



PROJET PILOTE DE CUISINE DE RUE

Rapport d'évaluation du projet pilote cuisine de rue
saison 2017

Table des matières

1.	INTRODUCTION	3
1.1	Mandat et objectifs du rapport d'évaluation	3
1.2	Mise en contexte	3
1.3	Enjeux reconnus	3
1.4	Objectifs du projet pilote	4
1.5	Démarche consultative.....	5
1.6	Recommandations du groupe de travail	5
2.	DESCRIPTION DU PROJET PILOTE	7
2.1	Sommaire du projet.....	7
2.2	Méthodologie	7
3.	LES DIFFÉRENTS VOILETS DU PROJET PILOTE.....	8
3.1	Les camions-restaurants sur le domaine public municipal	8
3.1.1	Description du volet	8
3.1.2	Évaluation du volet.....	13
3.1.3	Constats.....	16
3.1.4	Dates importantes.....	19
3.2	Les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé.....	19
3.2.1	Description du volet	19
3.2.2	Évaluation du volet.....	21
3.2.3	Constats.....	21
3.2.4	Dates importantes.....	21
3.3	Les camions-restaurants présents lors de rassemblements périodiques	22
3.3.1	Description du volet	22
3.3.2	Évaluation du volet.....	22
3.3.3	Dates importantes.....	22
3.4	La vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue »	22
3.4.1	Description du volet	22
3.4.2	Évaluation du volet.....	23
3.4.3	Dates importantes.....	23
3.5	Les vélos de cuisine de rue	23
3.5.1	Description du volet	23
3.5.2	Évaluation du volet.....	24
3.5.3	Constats.....	24
3.5.4	Dates importantes.....	24
4.	L'ANALYSE DES RÉSULTATS	25
4.1	Les camions-restaurants sur le domaine public municipal	25

4.2	Les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé.....	25
4.3	Les camions-restaurants présents lors de rassemblements périodiques	25
4.4	La vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue ».....	25
4.5	Les vélos de cuisine de rue	25
5.	PROCHAINES ÉTAPES.....	26
6.	RÉFÉRENCES	27

1. INTRODUCTION

1.1 Mandat et objectifs du rapport d'évaluation

Le Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement s'est vu confier le mandat d'évaluation du projet pilote de cuisine de rue. Le présent rapport couvre la première saison de mise en œuvre du projet pilote, soit du 15 juin au 31 octobre 2017. Il a pour objectif de tracer le bilan relatif à son déroulement et d'identifier les modifications qui auraient le potentiel d'optimiser le projet pour une saison ultérieure ou pour éventuellement rendre permanente l'offre de cuisine de rue sur le territoire de la ville de Québec.

1.2 Mise en contexte

Face à la forte demande d'autoriser la cuisine de rue, la Ville de Québec a formé un groupe de travail constitué d'élus de la ville ainsi que de restaurateurs, commerçants et organisations ayant un intérêt dans le domaine de la restauration, afin d'initier un projet pilote de cuisine de rue. Il se composait des membres suivants :

- M. Jean Soulard, chef émérite et président du groupe de travail
- M^{me} Julie Lemieux, conseillère et vice-présidente du comité exécutif
- M^{me} Chantal Gilbert, conseillère et membre du comité exécutif
- M^{me} Nathalie Roy, présidente de la SDC Montcalm et chocolatière chez Arnold Chocolats inc.
- M^{me} Annick Deschênes, directrice de la SDC du Vieux-Québec
- M. Michel Bellavance, restaurateur chez Nourcy, comptoir et traiteur et propriétaire d'un camion-restaurant
- M. Pierre Moreau, président directeur général du Groupe Restos Plaisirs
- M. François Meunier, vice-président aux affaires publiques et gouvernementales de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ)
- M. Martin Vézina, conseiller en communication et affaires publiques de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ)
- M. Denis Castonguay, directeur par intérim de l'École hôtelière de la Capitale
- M. Sébastien Leblond, directeur du comité exécutif de l'Association des restaurateurs Q.S.P. et chef propriétaire du restaurant Le Maizerets

Les membres du groupe de travail se sont rencontrés sept fois au cours de l'automne 2016.

1.3 Enjeux reconnus

À la suite discussions du groupe de travail et d'une étude préliminaire d'impacts potentiels de la cuisine de rue, la Ville a annoncé considérer les enjeux suivants comme prioritaires et souhaiter les considérer dans l'élaboration du projet pilote.

1) L'équité fiscale et réglementaire

Il est primordial de s'assurer qu'il y ait une certaine équité entre les restaurateurs-propriétaires de camion et les restaurateurs ayant pignon sur rue au plan fiscal et réglementaire. Pour cela, des mesures claires devront être incluses dans la réglementation.

2) L'encadrement

La Ville ne souhaite pas autoriser la cuisine de rue sans un cadre réglementaire défini et contraignant sur certains aspects pour protéger le milieu de la restauration relativement précaire ainsi que l'ensemble des citoyens qui partagent l'espace public.

3) La salubrité

Bien que la salubrité des installations de restauration soit la responsabilité du MAPAQ, la Ville considère tout de même cet enjeu comme prioritaire. Il va sans dire que les camions de rue seront soumis aux mêmes obligations sanitaires en ce qui a trait aux aliments que les restaurants ayant pignon sur rue.

4) La protection des artères commerciales

Un effort devra être fait pour éviter que les artères commerciales (ex. Vieux-Québec, Faubourg St-Jean, rue Cartier, etc.) subissent des impacts négatifs à la suite de l'autorisation de la cuisine de rue. Un équilibre doit être maintenu entre l'offre alimentaire des restaurants en bâtiment et des camions de rue.

5) La sécurité

On doit s'assurer que l'exercice de la cuisine de rue se fasse de façon sécuritaire pour tous et que des mesures de précaution soient incluses dans la réglementation, notamment en ce qui a trait à la sécurité routière et à la protection contre l'incendie.

6) L'image

La Ville souhaite se doter d'une vision de la cuisine de rue, c'est-à-dire qu'elle veut promouvoir l'établissement d'une vision d'ensemble pour le projet. Cela peut être en lien avec le type de gastronomie, d'aliments utilisés, etc.

1.4 Objectifs du projet pilote

Dès le début de la démarche, cinq objectifs ont été énoncés. Ces derniers établissent les bases de la réflexion entourant l'élaboration du projet pilote. Les voici :

Objectif 1 : Assurer la sécurité des installations et de la circulation :

- localisation (distances des intersections, rues où cet usage est autorisé);
- quantité de camions de nourriture autorisée à un même endroit;
- stationnement et circulation;
- permis et licences d'exploitation liés à l'usage;
- normes concernant le camion et ses installations.

Objectif 2 : Garantir l'hygiène, la salubrité et la sécurité alimentaire :

- permis et licences liés à l'alimentation;
- gestion des matières résiduelles;
- équipements sanitaires.

Objectif 3 : Limiter les nuisances liées à l'usage et maximiser la compatibilité des usages :

- localisation (zones où l'usage est permis);
- quantité de camions de nourriture autorisée à un même endroit;
- heures d'ouverture;
- équipements présents sur le site;

- bruit, pollution;
- stationnement sur rue en dehors des périodes d'exploitation (ex. : la nuit).

Objectif 4 : Minimiser l'impact de la concurrence sur les restaurants implantés dans des bâtiments :

- localisation (par rapport aux autres établissements commerciaux de restauration);
- choix des établissements mobiles en fonction de la compatibilité;
- durée autorisée au même endroit;
- heures d'ouverture;
- nombre de permis et de licences d'exploitation émis (sur terrain privé ou public);
- équipements à la disposition des consommateurs (chaises et tables);
- vente de biens connexes;
- tarification appropriée;
- mesures assurant l'équité fiscale avec les restaurants « briques et mortier ».

Objectif 5 : Intégrer les installations au cadre urbain :

- affichage;
- éclairage;
- propreté générale du site;
- concept.

