenteurs de permis.

Enfin, aucun exploitant ne peut réserver d'emplacement sur la plateforme en ligne avant d'avoir obtenu son permis en bonne et due forme. (Échéancier prévu : complété)

3.3. GESTION DU CALENDRIER POUR L'OCCUPATION DES SITES PAR LES CUISINES DE RUE

3.3.A. CONTEXTE ET CONSTATATIONS

Depuis l'adoption du règlement 15-039 en 2015, le SCA recommande au comité exécutif de la Ville l'octroi d'un contrat à une firme externe spécialisée pour effectuer la gestion du calendrier de répartition des sites des cuisines de rue pour les exploitants détenteurs d'un permis¹⁶. Les budgets historiquement consentis à cette fin sont présentés dans le tableau 1.

TABLEAU 1 – ÉVOLUTION DES BUDGETS CONSENTIS POUR LA GESTION DU CALENDRIER DE RÉPARTITION DES SITES DE CUISINES DE RUE AUX EXPLOITANTS DÉTENTEURS D'UN PERMIS

FIRME EXTERNE RETENUE	DURÉE DU CONTRAT	PÉRIODE	COÛT DU CONTRAT (TAXES INCLUSES)
A	1 an	2015-2016	57 671 \$
B	1 an	2016-2017	119 574 \$
C	2 ans	2017-2019	132 221 \$

¹⁶ À titre informatif, précisons que lors de la mise en branle du projet pilote des cuisines de rue en 2013 et 2014, cette tâche était également confiée à une firme externe.

À compter de l'année 2017, l'entente conclue avec la firme retenue (firme C) a été élaborée en fonction d'un nouveau mode de fonctionnement des permis de cuisines de rue impliquant une tarification distincte pour l'obtention du permis et pour l'occupation du domaine public. Auparavant, le calendrier d'occupation des sites était basé sur la disponibilité des exploitants de cuisines de rue. Selon les informations obtenues des personnes rencontrées, ce mode de fonctionnement exigeait beaucoup de travail, s'avérait être plus coûteux à gérer et était critiqué par des exploitants qui se plaignaient de ne pas pouvoir bénéficier des sites les plus convoités compte tenu de leur achalandage. Les frais pour l'occupation du domaine public étaient alors incorporés au prix à payer pour la délivrance du permis. Le nouveau mode de fonctionnement est plutôt basé sur l'utilisation des sites (le principe du premier arrivé, premier servi). Ce mode de fonctionnement prévoit que l'exploitant doit, avant l'occupation, réserver l'emplacement et payer le montant fixé par règlement sur les tarifs. De ce fait, des modifications ont d'une part été apportées au règlement 15-039 afin d'y prévoir les règles applicables à l'occupation du domaine public¹⁷ au regard d'aspects comme : les modalités de réservation, de paiement du droit d'occuper le domaine public, d'annulation. D'autre part, des modifications ont également été apportées au règlement sur les tarifs (l'exercice financier 2017)¹⁸, afin d'y prévoir le tarif pour la délivrance des permis, de même qu'une tarification en fonction de l'achalandage selon quatre catégories de sites. Les sites les plus populaires (p. ex. la catégorie A) étant un peu plus dispendieux à réserver (voir l'annexe 5.2.). La gestion du calendrier, la réservation et le paiement de l'emplacement s'effectuent en ligne (site Web) au moyen d'une plateforme numérique sous la gouverne de la firme C. Les paramètres des différents sites autorisés et la liste des cuisines de rue détentrices d'un permis y sont intégrés. Ainsi, lorsque le titulaire du permis de cuisine de rue désire effectuer une sortie, il doit, par le biais de cette application, payer en utilisant une carte de crédit conformément au tarif exigé pour l'emplacement et la période d'occupation qu'il réserve. Le site de réservation est accessible en consultant le portail Internet de la Ville sous la rubrique « Cuisine de rue » et permet un accès au public afin de repérer les cuisines de rue ainsi que le calendrier de leur présence sur le territoire.

Selon les informations obtenues, afin que la firme retenue puisse effectuer la gestion du calendrier et l'attribution des emplacements conformément aux règles établies, le SCA lui communique annuellement la liste des exploitants des cuisines de rue détenteurs d'un permis, ainsi que la liste des sites et des emplacements prévus à cette fin. Les changements pouvant survenir au regard de l'une ou l'autre de ces données sont également communiqués au fur et à mesure.

¹⁷ Règlement 15-039, article 24.1 à 24.3.

¹⁸ Règlement 16-065.

Dans un premier temps, nos travaux d'audit ont consisté à valider que le calendrier de réservation des sites était fonctionnel et qu'il était respecté. Notre objectif était de corroborer que :

- les réservations apparaissant à la plateforme numérique dédiée concordaient avec l'occupation réelle sur le terrain (valider que les cuisines de rue présentes sur le site sont celles qui ont réservé et repérer celles présentes, mais qui n'auraient pas réservé);
- les cuisines de rue présentes sur le site font partie de la liste de celles qui avaient été retenues par le comité de sélection et qu'elles détenaient leur permis de cuisine de rue affiché dans le véhicule-cuisine à la vue du public;
- les emplacements pour lesquels aucune réservation n'était prévue n'étaient effectivement pas occupés.

