



RAPPORT ET RECOMMANDATIONS

Groupe de travail sur la cuisine de rue mandaté par
la Ville de Québec

Novembre 2016

Table des matières

Mot du président du groupe de travail.....	iii
Introduction.....	4
Processus d'élaboration et de consultation.....	5
Groupe de travail.....	5
Groupes de discussion.....	6
Consultation de la population.....	7
Les expériences d'ailleurs.....	8
Cadre réglementaire actuel.....	11
Recommandations.....	14
Annexe 1 – Rapport de consultation publique.....	19
Annexe 2 – Rapport d'étude qualitative SOM.....	20

✕ Mot du président du groupe de travail



C'est avec un immense plaisir que j'ai présidé au cours des derniers mois le groupe de travail composé d'élus, restaurateurs, restaurateur de cuisine de rue et gens du milieu des affaires. Ayant à cœur le développement de la gastronomie sous toutes ses formes, je tiens à remercier la Ville de Québec pour son invitation à participer au projet pilote sur la cuisine de rue. Cet exercice favorisant l'échange, la médiation et la consultation en amont de toute intervention ou positionnement municipal se veut une approche innovatrice, englobante et appréciée.

Pour avoir œuvré pendant plusieurs années dans le domaine de la restauration, je comprends l'engouement des gens de Québec pour l'innovation culinaire et leurs désirs de vivre des expériences nouvelles. L'enthousiasme des citoyens de Québec pour la cuisine de rue est palpable et il importe de répondre à leurs

attentes. La Ville de Québec est également une ville touristique où des gens de partout viennent découvrir les paysages magnifiques, notre patrimoine riche, nos produits du terroir et nos saveurs.

Pour assurer son succès, la cuisine de rue doit être partie prenante du caractère gastronomique exceptionnel de la ville. Toutefois, l'instauration de la cuisine de rue doit s'établir dans un cadre de respect et d'équité, tout en tenant compte de notre réalité nordique. La Ville de Québec a à cœur la vitalité de ses restaurants et de ses artères commerciales et c'est dans un esprit de collaboration et de complémentarité que s'inscrivent les recommandations du groupe de travail.

En mon nom et au nom des membres du groupe de travail sur la cuisine de rue, je tiens personnellement à remercier le personnel de soutien aux travaux du groupe de travail ainsi que l'ensemble des personnes qui ont participé à l'exercice de consultation, soit par les groupes de discussion ou les séances d'audition publique.

Jean Soulard

Introduction

En vertu du Chapitre C-47.1 de la *Loi sur les compétences municipales*, un groupe de travail a été mandaté par la Ville de Québec dans le but de formuler des recommandations sur l'établissement d'un projet pilote de cuisine de rue à l'été 2017.

Cette action s'inscrit dans une ouverture de la Ville à l'égard de la cuisine de rue, présente dans plusieurs villes au Canada, notamment à Ottawa, Montréal, Calgary et Vancouver et ailleurs dans le monde.



D'ailleurs, le groupe de travail s'est inspiré des expériences d'ailleurs pour établir un encadrement respectant l'équité, la sécurité, la salubrité ainsi que la protection des artères commerciales.

Le présent rapport contient les recommandations du groupe de travail sur la cuisine de rue dans l'optique de l'établissement d'un projet pilote à l'été 2017.

Les processus d'élaboration et de consultation sont présentés en premier lieu. Cette section présente le groupe de travail mis en place par la Ville de Québec, fait un retour sur les groupes de discussion et ainsi que sur les séances d'audition publique et recense certaines références en matière de cuisine de rue qui ont alimenté le groupe de travail. Ensuite, l'analyse de la situation et des enjeux vise à établir des constats à l'égard de l'instauration de la cuisine de rue à Québec. Finalement, le document présente les recommandations du groupe de travail pour l'implantation d'un projet pilote sur la cuisine de rue visant la cohabitation et l'équité entre les citoyens, les restaurateurs et les futurs entrepreneurs de cuisine de rue.

Processus d'élaboration et de consultation

Groupe de travail

En juin 2016, un mandat a été confié à 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. L'objectif principal du groupe de travail était de formuler des recommandations au comité exécutif de la Ville de Québec sur l'opportunité d'accueillir la cuisine de rue sur l'ensemble de son territoire, autant sur le domaine public que privé.

Le groupe de travail est composé de :

- 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-cuisine
- 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

Six rencontres du groupe de travail ont permis d'élaborer une vision ainsi que des recommandations pour la cuisine de rue à Québec. Les travaux du comité ont porté principalement sur :

- Rencontre 1 : Mise en place du groupe de travail et démarrage de chantier
- Rencontre 2 : Présentation des enjeux liés à la cuisine de rue et présentation de comparables
- Rencontre 3 : Analyse des résultats des groupes de discussion avec les citoyens et analyse spatiale du territoire de Québec

- Rencontre 4 : Analyse des résultats des groupes de discussion avec les restaurateurs et acteurs de la restauration et présentation de l'expérience de Montréal
- Rencontre 5 : Préparation à la consultation de la population
- Rencontre 6 : Élaboration du rapport sur les recommandations sur la cuisine de rue
- Rencontre 7 : Validation finale des recommandations sur la cuisine de rue

Groupes de discussion

Préalablement à la démarche de consultation publique, la Ville de Québec a mandaté la firme SOM afin de tenir quatre séances de discussions avec des citoyens et des intervenants du milieu de la restauration.

Les discussions des deux groupes des citoyens ont mené aux conclusions suivantes :

- **L'offre culinaire des camions-cuisine** : Les gens souhaitent que les camions-cuisine soient diversifiés en ce qui concerne les menus offerts. Il doit y en avoir pour tous les goûts, et les citoyens s'attendent à réaliser des découvertes culinaires, sortir des menus traditionnels proposés par les restaurateurs.
- **L'emplacement des camions-cuisine** : Pour les citoyens, il semble évident que les camions-cuisine doivent se retrouver aux endroits les plus fréquentés de Québec, autant par la clientèle locale que les touristes. Ils ne considèrent pas que ceux-ci puissent véritablement nuire aux restaurants déjà établis, car ils considèrent les deux expériences culinaires comme étant complètement différentes.
- **Les prix offerts** : Bien que la plupart des citoyens n'envisagent pas de payer plus de 12 à 15 \$ pour un repas de camions de rue, ils affirment malgré tout qu'il est important que les opérateurs de ceux-ci puissent avoir la liberté d'offrir des repas aux prix qu'ils désirent, et que la loi de l'offre et de la demande établira naturellement les prix convenables selon les menus.

Dans l'ensemble, les citoyens s'attendent à peu de restrictions de la part de la Ville de Québec.

Pour ce qui est des deux groupes de restaurateurs, les discussions ont mené à des conclusions différentes :

- **L'emplacement des camions de rue** : Les restaurateurs ne partagent pas l'avis des citoyens en matière d'emplacement. Ils sont plutôt d'avis que les camions de rue devraient opérer en périphérie des zones clés de Québec. L'emplacement des camions-cuisine est donc le principal enjeu des restaurateurs considérant

que la concurrence est féroce dans le milieu de la restauration à Québec, en raison du très grand nombre de restaurants et du bassin de population limité.

- **L'encadrement** : Ils s'attendent à ce que la Ville joue un rôle de première importance non seulement dans le choix des emplacements autorisés, mais aussi pour tout ce qui concerne le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de facturation des camions de rue, qui doivent être identiques à celles des restaurants.

Somme toute, les deux groupes étaient favorables au projet pilote pour l'été 2017, mais avec des paramètres distincts qu'il sera important de réconcilier.

Consultation de la population

En accord avec le *Règlement sur la politique de consultation publique*, le comité exécutif a mandaté M^{me} Julie Lemieux, vice-présidente du comité exécutif, responsable de la culture, du patrimoine et de l'aménagement du territoire ainsi que M. Jean Soulard, chef émérite et président du groupe de travail, pour tenir une consultation publique sur la question de la cuisine de rue. M^{me} Chantal Gilbert, membre du conseil exécutif et responsable des Sociétés de développement commercial, siégeait également à cette commission.

Les citoyens ainsi que les intervenants du milieu ont été informés de la démarche consultative de plusieurs façons. Un point de presse a été tenu et un communiqué a été diffusé aux médias le **29 août 2016** pour lancer la démarche consultative et annoncer la tenue de séances d'auditions des opinions le **4 octobre 2016**. De plus, un courriel a été transmis aux Sociétés de développement commercial et à leurs membres, aux différents conseils de quartier ainsi qu'à leurs membres et à leur liste d'abonnés, et finalement, aux abonnés de la Ville de Québec.

Également, un guide du participant a été produit et mis en ligne pour informer les citoyens des modalités de la consultation publique et leur permettre de s'approprier les enjeux de la cuisine de rue. Une page dédiée à la cuisine de rue a été rendue disponible sur le site de la Ville à l'adresse suivante : ville.quebec.qc.ca/cuisinederue.

Deux séances d'auditions des opinions ont été tenues dans la journée du 4 octobre 2016. Au total, neuf mémoires ont été déposés, dont six qui ont été présentés verbalement. Une présentation verbale sans mémoire a été faite et sept interventions spontanées ont été reçues. Environ trente personnes ont assisté à ces séances et quinze ont pris la parole. Voici les principaux constats des deux séances d'audition :

- Une majorité des participants a convenu que les emplacements des camions-cuisine devraient être prédéterminés et en périphérie des artères commerciales pour éviter de nuire aux restaurants déjà établis;

- Le menu et les prix devraient être laissés à la discrétion des propriétaires de camions-cuisine quoique l'on semble désirer que l'offre culinaire soit diversifiée et s'éloigne de ce que les chaînes de restauration rapide peuvent offrir;
- Les mêmes règles de salubrité appliquées aux restaurateurs devraient être également respectées par les propriétaires de camions-cuisine. L'exploitant du camion-cuisine devrait être responsable de la gestion de ses déchets;
- Les participants à la consultation publique étaient généralement d'accord pour que le nombre de permis autorisant l'exploitation d'un camion-cuisine soit limité et que toute cession, location ou vente soit interdite;
- Les candidats pour le projet pilote doivent être sélectionnés équitablement et de manière transparente, par exemple par un comité de sélection. Seules les personnes exploitant une cuisine de production ou un établissement de restauration sur le territoire de Québec devraient être admissibles à l'obtention d'un permis ou, du moins, avoir la priorité.

Pour plus de détails, il est possible de consulter le rapport de consultation publique sur la cuisine de rue en annexe du présent rapport.

Suite à cette consultation publique, le groupe de travail s'est réuni pour discuter et établir ses recommandations. Celles-ci ont été rassemblées dans ce rapport et officiellement déposées au comité exécutif ainsi qu'au conseil de Ville.

Les expériences d'ailleurs

Le groupe de travail s'est inspiré de plusieurs pratiques d'autres villes canadiennes dans l'élaboration de son rapport, mais également de Portland, laquelle est la capitale de la cuisine des États-Unis. Ce travail a permis de retenir les meilleures pratiques.

Montréal

- Un projet pilote a été lancé en 2013 et 2014 dans les arrondissements Ville-Marie et Rosemont-Petite-Patrie
- 2014 : 36 camions et 24 sites dans les deux arrondissements du projet pilote
- 2015 : 35 camions et 42 sites dans 5 arrondissements
- 2016 : 28 camions et 38 sites dans 7 arrondissements
- Coût du permis (2016) : environ 1 000 \$ pour la saison estivale et 2 000 \$ pour l'année complète

- Système de rotation des sites
- Comité de sélection
- 16 critères de sélection
- N'autorise que les camions-cuisine

Ottawa

- 2012 : Adoption du New Street Food Vending Program afin d'encourager de nouvelles initiatives de cuisine de rue
- Permet les chariots de restauration et les camions de restauration
- Droits annuels (permis d'entreprise et d'occupation) pour les chariots de restauration varient de 1 300 \$ à 2 300 \$ selon le site
- Droits annuels (permis d'entreprise et d'occupation) pour les camions-cuisine varient de 3 800 \$ à 7 000 \$ selon le site
- Comité de sélection
- Critères de sélection :
 - Le menu proposé (diversifié et novateur)
 - Le plan d'affaires
 - L'expérience du commerçant
 - La contribution globale à l'offre alimentaire dans les rues d'Ottawa
- Nombre de demandes de permis :
 - 2015 : ± 55 camions et chariots de cuisine de rue
 - 2016 : ± 60 camions et chariots de cuisine de rue

Vancouver

- 2008 : Volonté d'expansion de la cuisine de rue de la Vancouver Food Policy Council, avec le but de représenter la diversité culturelle de Vancouver et d'augmenter l'offre de nourriture saine
- 2010 : Projet pilote avec 17 camions-cuisine
- 2011 : Adoption d'un véritable programme de cuisine de rue avec 17 camions-cuisine du projet pilote
- 2013 : Vancouver est nommée la troisième meilleure ville pour la cuisine de rue en Amérique du Nord
- 2016 : Plus d'une centaine unités mobiles de distribution de nourriture, dont 27 camions-cuisine
- Nombre de demandes de permis : 2010 : Projet pilote soit 17 chariots de cuisine de rue 2016 : Plus d'une centaine, dont 27 camions-cuisine; le reste étant des chariots et autres unités de distribution de nourriture

Calgary

- 2010 : Mise en place de YYCFoodTrucks, une entité qui a participé à l'implantation d'un projet pilote sur la cuisine de rue
- Existence de zones prohibées, notamment dans le centre-ville et d'autres secteurs névralgiques, ainsi qu'à moins de 25 mètres d'un restaurant existant et à 100 mètres d'une école.
- Maximum de 5 heures à un même emplacement
- Maximum de deux camions-cuisine à un même emplacement
- Coût de la licence en 2016 : 813 \$
- Nombre de demandes de permis : 2016 : 76 camions-cuisine

Portland

- Véritable phénomène, la ville compte plus de 500 « food carts » comprenant plusieurs formes de cuisine de rue, notamment des camions-cuisine, des remorques-cuisine, des kiosques, des personnes dans la rue, etc.
- Les camions circulent peu d'un endroit à l'autre
- La cuisine de rue s'installe dans des lieux stratégiques principalement de tenure privée (lots vacants, stationnements privés)
- Zones prohibées à proximité des parcs et espaces verts
- Go Box : système de contenants lavables et réutilisables

Cadre réglementaire actuel

Le cadre réglementaire encadrant actuellement les activités de la cuisine de rue sur le territoire de la Ville de Québec varie selon sa localisation, soit sur le domaine public ou privé, et selon sa nature. La cuisine de rue sur le domaine public consiste en la vente de nourriture dans des endroits publics prédéterminés et réglementés par la Ville, notamment sur les rues, les trottoirs, dans les parcs, etc.