1.5 Démarche consultative

Une démarche consultative a été mise en œuvre à l'automne 2016 pour recueillir les commentaires de la population et des intervenants du secteur de la restauration. La Ville a tenu deux séances d'audition des opinions sur la cuisine de rue et a reçu le dépôt de neuf mémoires. Les thèmes suivants ont été abordés :

- la sécurité des installations et de la circulation;
- l'hygiène, la salubrité et la sécurité alimentaire;
- les nuisances liées à l'usage, la compatibilité des usages et la concurrence sur les restaurants implantés dans des bâtiments;
- la saisonnalité;
- l'esthétisme des installations;
- l'entrepreneuriat et l'atout touristique;
- proposition d'emplacements;
- le menu et les prix.

Pour plus d'information sur la démarche consultative, vous êtes invités à consulter le Rapport de consultation publique – Cuisine de rue.

1.6 Recommandations du groupe de travail

En décembre 2016, le groupe de travail a formulé un total de dix recommandations à l'administration municipale afin de guider l'élaboration du projet pilote de cuisine de rue, les voici :

- 1) Général : Le projet pilote d'une durée de deux ans, soit 2017 et 2018, expérimentera plusieurs formes de cuisine de rue : camions-restaurants, vélos de cuisine de rue, vente directe dans la rue par le biais d'une fenêtre en façade d'un restaurant ainsi que dans les lieux d'événements.
- 2) Équité fiscale : L'équité fiscale sera assurée par l'obligation que les restaurateurs de rue aient un lieu de préparation ou un restaurant sur le territoire de la ville de Québec. Une tarification pour la délivrance des permis sera établie en fonction des services publics demandés.

- 3) Cadre réglementaire : Le cadre réglementaire privilégiera une approche souple et adaptable qui favorise des projets émanant du milieu et qui limite la contribution de la Ville dans la gestion. La tarification des permis devra être juste et équitable. Le cadre réglementaire visera principalement trois aspects :
- les sites fixes sur le domaine public;
 - les secteurs sans restriction réservés aux camions-restaurants;
 - les secteurs permettant la vente directe en façade.
- 4) Attribution des permis : Un comité neutre et indépendant sera mis sur pied afin d'analyser les candidatures avec une méthode de pointage selon les critères suivants :
- l'élément distinctif et original de l'offre culinaire;
 - la qualité du plan d'affaires;
 - la gestion écoresponsable des déchets, de l'utilisation de produits, le recyclage, des impacts sur le milieu (bruit, lumière, fumée, émanations, etc.);
 - la qualité des véhicules, des équipements ou des installations;
 - l'utilisation du français dans sa marque de commerce;
 - l'utilisation d'un module d'enregistrement des ventes (MEV).
- 5) Protection des zones commerciales : dans les secteurs ou artères commerciales où on trouve un regroupement d'affaires légalement constitué, il est proposé d'y interdire, au préalable, toute forme de cuisine de rue, à l'exception des terrasses sur le domaine public et des fenêtres de cuisine de rue en façade associée à un lieu de production ou un restaurant. Avant d'autoriser l'implantation de la cuisine de rue dans une zone commerciale où un regroupement d'affaires est légalement constitué, la Ville devra recevoir un avis favorable du regroupement.
- 6) Grands événements : la Ville devra préciser le cadre applicable aux grands événements, aux événements publics et aux événements corporatifs ou privés.
- Il est proposé de promouvoir la cuisine de rue comme une offre culinaire au même titre que les autres services de restauration ou de traiteur auprès des organisateurs d'événements.
 - Pour un événement se déroulant dans un secteur ou une artère où un regroupement d'affaires est légalement constitué, le promoteur doit, conditionnellement à l'obtention de l'autorisation de la Ville, obtenir l'accord de ce regroupement.
- 7) Image et promotion : il est recommandé que la Ville organise ou mandate un organisme afin d'organiser un rassemblement périodique de camions-restaurants sur le site d'ExpoCité et que cet événement soit ouvert à tous.
- 8) Salubrité : la cuisine de rue doit être assujettie aux mêmes standards de qualité que les restaurants en matière de salubrité ainsi qu'aux règles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en vigueur. Elle doit aussi être autonome dans sa gestion des matières résiduelles.
- 9) Sécurité : la sécurité doit être assurée en favorisant le domaine public autre que la chaussée et les camions-restaurants doivent être déplaçables en tout temps. Ces derniers doivent aussi respecter les normes d'incendie et les codes applicables. Si possible, les sites doivent être accessibles universellement.
- 10) Mesures de suivi : un suivi de satisfaction du milieu devra être fait en cours de projet pilote et un bilan devra être déposé au conseil municipal avant l'adoption d'un cadre réglementaire.

2. DESCRIPTION DU PROJET PILOTE

2.1 Sommaire du projet

Le projet pilote découle des recommandations d'un groupe de travail. À la suite de son exercice de réflexion, le comité de travail sur la cuisine de rue recommandait ceci : « *Il est proposé que le projet pilote expérimente certaines formes de cuisine de rue, soit, les camions-restaurants, les vélos « de cuisine de rue», la vente directe sur la rue via une fenêtre sur façade à même un lieu de production ou établissement de restauration ainsi que les événements incluant un volet cuisine de rue.*¹»

Le projet pilote, édition 2017, comprend donc les différents volets suivants :

- 1) les camions-restaurants sur le domaine public municipal;
- 2) les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé;
- 3) les camions-restaurants présents lors de rassemblements périodiques;
- 4) la vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue »;
- 5) les vélos de cuisine de rue.

La présente section relève les principales étapes et les éléments pertinents concernant chacun de ces volets en date du 31 octobre 2017.

2.2 Méthodologie

Le projet pilote a fait l'objet d'une multitude de moyens d'évaluation afin de mesurer le degré d'atteinte des objectifs du projet, de documenter les enseignements à tirer de l'expérience et de formuler des recommandations qui guideront la poursuite du projet pilote pour sa deuxième saison. Pour y parvenir, chaque volet du projet pilote a été analysé selon ses propres particularités.

Le volet sur les camions-restaurants occupant le domaine public municipal est celui ayant fait l'objet du plus grand nombre de méthodes d'évaluation. On y compte des entrevues individuelles, une rencontre de groupe, un sondage grand public, une compilation des plaintes et des commentaires en plus d'observations.

L'atteinte des objectifs du volet sur les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé a été mesurée par un sondage auprès des collaborateurs que sont les divisions des Loisirs et de la Gestion du territoire des arrondissements.

L'atteinte des objectifs du volet sur les vitrines sur rue a été mesurée par un sondage auprès des collaborateurs que sont les divisions de la Gestion du territoire des arrondissements.

Enfin, le volet sur les vélos de cuisine de rue a été évalué par une enquête individuelle auprès de la restauratrice en vélo de cuisine de rue du projet pilote, par des observations sur le terrain et par un sondage auprès des collaborateurs, notamment, auprès de la Pépinière, organisme gestionnaire de la Place Éphémère de la Marina Saint-Roch.

¹ Ville de Québec, Rapport et recommandations sur la cuisine de rue, page 14

3. LES DIFFÉRENTS VOILETS DU PROJET PILOTE

3.1 Les camions-restaurants sur le domaine public municipal

3.1.1 Description du volet

Ce volet du projet pilote vise les camions-restaurants autorisés à être présents dans les parcs municipaux ciblés à cet effet par l'administration municipale de manière quotidienne et selon un horaire préétabli. Afin de pouvoir occuper le domaine public, les restaurateurs de camions-restaurants devaient être propriétaires ou locataires d'un lieu de préparation ou d'un restaurant sur le territoire de la ville de Québec ou de Wendake. De plus, ils devaient suivre la démarche détaillée de la procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public municipal. Les deux principales étapes de la procédure sont les suivantes :

ÉTAPE 1 : Mise en candidature du camion-restaurant

Les candidats devaient déposer leur candidature au plus tard le 18 avril 2017. Ils devaient fournir les documents suivants et acquitter les frais d'analyse de dossier (50 \$) :

- formulaire de dossier de candidature fourni par la Ville de Québec dûment complété et signé;
- descriptif du projet;
- menu incluant les prix;
- photos de l'offre culinaire;
- ingrédients qui composent chaque plat offert dans le menu;
- plan de gestion écoresponsable;
- curriculum vitae de l'une des personnes responsables de l'exploitation du camion-restaurant;
- plans montrant l'aménagement du camion-restaurant;
- photos couleurs imprimées ou illustrations montrant toutes les faces extérieures du camion-restaurant ainsi que les surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoir d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie si requis, espaces de rangement, aires de service pour la clientèle, poste de conduite, génératrice et récipients de gaz propane;
- copie du permis ou du certificat d'autorisation délivré pour la cuisine de production, le cas échéant;
- condamnation(s) au MAPAQ s'il y a lieu.