Pour ce faire, à partir des informations apparaissant sur le site de réservation les 21, 22 et 26 septembre 2017, nous avons sélectionné et visité un total de 14 emplacements, dont 9 avec des réservations et 5 qui devaient être libres puisqu'aucune réservation n'y avait été effectuée. Cet examen sur le terrain nous a permis de constater que les réservations effectuées concordaient avec l'occupation réelle sur le terrain. Nous n'avons pas repéré de camions présents sur les sites qui n'auraient pas réservé et acquitté les frais au préalable. Par ailleurs, toutes les cuisines de rue présentes sur les emplacements lors de chacune des trois visites sur le terrain faisaient partie de la liste de celles retenues par le comité de sélection. Elles détenaient toutes un permis de cuisine de rue, mais ce dernier n'était pas toujours affiché bien en vue comme stipulé au règlement 15-039. Finalement, la visite des emplacements où il n'y avait aucune réservation a révélé qu'ils n'étaient effectivement pas occupés.

Dans un second temps, en utilisant ce même échantillon de réservations effectuées par emplacement, nous avons voulu corroborer que la firme retenue pour effectuer la gestion du calendrier avait perçu les frais d'occupation du domaine public conformément au règlement de tarification en vigueur. À cet effet, mentionnons que la firme retenue doit périodiquement remettre au SCA la liste détaillée des revenus perçus. À partir de cette liste, la transaction afférente à chacune des réservations de notre échantillon y a été retracée et nous avons comparé le prix facturé (en tenant compte de la catégorie du site) au règlement sur les tarifs de l'année 2017. Notre examen n'a révélé aucune irrégularité, tout a été trouvé conforme. En ce sens, nos travaux d'audit ont également permis de constater que la personne responsable du dossier du côté du SCA effectue notamment, une vigie en vue de s'assurer de l'exactitude des revenus perçus par la firme retenue pour la gestion du calendrier d'occupation. Nous estimons qu'il s'agit là d'une bonne pratique de gestion.

Dans un autre ordre d'idée, nous avons pris connaissance d'un bilan produit par la firme C pour la période s'échelonnant du 1^{er} avril au 31 octobre 2017 faisant notamment état des résultats de l'activité au regard du taux de réservation des sites proposés par les six arrondissements qui y participaient. Le tableau 2 illustre les statistiques présentées à ce bilan pour chacun des arrondissements.

**TABLEAU 2 – TAUX DE RÉSERVATION DES SITES
PAR ARRONDISSEMENTS POUR LA PÉRIODE
DU 1^{ER} AVRIL AU 31 OCTOBRE 2017**

ARRONDISSEMENTS	NOMBRE DE SORTIES (RÉSERVATIONS) TOTALES ENREGISTRÉES	TAUX DE RÉSERVATION
Ville-Marie	1 251	94,2 %
Verdun	11	0,83%
Sud-Ouest	5	0,38 %
Rosemont–La Petite-Patrie	48	3,6 %
Mercier–Hochelaga-Maisonneuve	0	0 %
Outremont	13	0,99 %
TOTAL	1 328	100 %

À la lumière de ces résultats, force est de constater que les cuisines de rue sont très peu actives sur le territoire de la plupart des arrondissements participants. Seul l'arrondissement de Ville-Marie enregistre un taux de popularité intéressant. Selon les informations obtenues du SCA, pour plusieurs des arrondissements, ces faibles taux de fréquentation sont en partie attribuables, au fait que les sites proposés par ces derniers sont souvent situés dans des endroits peu intéressants sur le plan de l'achalandage (peu visible du public) et donc peu rentable pour les exploitants. Comme mentionné précédemment à la section 3.1., considérant le faible taux de fréquentation de leurs sites, plusieurs arrondissements ont décidé de se retirer de cette activité. Pour 2018, seulement trois arrondissements¹⁹ y participeront.

Par ailleurs, une analyse de la situation faite par le SCA concernant la saison 2017 fait état du mécontentement des exploitants de cuisines de rue concernant, notamment :

- l'indisponibilité occasionnelle des sites réservés qui s'avéraient inaccessibles en raison de diverses obstructions (p. ex. des travaux en cours). Le manque de communication entre les divers intervenants au dossier est soulevé;
- le délai d'annulation de 48 heures imposé par le règlement 15-039²⁰ pour que l'exploitant puisse être remboursé, lequel est jugé trop long (considérant les conditions météorologiques) et fait perdre de l'argent aux exploitants;
- la tarification à l'usage pour la réservation des sites qui a accru les dépenses d'opération des exploitants.

¹⁹ Il s'agit des arrondissements de Ville-Marie, de Rosemont–La Petite-Patrie et d'Outremont.

²⁰ Règlement 15-039, article 24.3.

En définitive, si la volonté municipale est de maintenir cette activité sur son territoire, nous estimons qu'une réévaluation s'impose au regard du mode de fonctionnement actuel. À cet égard, le chef de division responsable de l'activité au SCA nous a informé que divers groupes de discussion avaient été organisés, afin de recueillir les commentaires et d'évaluer les pistes de solution.

RECOMMANDATIONS

- 3.3.B.** **Nous recommandons à l'arrondissement de Ville-Marie, afin d'assurer le respect du règlement régissant la cuisine de rue, de prendre les mesures nécessaires pour réitérer aux exploitants à qui un permis de cuisine de rue est délivré leurs obligations notamment, en ce qui a trait à l'affichage des permis requis dans leur véhicule-cuisine.**
- 3.3.C.** **Nous recommandons au Service de la concertation des arrondissements de poursuivre les démarches entreprises en vue de réévaluer le mode de fonctionnement actuel des cuisines de rue sur le territoire montréalais et de faire les représentations qui s'imposent auprès de l'administration municipale concernant les pistes d'améliorations potentielles si telle est son intention de maintenir cette activité.**