Actuellement, sur le domaine public, la cuisine de rue est interdite. Toutefois, en vertu de l'article 91 de l'annexe C de la Charte de la Ville de Québec, le conseil de la Ville, le comité exécutif ou le conseil d'arrondissement pourrait permettre à certaines conditions l'occupation du domaine public. Jusqu'à ce jour, ce pouvoir conféré par la Charte n'a pas été utilisé.

Pour ce qui est des « Grands Évènements » tenus sur le territoire de la Ville, l'activité de cuisine de rue n'est pas régie sauf ce qui a trait aux normes sur la sécurité incendie pour la préparation des aliments. Bien que le Bureau des grands événements délivre des ordonnances pour la tenue de ces événements, celui-ci ne dispose pas d'une réglementation ou d'une politique par rapport à la cuisine de rue. Les ententes sont réalisées entre les promoteurs d'évènements et les fournisseurs de services alimentaires.

En ce qui a trait aux événements publics de moins grande ampleur, la cuisine de rue est sous la juridiction de l'arrondissement La Cité-Limoilou. À l'instar de l'encadrement pour les « Grands Évènements », il n'y a pas de réglementation ou de politique spécifique à la cuisine de rue.

Sur le domaine privé, la cuisine de rue peut être autorisée en vertu du règlement sur l'harmonisation des règlements d'urbanisme uniquement dans le cadre d'un événement spécial tel qu'un carnaval, un cirque, un événement sportif, une foire, un spectacle communautaire ou culturel, etc. L'activité de cuisine de rue doit se dérouler sur un lot ou certaines classes d'activités commerciales sont autorisées. Cet événement doit avoir lieu une seule fois par année pour une durée maximale de 90 jours. Cette période peut être moindre selon les arrondissements. Chaque arrondissement est responsable sur son territoire de la supervision des événements spéciaux.

Enfin, plusieurs autres règlements ou dispositions peuvent intervenir dans l'établissement d'une activité de cuisine de rue et qui assure la cohabitation avec le milieu et la sécurité publique. On peut penser notamment au Règlement sur les nuisances (R.V.Q. 1006), au Règlement sur le bruit (R.V.Q. 978), au Règlement de l'Agglomération sur les nuisances (R.A.V.Q. 122), aux dispositions sur la sécurité incendie.

Analyse de la situation et enjeux

La cuisine de rue consiste à la vente d'aliments dans la rue et peut s'effectuer sous plusieurs formes, la plus populaire étant le « camion-cuisine ». Interdit depuis plusieurs années pour des raisons de salubrité alimentaire, ce type d'offre culinaire revient depuis quelques années dans les rues des villes, notamment Denver, Montréal, New York, Toronto, Vancouver, etc. La Ville de Québec n'est pas en reste et fait l'objet de pressions pour accueillir sur son territoire ce type de commerce.

Suite au processus consultatif, le groupe de travail considère que la Ville de Québec est un lieu propice à accueillir la cuisine de rue. Il y a toutefois des enjeux qui doivent être pris en compte. Voici les enjeux qui devraient être priorités.

Fiscalité et économie

Les propriétaires de restaurants traditionnels déplorent devoir assumer une charge fiscale importante en plus des frais liés à l'occupation d'un bâtiment alors que ces frais sont minimes pour les propriétaires de camions restaurants. Il y a lieu de s'assurer que, d'une manière ou d'une autre, il y ait une certaine équité entre les restaurateurs propriétaires de camions et ceux propriétaires de bâtiments payant l'impôt foncier.

Pour assurer cette équité, la présence de camion de rue près des restaurants déjà établis est donc à éviter. L'offre culinaire des camions de rue se doit d'être complémentaire à l'offre existante et non une nouvelle source de compétition.

Cette nouvelle offre culinaire doit être perçue comme une opportunité pour la Ville de Québec de s'inscrire dans le courant de la cuisine de rue, déjà très populaire dans de nombreuses villes, et de mettre en valeur ses talents gastronomiques.

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. La pratique de la cuisine de rue doit être encadrée et normée pour éviter les déraillements.

Salubrité

Quoique la salubrité des installations de restauration ne soit pas la responsabilité de la Ville, mais celle du MAPAQ, celle-ci considère tout de même cet enjeu comme prioritaire. Il va sans dire que la cuisine de rue doit être soumise aux mêmes obligations sanitaires en ce qui a trait aux aliments que les restaurants ayant pignon sur rue.

Sécurité

Les enjeux de sécurité doivent être pris en compte dans la réglementation en ce qui a trait à la sécurité routière et à la protection contre les incendies. 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.

Image

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

Protection des zones commerciales

Il est clair pour la Ville que les zones commerciales ne doivent pas subir d'impacts négatifs suite à l'autorisation de la pratique de la cuisine de rue. La réglementation devra prévoir des mesures pour interdire la présence des camions-cuisine à une certaine distance des zones commerciales.

Recommandations

Au terme de ses travaux et analyses réalisés depuis le mois de juin 2016 ainsi que des propositions reçues lors des divers exercices de consultation, le groupe de travail sur la cuisine de rue fait ses recommandations au comité exécutif de la Ville de Québec relativement à l'implantation d'un projet pilote sur la cuisine de rue en 2017.

Dans le cadre du positionnement de Québec comme « l'accent d'Amérique », le groupe de travail croit que la cuisine de rue peut s'insérer en complémentarité dans le milieu de façon à promouvoir Québec comme une ville créative, festive et distinctive. La cuisine de rue doit offrir une nouvelle expérience à la population et aux visiteurs, et ce, en cohabitant harmonieusement avec le milieu et dans le respect de chacun.

Le groupe de travail sur la cuisine de rue a abordé le dossier de la cuisine de rue avec un esprit d'ouverture et un désir de bien saisir l'ensemble de ce qu'est la cuisine de rue. D'emblée, le groupe a interrogé plusieurs acteurs afin de comprendre le marché de la restauration de Québec ainsi que les divers paramètres qui balisent cette fonction afin de favoriser un projet pilote sur la cuisine de rue qui lui soit complémentaire et non en concurrence. Par la suite, les différents enjeux et impacts ont été ressortis, notamment en matière de fiscalité, d'occupation du domaine privé, d'efficience administrative, d'offre alimentaire, d'image, de sécurité, de cohabitation, d'entrepreneuriat et d'atout touristique. Enfin, le groupe de travail a évalué l'ensemble des possibilités de la cuisine de rue, et ce, sans préjugés par rapport à la forme, le type ou le produit.

Les recommandations du groupe de travail proposent donc un cadre évolutif et souple à la cuisine de rue.

Recommandation 1 - Généralité

Le groupe de travail sur la cuisine de rue est en faveur d'un projet pilote de cuisine de rue sur le territoire de la ville de Québec en 2017. Le groupe de travail recommande que le projet pilote porte sur deux ans, soit en 2017 et 2018, afin de bien saisir l'ensemble des tenants et aboutissants de la cuisine de rue, et ce, spécifiquement à la Ville de Québec.

Il est proposé que le projet pilote expérimente certaines formes de cuisine de rue, soit, les camions-cuisine, les vélos « cuisine », 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.

Recommandation 2 - Équité fiscale

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que l'équité avec les restaurateurs en établissement soit assurée en exigeant :

- que les restaurateurs de rue aient un lieu de préparation ou un établissement de restauration sur le territoire de la Ville de Québec;
- qu'une tarification pour la délivrance des permis soit établie en fonction des services publics demandés et visant une certaine équité fiscale avec les restaurants ayant pignon sur rue;
- que l'application des règles fiscales en vigueur soit favorisée, notamment par l'utilisation d'un module d'enregistrement des ventes (MEV).

Recommandation 3 - Cadre réglementaire

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que la Ville de Québec prévoie un cadre réglementaire privilégiant une approche :

- qui soit souple et adaptable;
- qui favorise des projets émanant du milieu;
- qui limite l'implication directe de la Ville dans la gestion de la cuisine de rue;
- qui établit une tarification des permis juste et équitable sans être dissuasive;

Pour les sites fixes sur le domaine public, un cadre réglementaire :

- qui identifie les sites où sont autorisés uniquement les camions-cuisine et les vélos-«cuisine» en tenant compte;
 - d'interdire la cuisine de rue à proximité des écoles secondaires;
 - d'établir des sites accueillant la cuisine de rue hors des secteurs ayant des règles de contingentement des établissements de restauration;
- qui limite les nombres de sites fixes sur le domaine public;
- qui limite le nombre de permis délivrés à un maximum de 15 pour camions-cuisine et à 3 pour les vélos-«cuisine».
- Sites proposés :
 - Base de plein air de Sainte-Foy
 - Domaine Maizerets
 - Parc de Notre-Dame-de-la-Garde
 - Secteur de l'Hôpital Enfant-Jésus
 - Parc de l'Anse-à-Cartier
 - Parc de la Chute Montmorency
 - Parc de la Plage Jacques-Cartier
 - Secteur de la piscine Saint-Roch
 - Promenade Samuel-De Champlain (à déterminer)
 - Secteur de l'étang de la Côte à Beauport

Pour les secteurs sans restriction réservés aux camions-cuisine, un cadre réglementaire :

- qui identifie les secteurs industriels comme lieu autorisé;
- qui limite cette activité aux camions-cuisine ayant reçu un permis de la Ville;
- qui prévoit certaines règles d'opération, notamment:
 - que le camion-cuisine soit situé sur le domaine privé;
 - que les heures d'opération soient limitées de 7 h 00 à 22 h 00;
 - que les opérations soient limitées du 15 avril au 15 novembre.
- qui permet aux propriétaires de camions-cuisine d'opérer sur leur propriété sous certaines conditions:
 - que le terrain soit l'endroit où est situé son lieu de production ou son établissement de restauration;
 - que l'usage restauration soit autorisé dans la zone;
 - que l'opération du camion-cuisine soit faite dans une aire de stationnement conforme;
 - que dans le cas d'un terrain situé dans un secteur ou une artère où il y a un regroupement d'affaires légalement constitué, l'autorisation de ce regroupement est nécessaire;
 - que les heures d'opération soient limitées de 7 h 00 à 22 h 00;
 - que les opérations soient autorisées durant toute l'année.

Pour les secteurs permettant la vente directe en façade sur la rue via une fenêtre, un cadre réglementaire :

- qui identifie les secteurs ayant un regroupement d'affaires légalement constitué comme lieux autorisés;
- qui exige l'autorisation de ce regroupement d'affaires légalement constitué avant d'opérer;
- qui limite cette autorisation aux lieux de production et établissements de restauration.

Recommandation 4 - Attribution des permis

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que la Ville mette en place un groupe de personnes neutre et indépendant afin d'analyser, selon une méthode de pointage, les offres des fournisseurs de cuisine de rue selon les critères suivants :

- L'élément distinctif et original de l'offre culinaire;
- La qualité du plan d'affaires;
- La gestion écoresponsable en matière de gestion des déchets, de l'utilisation de produits recyclables, de limitations des impacts sur le milieu (bruits, lumières, fumée, émanations, etc.);
- La qualité des véhicules, équipements et/ou installations;
- L'utilisation du français dans sa marque de commerce;
- L'utilisation d'un module d'enregistrement des ventes (MEV).

Recommandation 5 – Protection des zones commerciales

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que dans les secteurs ou artères où il y a un regroupement d'affaires légalement constitué, la Ville doit recevoir un avis favorable de ce regroupement d'affaires avant de permettre l'implantation de la cuisine de rue. Il est proposé d'y interdire, au préalable, toute forme de cuisine de rue mise à part les terrasses sur le domaine public et les fenêtres de cuisine de rue en façade associées à un lieu de production ou un établissement de restauration.

Recommandation 6 – Grands évènements

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que la Ville précise le cadre applicable aux grands évènements, aux évènements publics et aux évènements corporatifs ou privés notamment en reconnaissant :

- que la Ville fasse la promotion de la cuisine de rue comme offre culinaire au même titre que les autres services de restauration ou de traiteur auprès des organisateurs d'évènements;
- que pour un évènement se déroulant dans un secteur ou sur une artère où il y a un regroupement d'affaires légalement constitué, le promoteur doit, conditionnellement à l'obtention de l'autorisation de la Ville, obtenir l'accord de ce regroupement.

Recommandation 7 - Image et promotion

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que la Ville de Québec organise ou mandate un organisme afin d'organiser un rassemblement périodique de cuisine de rue sur le site d'ExpoCité et que cet évènement soit ouvert à tous.

Recommandation 8 - Salubrité

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que la cuisine de rue soit assujettie aux mêmes standards de qualité que les établissements de restauration en matière de salubrité, soit autonome en matière de gestion des matières résiduelles et recyclables et soit soumise aux règles du MAPAQ.

Recommandation 9 - Sécurité

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande que la sécurité soit assurée en favorisant le domaine public autre que la chaussée et que les véhicules-cuisine soient déplaçables en tout temps et qu'ils respectent les normes incendies et codes applicables. Si possible, les sites doivent avoir des facilités d'accessibilité universelle.