Un comité de sélection (comité consultatif) a évalué les candidatures reçues. Celui-ci a été nommé par le comité exécutif² et est formé de trois membres externes associés au domaine de la restauration, soit :

1. madame Caroline Décoste, chroniqueuse et blogueuse dans le domaine de la restauration;
2. monsieur Francis Laplante, blogueur dans le domaine de la restauration;
3. monsieur Jean Soulard, auteur et chef émérite.

Les candidatures ont été évaluées par le comité consultatif selon la grille suivante :

1. créativité, originalité (25 %)
Menu créatif, valeur ajoutée face à l'offre existante, etc.;
2. qualité de l'offre culinaire (20 %)
Qualité nutritive, présentation originale, ludique et pratique des plats, rapport qualité/prix, etc.

² Nomination des membres au sein du comité consultatif chargé d'évaluer les candidatures dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue (CE-2017-0664)

3. provenance des produits (15 %)
Approvisionnement en produits locaux et provenance facile à obtenir;
4. expérience professionnelle et connaissance des enjeux liés à la restauration (10 %)
Provenance et formation de l'équipe, expérience en restauration et expertise en cuisine et service;
5. gestion écoresponsable (5 %)
Gestion des matières résiduelles et choix de contenants et couverts écoresponsables;
6. Apparence générale du camion-restaurant (20 %)
Aspect extérieur soigné, affichage et habillage graphique professionnel et distinctif;
7. Qualité d'assemblage du dossier de candidature (5 %)
Qualité de la présentation et du contenu (clarté et respect des exigences).

Pour faire suite à l'évaluation des demandes reçues (sept), le comité consultatif a recommandé l'émission de l'autorisation d'occuper le domaine public pour les sept candidats au comité exécutif de la Ville de Québec, lequel a approuvé les recommandations par résolution³. Il s'agit des restaurateurs suivants :

1. Le Chic Shack mobile;
2. Les Recettes Paumées;
3. Food Fighters 504;
4. L'Express gourmet;
5. Côtes-à-Côtes Traiteur;
6. Sagamité (Saga Nomade);
7. Les Délices de la famille Cortina.

ÉTAPE 2 : Lettre d'entente pour l'obtention d'un certificat d'autorisation

Pour les candidatures recommandées par le comité consultatif puis approuvées par le comité exécutif, une deuxième grande étape était à prévoir, soit celle de l'obtention de l'autorisation d'occuper le domaine public (le permis). En plus de la lettre d'entente à compléter par le requérant, les documents suivants devaient également être déposés :

- une copie du document attestant que le requérant détient une police d'assurance en responsabilité civile des entreprises;
- une copie du permis ou du certificat d'autorisation délivré pour la cuisine de production, le cas échéant;
- une copie des documents d'incorporation de l'entreprise qui opère le camion-restaurant et ceux de l'entreprise qui opère la cuisine de production;
- une copie du bail locatif, du bail locatif 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 autorisations valides délivrées par le MAPAQ pour le camion-restaurant et pour la cuisine de production;
- le paiement du montant fixé pour l'étude de la demande;
- la résolution du conseil d'administration de l'entreprise qui opère le camion-restaurant autorisant le dépôt de la demande;

³ Approbation des recommandations du comité consultatif chargé d'évaluer les candidatures dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue à l'autorité compétente et de la liste des sites où l'occupation du territoire public municipal par un camion-restaurant est autorisée pour les saisons 2017 et 2018 et autorisation de leur diffusion (CE-2017-0776)

- la résolution du conseil d'administration de l'entreprise qui opère la cuisine de production attestant du lien entre cette dernière et l'entreprise qui opère le camion-restaurant;
- une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le camion-restaurant émis par la Société d'assurance automobile du Québec;
- l'attestation de raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commercial, si applicable.

Le paiement de l'autorisation devait également être réglé (500 \$ pour la saison). Un cheminement des demandes d'autorisation a été élaboré impliquant plusieurs unités administratives. Aucune inspection complète du véhicule n'a toutefois été effectuée en début de saison afin d'assurer la conformité des équipements. L'approche préconisée était d'intervenir à la plainte.

Six des sept restaurateurs recommandés ont déposé une demande de permis et l'ont obtenue. Les Délices de la famille Cortina n'a pas déposé sa demande de permis pour la saison 2017 en raison de difficultés liées avec la livraison du camion-restaurant.

Cadre réglementaire

Afin d'autoriser ce volet du projet pilote, l'administration municipale a procédé à l'élaboration et à l'adoption des règlements suivants :

- adoption du *Règlement modifiant le Règlement pour assurer la paix, l'ordre et le bon gouvernement sur le site de la Plage Jacques-Cartier relativement aux camions-restaurants*, R.A.V.Q. 1128;
- adoption du Règlement sur les camions-restaurants, R.V.Q. 2523;
- adoption du *Règlement sur la tarification, la délivrance de constats d'infraction et le commerce sur le domaine public relativement aux camions-restaurants*, R.V.Q. 2532;
- adoption du *Règlement modifiant le Règlement de l'Arrondissement de Beauport sur le commerce sur le domaine public relativement aux camions-restaurants et à la vente de nourriture à travers une ouverture d'un établissement de restauration*, R.C.A.5V.Q. 168;
- adoption du *Règlement modifiant le Règlement de l'Arrondissement de La Cité-Limoilou sur le commerce sur le domaine public relativement aux camions-restaurants et à la vente de nourriture à travers une ouverture d'un établissement de restauration*, R.C.A.1V.Q. 312.

Les principaux éléments du cadre réglementaire applicable à ce volet sont les suivants :

Conditions générales
<ul style="list-style-type: none"> - Le camion-restaurant doit: <ul style="list-style-type: none"> - être motorisé et pouvoir se propulser de façon autonome; - avoir des dimensions maximales de 10 mètres de longueur et de 2,6 mètres de largeur et de 3,5 mètres de hauteur. - Une remorque ne peut être jumelée à un camion-restaurant. - Les équipements utilisés à l'intérieur du camion-restaurant doivent être alimentés de façon autonome (eau potable, électricité, gaz, etc.).
Emplacement et stationnement
<ul style="list-style-type: none"> - L'exploitant doit laisser un corridor piétonnier libre d'accès et de circulation de 1,5 mètre en tout temps sur un trottoir. - Une distance minimale de 3 mètres doit être laissée entre chaque camion-restaurant lorsqu'il y en a plus d'un sur le même site. - Aucun camion-restaurant ne peut être stationné sur les sites en dehors des heures d'occupation autorisées.