RÉPONSES DES UNITÉS D'AFFAIRES

- 3.3.B.** **Arrondissement de Ville-Marie**
- Un avis sera adressé à l'ensemble des détenteurs de permis relativement à l'obligation de l'affichage du permis.*
- Une vérification systématique faisant partie du « check-list » des inspections aura lieu. (Échéancier prévu : juin 2018)*
- 3.3.C.** **Service de la concertation des arrondissements**
- Selon le sondage effectué et les comités de travail avec les exploitants effectués entre décembre 2017 et janvier 2018, les pistes d'amélioration ont été ciblées et font ou ont fait l'objet d'ordonnances (les sites de cuisine de rue) ou de modifications réglementaires (p. ex. la réduction des délais pour la réservation d'un site, la révision de la politique d'annulation). (Échéancier prévu : avril 2018)*

3.4. INSPECTIONS DES CUISINES DE RUE

3.4.1. INSPECTIONS EN VERTU DU RÈGLEMENT RÉGISSANT LA CUISINE DE RUE

3.4.1.A. CONTEXTE ET CONSTATATIONS

En vertu d'une délégation de pouvoirs du conseil de la Ville aux conseils d'arrondissement, les arrondissements sont imputables d'assurer l'application de certaines dispositions du règlement 15-039 sur leur territoire.

En effet, le règlement 15-039 prévoit plusieurs dispositions devant être respectées par les exploitants lesquelles impliquent l'exercice d'une surveillance sur le terrain en vue d'en assurer la conformité. À titre d'exemple, les visites d'inspection devraient permettre de contrôler que :

- le véhicule-cuisine respecte les emplacements et les heures déterminées pour l'occupation du domaine public;
- la vente d'aliments s'effectue uniquement à l'intérieur du véhicule-cuisine;
- à l'exception des poubelles et des contenants pour le recyclage, aucun mobilier, équipement ou accessoire n'est installé à l'extérieur du véhicule-cuisine;
- l'emplacement est maintenu propre en tout temps;
- le permis de cuisine de rue est affiché à la vue du public;
- la génératrice et les récipients de gaz propane sont mécaniquement et solidement retenus en permanence au véhicule-cuisine par un support approuvé et conforme aux normes pour le transport de ce type de matériel;
- une affiche interdisant de fumer à une distance minimale de trois mètres des récipients de gaz propane du véhicule-cuisine est apposée à la vue du public;
- le véhicule-cuisine est muni au minimum d'un extincteur portatif coté et classifié 5-A : 20-B:C et d'un extincteur coté de classe K lorsque le véhicule-cuisine utilise des agents de cuisson combustibles.

Mentionnons que le règlement 15-039 prévoit des dispositions pénales dont les amendes varient de 350 \$ à 2 000 \$ et de 700 \$ à 4 000 \$ selon que l'infraction est commise par une personne physique ou une personne morale.

Dans le cadre de nos travaux d'audit, nous avons questionné les gestionnaires responsables au sein de chacun des six arrondissements concernés en vue d'évaluer la mesure avec laquelle ils étaient au fait de la réglementation en vigueur concernant cette activité

et de connaître les mécanismes instaurés pour assurer l'inspection des cuisines de rue sur leur territoire. Or, à la lumière des informations obtenues, nous constatons d'une part qu'à l'exception des arrondissements de Ville-Marie et de Rosemont–La Petite-Patrie, les gestionnaires concernés au sein des quatre autres arrondissements (soit Mercier–Hochelaga-Maisonneuve, Sud-Ouest, Verdun et Outremont) n'étaient pas réellement au fait de l'existence du règlement 15-039 et de la responsabilité déléguée quant à son application. Dans les circonstances, nous estimons qu'il pourrait être opportun pour le SCA de rappeler aux arrondissements leurs responsabilités au regard des dispositions réglementaires régissant la cuisine de rue.

D'autre part, il appert que seul l'arrondissement de Ville-Marie a procédé à la réalisation d'inspections pour cette activité. Dans les faits, les personnes contactées au sein des cinq autres arrondissements ont notamment, fait valoir que cette activité ne connaissait pas une grande popularité sur leur territoire. Bien que l'arrondissement de Rosemont–La Petite-Patrie prévoit à nouveau proposer des emplacements aux fins des cuisines de rue pour la saison débutant en avril 2018, il nous a clairement été signifié qu'il n'allait pas veiller à l'application de ce règlement en raison notamment, du fait que l'arrondissement ne disposait pas d'un nombre suffisant d'inspecteurs pour ajouter la surveillance d'une activité supplémentaire. Néanmoins, considérant que le non-respect de la réglementation pourrait, à certains égards, mettre en péril la sécurité publique, sans compter les risques d'atteinte à l'image de la Ville, nous estimons que tous les arrondissements permettant les cuisines de rue sur leur territoire se doivent de prendre les dispositions afin que des interventions d'inspections soient planifiées.

En ce qui concerne l'arrondissement de Ville-Marie, nous avons pu constater qu'à compter de l'année 2017 la réalisation d'un blitz d'inspections des cuisines de rue a été mise en branle. Selon les informations obtenues du chef de division responsable, des inspections ont également été réalisées sporadiquement au cours des années 2015 et 2016. Toutefois, nous n'avons pas été en mesure d'en obtenir l'évidence. En effet, ces inspections n'ont pas fait l'objet d'un recensement et se trouveraient possiblement consignées de façon éparsée au sein des rapports journaliers individuels (en format papier) de chacun des inspecteurs. Dans les circonstances, nos travaux d'audit se sont concentrés sur l'examen des interventions de l'année 2017. Ainsi, à la lumière du résumé des interventions d'inspections et de la documentation qui nous a été remis à cet effet, nous constatons que les inspections de cuisines de rue ont eu lieu sur une période de six semaines au cours des mois de juin et juillet 2017. Durant cette période, 20 cuisines de rue ont été inspectées sur un total de 26 détentrices d'un permis. Selon les informations obtenues, certaines cuisines de rue ont été peu présentes sur les sites prédéterminés au sein de l'arrondissement, ce qui a rendu plus difficile la planification d'une intervention d'inspection.