Recommandation 10 - Mesures de suivi

Le groupe de travail sur la cuisine de rue recommande qu'un suivi de la satisfaction du milieu soit fait en cours de projet pilote et qu'un bilan sur l'expérience du projet pilote soit déposé au Conseil de Ville avant que soit adopté le cadre réglementaire définitif.



Annexe 1 – Rapport de consultation publique



CUISINE DE RUE

Rapport de consultation

Service de la planification et de la coordination de
l'aménagement du territoire

Novembre 2016

Table des matières

Mot de la présidente.....	iii
Mise en contexte	4
Démarche consultative.....	5
Faits saillants	6
Synthèse des commentaires	9
Mémoires.....	9
Présentations sans mémoire	26
Interventions spontanées.....	27

Mot de la présidente



Dans le cadre des travaux du groupe de travail sur la cuisine de rue, nous avons mis en place un processus de consultation de la population et des différents acteurs du milieu afin de bien comprendre leurs attentes et préoccupation relativement au projet pilote sur la cuisine de rue qui sera mis en place en 2017 sur le territoire de la Ville de Québec.

Les suggestions et commentaires recueillis lors de la consultation nous ont permis de mettre les priorités des citoyens et des acteurs de la restauration au cœur du débat sur la cuisine de rue.

Les résultats de cette consultation sont énoncés dans le présent rapport. Ceux-ci ont permis au groupe de travail de bien comprendre les enjeux associés à l'implantation de la cuisine de rue sur le territoire de la Ville de Québec.

La cuisine de rue est l'occasion pour la Ville de Québec de faire valoir son offre culinaire et c'est en s'inspirant des meilleures pratiques que l'on pourra s'assurer de mettre sur pied un projet pilote efficace et adapté aux réalités de notre ville.

Je souhaite que ce projet pilote de cuisine de rue suscite des réflexions qui pourront nous permettre d'établir la réglementation la plus appropriée et faire de cette opportunité une réussite pour la Ville de Québec.

La présidente de la Commission
consultative sur la cuisine de rue

Julie Lemieux

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Julie Lemieux', written in a cursive style.

Mise en contexte

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 est composé 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-cuisine
- 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 comité exécutif de l'Association des restaurateurs Q.S.P. et chef-propiétaire du restaurant Le Maizerets



Le premier objectif du groupe de travail a été de faire un portrait de la situation afin de prendre de meilleures décisions concernant la cuisine de rue.

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. Le présent rapport est un bilan de la démarche consultative.

À la suite de cette consultation et des démarches du groupe de travail, des recommandations seront transmises à la Ville sous la forme d'un rapport pour permettre la mise en œuvre d'un projet pilote à l'été 2017.

Ce rapport de consultation publique contient le résumé de la démarche consultative, les faits saillants, ainsi que la synthèse de l'ensemble des commentaires recueillis.

Démarche consultative

Une commission consultative a été mise sur pied pour alimenter les réflexions du groupe de travail chargé par la Ville de Québec pour faire le portrait de la situation avant la mise en place d'un projet pilote de cuisine de rue.

En accord avec le *Règlement sur la politique de consultation publique*, le comité exécutif a mandaté M^{me} Julie Lemieux, vice-présidente du comité exécutif, responsable de la culture, du patrimoine et de l'aménagement du territoire ainsi que M. Jean Soulard, chef émérite et président du groupe de travail, pour tenir une consultation publique sur la question de la cuisine de rue. M^{me} Chantal Gilbert, membre du conseil exécutif et responsable des Sociétés de développement commercial, siégeait également à cette commission.

Les citoyens ainsi que les intervenants du milieu ont été informés de la démarche consultative de différentes façons :

- un point de presse a été tenu et un communiqué a été diffusé aux médias le **29 août 2016**, suivi de plusieurs entrevues accordées aux médias sur le sujet par M. Soulard et M^{me} Lemieux, pour lancer la démarche consultative et annoncer la tenue de séances d'auditions des opinions le **4 octobre 2016**;
- un courriel a été transmis aux Sociétés de développement commercial et à leurs membres;
- un courriel a également été transmis aux différents conseils de quartier, à leurs membres et à leur liste d'abonnés;
- un courriel a aussi été transmis aux abonnés de la Ville de Québec;
- un guide du participant a été produit et mis en ligne pour informer les citoyens des modalités de la consultation publique et s'approprier les enjeux de la cuisine de rue;
- une page dédiée à la cuisine de rue a été rendue disponible sur le site de la Ville à l'adresse suivante : ville.quebec.qc.ca/cuisinederue.



Le 4 octobre 2016, deux séances d'auditions des opinions ont été tenues. Environ 30 personnes ont assisté à ces séances. La prochaine section présente les faits saillants de la démarche consultative dans son ensemble et une version plus détaillée est présentée subséquemment.

Faits saillants

La consultation sur la cuisine de rue a permis de mettre en lumière les enjeux importants pour les citoyens et les acteurs du milieu de la restauration. Le nombre limité de participants a été l'occasion pour les membres de la commission d'échanger davantage et d'approfondir certains éléments avec les participants.

Le 4 octobre 2016, la commission a tenu deux séances d'auditions des opinions. Au total :

- 9 mémoires ont été déposés, dont 6 avec présentation verbale;
- 1 citoyen a fait une présentation verbale sans mémoire;
- 7 citoyens ont fait des interventions spontanées.

Voici les faits saillants de la consultation publique tirés des mémoires et des propos entendus lors de l'audition des opinions. Une version plus détaillée comprenant l'ensemble des commentaires est disponible dans la section suivante.

La sécurité des installations et de la circulation

En ce qui a trait à la sécurité des installations et à la circulation sur la voie publique, les participants semblent s'entendre sur l'exigence du respect des normes et sur une vigilance accrue des instances responsables. L'autorisation de la cuisine de rue doit se faire sans nuire à la circulation et à la sécurité des usagers de la voie publique.

L'hygiène, la salubrité et la sécurité alimentaire

Des participants ont souligné qu'il est important que les mêmes règles de salubrité appliquées aux restaurateurs soient également respectées par les propriétaires de camions-cuisine (ou autre forme de cuisine de rue). D'autres ont mentionné que l'exploitant du camion de rue devrait être responsable de la gestion de ses déchets et qu'il devrait mettre des poubelles et des bacs de récupération à la disposition de ses clients. Une vigilance accrue est également suggérée.

Les nuisances liées à l'usage, la compatibilité des usages et la concurrence sur les restaurants implantés dans des bâtiments

Les participants à la consultation publique étaient généralement d'accord pour que le nombre de permis autorisant l'exploitation d'un camion-cuisine soit limité et que toute cession, location ou vente soit interdite. Les endroits permis doivent être déterminés à l'avance et une rotation des camions doit être prévue. Les candidats pour le projet pilote doivent être sélectionnés équitablement et de manière transparente, par exemple par un comité de sélection. Seules les personnes exploitant une cuisine de production ou un

établissement de restauration sur le territoire de Québec devraient être admissibles à l'obtention d'un permis ou, du moins, avoir la priorité.

Pour assurer la compatibilité des usages et minimiser la concurrence sur les restaurants implantés dans des bâtiments, certains participants ont suggéré la mise en place de modules d'enregistrement des ventes (MEV) et de points de vente ou *points of sale* (POS) dans les camions pour éviter l'évasion fiscale.

De plus, il a été suggéré plusieurs fois d'interdire les camions sur les artères à forte densité commerciale où il y a une abondance de restaurants. Une certaine ouverture à la présence de camions sur les artères commerciales lors de grands événements semblait perceptible chez les participants, mais sous certaines réserves.

D'autres participants ont toutefois tenu à souligner qu'aucune documentation ne prouve que les camions-cuisine privent les restaurateurs de revenus considérant qu'ils ne visent pas la même clientèle. Ceux-ci croient donc que les camions-cuisine devraient pouvoir s'installer sur les artères commerciales. De plus, ils considèrent que les restaurateurs et les propriétaires de camions-cuisine n'ont pas à payer des taxes équivalentes puisqu'ils ne disposent pas des mêmes avantages selon leurs installations. Ainsi, l'obtention d'un permis devrait être ouverte à tous sur la base d'un plan d'affaires.

La saisonnalité

Les avis étaient partagés en ce qui concerne la saisonnalité. Certains soutiennent que l'argument de la neige est dépassé et qu'il y a des moyens d'accommoder la cuisine de rue au contexte hivernal. Cela ne devrait pas être un frein à l'innovation. On suggère de s'inspirer des marchés de Noël.

D'autres soutiennent plutôt qu'il faut prendre en compte les difficultés causées par un climat hivernal et que les camions ne peuvent pas être exploités toute l'année. Il y a déjà des établissements ayant pignon sur rue dans la Ville de Québec qui sont en opération qu'une partie de l'année pour cette raison.

Le projet pilote devrait être envisagé sur une année complète pour avoir une idée du potentiel de chaque saison.

L'esthétisme des installations

Il a été suggéré d'inciter les propriétaires de camions-cuisine (ou autre forme de cuisine de rue) à offrir des équipements attrayants en harmonie avec l'environnement desservi.

L'entrepreneuriat et l'atout touristique

Certains participants ont exprimé l'idée que dans ce dossier la Ville de Québec devrait favoriser l'entrepreneuriat, l'innovation et le rayonnement culinaire. Elle doit considérer

la cuisine de rue comme une opportunité d'innovation gastronomique et de positionnement stratégique sur les scènes culinaires nationale et internationale.

D'autres ont mentionné que la cuisine de rue est une occasion pour des autoentrepreneurs de se lancer en affaires à moindres coûts ainsi qu'une opportunité pour les immigrants de présenter une offre culinaire de leur pays.

Proposition d'emplacements

Plusieurs suggestions ont été faites pour considérer prioritairement les sites mal desservis comme les parcs industriels et certains lieux d'attrait touristique. Les cours de travailleurs et les pôles d'habitation qui sont plus éloignés des restaurateurs ayant pignon sur rue ont aussi été mentionnés. On s'entend surtout pour que l'identification des sites soit faite en collaboration avec les intervenants du milieu.

Gestion des camions de rue

Il semblait y avoir une compréhension générale du fait que d'importants coûts seront engendrés par la Ville si elle assure la gestion des camions-cuisine. Il a été suggéré qu'un comité de sélection soit formé de personnes indépendantes soutenues par des fonctionnaires de la Ville. Il a aussi été question de la possibilité de créer une société capable de s'autofinancer.

Selon certains participants, le coût des permis devrait amortir les frais de gestion le plus possible. Il faut éviter une gestion lourde et complexe.

Menu et prix

L'avis majoritaire semblait tendre vers l'idée de laisser les propriétaires choisir le menu et donc de ne pas leur imposer de restrictions. La pensée va dans le même sens à l'égard des prix. On souhaite toutefois que les repas soient abordables, étant donné que les clients n'ont pas accès à des services comme dans les restaurants traditionnels.

Certains ont toutefois formulé le souhait que l'offre culinaire soit composée d'une nourriture de qualité aux tendances du jour comprenant des produits locaux et que soit évité le menu style restauration rapide. On désire mettre la créativité de l'avant.

Autre

Il a été suggéré d'intégrer la réinsertion de la cuisine de rue dans un plan particulier d'urbanisme (PPU).

Certains ont aussi exprimé une volonté de voir la notion de cuisine de rue, telle qu'actuellement comprise pour le projet pilote, s'ouvrir à d'autres formules que les camions de rue, notamment celle des comptoirs pour les restaurants existants.

