

Intégrer la santé à l'encadrement de la restauration dans le Vieux-Port

Octobre 2026

Avis sur le projet de règlement R.C.A.1V.Q.577 de la Ville de Québec (Arrondissement Cité-Limoilou)

Notre position

L'[Association pour la santé publique du Québec](#) (ASPQ) et son [Collectif Vital](#) invitent la Ville de Québec à intégrer explicitement la santé, les saines habitudes de vie et les impacts socio-sanitaires à sa révision réglementaire du contingentement des restaurants dans le Vieux-Port. La vitalité économique, la diversité commerciale et l'animation du secteur sont des objectifs pertinents. Leur réalisation doit aussi contribuer à un milieu de vie favorable à la santé des personnes qui y résident, y travaillent et le fréquentent.

L'ASPQ recommande de compléter l'analyse avant de retirer largement les limites applicables aux restaurants, de distinguer la restauration rapide et d'évaluer les effets sur l'accessibilité de l'alcool. Elle propose aussi d'examiner le maintien de certains contingentements ou le recours ciblé aux usages conditionnels pour apprécier la qualité nutritionnelle et la diversité de l'offre ainsi que sa compatibilité avec le milieu. Toute modification devrait être accompagnée de mesures de prévention et d'un suivi.

La santé : une dimension nécessaire à l'analyse du projet

Le projet prévoit notamment de retirer le contingentement du groupe d'usages *C20 Restaurant* dans plusieurs zones du Vieux-Port et d'autoriser cet usage dans la zone *11064Mb*, sur la rue Saint-Paul. Les effets recherchés comprennent l'investissement, l'entrepreneuriat, la diversité de l'offre et l'adaptation aux réalités du marché [1,2].

Dans les documents consultés, les motifs propres à la restauration ne présentent pas d'analyse explicite des effets sur la saine alimentation, l'accessibilité de l'alcool ou les inégalités sociales de santé. Ces dimensions méritent une place comparable à celle accordée aux retombées économiques. Une augmentation du nombre d'établissements ne garantit pas, à elle seule, une offre plus diversifiée, nutritive ou accessible financièrement.

Le cadre de référence de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) sur l'action municipale reconnaît les compétences et leviers des municipalités pour rendre les environnements locaux plus favorables à la santé et à la qualité de vie. Il souligne notamment

le rôle de l'urbanisme et des politiques municipales, ainsi que l'importance de la collaboration avec les partenaires de santé publique [3]. Intégrer la santé à la révision réglementaire du contingentement des restaurants relève donc pleinement d'une démarche de planification du milieu de vie.

Renforcer la vocation résidentielle

Le projet poursuit également l'objectif de favoriser la création de logements et l'arrivée de nouveaux résidents dans le Vieux-Québec, notamment par le retrait de l'hébergement touristique commercial de certaines zones [2]. Cette orientation rend d'autant plus pertinente l'intégration de la santé aux modifications touchant la restauration. Les volets résidentiel et commercial devraient être analysés conjointement afin que l'évolution du secteur soutienne un milieu de vie sain et adapté aux besoins quotidiens de la population.

Accueillir davantage de résidentes et résidents suppose de considérer l'accès à une alimentation variée et abordable, les commerces de proximité, la quiétude et la cohabitation avec les activités touristiques et festives. La nature et la concentration des établissements de restauration méritent donc autant d'attention que leur nombre. Une offre destinée principalement aux visiteurs ne répond pas nécessairement à l'ensemble des besoins de la population qui habite le secteur à l'année.

Évaluer l'accessibilité de l'alcool

La révision de l'offre de restauration peut avoir des effets sur la disponibilité physique de l'alcool lorsque de nouveaux établissements obtiennent les permis requis pour en servir. Plusieurs mémoires de l'ASPQ rappellent l'importance de limiter cette disponibilité pour prévenir les méfaits et de considérer les effets différenciés auprès des populations en situation de vulnérabilité [4, 5].

Bien que le projet ne supprime pas de quota *C21 Débit d'alcool* pour permettre davantage de bars dans les zones où cet usage demeure autorisé [2], l'enjeu soulevé porte sur l'augmentation possible des restaurants servant de l'alcool. Le maintien de limites visant les bars ne suffit pas à apprécier toute l'évolution des lieux où l'alcool peut être consommé : les restaurants concernés doivent aussi être considérés dans le portrait du secteur ainsi que l'accès à de l'eau gratuite et d'autres alternatives sans alcool.

Dans un secteur touristique accueillant des activités festives, nous recommandons d'examiner les effets cumulés des restaurants servant de l'alcool, des bars, des terrasses et des activités événementielles. Cette analyse devrait porter sur la concentration des lieux de consommation, leur capacité d'accueil, les périodes d'activité et leur proximité des logements. Elle permettrait de mieux apprécier les enjeux de santé, de sécurité, de bruit et de cohabitation, sans présumer d'une hausse locale des méfaits en l'absence de données.

Prévoir un encadrement distinct de la restauration rapide

Les travaux du Collectif Vital, une initiative de l'ASPQ, soulignent que l'accessibilité de la restauration rapide et les pratiques de marketing qui l'accompagnent peuvent favoriser la consommation d'aliments à faible valeur nutritive, particulièrement chez les jeunes [6, 7]. Il serait donc pertinent de distinguer cet usage dans la réglementation, plutôt que de retirer indistinctement les limites applicables à l'ensemble de la restauration.