Pour la réalisation de ces interventions par les inspecteurs, mentionnons que l'arrondissement s'est doté d'une liste de points de contrôle intitulée « *Fiche d'inspection - véhicule-cuisine* » laquelle répertorie les aspects du règlement 15-039 devant être examinés quant à leur conformité lors de la visite d'inspection. Nous avons examiné le contenu de cette fiche en vue d'en évaluer l'exhaustivité par rapport au règlement 15-039. Or, elle

nous apparaît être complète à l'exception du fait que la vérification de la présence et de la conformité des équipements de sécurité incendie en ce qui a trait notamment aux extincteurs portatifs²¹ n'y est pas prévue. La sécurité incendie étant une préoccupation prioritaire, nous estimons que les correctifs qui s'imposent devront être apportés afin que ce volet soit couvert lors de l'inspection des cuisines de rue.

Finalement, l'examen des dossiers constitués au regard des inspections des cuisines de rue réalisées au sein de l'arrondissement de Ville-Marie, nous a permis de constater l'existence de 9 dossiers d'inspection sur 20 révélant la présence de non-conformités signalées à la suite des interventions. Dans l'objectif de pouvoir corroborer l'existence d'un suivi effectué par les inspecteurs pour constater la mise en œuvre des correctifs demandés, nous avons sélectionné aléatoirement trois dossiers parmi ces neuf. Or, pour aucun des trois dossiers examinés, nous ne retraçons l'évidence d'un suivi effectué au regard des non-conformités signifiées. Bien que les personnes rencontrées au sein de l'arrondissement affirment qu'un tel suivi a été effectué, il appert que les preuves documentaires (p. ex. des échanges de courriels, des photos) à l'appui de celui-ci n'auraient pas été conservées. En ce sens, nous estimons que la documentation des dossiers constitués devrait être bonifiée, afin que l'arrondissement soit en mesure de démontrer que les exploitants ont apporté promptement les correctifs demandés à la suite des avis de non-conformité qui leur ont été signifiés.

RECOMMANDATIONS

- 3.4.1.B.** Nous recommandons au Service de la concertation des arrondissements, dans un souci d'assurer la conformité réglementaire, de rappeler aux arrondissements l'existence du règlement 15-039 régissant la cuisine de rue, ainsi que leurs responsabilités quant à son application sur leur territoire respectif.
- 3.4.1.C.** Nous recommandons aux arrondissements de Mercier-Hochelaga-Maisonneuve, de Rosemont-La Petite-Patrie, du Sud-Ouest, de Verdun et d'Outremont de prévoir la planification d'opérations d'inspections des cuisines de rue lorsque l'activité est autorisée sur leur territoire, et ce, afin de se conformer aux responsabilités déléguées.
- 3.4.1.D.** Nous recommandons à l'arrondissement de Ville-Marie, dans un souci d'assurer la sécurité publique, de faire les démarches nécessaires afin que les interventions d'inspection comportent également la vérification de la présence et de la conformité des équipements de sécurité incendie comme stipulé à l'article 73 du règlement 15-039 régissant la cuisine de rue.

²¹ Règlement 15-039, article 73.

- 3.4.1.E.** Nous recommandons à l'arrondissement de Ville-Marie de prendre les dispositions qui s'imposent pour que les avis de non-conformité émis bénéficient du suivi approprié et que les preuves documentaires afférentes soient conservées au dossier d'inspection constitué, afin qu'il puisse s'assurer que les correctifs demandés ont été apportés.

RÉPONSES DES UNITÉS D'AFFAIRES

3.4.1.B. Service de la concertation des arrondissements

Une note aux directeurs d'arrondissement concernés sera envoyée en début de saison pour rappeler les responsabilités de l'arrondissement quant à l'application du règlement régissant la cuisine de rue. (Échéancier prévu : avril 2018)

3.4.1.C. Arrondissement de Mercier–Hochelaga-Maisonneuve

Le conseil d'arrondissement de Mercier–Hochelaga-Maisonneuve a adopté une résolution afin de modifier les emplacements destinés aux sites de rue sur le territoire de l'arrondissement (CA18 27 0037), qui retirait tout emplacement destiné aux cuisines de rue dans l'arrondissement étant donné le peu d'affluence aux sites. Cependant, nous prévoirons des inspections statutaires dans l'éventualité où le service serait remis en fonction dans notre arrondissement. (Échéancier prévu : N/A)

Arrondissement d'Outremont

Un tableau de suivi sera mis sur pied afin de quantifier les visites sur le terrain et de s'assurer du respect des normes par les exploitants. (Échéancier prévu : juin 2018)

Arrondissement de Rosemont–La Petite-Patrie

L'arrondissement de Rosemont–La Petite-Patrie prendra toutes les mesures nécessaires afin de faire appliquer le règlement régissant les cuisines de rue. Des inspections de contrôle seront pratiquées régulièrement durant la période d'exploitation. (Échéancier prévu : juin 2018)

Arrondissement du Sud-Ouest

Nous vous informons qu'au conseil d'arrondissement du 15 janvier 2018, il a été résolu par nos élus de ne plus avoir de site de cuisine de rue sur le territoire de l'arrondissement du Sud-Ouest, pour l'année 2018. (Échéancier prévu : N/A)