Synthèse des commentaires

Mémoires

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
001	Association des restaurateurs du Québec (ARQ)	Équité fiscale, concurrence et respect des règles	<p>Recommandations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Limitier le nombre de permis</u> : Préserver un environnement concurrentiel sain et éviter une suroffre alimentaire et interdire toute cession, location ou vente de permis et les rendre renouvelables automatiquement qu'une seule fois. • <u>Sélectionner équitablement et de manière transparente</u> : Sélectionner un mode de sélection des participants (par tirage au sort, par appel d'offres, par un comité de sélection). Il est fondamental que les associations commerciales soient consultées. S'il s'agit d'un comité de sélection, il faudrait que ce soit aux frais des demandeurs de permis. • <u>Interdire la concurrence directe</u> : Interdire la présence de camions sur les artères à forte densité commerciale. Rejeter le fait que les camions puissent circuler librement et suivre les déplacements de foule. Fixer des emplacements journaliers précis où l'offre alimentaire est peu développée et assurer une rotation des camions. • <u>Identifier des sites consacrés à la cuisine de rue en concertation avec le milieu</u> : Identifier des sites à l'aide de consultations menées auprès d'acteurs économiques autour de ces sites (SDC ou associations). L'identification des sites permet d'aménager des toilettes et des poubelles et peut faciliter le travail d'inspection. <p><u>Imposer les mêmes règles à tous</u> : Mêmes lois, règlements et mesures fiscales que les restaurants ayant pignon sur rue (MAPAQ, hygiène, salubrité, etc.).</p>	<p>Q1 : Avez-vous des idées d'emplacements, sur le territoire de la Ville de Québec, qui seraient propices à accueillir la cuisine de rue?</p> <p><i>Réponse</i> : Nous ne nous sommes pas attardés à identifier des sites. Nous croyons qu'il faut trouver un juste équilibre qui permette la rentabilité commerciale du camion de rue tout en ne créant pas de concurrence directe aux restaurants déjà existants. L'identification des sites doit se faire en collaboration avec les intervenants du milieu comme notre association, les Sociétés de développement commercial (SDC), etc. Rien ne doit être imposé aux commerçants déjà présents.</p> <p><i>Complément de réponse</i> : Il est certain qu'il y a des secteurs moins bien desservis qui devraient être considérés comme les parcs industriels et certains attraits touristiques comme la Promenade Champlain. Nos réserves par rapport au Vieux-Québec viennent du fait que les restaurants font la plus grande partie de leurs profits pendant la saison touristique et que le reste de l'année est particulièrement difficile. Les restaurateurs ne voudraient pas que la situation s'aggrave avec la présence de camions de rue. Il y a toutefois une ouverture à ce qu'il y ait des camions de rue dans les secteurs où il y a déjà des restaurants lors de rassemblements ponctuels comme le Festival d'été de Québec lors duquel la demande surpasse l'offre.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
001	Association des restaurateurs du Québec (ARQ) (suite)	Équité fiscale, concurrence et respect des règles	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Empêcher l'évasion fiscale</u> : Les camions de rue doivent se doter d'un module d'enregistrement des ventes (MEV), surtout considérant le fait que la majorité des transactions seront payées en argent comptant. • <u>Payer sa juste part</u> : Seules les personnes exploitant une cuisine de production ou un établissement de restauration sur le territoire de Québec devraient être admissibles à se voir accorder un permis de cuisine de rue. Les frais demandés pour l'émission du permis de cuisine de rue devraient être équivalents aux montants demandés pour l'occupation du domaine public par une terrasse d'un restaurant. • Autres éléments tirés de la réglementation montréalaise : <ul style="list-style-type: none"> – Exiger un certificat de conformité des appareils de cuisson par le service de sécurité incendie. – Exiger une police d'assurance de responsabilité civile de 2 millions de dollars. – Le camion devra mettre à la disposition de ses clients poubelles et bacs de récupération. À son départ du site, il devra ramener les déchets à son local de production. – Interdire tout autre affichage commercial sur le site autre que le camion en soi. <p>Secteurs à éviter pour l'établissement de la cuisine de rue :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avenue Cartier • Le Petit Champlain • Le Vieux-Port • Le Vieux-Québec (intra-muros) <p>D'autres secteurs où des mesures de contingentement sont en place.</p>	<p>Commentaire : Ce que l'on retient de votre présentation et de votre mémoire au final c'est que les restaurateurs ne sont pas contre le projet.</p> <p><i>Réponse</i> : Il est clair que les restaurateurs peuvent trouver dans la cuisine de rue une façon de mettre en relief l'offre culinaire. Il faut toutefois éviter de cannibaliser un secteur déjà hautement compétitif. Nous sommes ouverts à l'innovation, mais nous considérons qu'il existe peut-être d'autres formules.</p> <p>Q2 : Qui devrait gérer les camions de rue?</p> <p><i>Réponse</i> : Nous souhaitons mettre en garde la Ville d'assurer elle-même la gestion. La Ville de Montréal a investi d'importantes sommes pour gérer le calendrier. Considérant les revenus que rapportent les permis de camions de rue, on peut se demander si cela est vraiment équitable pour les restaurants existants et pour les citoyens qui ne veulent pas avoir à assumer le financement d'une nouvelle offre commerciale.</p> <p>Question complémentaire : Que proposez-vous alors comme formule de gestion?</p> <p><i>Réponse</i> : La Ville doit avoir un cadre réglementaire et s'il y a une société à créer, elle devra elle-même s'autofinancer.</p> <p>Q3 : Vous parlez de comité de sélection pour déterminer la délivrance de permis. D'après vous, qui devrait siéger à ce type de comité?</p> <p><i>Réponse</i> : À Montréal, ce sont des personnes indépendantes, supportées par des fonctionnaires, qui font la sélection basée sur les critères préétablis.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
001	Association des restaurateurs du Québec (ARQ) (suite)	Équité fiscale, concurrence et respect des règles		<p>Q4 : Qui devrait pouvoir obtenir un permis de camion de rue?</p> <p><i>Réponse</i> : Pour nous, le critère le plus important est d'avoir une cuisine de production sur le territoire de la ville. Les normes d'hygiène et les permis nécessaires du MAPAQ doivent aussi être exigés.</p> <p>Q5 : Vous avez abordé l'expérience de la cuisine de rue de Montréal. Avez-vous des exemples d'autres bons coups d'ailleurs?</p> <p><i>Réponse</i> : Il est difficile de comparer le cas de Québec avec des endroits où le développement est exponentiel. Les réalités ne sont pas les mêmes, le marché de New York n'a rien à voir avec celui de Québec. Ce que l'on peut dire, c'est qu'il y a de nombreux exemples nord-américains de villes qui n'ont pas fourni un encadrement adéquat et les conséquences ont été désolantes.</p> <p><i>Réponse complémentaire</i> : Québec n'a pas la même densité que plusieurs autres villes américaines. Il faut prendre cela en considération ainsi que la saisonnalité.</p>
002	M. Guy Boivin	Libre entreprise	<p>Il faut avant tout prioriser la liberté d'entreprise et la liberté des gens.</p> <p>Selon vous, quels devraient être les critères pris en compte pour la sélection des camions-cuisine?</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sécurité (danger d'explosion, danger pour le feu, etc.) <p>À quel type d'encadrement devrait être soumis la cuisine de rue?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer que les clients ne soient pas exposés à un danger (ex. : un guichet vers le trottoir et non vers la rue) 	<p>Q1 : Vous dites que tout espace public serait intéressant pour accueillir la cuisine de rue. Avez-vous des endroits particuliers à nous recommander?</p> <p><i>Réponse</i> : Je ne suis pas porté à réglementer sur les endroits. Ce que je trouve important c'est de mettre des règles générales pour tous.</p> <p>Il faut également faire attention aux événements. Par exemple, s'il y a le Grand Prix cycliste, la Grande Allée sera fermée, et il est donc important de ne pas mettre de camions à cet endroit.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
002	M. Guy Boivin (suite)	Libre entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Le camion-cuisine devrait laisser l'endroit propre à son départ • Installation règlementée entre le camion-cuisine et un restaurant ayant pignon sur rue • Aviser à l'avance du site qu'il compte occuper • Avoir une autorisation municipale au préalable • Ne pas polluer l'environnement qui l'entoure • Respecter les mêmes normes d'hygiène qu'un restaurant <p>Quels endroits de la Ville de Québec seraient propices à l'accueil de la cuisine de rue et ceux qui ne le seraient pas?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout espace public serait intéressant, mais idéalement, les camions-cuisine devraient s'implanter près de lieux où il y a des sièges et des tables pour que la clientèle soit confortable pour manger. <p>Quels seraient les avantages ou les désavantages à l'implantation de la cuisine de rue dans la Ville de Québec?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un bon dépannage pour les gens qui mangent sur le pouce ou après les heures régulières • Polyvalence et installation facile lors d'activités publiques <p>La Ville de Québec devrait promouvoir quelle vision avec la cuisine de rue?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son ouverture à la libre-entreprise qui se régularisera selon l'offre et la demande <p>Quel devrait être le prix moyen des produits offerts dans les camions-cuisines?</p> <ul style="list-style-type: none"> • À la discrétion du propriétaire, si c'est trop cher, il ne vendra pas. 	<p>Q2 : La première ligne de votre mémoire affirme qu'il faut prioriser la liberté d'entreprise et la liberté des gens. Qu'est-ce vous entendez par cette affirmation?</p> <p><i>Réponse :</i> Je suis favorable pour le plus de liberté possible. Dans une bonne société, il faut mettre des règles, sinon les libertés empiètent sur celles des autres. Par exemple, il peut y avoir des règles pour limiter les risques d'explosion.</p> <p>Q3 : Croyez-vous que les camions-cuisine permettraient un achalandage aux autres restaurateurs autour ?</p> <p><i>Réponse :</i> Je ne crois pas. Quand une personne veut aller dans un certain restaurant, elle y va. Les camions de rue offrent des repas-minute. Si une personne a le choix entre un restaurant ou un camion-cuisine, je crois qu'elle choisira le restaurant qui lui offre une place pour s'asseoir, une table, un service, des toilettes, etc.</p> <p>Question complémentaire : Croyez-vous que le règlement devrait inclure l'obligation de fournir des tables, des chaises, des poubelles?</p> <p><i>Réponse :</i> Si vous complexifiez les règlements, ça ne vaudra plus la peine pour les propriétaires d'opérer un camion de rue.</p> <p>Q4 : Quel type de menu devrait-il y avoir dans un camion de rue à Québec?</p> <p><i>Réponse :</i> Je crois qu'il s'agit d'un choix personnel qui appartient aux propriétaires des camions.</p> <p>Question complémentaire : Des frites et des « hot-dogs » pourraient donc se retrouver sur le menu?</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
002	M. Guy Boivin (suite)	Libre entreprise		<p><i>Réponse</i> : Je n’y vois pas d’inconvénient, car il y a des personnes qui aiment ce type de nourriture. Toutefois, il faut avoir conscience que si deux camions qui vendent des « hot-dogs » s’installent tout près, ça ne fonctionnera pas. Je vois le camion-cuisine comme une sorte de dépannage.</p> <p>Forcer un certain type de menu va à l’encontre de la liberté des gens.</p> <p>Q5 : Plusieurs organisations sont venues nous formuler leurs idées, mais aussi leurs inquiétudes à l’égard de la cuisine de rue. Un principe ressort de leur opinion, celui de l’équité. Comment s’assurer qu’il y a une équité pour les restaurateurs qui payent des taxes?</p> <p><i>Réponse</i> : Le restaurateur immobilier a un but différent du camion-cuisine. Au niveau fiscal, les taxes sont liées à l’immeuble. Pour les camions-cuisine, il y a un permis qui est émis et il s’agit d’une certaine forme de taxation.</p>
003	M ^{me} Héloïse Leclerc	Opportunité, innovation et meilleures pratiques	<p>Un plaidoyer pour la cuisine de rue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favorise l’entrepreneuriat, innovation et rayonnement culinaire : Faible mise de fonds, ce qui permet l’entrée sur le marché d’entrepreneurs diversifiés et une offre culinaire innovante. • Permet de valider le marché : Avec des risques moindres (environ 35 000 \$ pour l’établissement d’un camion de rue), des entrepreneurs commencent leur carrière avec un camion-cuisine pour ensuite ouvrir un restaurant. Cela permettrait à Québec de favoriser la diversité culinaire à moindre risque considérant que 70 % des restaurants ferment après 5 ans et que moins de 15 % survivent plus de 10 ans. • Exemple du Japadog : Introduit à Vancouver en 2005 et devient le porte-étendard de la cuisine de la Ville en 2010 lors des Jeux olympiques. Or, avec les critères 	<p>Q1 : Pour les coûts des permis, vous parlez de les conserver bas, mais le système de gestion serait assez coûteux pour la Ville. Il s’agirait en quelque sorte d’une subvention. J’aimerais vous entendre sur ce sujet.</p> <p><i>Réponse</i> : Dans le monde idéal, le tarif des permis permettrait d’éponger les coûts engendrés et ce n’est pas à la Ville d’amortir ceux-ci.</p> <p>Dans les villes comme Portland, où il y a 500 « food carts », il s’agit d’une entrée d’argent importante. À Québec, il y aura bien entendu moins de possibilités. Il faut toutefois être conscient qu’un camion de rue a des revenus modestes.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
003	M ^{me} Héloïse Leclerc (suite)	Opportunité, innovation et meilleures pratiques	<p>de sélection de 2011 sur la cuisine de rue, le Japadog ne se serait pas qualifié au projet pilote.</p> <p>Facteurs de succès :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cohabitation et équité 2) Mobilité de la cuisine de rue 3) Sélection des détenteurs de permis et sécurité 4) Facilité d'accès au démarrage <p>Recommandations :</p> <p>À Québec, le contexte particulier (faible densité urbaine et saison d'opération courte) rend l'implantation de la cuisine de rue plus difficile que dans certaines villes canadiennes et américaines. L'inflexion donnée à la législation entourant ce style de cuisine aura un impact certain sur sa capacité à émerger et à contribuer positivement à la scène culinaire locale en retour. Il faut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Considérer le dossier de la cuisine de rue comme une opportunité d'innovation culinaire et de positionnement stratégique de la Ville sur la scène culinaire nationale et internationale. 2. S'inspirer des recherches portant sur les meilleures pratiques, en matière de réglementation de la cuisine de rue, déjà disponibles. 	<p>Q2 : Selon vous, est-ce que la cuisine de rue est une mode?</p> <p><i>Réponse :</i> Il y a en effet un phénomène de mode. L'aspect qui échappe à cette mode, c'est la ville de Portland. La cuisine de rue est bien en place depuis les années 80. C'est devenu une véritable culture de la nourriture santé, de l'innovation culinaire, etc. Quand on entre dans un aspect identitaire, on sort du phénomène de mode. Si on veut le faire pour suivre la mode des autres villes, il y a un problème. Il faut d'autres objectifs.</p> <p>Q3 : Que répondez-vous aux restaurateurs qui demandent une réglementation qui empêche les camions-cuisine de s'installer à moins de 61 mètres des restaurants?</p> <p><i>Réponse :</i> Un restaurant peut apparaître juste à côté. Elle est là la vraie compétition. Il n'y a aucune documentation qui prouve que les camions de rue priveraient les restaurateurs de revenus. Au contraire, ce que la littérature détermine, c'est qu'il y a des nouvelles opportunités grâce aux camions de rue. Ce n'est pas la même clientèle qui fréquente la cuisine de rue, ni la même expérience recherchée.</p> <p>Question complémentaire : Au niveau des taxes municipales, que les restaurateurs doivent payer, ne pensez-vous pas qu'il faut arriver à une certaine équité?</p> <p><i>Réponse :</i> Le restaurant, en échange de ses taxes, dispose d'un espace pour accueillir ses clients, où il peut faire un service d'alcool et où les serveurs vont pouvoir bénéficier d'un pourboire. Il choisit également l'ambiance, sa décoration, la musique. Les gens vont venir justement à cause de l'ambiance du restaurant.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
003	M ^{me} Héloïse Leclerc (suite)	Opportunité, innovation et meilleures pratiques		<p>Le camion-cuisine ne peut offrir l'ensemble de ces services à ses clients ni en tirer les avantages. Par exemple, s'il pleut, il risque fortement d'avoir moins de clients. Il est donc normal de ne pas payer autant de taxes qu'un restaurant ayant pignon sur rue.</p> <p>Q4 : Selon vous, ce ne devrait pas être obligatoirement des restaurateurs déjà existants qui pourraient obtenir un permis de camion de rue. Comment sélectionner les candidats et qu'est-ce qu'il faut prioriser en termes de menu?</p> <p><i>Réponse :</i> Pour ma part, je pense qu'il faudrait sélectionner les candidats sur la base d'un plan d'affaires.</p>
004	Comité d'action des personnes vivant des situations de handicap (CAPVISH)	Accessibilité des camions de rue aux personnes handicapées	<p>Le CAPVISH est un organisme communautaire ayant pour mission de favoriser l'intégration des personnes handicapées habitant la ville de Québec. Les gens en situation de handicap ont droit de profiter de la diversité culinaire des camions de rue. Une volonté d'accommoder doit se faire sentir.</p> <p>Constats : L'expérience des <i>food trucks</i> est relativement difficile pour les personnes se déplaçant en fauteuil roulant ou ayant des limitations au niveau de la motricité et de la coordination des muscles. Lors d'évènements comme des festivals, il est hasardeux pour les personnes à mobilité réduite de les atteindre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Ville de Québec peut mettre de l'avant une offre intéressante en misant sur l'accessibilité : <ul style="list-style-type: none"> ○ Sensibiliser les commerçants au problème d'accessibilité (amélioration du service à la clientèle) 	Sans objet