Accessoires et équipements
<ul style="list-style-type: none"> - Aucun mobilier ou accessoire ne peut être installé à l'extérieur du camion-restaurant. - Aucun accessoire ou équipement utilisé par un camion-restaurant ne peut être laissé sur le site en dehors de la période d'occupation.
Affichage et publicité
<ul style="list-style-type: none"> - Affichage obligatoire à l'extérieur du camion-restaurant : <ul style="list-style-type: none"> - menu; - prix; - identification de l'exploitant. - Affichage facultatif à l'extérieur du camion-restaurant : <ul style="list-style-type: none"> - la raison sociale, le logo, les coordonnées, le site Internet, les réseaux sociaux du camion-restaurant; - les inscriptions visant à informer les clients sur la provenance des produits et la gestion écoresponsable faite par l'exploitant; - les panneaux sandwich et tout autre affichage au sol sont interdits.
Entretien et salubrité
<ul style="list-style-type: none"> - L'exploitant doit maintenir propres son camion-restaurant et l'environnement immédiat pendant et après l'occupation. - L'exploitant doit mettre à la disposition de la clientèle une poubelle et un contenant pour le recyclage. - Le déversement des graisses et des eaux usées provenant du camion-restaurant sur le domaine public ou dans le réseau municipal est interdit. - L'exploitant doit obtenir une autorisation par le MAPAQ pour le camion-restaurant et la cuisine de production.
Sécurité
<ul style="list-style-type: none"> - L'exploitant doit installer une affiche interdisant de fumer à la vue du public. - Les hottes, les filtres et les conduits doivent être inspectés à intervalles d'au plus 7 jours et doivent être nettoyés s'il y a accumulation de dépôts combustibles. - Le camion-restaurant doit être muni d'extincteurs. - Bruit et nuisance. - Le niveau de pression acoustique des génératrices des camions doit être conforme au <i>Règlement sur le bruit</i>. - L'usage ou l'utilisation d'appareils sonores pour diffuser des sons à l'extérieur du camion-restaurant est interdit.
Période d'occupation
<ul style="list-style-type: none"> - Un camion-restaurant peut occuper un site municipal 7 jours sur 7 entre 7 h et 23 h (incluant le temps d'installation et de démantèlement). - Les camions-restaurants ne peuvent pas demeurer sur un site municipal pendant la nuit.

L'administration a aussi procédé à l'adoption de la procédure, à son abrogation et à l'adoption d'une nouvelle procédure afin d'autoriser ce volet du projet pilote, de corriger certaines coquilles et d'accepter une candidature venant de Wendake :

- adoption de la procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public municipal (CV-2017-0213);

- abrogation de la résolution CV- 2017-0213 relative à l'adoption de la procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public municipal et adoption de la nouvelle procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public.

Système de rotation et choix des sites

Afin d'assurer que chaque restaurateur du projet pilote ait l'opportunité d'explorer plusieurs sites, un système de rotation a été prévu. Ainsi, trois piges ont eu lieu lors desquelles se faisait l'octroi des sites aux candidats. La première pige a eu lieu le 12 juin 2017. Lors de cette pige, un tirage au sort a permis aux candidats de choisir les sites qu'ils occuperaient pour les huit premières semaines du projet pilote, soit du 15 juin au 3 août. Lors de cette pige, tous les participants étaient présents.

Une deuxième pige a eu lieu avant la fin de la période couverte par la première pige afin d'effectuer un changement majeur aux sites en passant de treize à cinq sites et en permettant à deux restaurateurs d'être présents sur un même site simultanément. Cette rencontre a eu lieu le 12 juillet. Lors de cette pige, les représentants de trois camions-restaurants étaient présents. M^{me} Fanny Choinière du BGÉ a pris l'initiative d'aller à la rencontre des restaurateurs absents afin de connaître leurs préférences pour compléter l'horaire. Cette deuxième pige visait les semaines du 13 juillet au 10 septembre du projet pilote.

Enfin, une dernière pige, visant les semaines du 11 septembre au 31 octobre, a été réalisée au moyen d'une plateforme informative (Doodle). Cette nouvelle formule a été appréciée des restaurateurs qui n'avaient plus à se présenter pour indiquer leurs préférences.

Localisation des sites proposés

Au début du projet pilote, treize sites municipaux ont été ciblés par la Ville de Québec et ont été mis à la disposition des restaurateurs pour y installer leur camion-restaurant pendant la saison :

- o parc Notre-Dame-de-la-Garde, Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o parc de l'Anse-à-Cartier, Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o secteur de la piscine Saint-Roch, Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o parc Victoria, Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o parc John-Munn, Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o parc du Domaine de Maizerets (secteur Arboretum), Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o parc du Domaine de Maizerets (Site historique), Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o parc Dollard-des-Ormeaux, Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - o base de plein air de Sainte-Foy, Arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge;
 - o parc de la Plage Jacques-Cartier, Arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge;
 - o secteur de l'étang de la Côte, Arrondissement de Beauport;
 - o parc Étienne-Parent /Piscine de Giffard, Arrondissement de Beauport;
 - o parc Girardin, Arrondissement de Beauport.
- Lors de la première pige, tous les sites n'ont pas été choisis par les restaurateurs. Ce fut le cas des parcs de l'Anse-à-Cartier et de Dollard-des-Ormeaux. Le parc Étienne-Parent et John-Munn se sont avérés être en chantier pendant l'entièreté de la saison et ont été retirés des sites admissibles aux camions-restaurants. Lors de la deuxième pige (à la mi-juillet), des sites restants, cinq ont été priorisés pour la suite du projet pilote. Ces sites excluent la piscine St-Roch dédiée au vélo de cuisine de rue. Le choix des sites priorisés s'est fait de concert avec les restaurateurs :
 - o Parc Victoria, Arrondissement de La Cité-Limoilou
 - o Parc du Domaine de Maizerets (Site historique), Arrondissement de La Cité-Limoilou
 - o Base de plein air de Sainte-Foy, Arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge

- Parc de la Plage Jacques-Cartier, Arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge
- Secteur de l'Étang de la Côte, Arrondissement de Beauport
- Lors de la dernière pige, les mêmes cinq sites ont été offerts aux restaurateurs. De ceux-ci, seuls les sites du parc du Domaine Maizerets et de l'Étang de la Côte ont été sélectionnés par les restaurateurs.

La fiche descriptive des sites municipaux est disponible à l'Annexe V.

3.1.2 Évaluation du volet

Enquêtes et sondages

Les 7 et 15 novembre 2017 se sont tenues des rencontres individuelles avec les restaurateurs de camions-restaurants du projet pilote afin de recueillir de l'information sur leur expérience. Cinq des six restaurateurs ayant obtenu une autorisation dans le cadre du projet pilote 2017 y ont participé. Les rencontres étaient tenues par le PAE et le BGÉ et avaient une durée d'environ 60 minutes. Un questionnaire de 18 questions avait été préalablement préparé afin d'encadrer les discussions. Voici le résumé des principaux éléments discutés par thématique.

Sites municipaux 2017

- Présence très variable (entre 5 % et 80 % du temps de fonctionnement de l'entreprise consacré aux sites municipaux)
- La majorité des restaurateurs est d'accord sur ces éléments :
 - permettre deux camions par site est une bonne idée;
 - le système de rotation est bien, mais pourrait être plus flexible;
 - les sites ne sont pas assez urbains, achalandés et les emplacements ne sont pas assez visibles sur certains sites.
- Suggestions des restaurateurs :
 - ajouter des sites plus urbains;
 - éviter les endroits où le bruit est plus sensible (piscine, parcs naturels, etc.);
 - aller à la rencontre des travailleurs (parcs industriels, parcs technologiques, hôpitaux, etc.);
 - permettre les camions sur la rue;
 - offrir un site « late snack ».

Processus de sélection

- Tous les restaurateurs sont d'accord sur ces éléments :
 - le processus de sélection est pertinent et démontre le sérieux de la démarche;
 - la documentation à fournir est correcte et justifiée;
 - les commentaires du comité de sélection étaient pertinents.
- Suggestions des restaurateurs:
 - être plus sévère concernant la qualité des camions et exiger une inspection;
 - débiter le processus plus tôt en saison.

Période du projet-pilote

- Tous les restaurateurs sont d'accord qu'il serait pertinent de commencer plus tôt en 2018.

- La majorité des restaurateurs est d’avis qu’il serait pertinent de finir plus tard la saison sans exiger une présence quotidienne à l’automne.

Difficultés rencontrées

- Tous les restaurateurs mentionnent avoir connu des difficultés liées à la gestion des ressources humaines (recrutement, départs, horaires, surcharge de travail, conciliation avec le restaurant) et à la météo.
- Certains restaurateurs mentionnent avoir connu des difficultés liées à la planification des besoins (achalandage variable, pertes et réapprovisionnements à limiter), aux déplacements du camion (trafic), aux contraintes techniques et mécaniques et aux sites (localisation et communications avec les citoyens).