Arrondissement de Verdun

Aucun site n'est actuellement identifié pour les activités de cuisine de rue dans l'arrondissement. Dans l'éventualité où l'activité revenait dans l'arrondissement, nos inspecteurs d'arrondissement seront formés en collaboration avec le Service de la concertation des arrondissements et effectueront des patrouilles estivales régulières afin de contrôler l'activité. (Échéancier prévu : N/A)

3.4.1.D. Arrondissement de Ville-Marie

Une visite conjointe avec le Service de sécurité incendie de Montréal pour l'ensemble des cuisines de rue, confirmant la conformité de ces équipements avec une lettre formelle de confirmation, sera assurée. (Échéancier prévu : juin 2018)

3.4.1.E. Arrondissement de Ville-Marie

Les avis de non-conformité seront classés avec une note de suivi relativement à la date de correction. (Échéancier prévu : juin 2018)

3.4.2. INSPECTIONS DES ALIMENTS**3.4.2.A. CONTEXTE ET CONSTATATIONS**

La Division de l'inspection des aliments relevant du Service de l'environnement est le mandataire du MAPAQ en ce qui concerne l'inspection des aliments sur tout le territoire de l'agglomération de Montréal. L'entente conclue entre la Ville et le MAPAQ balise les programmes et les normes d'inspection des établissements alimentaires de même que les prélèvements devant être effectués par les inspecteurs de la Ville. L'entente autorise la Division de l'inspection des aliments à entreprendre, lorsque nécessaire, des mesures coercitives (p. ex. les saisies, les ordonnances de cessation temporaire des activités) ainsi que des poursuites pénales en cas d'infractions à l'une des dispositions du régime du Québec²² ou lorsqu'un danger imminent pour la santé des consommateurs est observé. En contrepartie, le MAPAQ octroie une compensation financière (4,6 M\$ pour l'année 2018, 4,1 M\$/an pour les années 2015, 2016 et 2017) pour le financement des activités d'inspection et des activités associées du laboratoire (p. ex. l'analyse des prélèvements) de la Division de l'expertise technique de la Ville²³.

En vertu du « *Cadre définissant les programmes d'inspection régulière et de gestion des risques supérieurs* » du MAPAQ, les cuisines de rue s'inscrivent dans le secteur de

²² Règlement sur les aliments, RLRQ, c. P-29, r.1.

²³ Division relevant également du Service de l'environnement.

la restauration commerciale. De ce fait, à l’instar des quelque 13 900 établissements alimentaires de l’agglomération montréalaise, l’inspection des aliments doit s’effectuer en fonction du programme d’inspection basée sur les risques (IBR). Ces inspections visent à vérifier les pratiques élémentaires de manipulation des aliments par la vérification de points à maîtriser répartis à l’intérieur de cinq éléments (la matière, les méthodes, la main-d’œuvre, le matériel et le milieu). Par la suite, un niveau de risque est attribué à l’établissement en fonction du calcul d’une « charge de risque ». La valeur obtenue permet de classer les établissements alimentaires en fonction du risque pour la santé qu’ils représentent et notamment, de déterminer la fréquence des inspections. Puisque la fréquence d’inspection est fonction de la charge de risque attribué à l’établissement, elle peut être modulée selon les résultats obtenus lors de la dernière inspection IBR ou encore lors d’inspection à la suite d’une plainte signalée. Le tableau 3 présente la fréquence d’inspection IBR à intervalle modulé selon la charge de risque attribuée.

TABLEAU 3 – FRÉQUENCE D’INSPECTION BASÉE SUR LES RISQUES SELON LA CHARGE DE RISQUE ATTRIBUÉE À L’ÉTABLISSEMENT

TYPE DE FRÉQUENCE D’INSPECTION	CHARGE DE RISQUE	CATÉGORIE DE CHARGE DE RISQUE	INTERVALLE D’INSPECTION BASÉE SUR LES RISQUES (MOIS)
Inspection basée sur les risques	0 à 99	Faible	36
	100 à 299	Faible-Moyenne	36
	300 à 599	Moyenne	12
	600 à 1 299	Moyenne-Élevé	6
	1 300 et +	Élevée	3

Mentionnons que la Division de l’inspection des aliments gère les inspections à l’aide d’une application informatisée intitulée : Système d’inspection des aliments de Montréal (SIAM). Ce système permet la gestion des interventions en termes de fréquence et de risque attribués par établissement. Pour chacun des établissements inspectés, le système recense sous la forme d’un tableau de bord l’historique détaillé de l’ensemble des interventions survenues au fil du temps à l’égard de chacun des établissements. Au moment de nos travaux d’audit en février 2018, 87 cuisines de rue (avec un statut « actif ») étaient enregistrées au SIAM. Selon les informations obtenues de la chef de division responsable, le tableau 4 dresse le portrait des interventions réalisées de 2015 à 2017 concernant les cuisines de rue. Quant au tableau 5, il présente la catégorie de charge de risque attribuée aux cuisines de rue.

TABLEAU 4 – PORTRAIT DES INTERVENTIONS D’INSPECTIONS DES ALIMENTS CONCERNANT LES CUISINES DE RUE DE 2015 À 2017 (EN FÉVRIER 2018)

	2015	2016	2017	TOTAL
Nombre d’inspections réalisées	79	105	105	289
Nombre de plaintes enquêtées	2	12	5	19
Nombre d’avis d’infraction^[A]	8	13	11	32
Nombre de poursuites judiciaires recommandées	0	2	5	7
Nombre de poursuites judiciaires réglées	0	0	0	0

[A] Un avis d’infraction peut contenir plus d’une infraction.