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
004	Comité d'action des personnes vivant des situations de handicap (CAPVISH) (suite)	Accessibilité des camions de rue aux personnes handicapées	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conscientiser les commerçants au besoin de s'adapter au fait que le comptoir peut être trop haut pour certaines personnes (services aux tables, fournir un sac pour transporter la nourriture pour assurer la sécurité de la personne, etc.). ○ Promouvoir l'installation de « planchers cliquables » sur les surfaces gazonnées où sont installés les food trucks pour faciliter les déplacements des personnes à mobilité réduite. <p>Les recouvrements de fils rendent le parcours difficile.</p>	Sans objet
005	Regroupement des Sociétés de développement commercial (SDC) de la Ville de Québec	Encadrement de la cuisine de rue et protection des artères commerciales	<p>Le Regroupement des SDC de la Ville de Québec croit que Québec doit modifier sa réglementation afin de permettre l'exploitation de ce type de restauration tout en l'encadrant afin que le développement commercial de ce type de restauration ne se fasse pas de façon anarchique et que, surtout, il ne se fasse pas de façon inéquitable avec les autres restaurateurs soumis à des règles strictes pour opérer et à une taxation foncière dont la cuisine de rue n'a pas à se préoccuper au premier chef.</p> <p>Les camions-cuisines doivent être localisés dans des endroits moins bien desservis en matière de restaurants et qu'ils ne puissent s'installer sur nos artères commerciales en plus d'être assujettis aux mêmes normes et règlements que les restaurants.</p> <p><u>La sécurité des installations et de la circulation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La cuisine ambulante ne devrait pas nuire à la circulation ou à la sécurité des piétons et des automobilistes. 	<p>Q1 : Où verriez-vous des camions de rue sur le territoire? Seriez-vous ouvert à la présence de camions de rue sur les artères commerciales dans un contexte événementiel?</p> <p><i>Réponse</i> : Il y a eu des événements comme « Limoilove » dans Limoilou où les restaurateurs du secteur ont pu vendre leurs produits dans la rue. Il est donc possible de sortir du cadre du camion de rue. Il est toutefois difficile pour nous de nous positionner sur cette question. Les endroits mentionnés précédemment comme les espaces publics et les parcs industriels semblent préférables parce qu'il n'y a pas vraiment d'offre de restaurants dans ces endroits.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
005	Regroupement des Sociétés de développement commercial (SDC) de la Ville de Québec	Encadrement de la cuisine de rue et protection des artères commerciales	<ul style="list-style-type: none"> Des permis et licences, comme pour toute entreprise commerciale de Québec, devront être exigés. Au même titre qu'il existe des contingences sur le nombre des licences dans certains territoires de la ville, nous suggérons de limiter le nombre de camions-cuisine pouvant se trouver simultanément à un même endroit. <p><u>L'hygiène, la salubrité et la sécurité alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Une vigilance encore plus grande des règles de salubrité est souhaitée pour les camions de rue durant la période du projet pilote considérant le risque plus grand en l'absence d'eau courante et de sanitaires. <p><u>Les nuisances liées à l'usage et maximiser la compatibilité des usages</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un équilibre doit être maintenu entre l'offre alimentaire des restaurants ayant pignon sur rue et des camions de cuisine de rue (interdiction sur les artères des SDC sauf avis contraire de leur part). Pas d'opposition à l'exploitation à des heures atypiques s'il y a une clientèle qui pourrait en bénéficier notamment durant des événements. Permis limités à la vente de nourriture sans possibilité de vendre des produits alcoolisés. <p><u>La saisonnalité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le présent projet pilote devrait être envisagé sur une année complète toutes saisons confondues afin d'avoir immédiatement une idée du potentiel de chaque saison. 	<p>Q2 : Pouvez-vous développer l'idée d'un regroupement de restaurateurs qui exploiterait un camion de rue?</p> <p><i>Réponse :</i> C'est une vision à long terme. Essentiellement, après l'étape de projet pilote, s'il y a une réglementation qui se met en place, peut-être que les SDC pourraient faire l'acquisition d'un camion de rue et se le prêter pour que celui-ci serve aux restaurateurs comme outil de promotion.</p> <p>Q3 : Selon vous, qui devrait gérer la cuisine de rue?</p> <p><i>Réponse :</i> La question est complexe. La gestion peut occasionner des frais importants pour la Ville. Il serait difficile de décider au sein de nos SDC, on ne voudrait pas privilégier un membre au détriment d'un autre. Nous n'avons pas vraiment de réponse claire.</p> <p>Q4 : Est-ce que vous seriez ouverts à ce qu'un propriétaire de restaurant stationne son propre camion de rue sur le territoire d'une SDC (dont il est membre) lors des temps plus creux?</p> <p><i>Réponse :</i> Ce n'est pas une possibilité pour nous.</p> <p>Commentaire : De plus en plus, les SDC ont des événements qui se rapportent à la cuisine pour faire la promotion de leurs propres restaurants. Ce que vous voulez, c'est donc de pouvoir développer ces offres sans nécessairement avoir une nouvelle compétition.</p> <p><i>Réponse :</i> Exactement.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
005	Regroupement des Sociétés de développement commercial (SDC) de la Ville de Québec (suite)	Encadrement de la cuisine de rue et protection des artères commerciales	<p><u>La concurrence avec les restaurants implantés dans des bâtiments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'administration municipale devrait délivrer des permis d'exploitation à des restaurateurs déjà propriétaires sur le territoire de l'agglomération avant d'en octroyer à des entreprises n'exploitant que des camions de cuisine de rue. • Une certaine proximité entre les adresses physiques des restaurateurs et les nouveaux lieux desservis par les camions de cuisine de rue devrait être conservée. <p><u>L'esthétisme des installations</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inciter les demandeurs de permis à offrir des équipements séduisants qui se marieront bien avec l'environnement qu'ils desservent. <p><u>L'entrepreneuriat et l'atout touristique</u></p> <p>Les camions de cuisine de rue devront offrir une nourriture de qualité aux tendances du jour, faisant honneur aux produits locaux et qui n'aura rien à voir avec les menus des casse-croûtes et des chaînes de restauration rapide.</p>	<p>Q5 : Il pourrait y avoir d'autres formes de cuisine de rue que celle des camions. Est-ce que la position actuelle vous semble la plus adéquate?</p> <p><i>Réponse</i> : Il existe en effet d'autres façons de faire la cuisine de rue comme les fenêtres qui donnent sur le trottoir. Cela pourrait donner une option « À emporter » pour plusieurs restaurateurs.</p> <p>Cela nécessiterait un encadrement moins lourd que pour les camions de rue et permettrait aux restaurateurs de participer à la cuisine de rue.</p> <p>Q6 : Si on comprend bien, cela ne vous intéresse aucunement de recevoir un événement de camions de rue sur le territoire des SDC?</p> <p><i>Réponse</i> : On pourrait le travailler cas par cas, mais ce qu'on souhaite, c'est d'en être informé et d'être sollicité et consulté avant de prendre une décision.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
006	M. Mario Daigle	Cas particulier de camion de rue et droits acquis	<p>L'auteur du mémoire a acheté le camion-cuisine en 2011, lequel est exploité depuis 1958 dans l'arrondissement de Beauport. Selon lui, l'ancienneté reliée au commerce devrait lui valoir des droits acquis.</p> <p>Voici les principaux points soulevés dans le mémoire :</p> <p><u>Nouvelle réglementation</u></p> <p>M. Daigle a reçu une confirmation qu'il pouvait exploiter son camion en 2015, il a donc signé un bail de trois ans pour louer un espace. En décembre 2014, il reçoit une lettre stipulant qu'il est interdit d'exploiter un commerce à l'emplacement choisi. La confirmation officielle arrive le 7 avril 2015.</p> <p><u>Une décision annoncée à la dernière minute</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Considérant que l'annonce a été faite avant le début de la saison, M. Daigle n'a pas eu assez de temps pour informer ses clients. Il avait également modernisé ses équipements afin de mieux servir ses clients. <p><u>Des amendes plutôt que la retraite</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une saison de grâce a été accordée jusqu'à la mi-juillet 2015, mais M. Daigle a continué les trois dernières semaines de la saison, ce qui lui a valu plusieurs amendes. Pendant ce temps, il a installé un second camion dans la municipalité de la Côte-de-Beaupré. Toutefois, il aimerait conserver l'emplacement dans Beauport. <p><u>Un soutien au-delà des attentes</u></p> <p>M. Daigle a reçu un soutien important lors de l'ouverture exceptionnelle de son camion la fin de semaine des 16 et 17 avril et lui a donné envie de poursuivre ses démarches, quitte à obtenir un permis temporaire lors du projet pilote.</p>	Sans objet