Accessoires

- La majorité des restaurateurs est d’avis qu’il serait pertinent d’autoriser les marchepieds dans les parcs.
- Tous sont conscients que, dans certains cas, les génératrices ont amené une nuisance. Certains restaurateurs demandent d’être plus sévère quant aux exigences de la qualité des génératrices alors que d’autres demandent d’autoriser l’aménagement de « boîtes insonorisantes » ou de permettre le branchement.

Attentes pour le projet pilote 2018

- De manière générale, les restaurateurs ont témoigné ces attentes :
 - assouplissements réglementaires;
 - assouplissement de l’encadrement concernant les sites;
 - révision par la Ville de Québec de certains sites;
 - clarification des rôles et responsabilités de la Ville et des restaurateurs.

Participation en 2018

- La majorité des restaurateurs se dit intéressée à participer en 2018, mais souhaite connaître les balises du projet pilote 2018 avant de se prononcer.

Ensuite, une rencontre de groupe avec les restaurateurs a eu lieu le 28 novembre. Les représentants de six des sept restaurateurs ayant obtenu une recommandation positive du comité de sélection y ont participé. La rencontre, convoquée par le PAE et le BGÉ, a été animée par une conseillère en consultation publique du Service de l’interaction citoyenne et a duré environ deux heures. Voici le résumé des principaux éléments discutés.

- On demande des sites plus urbains et plus achalandés, des sites près des concentrations de travailleurs et près de leurs restaurants / installations de préparation.
- La question de l’obligation de présence sur les sites n’est pas unanime. Certains croient qu’il faudrait une obligation sur certains sites plus urbains afin de miser sur la récurrence et par respect pour la clientèle, mais cette idée n’est pas partagée de tous.
- On mentionne que l’idéal serait d’éliminer le concept d’attribution de sites et que les restaurateurs soient libres dans le choix des sites.
- On demande à la Ville de mettre le minimum d’informations sur son site (par exemple, pas d’horaire) et de rediriger les gens vers les pages Facebook des restaurateurs et vers l’application

CAMARAD. Ainsi, il n’y aurait que la liste des sites autorisés et les informations sur les restaurateurs du projet pilote sur le site de la Ville.

- On mentionne qu’il serait souhaitable d’avoir des « happening » de cuisine de rue plus fréquemment.

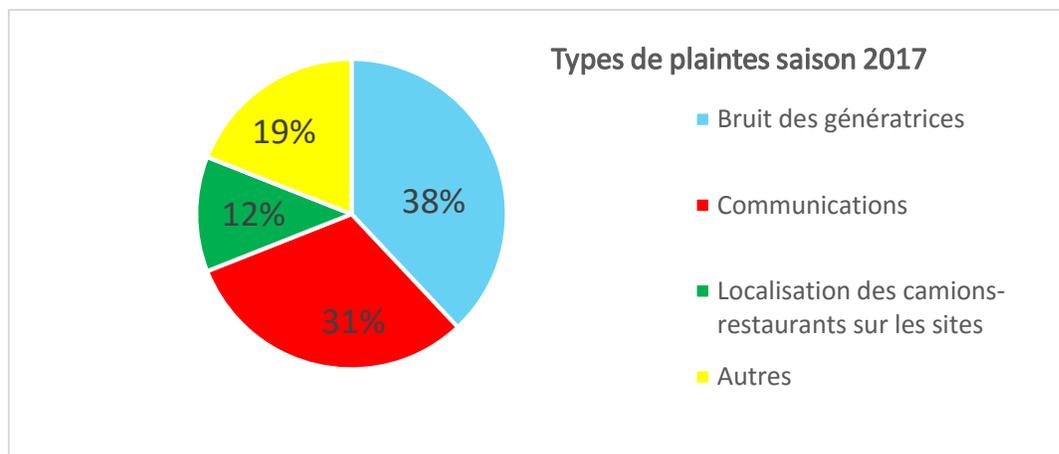
Enfin, un sondage auprès de la population de la ville de Québec a été réalisé par SOM du 20 au 26 novembre afin de mesurer la notoriété, la fréquentation des principaux sites du projet pilote et l’appréciation générale de l’expérience par les consommateurs. 524 personnes y ont répondu. On retient que :

- 23 % de la population adulte a consommé de la cuisine de rue en 2017, et ce, à 40 % dans les sites municipaux de la Ville de Québec;
- 38 % de la population s’informait concernant le projet pilote via le site Internet de la Ville de Québec;
- la population a mentionné qu’elle souhaitait avoir en 2018 de meilleurs sites pour les camions-restaurants (38 %), une plus grande flexibilité pour les opérateurs de camions-restaurants dans le choix des sites (17 %) et un plus grand nombre de sites dédiés à la cuisine de rue;
- la population s’est montrée satisfaite quant à la propreté des sites, l’emplacement des camions-restaurants sur les sites, la qualité des produits offerts et l’expérience générale et, elle a fait part d’un mécontentement face aux choix des sites, aux communications et à la disponibilité de l’information.

Le rapport présentant les résultats du sondage auprès de la population est disponible à l’Annexe III.

Compilation des plaintes et des commentaires

L’ensemble des plaintes ont été recueillies via le 311 (Sésame) ou directement au BGÉ ou au PAE. Toutes les plaintes ont fait l’objet d’une réponse individuelle (par courriel ou par téléphone) par Fanny Choinière ou Laurie Laperrière. Elles ont été compilées selon la nature de la plainte. Le graphique ci-dessous illustre comment se répartissent les différentes plaintes reçues au cours de la saison.



Les plaintes qui ont été classées dans la section « autres » concernent l’aménagement des sites, le déversement d’eaux usées et le coût des produits offerts par les camions-restaurants.

La Ville de Québec a également reçu des suggestions d’amélioration du projet pilote, entre autres concernant la volonté d’avoir des rassemblements périodiques de camions-restaurants, de donner accès à

des sites plus urbains et de connaître où sont situés les camions-restaurants en temps réel. Enfin, des demandes d'information ont été transmises à la Ville de Québec à propos des permis et des retombées du projet pilote.

Observations lors des tournées

Des tournées générales ont débuté à la fin juillet à raison de deux fois par semaine par Fanny Choinière. Parmi ces tournées, deux ont été spécifiquement vouées à l'évaluation d'un possible changement d'emplacement sur le site du parc Victoria et à l'évaluation du bruit occasionné par les génératrices des camions-restaurants à la suite de nombreuses plaintes à cet égard de la part de citoyens.

De façon générale :

- il y avait une présence variable des camions-restaurants sur les sites municipaux;
- il y avait un camion-restaurant par site;
- certains sites ne permettaient peu/pas de visibilité des camions-restaurants;
- le bruit des génératrices a troublé la tranquillité des citoyens;
- les restaurateurs ont utilisé de façon inégale l'application CAMARAD;
- la mise à jour des pages Facebook des restaurateurs se faisait de façon irrégulière.

3.1.3 Constats

Bons coups

- Un lancement médiatique et politique réussi :
 - Le lancement du projet pilote a eu lieu le mercredi, 14 juin 2017 au Domaine de Maizerets.
 - Pour l'événement, les six restaurateurs détenteurs de permis étaient présents, de même que le vélo de cuisine de rue « La bécane à Bouffe », autorisée par ordonnance sur la place éphémère de la Marina Saint-Roch.



- La conseillère municipale Chantal Gilbert était présente et a fait une allocution en remplacement de M^{me} Julie Lemieux absente à la suite d'un accident.
- M. Jean Soulard, chef émérite, président du groupe de travail sur la cuisine de rue et membre du comité consultatif sur la cuisine de rue, a également fait une allocution et répondu aux questions des journalistes présents.
- Les travailleurs et citoyens du secteur ont partagé l'information et ont répondu à l'appel en se présentant nombreux à l'événement.
- Pour annoncer l'événement, la Ville a fait les actions suivantes :
 - diffusion d'une publicité traitant de la cuisine de rue dans le cahier spécial du quotidien Le Soleil, le 3 juin 2017;
 - envoi d'un communiqué aux médias et aux abonnés courriel de l'Arrondissement de La Cité-Limoilou, le 13 juin 2017;
 - Invitation aux citoyens relayée sur les médias sociaux de la Ville : Twitter et sur la page Facebook culture/événements.