TABLEAU 5 – CATÉGORIE DE CHARGE DE RISQUE ATTRIBUÉE AUX CUISINES DE RUE ENREGISTRÉES AU SYSTÈME D’INSPECTION DES ALIMENTS DE MONTRÉAL (EN FÉVRIER 2018)

CATÉGORIE DE CHARGE DE RISQUE	NOMBRE DE CUISINES DE RUE	POURCENTAGE
Faible (36 mois)	16	18 %
Moyen faible (36 mois)	47	54 %
Moyen (12 mois)	14	16 %
Moyen élevé (6 mois)	4	5 %
Élevé (3 mois)	1	1 %
À venir ^[A]	5	6 %
	87	100 %

[A] Charge de risque non encore attribuée – en attente d’une inspection à réaliser.

Cela dit, pour les années 2015, 2016 et 2017 notre audit a consisté à corroborer la mesure avec laquelle chacune des cuisines de rue qui s’était vu délivrer un permis avait fait l’objet d’une inspection des aliments selon la fréquence établie. Ces travaux ont été effectués à partir de la liste des permis délivrés par l’arrondissement de Ville-Marie de 2015 à 2017, soit respectivement 31, 29 et 26 permis (voir l’annexe 5.1.). Pour chacun de ces permis, l’examen des données d’inspection des aliments (le tableau de bord) consignées au système SIAM a été effectué. Dans l’ensemble, nous constatons que les cuisines

de rue font l'objet d'un suivi approprié en matière d'inspection des aliments. Le tableau de bord constitué pour chacune des cuisines de rue présente, entre autres, les informations suivantes :

- Les coordonnées des cuisines de rue;
- La catégorie de charge de risque attribué;
- Le nombre et le détail des visites effectuées;
- Le nombre et le détail des plaintes signalées;
- Des informations concernant les prélèvements effectués et leur interprétation;
- Le détail des non-conformités relevées, ainsi que de leur suivi.

L'examen effectué révèle toutefois l'existence de trois cuisines de rue qui étaient détentrices d'un permis à un moment ou l'autre au cours de la période s'échelonnant de 2015 à 2017 et au regard desquelles nous n'avons pas obtenu l'évidence qu'une inspection des aliments avait été effectuée. Les constats concernant ces trois cuisines de rue sont présentés dans le tableau 6.

TABLEAU 6 – CONSTATS CONCERNANT LES TROIS CUISINES DE RUE N'AYANT PAS FAIT L'OBJET D'UNE INSPECTION DES ALIMENTS

CUISINE DE RUE	FAITS CONSTATÉS
A	Le dossier a été créé au SIAM en 2016, mais aucune inspection n'a été réalisée. Un permis de cuisine de rue a été délivré en 2015.
B	Le dossier a été fermé au SIAM en 2016, alors qu'un permis a été délivré pour cette cuisine de rue en 2017.
C	Aucun dossier n'a été créé au SIAM, alors qu'un permis a été délivré en 2017.

Nous sommes conscients que certaines cuisines de rue peuvent ne pas avoir été très présentes sur le territoire rendant ainsi plus difficile la planification d'une inspection. Cependant, nous croyons qu'une surveillance devrait être exercée afin que chacune des cuisines de rue s'étant vu délivrer un permis au cours d'une année soit systématiquement intégrée au SIAM en vue de la planification d'une visite d'inspection.

RECOMMANDATION

3.4.2.B. Nous recommandons au Service de l'environnement de prendre les mesures requises pour s'assurer qu'annuellement toutes les cuisines de rue détentrices d'un permis sont systématiquement enregistrées au Système d'inspection des aliments de Montréal et qu'une visite d'inspection des aliments est réalisée ou prévue conformément au programme d'inspection des établissements alimentaires.

RÉPONSE DE L'UNITÉ D'AFFAIRES

3.4.2.B. *Service de l'environnement*

Annuellement et de façon formelle et par écrit, la Division de l'inspection des aliments du Service de l'environnement contactera les arrondissements et les villes liées et demandera la liste complète des permis d'occupation émis aux cuisines de rue.

Toutes les cuisines de rue détentrices d'un permis pour l'année seront systématiquement enregistrées dans le Système d'inspection des aliments de Montréal et inspectées conformément au programme d'inspection en vigueur. (Échéancier prévu : avril 2018)

3.5. REDDITION DE COMPTES

3.5.A. CONTEXTE ET CONSTATATIONS

Des rapports de gestion doivent être produits périodiquement afin qu'il puisse être possible de juger de l'évolution de la situation au regard des activités déployées et que cela serve d'appui à une prise de décisions éclairée quant aux correctifs à apporter.

En ce sens, mentionnons d'entrée de jeu que l'entente contractuelle conclue avec la firme externe responsable d'effectuer la gestion du calendrier de répartition des sites des cuisines de rue prévoit que cette dernière doit remettre au SCA un bilan par période (p. ex. la saison estivale, la saison hivernale) faisant notamment état d'informations comme :

- des statistiques concernant le nombre de sorties de cuisines de rue enregistrées par arrondissement, par sites, par véhicule-cuisine;
- une description des enjeux rencontrés et des solutions proposées;
- le détail des revenus enregistrés à l'issue des réservations effectuées par les exploitants pour l'occupation du domaine public.