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
006	M. Mario Daigle (suite)	Cas particulier de camion de rue et droits acquis	<p><u>Une synergie commerciale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> L'argument de la Ville qui stipule que le camion-cuisine nuit aux commerces avoisinants n'est pas convaincant puisqu'il exerce une autre spécialité et que d'attirer 25 000 clients par été ne peut qu'être bénéfique pour les commerces aux alentours. <p><u>Pétition en ligne</u></p> <p>Une page Facebook a été créée pour soutenir le camion-cuisine. Des commentaires de plus de 640 personnes ont été notés.</p>	Sans objet
007	Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ)	Retombées de la cuisine de rue pour la Ville de Québec	<p>Le mémoire présente la vision de l'ARRQ sur la cuisine de rue en général et appliquée au cas de la Ville de Québec. Cette association compte 58 membres, situés pour la plupart dans la grande région de Montréal, mais aussi à plusieurs autres endroits dans la province. <u>Position de l'ARRQ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Pour la cuisine de rue sous certaines réserves Doit se faire en respectant les normes des différents paliers de gouvernement Devrait être gérée par une entité distincte relevant de la Ville de Québec – l'ARRQ propose de constituer un bureau à Québec, géré par des restaurateurs de rue de Québec afin de participer comme consultant expert au projet de la cuisine de rue <p>Retombées pour la Ville de Québec</p> <p><u>Économiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Attrait gastronomique : talents des chefs et des cuisiniers de la ville, un genre de « fastfood » gourmet, un clin d'œil à la gastronomie, et à un prix qui permette de démocratiser la haute cuisine. 	<p>Q1 : Lorsque vous suggérez d'encadrer la cuisine de rue par un Plan particulier d'urbanisme (PPU), vous basez votre recommandation sur l'expérience d'autres villes? Considérant que les PPU se font par secteur, vous voudriez qu'on intègre la cuisine de rue à différents PPU?</p> <p><i>Réponse</i> : Ce que l'on constate, c'est que l'implantation de la cuisine de rue dans la rue comme telle, cela se fait, mais avec plusieurs obstacles en ce qui a trait à la logistique. Certaines modifications peuvent faciliter l'implantation. Il y a quelques villes en Amérique qui ont utilisé cette approche et les résultats sont probants. Toutefois, les grandes villes ne l'ont pas fait. On voit dans le PPU une occasion d'intégrer les camions de rue et que ce soit réfléchi plutôt que d'utiliser seulement les endroits déjà disponibles.</p> <p>Q2 : Quels ont été les avantages collatéraux de la Ville de Montréal que vous avez mentionnés?</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
007	Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ)	Retombées de la cuisine de rue pour la Ville de Québec	<ul style="list-style-type: none"> • Diversification de l'offre alimentaire : Satellite du restaurant ou de la cuisine de production, le camion devient un instrument de publicité et de marketing. • Consolidation et intégration des modèles d'affaires : Permettre au restaurateur d'augmenter ses revenus grâce à un autre point de vente. Il est donc essentiel d'établir un bon plan d'affaires et d'assurer une solide gestion pour réussir. • Québec comme destination touristique : Québec peut ainsi se positionner comme une destination gastronomique internationale originale, avec un modèle d'affaires tout à fait unique. <p><u>Urbanistiques</u></p> <p>L'implantation de la cuisine de rue permet de revitaliser les espaces publics de la ville et de donner aux citoyens le goût de redécouvrir ses espaces publics.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégration en trois étapes <ul style="list-style-type: none"> – En premier, installer les camions de rue dans les espaces publics et non sur la voie publique – Ensuite, combler les déserts alimentaires – Finalement, identifier des endroits précis sur la voie publique (emplacements potentiellement liés à des événements publics) • Problèmes inhérents et résolution <ul style="list-style-type: none"> – Contrôle des déplacements et heures d'opération : Déterminer des espaces et un calendrier des opérateurs afin d'annoncer leurs horaires et permettre les inspections – Développement durable et respect de l'environnement : Obligation de gérer leurs déchets, matières recyclables (contenants recyclables obligatoires), le compostage et les eaux usées 	<p><i>Réponse</i> : Par exemple, dans un arrondissement (quartier Ahuntsic), le développement a été mené par une SDC qui a invité une fois par semaine des camions de rue à venir s'installer dans un parc. Cela a permis à la rue adjacente de se développer et l'achalandage est maintenant soutenu toute la semaine. Les camions de rue attirent maintenant plus d'une centaine de familles chaque semaine.</p> <p>Q3 : Qu'est-ce que votre association apporte aux propriétaires de camions de rue?</p> <p><i>Réponse</i> : En rassemblant les propriétaires de camions de rue, notre association a permis de donner une voix à ces propriétaires. De plus, l'association permet d'organiser des événements. Il y a beaucoup d'accompagnement, notamment pour tout ce qui a trait aux normes. Aussi, il y a beaucoup de soutien entre les propriétaires. L'association offre une plateforme de discussion et d'entraide.</p> <p>Q4 : Pourquoi le nombre de camions de rue à Montréal a-t-il baissé?</p> <p><i>Réponse</i> : Au départ, il y avait 12 camions dans les rues de Montréal. Cette année, il y a 28 permis qui ont été émis sur une possibilité de 35. Nous avons 58 membres, mais sur l'Île de Montréal, il y a environ 40 camions. Ce n'est pas tous ces camions qui se sont dotés de permis. Il y a un problème avec les emplacements à Montréal, ce qui fait en sorte que certains camions ont décidé d'abandonner.</p> <p>Q5 : Vous suggérez une trentaine de camions à Québec, qui est le même nombre que Montréal. Pensez-vous que la densité de la ville de Québec permettrait d'avoir autant de camions?</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
007	Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) (suite)	Retombées de la cuisine de rue pour la Ville de Québec	<ul style="list-style-type: none"> - Génératrices (liberté, mais pollution sonore et émissions) : Mettre en place des normes de sélection des génératrices afin d'assurer le contrôle du bruit et des émissions de gaz - Électricité : Source d'énergie est la plus facile d'utilisation, la moins chère et la plus verte. Il faudrait que des bornes d'électricité soient installées aux endroits désignés et qu'il soit facile et sécuritaire de brancher les camions. <p><u>Sociales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Revitalisation des quartiers : Redécouverte par les résidents de leur environnement lors d'évènements • Revitalisation des espaces publics : Squares, parcs, places publiques, etc. Donner la saine habitude de profiter du beau temps pour aller manger dehors. Peu de ces équipements possèdent des comptoirs alimentaires. <p>Qualité de la nourriture : Utilisation de produits régionaux frais et de qualité. L'ARRQ s'assure que chacun de ses membres soit un restaurateur de métier, qui sait comment manipuler les aliments et en assurer la salubrité et l'innocuité. Conformément aux règlements du MAPAQ, les membres doivent détenir la certification en hygiène et salubrité dans le milieu de l'alimentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lutte contre la malbouffe : Critères de sélection très stricts, notamment en réglementant sévèrement l'achat de produits préculés ou usinés. 	<p><i>Réponse</i> : Nous suggérons une possibilité de 30 camions répartis entre 12 à 15 sites. Le territoire public vient en 3^e priorité pour les propriétaires, car ils font majoritairement du traiteur et des événements. Une trentaine de camions ne signifiera pas 30 camions en même temps dans la rue.</p> <p>Q6 : Êtes-vous à l'aise avec l'implantation de camion-cuisine près des grands axes, comme dans les SDC et le Vieux-Québec?</p> <p><i>Réponse</i> : Dans les rues où il y a présentement un contingentement, il est préférable de ne pas ajouter une offre alimentaire. Toutefois, les gens se trouvent dans les artères commerciales. Dans de grands événements près des artères, l'offre de camions ne suffira pas, donc les restaurants ne perdront pas de clientèle.</p> <p>Q7 : Pensez-vous qu'il faudrait pérenniser des lieux où se situent les camions pour assurer un confort à la fois pour les propriétaires et les consommateurs? Comment assurer que les camions soient au rendez-vous pour les citoyens ?</p> <p><i>Réponse</i> : Il s'agit d'un problème à Montréal, car certains lieux sont propices à certains moments dans la semaine. Il ne faut pas penser que les sites peuvent être ouverts tous les jours de la semaine. Il faut analyser les populations autour (touristes, résidents, travailleurs, etc.) et assurer une récurrence des camions. Il faut se rendre à l'évidence que les camions ne peuvent pas être ouverts pendant certaines périodes (i.e. : l'hiver).</p> <p>Il y a également une application pour savoir où se</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
007	Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) (suite)	Retombées de la cuisine de rue pour la Ville de Québec	<p>Recommandation :</p> <p>L'Association des restaurateurs de rue du Québec recommande d'intégrer la réinsertion de la cuisine de rue dans un plan particulier d'urbanisme (PPU). Sous cette forme, elle pourra mettre en place une structure solide, adéquate et responsable qui respectera les contraintes auxquelles la restauration fait face au Québec en assujettissant les camions aux mêmes normes que les restaurants existants.</p> <ul style="list-style-type: none"> L'ARRQ désire être partie prenante de l'élaboration du projet d'insertion de la cuisine rue et est disposée à se rendre disponible pour des discussions futures. 	<p>trouvent les camions en temps réel.</p> <p>Q8 : Comment mettre en place un système efficace de rotation des camions de rue?</p> <p><i>Réponse :</i> Les deux premières années, la gestion s'est faite par écrit. Depuis deux ans, cela se fait par algorithmes. Par expérience, il faut une intervention humaine dans la répartition des camions sur les sites. Nous travaillons sur un outil pour réguler les emplacements adaptés pour Montréal, qui pourra sans doute être utilisé par la Ville de Québec.</p> <p>Q9 : Quelles sont les conditions pour établir un site propice pour les camions de rue?</p> <p><i>Réponse :</i> Nous suggérons les cours de travailleurs et les pôles d'habitation qui sont plus éloignés des restaurateurs ayant pignon sur rue.</p> <p>Cela dynamise le secteur et fait en sorte que les gens sortent. Les semaines devraient être consacrées aux lieux d'emploi et les fins de semaine aux quartiers résidentiels.</p> <p>Q10 : D'après l'expérience de Montréal, est-ce que la cuisine de rue est rentable?</p> <p><i>Réponse :</i> Le contexte de la restauration est un secteur très difficile. Il faut une passion. Il y a moins d'intérêt présentement à Montréal, car les sites ne sont pas bien sélectionnés. Il y a de la place pour une amélioration.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
008	M. Laurent Généreux	Opportunités et défis de la cuisine de rue à Québec	<p>Les points positifs de l'implantation de la cuisine de rue à Québec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Occasion pour des autoentrepreneurs de se lancer en affaires à moindres coûts • Réponse à un besoin • Bonification de l'offre alimentaire de la ville de Québec • Dynamisation des espaces publics en amenant des gens à y passer du temps pendant leur repas <p>Les défis de l'implantation de la cuisine de rue à Québec</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les odeurs et le bruit • La propreté et la gestion des déchets • L'acceptabilité sociale • La perturbation à la circulation (piétons, vélos et autos) • La cohabitation • Les impératifs de santé publique • La présence de restauration rapide à proximité des établissements d'enseignement • Le besoin de quiétude des résidents • Les conditions différentes selon les saisons • Les opérations déneigement en hiver <p>Les pistes pour Québec</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour l'hiver, s'inspirer des marchés de Noël ou de la cabane à sucre • Assurer une flexibilité pour les autoentrepreneurs de la cuisine de rue • S'adresser principalement aux résidents de Québec et pas seulement aux visiteurs • Les lieux prévus doivent être à proximité des pôles d'emplois • Les repas doivent être abordables • L'offre doit être variée et santé 	<p>Q1 : Vous avez suggéré des endroits pour l'exploitation des camions de rue où il y a déjà des restaurants ayant pignon sur rue. Comment proposez-vous de concilier ces deux types de commerce considérant l'opposition des restaurateurs?</p> <p><i>Réponse :</i> Je ne crois pas qu'une personne qui recherche une expérience en restaurant, de salle à manger soit tentée par la cuisine de rue. Toutefois, j'admets que ce n'est pas mon champ d'expertise.</p> <p>Q2 : Comment vous représentez-vous le modèle idéal de camion de rue?</p> <p><i>Réponse :</i> Au-delà du modèle de camion, je crois que la Ville peut émettre des critères de design. Peut-être qu'il faut éviter des secteurs comme la ville intra-muros pour respecter l'esthétique et le patrimoine.</p> <p>Q3 : La cuisine de rue, vous la voyez de façon événementielle ou quotidienne?</p> <p><i>Réponse :</i> Plutôt quotidienne pour offrir une variété alimentaire, par exemple aux travailleurs et aux étudiants. Je crois que le critère de posséder une cuisine de production sur le territoire de la ville est un peu contraignant pour les gens qui veulent tenter l'expérience de la cuisine de rue. De façon permanente, on pourrait favoriser les gens de la ville de Québec. Par contre, pour les grands événements, on pourrait autoriser les camions provenant d'ailleurs.</p>

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
008	M. Laurent Généreux (suite)	Opportunités et défis de la cuisine de rue à Québec	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter les conditions trop restrictives ou une gestion lourde et complexe • Éviter la cuisine de rue sur une rue résidentielle • Cibler les cases de stationnement qui donnent sur une place ou un parc public • Bonifier le mobilier urbain pour s'assurer du partage de l'espace public par la cuisine de rue <p>Places proposées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La rue Sainte-Hélène vis-à-vis le jardin Saint-Roch • Le boulevard Champlain vis-à-vis le parc de la garde côtière • Le quai Saint-André à proximité du marché du Vieux-Port • La place D'Youville • La rue Jacques-Parizeau (Saint-Amable) vis-à-vis le parc de la Francophonie) • La rue Myrand vis-à-vis le parc Myrand 	<p>Q4 : Vous mentionnez que l'offre doit être abordable, diversifiée et saine. Croyez-vous que l'éventuel comité de sélection devrait prendre en compte le coût du repas ainsi que la qualité de la nourriture qui serait servie lors de la délivrance des permis?</p> <p><i>Réponse :</i> Je crois que la Ville peut faire des suggestions et, suite au projet pilote, voir ce qui a fonctionné et qu'est-ce que les restaurateurs ont à offrir.</p>
009	Nourcy Comptoir et traiteur	Équité fiscale, réglementaire et commerciale	<p>M. Bellavance est propriétaire du camion de rue Nourcy et présente son point de vue concernant l'encadrement et la mise en œuvre d'un projet-pilote</p> <p>L'expérience de Nourcy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En opération depuis un an qui se déplace pour des événements corporatifs et privés • La production alimentaire est assurée dans un établissement de cuisine régi par une législation municipale et donc les taxes sont payées • Il s'agit d'une extension des opérations, qui permet de faire connaître l'entreprise par un moyen mobile et répondre aux besoins des citoyens qui cherchent cette expérience 	Sans objet

No	Individu ou organisme	Thème(s) principal(aux)	Résumé du mémoire	Commentaires ou questions de la commission
009	Nourcy Comptoir et traiteur (suite)	Équité fiscale, réglementaire et commerciale	<p>Propositions et préoccupations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Équité fiscale : Le MEV et le POS doivent être en place dans les camions de rue afin d'empêcher l'évasion fiscale • Équité réglementaire : Limitation du nombre de permis en fonction du nombre d'emplacements et du nombre de personnes vivant sur le territoire • Équité commerciale : Compte tenu du ratio restaurants/citoyens parmi les plus élevés au Québec, la Ville doit choisir des emplacements afin d'éviter la concurrence déloyale aux restaurateurs ayant pignon sur rue 	Sans objet

Présentations sans mémoire

No	Individu ou organisme	Résumé de la présentation	Commentaires ou questions de la commission
001	M ^{me} Guylaine Simard Bar laitier & casse-croûte Véloasis	<p>Mme Guylaine Simard est propriétaire du casse-croûte qui se situe à côté du Domaine de Maizerets depuis 2010.</p> <p>Opinion sur l'implantation de la cuisine de rue à Québec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cuisine de rue affecterait le casse-croûte, car il s'agit de la même expérience, contrairement à un restaurant. Il s'agit donc d'une concurrence directe • Le casse-croûte paye des taxes échelonnées sur une année, même si nous sommes ouverts seulement 6 mois. Il doit y avoir une équité avec les camions de rue pour que les taxes soient aussi dans la même logique 	<p>Q1 : Quand vous parlez de nombre de kilomètres qui séparent les camions de rue et les restaurants, quelle serait selon vous la limite à respecter?</p> <p><i>Réponse</i> : Nous pensons à un ou deux kilomètres. Il y a des restaurants près de notre casse-croûte, mais quand nous avons acheté, nous savions qu'il n'y en aurait pas à côté, car il n'y a pas assez de place pour en installer. Les restaurants devraient avoir préséance sur les camions de rue.</p> <p>La promenade Champlain, les plaines d'Abraham et les parcs industriels sont des places de choix pour ne pas être en concurrence avec les</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Des règles claires qui empêchent tout établissement d'un camion-cuisine à moins d'un certain nombre de kilomètres d'un restaurant existant doivent être respectées • Le ratio restaurants/population est un des plus élevés au Québec. Pourquoi vouloir faire comme les autres villes? Les touristes ne choisissent pas leur destination de voyage selon les camions de rue • Le milieu de la restauration est très difficile en ce moment. On ne créera pas plus de richesse avec l'implantation de la cuisine de rue. Au contraire, on risque de perdre des restaurants 	<p>restaurants.</p> <p>Question complémentaire : Vous êtes contre l'idée de l'implantation d'un camion de rue près de votre commerce, même si ce n'est pas la même offre alimentaire?</p> <p><i>Réponse :</i> Je ne suis pas d'accord, car cela divisera tout de même le marché.</p>
--	---	---