Dans La Cité-Limoilou, l'*article 42* du règlement d'urbanisme regroupe les restaurants, casse-croûtes et cafétérias au sein du groupe *C20 Restaurant*, sans prévoir de catégorie distincte pour la restauration rapide [8]. Le retrait du contingentement de *C20* touche donc aussi ces établissements. Pour maintenir un encadrement ciblé, la Ville pourrait d'abord définir un usage ou une sous-catégorie propre à la restauration rapide, en s'appuyant sur des caractéristiques liées au fonctionnement et au modèle d'affaires de ces établissements, comme : usage de contenants ou d'emballages jetables pour la consommation sur place, absence de service aux tables, horaires prolongés, rapidité du service, présence d'un service au volant, etc. À titre d'inspiration, l'arrondissement de Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce (CDN-NDG) à Montréal a intégré une définition d'un « restaurant rapide » à son règlement de zonage alimentaire, afin de limiter l'implantation de ces établissements sur son territoire [9]. La solidité juridique de cet outil réglementaire innovant a d'ailleurs été confirmée devant plusieurs tribunaux au Québec et au Canada [10, 11].

Au-delà de la création d'un usage ou d'une sous-catégorie distincte, nous recommandons d'y associer des limites ciblées dans les zones où le portrait local le justifie. Le nombre maximal d'établissements, leur concentration ou leur proximité de lieux fréquentés par les jeunes et les familles pourraient être examinés en ce sens. À CDN-NDG, l'encadrement de l'implantation des restaurants rapides a notamment été motivé par un souci d'éloignement des écoles et des quartiers résidentiels. La Ville de Québec pourrait aller plus loin en établissant une norme d'« éloignement relatif » autour des écoles, par exemple un périmètre de 750 mètres, conformément aux recommandations de santé publique [7].

Recourir aux usages conditionnels dans les secteurs ciblés

Le recours aux usages conditionnels constitue une autre piste pour apprécier les projets de restauration selon leur contribution au milieu. Dans les zones où les enjeux de santé ou la vocation résidentielle le justifient, la Ville pourrait établir des critères explicites concernant la qualité nutritionnelle de l'offre, sa contribution à une diversité alimentaire réelle et les effets de la vente et de la consommation d'alcool sur la cohabitation. Des renseignements sur les menus et les caractéristiques d'exploitation permettraient d'éclairer l'examen des demandes.

La Ville de Mont-Tremblant fournit un exemple concret de cette approche. Le *Règlement (2025)-107-15*, entré en vigueur le 23 juin 2025, a modifié l'encadrement des usages conditionnels dans la zone CV-322 du pôle santé. L'*article 40.43, paragraphe 5°*, exige des renseignements sur le menu et la valeur nutritive des repas et boissons. L'*article 40.44, paragraphe 9°*, prévoit

comme critère que le menu vise à promouvoir la santé et les saines habitudes de vie [12]. Bien que cet exemple s'applique à un contexte différent, il illustre concrètement comment le principe d'usage conditionnel peut être mobilisé pour encadrer l'offre alimentaire sur un territoire. Cette approche implique effectivement un examen administratif supplémentaire. Nous estimons néanmoins que l'objectif d'allègement devrait être mis en balance avec les bénéfices d'un encadrement adapté à la destination du milieu.

Conclusion

La révision du contingentement constitue une occasion d'intégrer la prévention en santé à l'évolution commerciale du Vieux-Port à Québec. L'ASPQ invite la Ville à utiliser ses leviers d'aménagement pour soutenir une économie locale, dynamique et un environnement favorable à la santé. Une approche différenciée de la restauration, éclairée par les données locales et attentive à l'accessibilité de l'alcool, permettrait de mieux concilier ces objectifs.

À propos de l'ASPQ

Depuis 1943, l'ASPQ est un organisme indépendant à but non lucratif et de bienfaisance qui agit pour la santé durable et pour transformer les conditions de vie influençant la santé des populations en faisant de la prévention le cœur des décisions collectives. Elle est parmi les seules organisations indépendantes au Québec et au Canada qui articule à la fois science, mobilisation citoyenne et action sur les politiques publiques en santé. L'ASPQ peut compter sur près de 1 000 partenaires canadiens, provinciaux, régionaux et municipaux, qui sont issus de fondations, de la recherche et du communautaire.

Références

1. Ville de Québec (2026). Contingement des restaurants dans le Vieux-Port. [Fiche de consultation](#).
2. Ville de Québec (2026). [Sommaire décisionnel GT2026-199, fiche de modification et projet de règlement R.C.A.1V.Q. 577](#).
3. Institut national de santé publique du Québec. (2022). [L'action municipale pour créer des environnements favorables à la santé et à la qualité de vie](#).
4. Association pour la santé publique du Québec (2026). [Encadrer l'alcool pour protéger la santé populationnelle au Québec](#).
5. Association pour la santé publique du Québec (2026). [Préserver un encadrement de l'alcool conforme aux principes de santé publique](#).
6. Collectif Vital (s.d.). [Encadrer l'implantation des établissements de restauration rapide sur le territoire](#).
7. Institut national de santé publique du Québec. (2015). [L'environnement alimentaire autour des écoles publiques et la consommation de malbouffe le midi par des élèves québécois du secondaire](#).
8. Ville de Québec. [Règlement de l'Arrondissement de La Cité-Limoilou sur l'urbanisme](#), R.C.A.1V.Q. 4, art. 42.
9. Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de Grâce. (2015). [Assemblée publique de consultation](#). Montréal.
10. Cour supérieure. (2019). [Restaurants Canada c. Ville de Montréal, 2019 QCCS 4549 \(CanLII\)](#).
11. Cour suprême du Canada. [Restaurants Canada, et al. c. Ville de Montréal, 2022 CanLII 21683 \(CSC\)](#).
12. Ville de Mont-Tremblant. [Règlement \(2008\)-107 concernant les usages conditionnels](#), modifié par (2025)-107-15.