À cet égard, nous avons pris connaissance du rapport produit en novembre 2017 par la firme mandatée à cette fin concernant les résultats de la saison estivale s'échelonnant du 1^{er} avril au 31 octobre 2017. Nous avons également pris connaissance de deux sondages réalisés par cette même firme en 2017 en vue d'évaluer la satisfaction des exploitants et de la clientèle. Pour les années 2015 et 2016, le bilan annuel produit par les firmes externes qui avaient alors été retenues pour assumer ces responsabilités associées à la gestion du calendrier de répartition des sites a également été obtenu et examiné. Nous constatons que ces bilans représentent une source d'information pertinente pour permettre d'évaluer l'activité.

Au terme de la saison estivale 2017, nous constatons également l'existence d'un rapport intitulé, « *Analyse de la cuisine de rue à Montréal* » lequel a été produit par la personne responsable de cette activité au SCA. Ce rapport dresse le portrait de la situation au regard de plusieurs aspects qui se sont avérés problématiques et qui nécessitent l'amorce d'une réflexion quant aux pistes d'amélioration à explorer (p. ex. les sites offerts par les arrondissements, le faible taux de fréquentation observé sur le territoire de certains arrondissements, la gestion du calendrier d'occupation de répartition des sites, la réglementation). Selon les informations obtenues du chef de division responsable, ce rapport a cheminé vers la direction du Service et a été l'objet de groupes de discussion.

Également, pour la saison 2017, nous avons pu constater l'évidence d'une reddition de comptes faite par le SCA, vers les arrondissements offrant des sites aux fins des cuisines de rue sur leur territoire. En effet, un rapport intitulé « Bilan cuisine de rue – saison 2017 » a été préparé et transmis à chacun des six arrondissements ayant fait l'objet du présent audit. Nous avons obtenu copie des bilans produits et la réception de ceux-ci nous a été confirmée par les responsables concernés au sein de chacun des arrondissements. Nous constatons que le bilan en question renseigne, entre autres, les arrondissements au regard de l'évolution depuis 2015 du taux de réservation des différents sites offerts aux fins des cuisines de rue, de la satisfaction des exploitants concernant ces sites, du nombre de plaintes enregistrées et la nature de celles-ci et qu'il fait état de recommandations en vue d'améliorer le processus.

Du côté des arrondissements, nous constatons que les rapports de gestion détenus sont ceux produits par le SCA. Mis à part cela, la cuisine de rue étant somme toute une activité moins importante par rapport à l'ensemble des autres activités sous la gouverne des unités administratives responsables, il appert que la reddition de comptes s'effectuerait davantage verbalement.

Du côté de la Division de l'inspection des aliments, nous constatons que des mécanismes de reddition de comptes sont prévus à l'entente conclue avec le MAPAQ, alors que plusieurs rapports d'activités lui sont remis mensuellement. Nous avons obtenu copie des différents rapports produits cumulant les activités au 31 décembre 2017. Précisons que les rapports produits regroupent tous les types d'établissements inspectés et non seulement les cuisines de rue. Or, sans en avoir effectué une analyse exhaustive, ces rapports nous apparaissent assez complets. En outre, nous avons pris connaissance

d'une présentation PowerPoint concernant le bilan des activités de la Division de l'inspection des aliments pour l'année 2017 et les objectifs pour l'année 2018. Cette présentation a été préparée en vue de rencontres prévues en début 2018 auprès notamment de la direction du Service de l'environnement et du MAPAQ. Nous constatons que diverses informations y sont abordées dont, entre autres :

- le nombre d'inspections réalisées depuis 2010;
- le nombre d'heures travaillées par rapport au nombre d'inspections;
- le nombre d'échantillons d'aliments prélevés pour analyses microbiologiques;
- le nombre de plaintes enregistrées et leur motif (p. ex. les toxi-infections alimentaires);
- le nombre de non-conformités (ou infractions) constatées;
- le nombre de poursuites judiciaires.

En conclusion, la reddition de comptes entourant les activités des cuisines de rue nous apparaît satisfaisante et en ce sens, nous n'avons aucune recommandation à formuler.

4. CONCLUSION

En 2012, considérant que le phénomène des cuisines de rue gagnait en popularité un peu partout dans les grandes villes du monde, une réflexion s'imposait en vue de réévaluer la possibilité de permettre la vente de nourriture sur le domaine public montréalais qui était interdite depuis 1947. Un projet-pilote de cuisines de rue a alors été mis en branle au cours des années 2013 et 2014. Les résultats obtenus étant concluants aux yeux de la Ville, un règlement régissant la cuisine de rue (15-039) a été adopté par le conseil municipal en mars 2015.

À l'aube de l'amorce de la quatrième saison des cuisines de rue suivant l'adoption du règlement 15-039, nous constatons que l'activité tend à s'essouffler. En 2017, six arrondissements ont offert des sites permettant l'autorisation des cuisines de rue sur leur territoire. Pour 2018, il est actuellement prévu que seulement trois arrondissements y participeront. Les autres arrondissements se sont retirés de cette activité considérant que le taux de fréquentation de leurs sites était trop faible. En 2017, 94 % des réservations de sites ont eu lieu sur le territoire de l'arrondissement de Ville-Marie. Les doléances des exploitants font notamment état du fait que les sites proposés par les arrondissements sont peu intéressants au regard de l'achalandage qu'ils procurent et de la rentabilité de l'opération qui en découle.