Interventions spontanées

No	Individu ou organisme	Intervention	Commentaires ou questions de la commission
001	M. Claude Lamarre	<p>L'esprit d'un camion de rue est tout d'abord de développer l'entrepreneuriat, car ce n'est pas nécessairement pour faire de l'argent. C'est d'abord une façon de faire de l'évènementiel et du privé et ensuite du domaine public.</p> <p>Un camion-cuisine est aussi salubre qu'une cuisine de restaurant. Il est vérifié régulièrement par le MAPAQ pour la température de l'eau et des réfrigérateurs, la propreté et l'apparence globale.</p> <p>La cuisine de rue s'adapterait mieux à Québec qu'à Montréal, principalement à cause de sa configuration géographique. Les endroits identifiés par M. Généreux permettent une affluence de gens en permanence.</p> <p>Je suis surpris d'entendre que les SDC sont contre l'implantation de camions de rue près de leurs artères. Je suis toutefois d'accord que le camion devrait être restaurateur et qu'il contribue aux évènements dans le quartier. La plupart des restaurateurs voient ces camions comme une compétition, mais il s'agit d'une complémentarité.</p> <p>Le coût d'entrée des évènements peut être très coûteux et ne garantit pas</p>	Sans objet

		de vendre afin de couvrir le coût d'entrée (i.e. : des jours de pluie). Il s'agit d'un très grand risque. Par exemple, des évènements peuvent demander jusqu'à 5000 \$ de coût d'entrée, ce qui laisse peu de place au profit.	
002	M ^{me} Gabrielle Sainte-Marie	<p>Un projet pilote de cuisine de rue devrait tenir compte de critères écologiques. Par exemple, il faudrait joindre au projet des idées pour favoriser une récupération ou l'utilisation de produits biodégradables.</p> <p>Par exemple, le SPOT cette année a eu l'initiative de prêter des verres réutilisables avec un dépôt de 2 \$. Le client pouvait rapporter son verre et récupérer son dépôt ou bien le conserver. De cette façon, on évitait le gaspillage.</p>	Sans objet
No	Individu ou organisme	Intervention	Commentaires ou questions de la commission
003	M ^{me} Annick Deschênes, Société de développement commercial (SDC) Vieux-Québec	<p>Nous sommes la SDC qui accueille le plus d'évènements, notamment le Festival d'été de Québec, le Festival celtique et autres.</p> <p>La cuisine de rue est importante et nous osons espérer que le Bureau des grands évènements priorisera les restaurants qui sont sur notre territoire qui possèdent un camion-cuisine.</p> <p>Ce qui nous dérange, c'est qu'un camion de l'extérieur s'installe devant nos restaurants à toute heure du jour.</p> <p>Les comptoirs de restaurants qui donnent sur la rue sont aussi une alternative.</p>	Sans objet
004	M. Olivier Meyer	<p>Dans tous les pays où je suis allé, il y avait diverses formes de cuisine de rue. Je suis convaincu que ce phénomène dynamise une ville et fait partie intégrante du tourisme, car il s'agit de nourriture locale la plupart du temps.</p> <p>Par exemple, en Allemagne, on retrouve presque partout des « Imbiss », qui vendent de la saucisse, des frites et autres produits. En Espagne, ce sont des churros, en Thaïlande, des pad thai.</p> <p>Il ne s'agit pas du tout de la même expérience qu'un restaurant. C'est un</p>	<p>Q1 : Vous avez parlé des saucisses à Berlin. Qu'est-ce que serait notre identité culinaire à Québec?</p> <p><i>Réponse</i> : Notre force est le multiculturalisme. Il faut permettre aux personnes de différentes origines d'offrir un service alimentaire.</p>

		<p>dîner sur le pouce.</p> <p>Il s'agit d'une opportunité pour les immigrants qui arrivent dans la ville d'offrir une offre culinaire de leur pays. Le processus administratif peut par contre être rébarbatif pour certains.</p> <p>Le coût de la nourriture dans les camions de rue doit aussi être abordable.</p>	<p>Q2 : Nous avons une température particulière en comparaison aux pays que vous avez énumérés. Comment pallier aux mois d'hiver où les camions ne peuvent pas opérer?</p> <p><i>Réponse :</i> L'argument de la neige est dépassé. Il y a des moyens d'accommoder la cuisine de rue au contexte hivernal. Ce ne devrait pas être un frein à l'innovation.</p>
005	M. Simon-Pierre Goulet	<p>La population en général est en accord avec l'implantation de la cuisine de rue à Québec. Il faut se concentrer sur l'équité et laisser le client décider de l'offre alimentaire.</p>	<p>Q1 : Comment définissez-vous l'équité?</p> <p><i>Réponse :</i> J'entends par équité principalement le secteur fiscal. Il faut trouver un juste milieu entre les réalités des restaurateurs et des camions-cuisine.</p>
No	Individu ou organisme	Intervention	Commentaires ou questions de la commission
006	M. Guy Boivin	<p>Je ne crois pas que la cuisine de rue soit une mode, comme le démontrent les vendeurs de marrons en France, qui sont présents dans le paysage depuis de nombreuses années.</p> <p>Pour la période d'exploitation, il est certain que la période estivale est courte. Toutefois, il y a d'autres alternatives, comme le Marché de Noël allemand, qui opère dans un climat plus froid.</p> <p>Un détail m'échappe à savoir si la Ville veut permettre l'établissement de cantines en plus des camions-cuisine. Les cantines peuvent être permanentes et peuvent être opérées à l'année.</p> <p>Concernant l'offre alimentaire, je crois que c'est une culture sociale, Par exemple, le fait de vouloir des produits sains permet aux restaurateurs d'innover et de répondre aux besoins de la clientèle au fil du temps.</p>	Sans objet
007	M ^{me} Guylaine Simard, Bar laitier et casse-croûte Véloasis	<p>Après avoir entendu les opinions des autres, je crois que le commerce s'associe plus au camion de rue. Nous sommes dans une zone à part puisqu'il s'agit d'un casse-croûte.</p> <p>Quand on se retrouve dans les souliers d'un restaurateur, c'est difficile d'être pour les camions de rue. Étant consommatrice, il est certain que ce phénomène m'intéresse. Il faut seulement faire attention à être équitable envers tout le monde.</p>	<p>Commentaire : Nous sommes ici pour entendre les opinions afin d'établir des bases pour le projet pilote. Nous sommes conscients des inquiétudes que ce projet peut générer.</p>

--	--	--	--



Annexe 2 – Rapport d'étude qualitative SOM



MONTRÉAL

1180, rue Drummond
Bureau 620
Montréal (Québec) H3G 2S1
T 514 878-9825

QUÉBEC

3340, rue de La Pérade
3^e étage
Québec (Québec) G1X 2L7
T 418 687-8025

ÉTUDE QUALITATIVE SUR LA CUISINE DE RUE AUPRÈS DES CITOYENS ET RESTAURATEURS DE QUÉBEC

RAPPORT FINAL

PRÉSENTÉ À LA VILLE DE QUÉBEC

AOÛT 2016

TABLE DES MATIÈRES



03	/MÉTHODOLOGIE
04	/CHAPITRE 1 : GROUPES DE CITOYENS
10	/CHAPITRE 2 : GROUPES DE RESTAURATEURS
16	/CONCLUSIONS

ANNEXES

1. GUIDES D'ANIMATION

- ❖ **Mise en contexte** : La Ville de Québec a mandaté SOM pour réaliser une étude qualitative auprès des citoyens et restaurateurs de Québec afin de mieux comprendre leurs perceptions et attentes à l'égard du projet pilote de Cuisine de rue (food truck) qui aura lieu en 2017, en vue d'alimenter la réflexion du comité de travail mis en place par la Ville, principalement en ce qui concerne l'encadrement souhaité pour le bon fonctionnement du projet pilote.
- ❖ **Population cible** :
 - 1) Citoyens adultes résidant dans la ville de Québec, se disant très ou assez favorables au projet pilote des food trucks.
 - 2) Restaurateurs de la ville de Québec, se disant favorables (la majorité), peu favorables ou neutres (ni pour ni contre) au projet pilote des food trucks.
- ❖ **Méthode** : 4 groupes de discussion dans les bureaux de SOM à Québec (2 groupes de citoyens, 2 groupes de restaurateurs).
- ❖ **Recrutement** : Pour le volet « citoyens », le recrutement des participants s'est fait à partir d'un échantillon d'individus tirés du panel internet de SOM. Une confirmation écrite (courriel) a été expédiée à chaque participant recruté. Pour le volet « restaurateurs », le recrutement des participants s'est fait à partir d'une liste de noms fournie par le client; une attention particulière a été portée aux restaurateurs opérant dans les zones urbaines de Québec. De plus, à titre de rappel, tous ont été contactés par téléphone la veille des rencontres afin de s'assurer de leur participation. Une compensation de 70 \$ (en argent) a été remise à chacun des citoyens ayant pris part aux rencontres; quant aux restaurateurs, une compensation de 150 \$ leur a été offerte pour leur participation. Au total, 38 personnes ont participé aux groupes de discussion (20 citoyens, 18 restaurateurs).
- ❖ **Durée moyenne des groupes** : 105 minutes.
- ❖ **Animation** : Par le chargé de projet de SOM.
- ❖ **Limites de l'étude** : L'étude vise à approfondir les propos des participants; il faut interpréter avec prudence ces résultats en raison du nombre restreint de participants et leur sélection non aléatoire, au sens statistique.
- ❖ **Installations** : Les rencontres se sont tenues dans les bureaux de SOM à Québec, dans des locaux spécialement aménagés à cette fin. Toutes les séances ont été enregistrées sur support audio et vidéo. Des observateurs (clients) étaient présents lors de chacune des rencontres.

Chapitre 1

GROUPES DE CITOYENS

FRÉQUENTATION DES RESTAURANTS DURANT L'ÉTÉ

L'ÉTÉ, LA SAISON DES DÉCOUVERTES CULINAIRES

La majorité des participants affirment fréquenter davantage les restaurants lors de la saison estivale, principalement en raison de la clémence de la température qui facilite les déplacements et permet ainsi aux gens d'improviser plus souvent leurs sorties. L'été est considéré par plusieurs comme étant la saison idéale pour réaliser des **découvertes culinaires et pour essayer de nouveaux restaurants dans des secteurs moins fréquentés** durant les autres périodes de l'année; certains n'hésitent pas à quitter la région de Québec le temps d'une soirée, uniquement pour essayer un restaurant dont ils ont entendu parler. La saison estivale est également propice à des sorties plus fréquentes au restaurant entre collègues de travail à l'heure du lunch en semaine.



LES TERRASSES TRÈS PRISÉES

Plusieurs apprécient pouvoir manger ou seulement prendre un verre à l'extérieur des restaurants durant la saison estivale, autant en couple qu'en groupes.



LES ZONES URBAINES PRIVILÉGIÉES

En été, les gens aiment circuler et se restaurer dans les zones urbaines de Québec, pour profiter de l'effervescence de la ville (festivals, événements) et ses nombreux restaurants. **Secteurs privilégiés** : Vieux-Port, Montcalm, Saint-Jean-Baptiste, Vieux-Québec, Grande Allée, Saint-Roch, Petit Champlain.



UN GRAND INTÉRÊT POUR LES TAKE OUT

Puisque plusieurs profitent des journées ou des soirées d'été pour faire des randonnées à pied ou à vélo, ils apprécient les restaurants de type comptoir (take out) et les épiceries, qui leur permettent d'aller manger leur repas où bon leur semble (ex. : plaines d'Abraham).

ARRÊT SUR PAROLES :

« Nos habitudes de consommation sont différentes l'hiver et l'été. Durant l'hiver, on reste chez nous alors que l'été on est plus porté à la découverte, c'est une autre dynamique. On retourne à nos restos habituels à l'automne. »

« L'été on aime se promener, on prend notre temps et tu finis par découvrir une petite place et tu vas sur la terrasse. C'est plus propice aux découvertes. »

« On n'aime pas le repas 5 services en été, c'est trop lourd. On aime aller sur les terrasses et manger quelque chose de léger. On préfère les secteurs urbains, il y a plus de monde et de choses à voir, surtout pendant la période des festivals. »

PLUSIEURS PARTICIPANTS DÉJÀ FAMILIERS AVEC LES FOOD TRUCKS

Malgré la relative nouveauté du phénomène à Québec, environ la moitié des participants affirment avoir déjà expérimenté un ou plusieurs food trucks. Spontanément, plusieurs ont mentionné avoir participé à certains événements récents dans la région (Lévis, L'Ancienne-Lorette, BBQ Fest, Bacon Fest, etc.), alors que d'autres ont évoqué avoir déjà mangé à certains food trucks de Montréal (Festival Juste pour rire) ou d'autres villes aux États-Unis (New York, Philadelphie, Washington).

Lors des récents événements « food trucks » de Lévis et L'Ancienne-Lorette, les participants ont apprécié la qualité et la variété des repas offerts, mais ont déploré les longues files d'attente ainsi que le manque de nourriture dans certains camions, en raison du grand succès populaire qu'ont connu ces événements.

Les perceptions des gens sur...