- Un réel intérêt de la part des citoyens
 - La population a démontré un réel intérêt pour la cuisine de rue par sa participation au lancement et par ses nombreuses questions au cours de ce projet pilote.
- Une réglementation globalement opérationnelle
 - Bien que quelques modifications mineures doivent y être apportées, le cadre réglementaire élaboré a été opérationnel.
- L'organisation municipale à l'écoute et en mode solution
 - L'organisation municipale dans sa totalité (élus, services responsables du projet et services collaborateurs au projet) a fait preuve de beaucoup de souplesse et d'adaptation afin de moduler le projet et d'en faire un succès. Ainsi, des changements ont été effectués dans des délais exceptionnels. Il en a été de même pour le cheminement des sommaires exécutifs.

Défis rencontrés

- Difficulté pour la clientèle de localiser les camions-restaurants
 - Le site Internet de la Ville a été bonifié afin d'inclure les coordonnées des restaurateurs et une carte interactive localisant les sites visés par le projet pilote le 14 juillet 2017.
 - Les restaurateurs ont été invités à développer une application ou une plateforme pour communiquer en temps réel avec leur clientèle.
 - Le mardi 8 août 2017, les restaurateurs annonçaient via les médias qu'ils indiqueraient dorénavant leur présence par le biais de l'application CAMARAD, conçue principalement pour annoncer la présence aux automobilistes des radars photo.

- Faible présence des restaurateurs du projet pilote sur les sites municipaux en raison de leur grande demande de présence lors d'événements privés plus lucratifs
 - Le 14 juillet 2017, la Ville de Québec a décidé de réduire le nombre de sites du projet pilote et de permettre deux camions-restaurants à la fois sur chacun des sites
 - Les sites conservés sont les suivants :
 - parc du Domaine de Maizerets (site historique), Arrondissement de La Cité-Limoilou;
 - base de plein air de Sainte-Foy, Arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge;
 - parc de la Plage Jacques-Cartier, Arrondissement de Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge;
 - secteur de l'Étang de la Côte, Arrondissement de Beauport;
 - parc Victoria, Arrondissement de La Cité-Limoilou.
 - En date du 31 août, il a encore été constaté une faible présence des restaurateurs sur les sites municipaux a été constatée, et ce, même si deux camions-restaurants sont autorisés par site. De plus, nous avons constaté une faible utilisation de l'application par les restaurateurs. Une visite des sites le 24 août a aussi permis de constater la présence de trois restaurateurs sur trois sites différents alors que l'application CAMARAD n'en localisait qu'un.
 - Sortie médiatique de certains restaurateurs quittant le projet pilote par manque de ressources humaines ou par désintérêt.
- Bruit dérangeant des génératrices
 - Des démarches ont été faites par le Bureau des grands événements (BGÉ) en collaboration avec le Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement (SPAÉ) auprès des arrondissements et de la Gestion des immeubles afin de valider la possibilité d'offrir des branchements électriques aux restaurateurs afin de minimiser la nuisance sonore des génératrices. La complexité des opérations (due aux différences d'équipements des restaurateurs entre autres), les délais, les ressources humaines nécessaires et les coûts importants ont amené la Ville à ne pas poursuivre les démarches en ce sens pour la saison en cours.
 - La Ville a suggéré aux restaurateurs d'intégrer les génératrices à l'intérieur des camions-restaurants lorsque l'espace le permet, ce que certains ont fait, et a encouragé les restaurateurs à faire preuve d'initiative en cherchant des solutions au problème. Certains ont construit des boîtes insonorisantes et ont ajouté un silencieux pour diminuer les nuisances liées au bruit.
- Sites mal adaptés à l'accueil de camions-restaurants
 - Certains sites ont dû être retirés puisque des travaux en limitaient l'accès, mais, puisqu'il y avait plus de sites que de restaurateurs, cette situation n'a pas causé de problème majeur. C'est le cas notamment du parc Étienne-Parent et du parc John-Munn.
 - Certains sites ne disposaient pas de tables à pique-nique à proximité. La Ville en a fait l'ajout. C'est le cas notamment du parc Girardin et de l'Étang de la Côte.
 - La Ville a ajouté un support à vélos pour le site de l'Étang de la côte, situé à proximité de la piste cyclable.

- Emplacements sur les sites municipaux
 - À la demande des restaurateurs, certains emplacements ont fait l'objet d'évaluation ou ont été modifiés sur les sites municipaux pour maximiser leur visibilité auprès du public ou pour minimiser les impacts des nuisances sonores. C'est le cas notamment des sites suivants : parc Notre-Dame-de-la-Garde, Parc Girardin et Plage Jacques-Cartier.
- Communication difficile entre la Ville et les restaurateurs
 - La qualité de la communication entre le personnel de la Ville et les restaurateurs a été irrégulière. Il a parfois été difficile de rejoindre dans des délais raisonnables les restaurateurs.
- Désintérêt de la part de certains restaurateurs détenteurs d'un permis
 - Ces derniers considéraient les sites choisis par la Ville comme peu attrayants.
 - Le « permis » d'opérer sur les sites municipaux avait peu de valeur à leurs yeux puisque les événements privés et les festivals sont de loin plus lucratifs.
- Plaintes de déversement d'eaux usées et de graisses
 - Des plaintes ont été reçues concernant un camion-restaurant qui aurait déversé des eaux usées ou des graisses usées sur le territoire ou dans les conduites d'égouts pluviaux de la ville. Après avoir tenté à plusieurs reprises de contacter le restaurateur fautif par téléphone, le BGÉ lui a envoyé un courriel d'avertissement formel et a ensuite effectué une inspection surprise. Tout semblait en règle à ce moment-là.

3.1.4 Dates importantes

- 14 juin 2017 : événement du lancement du projet pilote au Domaine de Maizerets;
- 15 juin 2017 : début du projet pilote;
- 14 juillet : annonce par communiqué de la réduction du nombre de sites pour améliorer la présence des camions-restaurants sur les sites municipaux;
- 8 août 2017 : annonce des restaurateurs quant à leur intégration à l'application CAMARAD;
- 24 août 2017 : désistement d'un restaurateur participant au projet pilote (faute d'employés);
- 31 octobre 2017 : fin de la première saison du projet pilote.

3.2 Les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé

3.2.1 Description du volet

Ce volet vise à permettre aux restaurateurs de camions-restaurants, qu'ils soient détenteurs ou non d'un certificat d'autorisation pour exercer sur le domaine public municipal, d'être présents dans le cadre d'événements spéciaux privés ou publics sur des sites privés ou publics selon les règles applicables du *Règlement harmonisé sur l'urbanisme*, R.V.Q. 1400.

Afin de se prévaloir de ce privilège, et ce, même si aucun permis n'est nécessaire, un restaurateur ou un organisateur d'événement doit valider la conformité de son projet auprès de la Division de la gestion du territoire de l'arrondissement concerné dans le cas d'un événement spécial sur un lot privé ou à la Division de la culture, du loisir et de la vie communautaire de l'arrondissement concerné dans le cas d'un lot public.

Cadre réglementaire

Afin d'autoriser ce volet du projet pilote, l'administration municipale a procédé à l'élaboration et l'adoption des règlements suivants:

- *règlement modifiant le Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme et les règlements d'arrondissement sur l'urbanisme relativement aux événements spéciaux et aux camions-restaurants, R.V.Q. 2520;*
- *règlement modifiant le Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme et les règlements d'arrondissement sur l'urbanisme relativement aux événements spéciaux et aux camions-restaurants, R.V.Q. 2555.*

Les principaux éléments du cadre réglementaire applicables prévus dans le cadre du Règlement R.V.Q. 2520 sont les suivants :

Tout d'abord, cette autorisation ne vise que le « camion-restaurant » : un véhicule autopropulsé destiné exclusivement à la cuisine. Ainsi, une remorque ne pourrait être autorisée dans le cadre d'un événement spécial en vertu du règlement R.V.Q. 1400.