En conclusion, nos travaux d'audit mettent en lumière le fait que plusieurs processus entourant cette activité ont été mis en place afin de veiller à ce qu'elle se réalise conformément aux dispositions réglementaires. En effet, les cuisines de rue autorisées ont au préalable fait l'objet d'un processus de sélection, de la délivrance des permis balisée par l'instauration de règles à respecter par les exploitants, de la gestion du calendrier de répartition des sites et de la surveillance par la Ville de la qualité des aliments préparés. Néanmoins, malgré tous ces efforts un resserrement de certains contrôles inhérents à l'application du règlement 15-039 doit se poursuivre. Notamment :

- le processus entourant la sélection des cuisines de rue autorisées à demander un permis gagnerait à être simplifié afin de le rendre plus souple au plan administratif;
- la sélection des cuisines de rue devrait également prendre en considération les renseignements que détient la Ville concernant l'historique des interventions réalisées au chapitre de l'inspection des aliments;
- les contrôles entourant la délivrance des permis devraient être améliorés en instaurant de mécanismes de suivi permettant de valider que les preuves documentaires à l'origine de la délivrance des permis sont en vigueur tout au long de leur durée;
- tous les arrondissements qui prévoient offrir les cuisines de rue sur leur territoire devraient faire appliquer le règlement 15-039 conformément aux responsabilités qui leurs ont été déléguées à cet égard;

- toutes les cuisines de rue détentrices d'un permis devraient être systématiquement enregistrées au Système d'inspection des aliments de Montréal afin qu'une inspection des aliments y soit prévue.

Finalement, si la volonté municipale est de maintenir cette activité sur son territoire, nous estimons qu'une réévaluation des modalités de fonctionnement entourant l'occupation du domaine public par les cuisines de rue sera nécessaire, afin que cette activité puisse connaître le succès escompté.

5. ANNEXES

5.1. HISTORIQUE DES CUISINES DE RUE DE 2015 À 2018

ANNÉE	NOMBRE D'ARRONDISSEMENTS	NOMS DES ARRONDISSEMENTS	NOMBRE DE SITES	NOMBRE D'EMPLACEMENTS POUR TOUS LES SITES	NOMBRE DE PERMIS DÉLIVRÉS
2015	5	Côte-des-Neiges–Notre-Dame-de-Grâce	2	4	31
		Mercier–Hochelaga-Maisonneuve	3	3	
		Rosemont–La Petite-Patrie	4	4	
		Sud-Ouest	2	2	
		Ville-Marie	9	15	
TOTAL			20	28	
2016	7	Côte-des-Neiges–Notre-Dame-de-Grâce	2	4	29
		Mercier–Hochelaga-Maisonneuve	4	4	
		Rivière-des-Prairies–Pointe-aux-Trembles	1	1	
		Rosemont–La Petite-Patrie	6	6	
		Sud-Ouest	4	4	
		Verdun	2	2	
		Ville-Marie	11	17	
TOTAL			30	38	
2017	6	Mercier–Hochelaga-Maisonneuve	2	2	26
		Outremont	2	2	
		Rosemont–La Petite-Patrie	5	5	
		Sud-Ouest	1	1	
		Verdun	1	1	
		Ville-Marie	15	22	
TOTAL			26	33	
2018	3	Outremont	2	n/d	n/d
		Rosemont–La Petite-Patrie	2	n/d	
		Ville-Marie	23	n/d	
TOTAL			27 (Note 1)	n/d	

n/d non disponible

Note 1 Ces données pour 2018 sont préliminaires. En date de nos travaux d'audit, elles n'avaient pas été officiellement approuvées par les conseils des arrondissements concernés.

5.2. TARIFICATION RÉGISSANT LES CUISINES DE RUE

ANNÉE	NUMÉRO DU RÈGLEMENT SUR LES TARIFS	ARTICLE DU RÈGLEMENT SUR LES TARIFS	PRIX POUR L'ÉTUDE D'UNE DEMANDE D'ADMISSIBILITÉ AU PROCESSUS DE SÉLECTION	NATURE DU PERMIS	PRIX DU PERMIS	
2015	14-044	17.1	70 \$	Annuel ^[A]	1 910 \$	Le prix inclut les frais pour l'obtention du permis et le droit pour l'occupation du domaine public.
				Saisonnier ^[B]	1 045 \$	
2016	15-091	17	70 \$	Annuel ^[A]	2 075 \$	Le prix inclut les frais pour l'obtention du permis et le droit pour l'occupation du domaine public.
				Saisonnier ^[B]	1 215 \$	
2017	16-065	15	70 \$	Annuel ^[A]	350 \$	Le prix exclut les frais pour l'occupation du domaine public lesquels sont facturés séparément en fonction de la catégorie de l'emplacement réservé par l'exploitant (catégorie A, B, C ou D). ²⁴
				Saisonnier estival ^[B]	300 \$	
				Saisonnier hivernal ^[C]	50 \$	

[A] Permis valide du 1^{er} avril au 31 mars de l'année suivante.

[B] Permis valide du 1^{er} avril au 31 octobre de l'année en cours.

[C] Permis valide du 1^{er} novembre au 31 mars de l'année suivante.

²⁴ L'achalandage historique des sites (et de leurs emplacements) dicte leur classification au sein d'une catégorie.

5.3. OBJECTIF ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

OBJECTIF

Valider qu'un processus fonctionnel et efficace a été instauré en vue de veiller à ce que les cuisines de rue opèrent conformément aux lois, aux règlements et aux encadrements en vigueur sur le territoire montréalais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Le processus d'appel de candidatures est impartial et respecte les règles établies;
- La délivrance des permis et des droits d'occupation du domaine public s'effectue conformément aux règles édictées;
- Un calendrier fonctionnel de répartition de l'occupation par les exploitants des sites de cuisines de rue existe et est respecté;
- Un programme d'inspection périodique a été établi et est dûment réalisé concernant l'application du règlement régissant les cuisines de rue et le contrôle de la qualité des aliments;
- Une reddition de comptes s'exerce périodiquement au regard des activités entourant la surveillance des cuisines de rues.