

Communiqué de Presse
Pour diffusion immédiate

Le Comité des citoyens du Vieux-Québec propose des mesures
pour le maintien du marché du Vieux-Port

Québec, le 24 novembre 2017- Hélène Long, présidente du Comité des citoyens du Vieux-Québec (CCVQ), et Jean Rousseau, ex-président du CCVQ, présentent les résultats de consultation auprès des marchands du marché du Vieux-Port (MVP), d'usagers et d'experts dans la gestion des marchés publiques. De plus, un aperçu des plans et devis pour la mise à niveau des installations du MVP seront rendus publics. Selon les rapports annuels de la Coopératives des horticulteurs, auxquels le CCVQ a eu accès, l'achalandage est d'environ 1,2 millions de visiteurs par an et le revenu brut était de 1 386 000 \$ en 2016. Le MVP est rentable et viable.

Jean Rousseau rappelle que la fermeture annoncée du MVP en décembre 2014 est basée sur trois faux prétextes. « Des élus ont affirmé publiquement que la structure était défailante selon des études d'ingénierie. FAUX, il n'y a pas eu de telles études. Il manquerait de stationnements. FAUX, la ville a elle-même amputé les espaces de stationnement prévus en 2005 de 250 à 160 cases et la Coopérative des Horticulteurs de Québec, gestionnaire du MVP accumule la neige sur certaines cases l'hiver. Il n'y aurait pas de capacité de développement. FAUX, il existe des plans et devis pour mettre à niveau les installations, permettant ainsi à des commerces nécessitant de la préparation alimentaire de s'installer. »

Hélène Long a piloté la consultation auprès des marchands. « La grande conclusion est que les marchands veulent rester au MVP. De plus, le mode de gestion de la corporation des horticulteurs, actuelle gestionnaire du MVP, est critiqué : favoritisme à l'endroit de ses membres, caractère arbitraire des relocalisations des marchands. Les marchands veulent des espaces mieux aménagés et plus de flexibilité dans les horaires. »

Le CCVQ propose 1) que la somme prévue de 2,5 millions de \$ pour 15 étals saisonniers à la Place de Paris serve au rehaussement du MVP à partir des plans et devis déjà réalisés; 2) qu'un nouvel organisme sans but lucratif soit créé pour reprendre la gestion du MVP; 3) que la terrasse soit mieux aménagée et que la gestion du restaurant soit confiée à des professionnels de la restauration; et 4) que l'offre du MVP soit améliorée par l'ajout d'une fruiterie, d'une boucherie classique, d'une boulangerie artisanale et l'offre de prêt à manger pour sa clientèle, les cyclistes, les touristes et les plaisanciers.