Un camion-restaurant peut être présent sur un lot privé ou public (autre que ceux visés au volet 2.2) lors d'un événement spécial (usage temporaire). Aux fins d'application du présent article, un événement spécial est notamment l'un des suivants :

- 1° un carnaval;
- 2° un cirque;
- 3° un événement sportif;
- 4° une fête communautaire;
- 5° une fête culturelle;
- 6° une foire;
- 7° une kermesse;
- 8° un spectacle communautaire;
- 9° un spectacle culturel;
- 10° une tombola.

L'événement doit avoir lieu sur un lot où est exercé, conformément au zonage, un usage des classes ou groupes suivants ou sur une voie de circulation publique :

- commerce de consommation et de services;
- commerce d'hébergement touristique;
- commerce de restauration et de débit d'alcool;
- commerce associé aux véhicules automobiles;
- commerce à incidence élevée;
- publique;
- I1 industrie de haute technologie;
- I3 industrie générale;
- R1 par;
- R2 équipement récréatif extérieur de proximité ou
- R3 équipement récréatif extérieur régional.

Un même événement peut être tenu un maximum de quatre fois par année et pour une durée maximale de sept jours consécutifs. La présence du camion-restaurant dans le cadre de cet événement est autorisée

de 7 h à 23 h. De plus, les autres normes applicables aux camions-restaurants opérant sur le domaine public municipal prévues au *Règlement sur les camions-restaurants*, R.V.Q. 2523, s'appliquent.

La seconde modification du Règlement R.V.Q. 1400 (R.V.Q. 2555) a visé, quant à elle, à prévoir que le lot accueillant un événement où des camions-restaurants sont présents doit également être situé à l'intérieur d'une zone dont la dominante est commerciale, industrielle, mixte, publique ou récréative (Cc, Cd, Ib, Ip, Md, Pa, Pb ou Ra) afin de limiter l'éparpillement des événements avec camion-restaurant sur le territoire municipal.

3.2.2 Évaluation du volet

Au cours de la saison 2017, le Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement a reçu plusieurs questions provenant des arrondissements quant à l'application du cadre réglementaire, mais aucune plainte officielle concernant les activités des camions-restaurants dans le cadre d'événements privés. Plusieurs événements intégrant un ou plusieurs camions-restaurants ont eu lieu dans les arrondissements. Entre autres, on a recensé ces activités dans les stationnements de quincaillerie, d'épicerie ou d'autres commerces, sur des places publiques ou parcs et au technoparc.

De plus, dans le cadre du sondage auprès des collaborateurs internes et externes à la Ville ayant eu lieu du 3 au 21 novembre 2017, quelques questions visaient cet objet. On en retient que, dans certains cas, l'application de la réglementation a été particulièrement difficile, notamment compte tenu des multiples changements apportés à ce chapitre dans une courte période de temps et compte tenu de l'interprétation variable qui en était faite.

3.2.3 Constats

Bons coups

- Bonne collaboration des arrondissements (divisions de la Gestion du territoire et Loisirs) avec le Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement face aux changements rapides de réglementation à appliquer.

Défis rencontrés

- Changements réglementaires :
 - Deux modifications au *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme* et les règlements d'arrondissement sur l'urbanisme dans un court délai afin de recadrer les possibilités. Ces modifications n'ont pas été intégrées aux versions administratives des règlements à temps pour la saison estivale, il fallait donc se référer à la fiche sésame.
 - De plus, la modification du Règlement R.V.Q. 2555 est entrée en vigueur tard dans la saison.
- Le cheminement des demandes est variable d'un arrondissement à l'autre
 - Les demandes ne requièrent pas de permis, mais nécessitent tout de même une validation de la part de la Gestion du territoire de l'arrondissement dans lequel a lieu l'événement quant au respect de l'article 134 du règlement de zonage.

3.2.4 Dates importantes

- 22 avril 2017 : Entrée en vigueur du Règlement R.V.Q. 2520;
- 23 juillet 2017 : Entrée en vigueur du Règlement R.V.Q. 2555.

3.3 Les camions-restaurants présents lors de rassemblements périodiques

3.3.1 Description du volet

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommandait dans son rapport « que la Ville de Québec organise ou mandate un organisme afin d'organiser un rassemblement périodique de cuisines de rue sur le site d'ExpoCité et que cet événement soit ouvert à tous ». À la suite de cette recommandation, un avis d'appel d'intérêt en vue de l'organisation de rassemblements de camions-restaurants sur le site d'ExpoCité à l'été 2017 a été lancé le 13 février. Une seule proposition a été étudiée en dehors du processus d'avis d'appel d'intérêt, mais elle n'a pas été retenue considérant les frais importants qui y étaient rattachés. Par conséquent, pour la saison 2017, la Ville de Québec a décidé de ne pas tenir de rassemblements périodiques de camions-restaurants (mis à part l'événement de lancement en collaboration avec la société du Domaine de Maizerets).

3.3.2 Évaluation du volet

Aucune évaluation officielle de ce volet n'a été réalisée par la Ville. Toutefois, certains restaurateurs participant au projet pilote nous ont mentionné qu'au courant de la saison, il y avait eu trop de rassemblements de camions-restaurants organisés par des entreprises privées, diminuant ainsi, selon eux, l'engouement du public pour ce genre d'événements. Ils sont tout de même favorables à l'idée de participer à des rassemblements en 2018 à une fréquence moins élevée.

3.3.3 Dates importantes

- 13 février 2017 : lancement de l'appel d'intérêt
- 8 mars 2017 : date finale pour le dépôt d'un dossier d'intérêt
- 17 mars 2017 : évaluation d'une offre en dehors du processus d'avis d'appel d'intérêt.

3.4 La vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue »

3.4.1 Description du volet

Ce volet vise les établissements du groupe d'usage « C20 restaurant » du *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*, R.V.Q. 1400. Ces commerces peuvent être dotés d'une vitrine donnant sur une rue afin de procéder à la vente d'aliments préparés sur place au travers de cette vitrine.

Cadre réglementaire

Afin d'autoriser ce volet du projet pilote, l'administration municipale n'a pas eu à modifier le *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*, R.V.Q. 1400, puisque cet usage était déjà autorisé. Une note a été ajoutée au guide d'interprétation du règlement R.V.Q. 1400 sous l'article 42 afin de faciliter l'application et de clarifier l'interprétation de cette norme pour les arrondissements.

- La Ville a toutefois procédé à l'élaboration et à l'adoption des règlements d'arrondissement qui interdisaient la vente sur le domaine public à partir d'une ouverture d'un bâtiment :
 - adoption du *Règlement modifiant le Règlement de l'Arrondissement de Beauport sur le commerce sur le domaine public relativement aux camions-restaurants et à la vente de nourriture à travers une ouverture d'un établissement de restauration*, R.C.A.5V.Q. 168;

- adoption du *Règlement modifiant le Règlement de l'Arrondissement de La Cité-Limoilou sur le commerce sur le domaine public relativement aux camions-restaurants et à la vente de nourriture à travers une ouverture d'un établissement de restauration*, R.C.A.1V.Q. 312.

Le cadre réglementaire applicable en la matière est prévu au Règlement R.V.Q. 1400 et les principaux éléments sont les suivants :

Afin de pouvoir exercer de la vente par une ouverture d'un bâtiment :

- l'usage doit être exercé conformément au zonage;
- toutes les opérations et transactions doivent être effectuées à l'intérieur du bâtiment;
- aucun mobilier (table ou chaise) ne peut être ajouté dans le cadre d'une vitrine en l'absence d'un café-terrasse;
- si une modification au bâtiment est requise, un permis est requis et, selon le territoire, la commission d'urbanisme doit se prononcer sur le projet;
- si aucune modification au bâtiment n'est requise, aucun permis n'est nécessaire.

3.4.2 Évaluation du volet

Dans le cadre du sondage auprès des collaborateurs internes et externes à la Ville, une question spécifique s'adressant aux divisions de la Gestion du territoire portait sur le nombre de demandes reçues concernant la question des vitrines de rues. On retient qu'à la connaissance des répondants au sondage et du Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement (SPAÉ), une seule demande d'information venant d'un restaurateur en bâtiment a été formulée à la Ville. Toutefois, aucun établissement de restauration n'a procédé à des travaux afin de se doter d'une vitrine sur rue.

3.4.3 Dates importantes

- 19 mai 2017 : Entrée en vigueur du Règlement R.C.A.5V.Q. 168
- 1^{er} mai 2017 : Entrée en vigueur du Règlement R.C.A.1V.Q. 312

3.5 Les vélos de cuisine de rue

3.5.1 Description du volet

Ce volet du projet pilote découle d'une recommandation du groupe de travail qui visait à permettre à trois vélos-cuisine de rue d'exercer des usages commerciaux sur le domaine public. Pour la saison 2017, deux restaurateurs opérant un vélo de cuisine de rue ont manifesté leur intérêt à participer au projet pilote.

Bien que les vélos de cuisine de rue ne soient pas visés par le cadre réglementaire applicable aux camions-restaurants, l'une des deux candidatures a été jugée inadmissible puisqu'il n'y avait pas d'assemblage d'aliments sur place, mais uniquement de la vente d'aliments préalablement préparés. L'administration municipale a donc considéré cette candidature comme représentant davantage de la vente itinérante que de la restauration. La candidature jugée recevable a été autorisée par ordonnance.

- Différents sites ont été évalués pour accueillir le vélo de cuisine de rue. La place éphémère de la Marina St-Roch a été le site privilégié pour sa localisation, son accessibilité cyclable, son caractère communautaire et sa grande proximité avec les citoyens.

Cadre réglementaire

Afin d'autoriser ce volet du projet pilote, l'administration municipale a procédé à l'élaboration et l'adoption de cette résolution :

- Ordonnance concernant le commerce sur le domaine public dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue sur la place éphémère de la marina Saint-Roch, du 24 juin au 2 septembre 2017 - Arrondissement de La Cité-Limoilou.



3.5.2 Évaluation du volet

À la fin du mois de novembre a eu lieu une enquête téléphonique entre la responsable du projet pilote au SPAE et la restauratrice du seul vélo de cuisine de rue ayant été autorisé en 2017 à exercer la vente sur le domaine public municipal. Un questionnaire, similaire à celui pour les camions-restaurants, avait été préalablement préparé afin d'encadrer les discussions. De plus, dans le cadre du sondage auprès des collaborateurs internes et externes à la Ville ayant eu lieu du 3 au 21 novembre 2017, le gestionnaire de la place éphémère de la Marina Saint-Roch a été interpellé concernant son expérience. On retient de ces deux exercices la faible fréquentation du site de la marina Saint-Roch par le vélo de cuisine de rue (à deux ou trois reprises durant la saison). Cette situation, expliquée par la faible rentabilité de l'activité pour le restaurateur, aurait amené un mécontentement de la part des usagers selon le gestionnaire de la place éphémère. De plus, toujours selon l'organisme gestionnaire, l'offre alimentaire du site aurait été déficiente aux yeux des usagers.

3.5.3 Constats

Bons coups

- La localisation d'un vélo de cuisine de rue sur une place éphémère semble pertinente, notamment par l'échelle des aménagements et la proximité avec le consommateur qu'elle permet.

Défis rencontrés et gestion du changement

- Trouver le bon outil pour encadrer les demandes de vélo de cuisine de rue : l'ordonnance a été privilégiée pour cette saison pour sa souplesse et sa rapidité.
- Difficultés de connaître la présence du vélo de cuisine de rue pour les usagers de la place éphémère et les gestionnaires.
- Peu de rentabilité sur le site de la place éphémère de la Marina Saint-Roch selon les données du restaurateur.

3.5.4 Dates importantes

- 14 juin 2017 : Ordonnance donnée par le comité exécutif (CE-2017-1104)

4. L'ANALYSE DES RÉSULTATS

4.1 Les camions-restaurants sur le domaine public municipal

La présence de camions-restaurants sur les sites municipaux représente le principal volet du projet pilote. Lors de l'élaboration du projet pilote, la Ville de Québec avait pour objectifs :

- 1) d'élaborer un cadre afin de permettre la présence de camions-restaurants pour répondre à la demande des citoyens et;
- 2) d'animer et de dynamiser les milieux de vie tout en maintenant un souci d'équité envers les autres commerçants.

D'emblée, nous pouvons affirmer que le premier objectif a été atteint. En effet, la Ville de Québec a élaboré un cadre réglementaire permettant la présence de camions-restaurants sur des sites municipaux. Dès le début du projet pilote, la population a répondu fortement à l'appel en manifestant son intérêt envers le projet pilote de diverses manières. Notamment par une présence en grand nombre à l'événement de lancement et par de nombreux appels afin d'obtenir de l'information concernant le projet pilote.

Le second objectif a, quant à lui, été partiellement atteint. Force a été de constater la faible fréquentation des restaurateurs sur les sites municipaux et la difficulté pour les citoyens de savoir quel restaurateur serait présent sur quel site à quel moment. L'attention à la notion d'équité a été maintenue tout au long de la saison par le choix des sites accessibles aux camions-restaurants.

4.2 Les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé

Lors de l'élaboration du projet pilote, ce volet avait été intégré afin de faire connaître la cuisine de rue dans le cadre d'événements publics ou privés. Cet objectif a été atteint et l'engouement face aux camions-restaurants dans le cadre d'événement a été perceptible tout au long de la saison.

4.3 Les camions-restaurants présents lors de rassemblements périodiques

En 2017, aucun rassemblement périodique n'a eu lieu, donc l'objectif de ce volet n'a pas été atteint. Les restaurateurs et certains citoyens nous ont toutefois fait la demande d'en prévoir en 2018.

4.4 La vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue »

Le groupe de travail sur la cuisine de rue avait, dans ses recommandations, mentionné le souhait de diversifier les types de cuisines de rue, notamment par l'ajout du volet « vitrines de rues ». Cet objectif n'est pas atteint compte tenu du fait qu'aucun aménagement de vitrine sur rue n'a été réalisé en 2017 et qu'une seule demande d'information a été portée à notre connaissance. Pour le moment, tout laisse croire que l'intérêt des restaurateurs face à cette possibilité est faible ou inexistant.

4.5 Les vélos de cuisine de rue

Dans le cadre du projet pilote, la Ville de Québec souhaitait autoriser la présence d'au plus trois vélos de cuisine de rue afin de diversifier l'offre de cuisine de rue et de dynamiser certains sites. Un seul vélo de cuisine de rue a été autorisé en 2017, soit le vélo de cuisine de rue « La Bécane à bouffe » sur le site de la Marina St-Roch de manière quotidienne et sans obligation de présence (selon les disponibilités de la restauratrice). Compte tenu de la faible fréquentation du site par l'entreprise, on ne peut affirmer que cela a pu contribuer à diversifier l'offre culinaire et à dynamiser le site. Ainsi, les objectifs de la Ville de Québec concernant ce volet du projet pilote n'ont pas été atteints.

5. PROCHAINES ÉTAPES

Ce rapport vise à permettre aux décideurs de statuer concernant la poursuite ou non du projet pilote et, le cas échéant, d'établir les orientations qui guideront le projet pour la saison 2018. Les outils réglementaires devront être modulés afin d'intégrer les nouvelles balises et une stratégie de communication devra être élaborée afin d'annoncer les modifications au public et aux restaurateurs.

6. RÉFÉRENCES

- Cuisine de rue – Démarche consultative – Guide du participant
- Rapport de consultation publique – Cuisine de rue
- Cuisine de rue – rapport et recommandations - Groupe de travail sur la cuisine de rue mandaté par la Ville de Québec