- **Le type et la variété de nourriture** : Les gens s'attendent à retrouver une grande variété et qualité de mets offerts dans les food trucks qu'ils visitent. L'expérience ne se résume plus à manger de simples hot-dogs accompagnés de frites comme autrefois; les food trucks sont désormais synonymes de menus originaux avec lesquels les chefs ont l'occasion de montrer toute leur créativité. Même si les food trucks sont opérés par des restaurateurs déjà existants, la plupart des participants s'attendent à y retrouver des plats différents que ceux servis dans les restaurants.
- **Les prix des repas offerts** : Les avis semblent partagés entre les participants en ce qui concerne les prix des repas servis dans les food trucks. Alors que certains n'hésiteraient pas à déboursier entre 15 et 20 \$ pour obtenir un repas original et de qualité, d'autres s'attendent à payer entre 8 et 10 \$ pour un repas d'un food truck, affirmant que l'absence de services et de commodités des food trucks doit se répercuter sur les prix. Malgré tout, plusieurs rajoutent que les opérateurs de food trucks doivent avoir la liberté d'offrir les repas au prix qu'ils désirent, afin de respecter les lois du libre marché.
- **La mobilité des food trucks** : Les participants s'attendent à ce que les food trucks puissent se déplacer à différents endroits sur un territoire donné afin d'offrir et faire connaître leurs produits au plus grand nombre possible de personnes, bien qu'ils reconnaissent qu'une certaine « stabilité » des camions permettrait de développer des habitudes de fréquentation, notamment pour la clientèle des travailleurs durant la semaine. Plusieurs ont mentionné qu'il serait très pertinent de créer une application mobile permettant de repérer les différents food trucks présents à Québec.



ARRÊT SUR PAROLES :

« Je m'attends à un bon rapport qualité-prix dans les food trucks, mais pas trop cher. J'aurais de la misère à payer plus de 15 \$ pour manger un repas sans pouvoir m'asseoir ni me faire servir. »

« Un food truck ne peut pas avoir une aussi grande variété de repas que dans un restaurant, mais je m'attends à pouvoir manger des repas différents, quelque chose de créatif et différent. »

LES FOOD TRUCKS VS LES RESTAURANTS

FOOD TRUCK



LES FOOD TRUCKS SE DÉMARQUENT DES RESTAURANTS POUR...

- **La rapidité** : les gens affirment qu'en généralement moins de 15 minutes, ils sont en mesure de commander et recevoir leur repas, malgré les longues files d'attente observées à certains grands événements.
- **La possibilité de manger en plein air.**
- **Le prix** : Plusieurs s'attendent à payer moins cher au food truck, en raison de l'absence de services et de commodités.
- **La nouveauté** : les food trucks sont encore perçus comme un phénomène nouveau. Les gens s'attendent à y retrouver des découvertes culinaires qu'ils ne peuvent expérimenter au restaurant.
- **La proximité des cuisiniers** : Cette possibilité d'échanger avec les cuisiniers rehausse l'expérience des clients.

RESTAURANT



LES RESTAURANTS SE DÉMARQUENT DES FOOD TRUCKS POUR...

- **La possibilité de consommer de l'alcool.**
- **Le service et les commodités** (salle de bain, tables, ustensiles, ambiance, etc.), qui rehaussent le confort de l'expérience client.
- **La propreté des lieux** : plusieurs ont mentionné et déploré qu'il était fréquent de voir des déchets aux alentours des food trucks.
- **La plus grande variété du menu.**

LES FOOD TRUCKS ET LES RESTAURANTS CONSIDÉRÉS COMME DEUX EXPÉRIENCES BIEN DISTINCTES

La majorité des participants ne croient pas que l'arrivée des food trucks à Québec puisse nuire aux restaurateurs déjà implantés, car ils considèrent ces deux expériences culinaires très différentes, voire complémentaires, pour les différentes raisons évoquées ci-dessus. Plusieurs mentionnent qu'il est souvent difficile d'avoir accès durant l'été à des restaurants ou des terrasses sans réservation dans les zones achalandées et touristiques de Québec; la présence de food trucks pourrait répondre à une telle demande, selon eux. D'autres mentionnent que les food trucks risquent davantage de concurrencer les restaurants de type « comptoir » ou « fast food », qui nous permettent déjà d'emporter et aller manger notre repas où bon nous semble.

Enfin, certains mentionnent l'importance de la libre concurrence et voient la venue des food trucks comme un élément qui forcera les restaurateurs à s'adapter aux nouvelles réalités du marché de la restauration. Du moment que les food trucks sont assujettis aux mêmes normes fiscales que les restaurateurs, la cohabitation entre les deux types de commerces ne devrait pas être un problème, toujours selon eux.

ENCADREMENT DE LA VILLE

UN ENCADREMENT NÉCESSAIRE, SELON LA MAJORITÉ

Bien que la majorité des citoyens s'entendent pour dire que les futurs restaurateurs doivent bénéficier d'une certaine liberté pour opérer leurs food trucks (offre de nourriture, prix, etc.), plusieurs affirment néanmoins qu'il s'avère nécessaire pour la Ville de Québec d'encadrer le projet pilote sur différents aspects.

- **Propreté des lieux** : Les participants sont unanimes pour dire que la propreté des lieux est un élément très important pour leur expérience avec les food trucks. Ils s'attendent à ce que les restaurateurs s'assurent de ramasser les déchets générés par leurs activités, ainsi que de mettre des tables à la disposition des clients.
- **Déterminer les zones d'activités** : Au fil de la discussion, la plupart des participants réalisent qu'il ne serait pas souhaitable de laisser les futurs food trucks s'installer n'importe où sur le territoire de Québec sans aucun encadrement, ce qui pourrait causer une saturation de camions à différents endroits stratégiques, nuire à la circulation des automobiles ainsi qu'aux autres restaurateurs. Ils s'attendent cependant à ce que la Ville permette aux food trucks d'occuper autant les zones urbaines que les zones industrielles et résidentielles.
 - Vieux-Port de Québec / boulevard Champlain;
 - Vieux-Québec / Plaines d'Abraham / Chutes Montmorency;
 - Saint-Roch / Limoilou;
 - **Parcs industriels** : plusieurs affirment que les travailleurs de ces secteurs ont très peu d'options pour se restaurer sur l'heure du midi et que des food trucks ne nuiraient à aucun restaurateur tout en comblant un besoin.
 - **Secteurs résidentiels (parcs)** : bien que ces secteurs soient moins fréquentés qu'au centre-ville, il pourrait être intéressant pour les food trucks d'être présents dans certains parcs les week-ends ou lors d'événements sportifs ou culturels en périphérie de Québec. Cependant, très peu de participants affirment qu'ils n'hésiteraient pas eux-mêmes à rouler plusieurs kilomètres uniquement pour aller manger dans un food truck particulier.
- **Assurer la logistique des déplacements** : Les participants s'attendent à ce que les food trucks soient présents dans plusieurs secteurs de la ville, mais reconnaissent qu'il ne doit pas y avoir « d'embouteillage » de camions, sauf lors d'événements spéciaux comme le BBQ Fest. Ils sont d'accord pour dire que la Ville devra non seulement déterminer les zones d'activités, mais également encadrer la rotation des food trucks par secteur, afin que chaque restaurateur ait la chance d'opérer à différents endroits de Québec.
- **Faire respecter les normes de la restauration** : Par souci d'équité avec les autres restaurateurs, les gens affirment qu'il est important que les food trucks respectent la même réglementation, notamment en matière de normes d'hygiène et de salubrité, de qualité des aliments, de fiscalité et de facturation.
- **Heures d'ouverture** : Même si certains participants affirment qu'il serait pertinent d'encadrer les heures d'ouverture des food trucks, plusieurs mentionnent que l'achalandage naturel des secteurs déterminera les heures d'ouverture et de fermeture des camions.

INTÉRÊT POUR DES FOOD TRUCKS DE GRANDES CHAÎNES



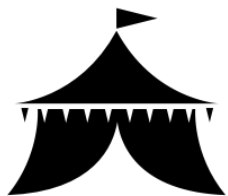
TRÈS PEU D'INTÉRÊT POUR LES GRANDES CHAÎNES DE RESTAURANTS

Puisque les gens ont affirmé à maintes reprises durant la discussion que les food trucks étaient pour eux synonymes de nouveauté et découvertes culinaires, la grande majorité d'entre eux affirmeront qu'ils ne seraient pas intéressés à aller manger à des camions de grandes chaînes de restauration connues comme Subway, McDonald's, Ashton, Tim Hortons, etc., à moins que celles-ci offrent de nouveaux menus très créatifs et différents de ce qu'ils offrent actuellement. Bien qu'ils n'iraient pas eux-mêmes manger à de tels food trucks, les participants sont malgré tout pour la libre entreprise et ne voient aucun problème à ce que de tels camions-restaurants soient présents dans la ville de Québec.



ARRÊT SUR PAROLES :

« Je serais déçue si les grandes chaînes ouvraient des food trucks, ça ne m'intéresserait pas du tout. Je veux des bons restaurants, je veux manger des choses différentes, pas ce qu'on peut retrouver à tous les coins de rue. »



UN GRAND INTÉRÊT LORS DES FESTIVALS ET ÉVÉNEMENTS

Plusieurs participants s'entendent pour dire que l'offre actuelle de nourriture lors du Festival d'été de Québec est plus ou moins satisfaisante (seulement quelques kiosques offrant des menus jugés élémentaires). De plus, certains mentionnent qu'ils apprécieraient la présence de food trucks à proximité des files d'attente pour entrer sur le site du FEQ, car la majorité des restaurants sur Grande Allée ne peuvent pas répondre à toute la demande lors de ces soirées. Ainsi, les food trucks rehausseraient non seulement la qualité de l'offre du festival, mais permettraient également aux festivaliers de se restaurer facilement tout en attendant le début des spectacles.



DES AVIS PARTAGÉS SUR LE CONTRÔLE DES PRIX

Même si la plupart des participants s'attendent à payer tout au plus une quinzaine de dollars pour un repas offert dans un food truck, ils souhaitent que chaque restaurateur possède la liberté de fixer ses prix en fonction de la qualité de la nourriture offerte, et ainsi laisser aux consommateurs le choix de payer ou non un prix élevé pour un repas. Cependant, certains croient qu'il devrait être interdit pour les restaurateurs d'augmenter ou réduire les prix selon les lieux et les périodes d'achalandage.

Chapitre 2

GROUPES DE RESTAURATEURS

PROJET PILOTE 2017

PREMIÈRES IMPRESSIONS



L'ARRIVÉE DES FOOD TRUCKS, UNE BONNE NOUVELLE...

De manière générale, la majorité des restaurateurs interrogés* voient d'un œil positif le projet pilote de Cuisine de rue, qui verra le jour en été 2017. Ils reconnaissent qu'à ce chapitre Québec est en retard sur les autres grandes villes d'Amérique du Nord et apprécie l'ouverture d'esprit de la Ville à ce sujet jusqu'à présent. Plusieurs considèrent qu'un food truck peut également représenter une excellente vitrine promotionnelle pour leurs restaurants.

... TANT QU'IL Y A UN ENCADREMENT TRÈS SERRÉ

Malgré l'accueil positif des restaurateurs à l'égard des food trucks, plusieurs rajoutent cependant qu'il sera très important que la Ville encadre de manière très serrée le projet pilote, particulièrement en ce qui concerne la détermination des zones où les camions seront permis. En effet, la majorité des restaurateurs ont mentionné qu'ils s'attendent à ce que les food trucks ne puissent pas exercer leurs activités dans les secteurs dans lesquels on retrouve actuellement une forte concentration de restaurants. En raison de la forte concurrence dans ce domaine et du bassin de population relativement limité de la région de Québec, les restaurateurs craignent que l'arrivée des food trucks cannibalise l'industrie de la restauration durant la saison estivale, cette saison étant jugée critique pour la rentabilité de nombreux commerces.

De plus, bon nombre de restaurateurs plus ou moins familiers avec le concept de food truck ont émis certaines réserves quant à la rentabilité d'un tel camion, en raison du coût des permis, la main-d'œuvre disponible et les conditions météorologiques incertaines de l'été, qui ont toujours un impact considérable sur les activités effectuées en plein air. Certains considèrent que, pour être rentable, un food truck doit absolument être jumelé à un restaurant, à des partenariats avec l'événementiel ainsi qu'avec des événements privés.

UNE BONNE NOUVELLE...

« C'est une bonne nouvelle parce que je crois en la libre entreprise. Québec est l'une des seules villes qui n'a pas encore de food trucks et il est temps que les food trucks débarquent! »

« L'approche du projet pilote est bonne, l'ouverture de la ville est bonne, mais il faut que ça soit encadré et étudié. »

« C'est une très bonne idée pour créer une signature dans la ville avec la nourriture créative. C'est bon pour attirer les touristes. »

UNE MOINS BONNE NOUVELLE...

« Il y a une grosse compétition dans la restauration à Québec, je ne voudrais pas que des restaurateurs perdent leurs restos parce qu'il y a trop de food trucks. »

« J'ai peur que des restos qui payent des taxes à l'année longue voient leur business diminuer à cause des food trucks. »

« C'est très coûteux opérer un food truck, c'est dur de se lancer en affaire juste avec ça, la clientèle est assez restreinte et les gens ne sont pas prêts à payer 15 \$ pour un repas dehors. »

INTÉRÊT DES RESTAURATEURS À OPÉRER UN FOOD TRUCK



UNE VITRINE PROMOTIONNELLE AVANT TOUT

Un peu plus de la moitié des participants affirment être intéressés à court ou moyen terme à opérer un food truck, mais préfèrent se familiariser davantage avec l'univers de la cuisine de rue et attendre les résultats notamment du projet pilote de 2017 avant d'entreprendre des démarches concrètes. Plusieurs doutent actuellement de la rentabilité potentielle d'un camion-restaurant, et la majorité d'entre eux considèrent les food trucks avant tout comme une vitrine promotionnelle intéressante pour leur restaurant, où ils auraient l'opportunité de proposer un « échantillon » de leur menu à de nouvelles clientèles. Les avis sont cependant partagés en ce qui concerne le menu qu'ils offriraient dans leur food truck; certains affirment que par souci de rentabilité ils offriraient un menu similaire à celui de leur restaurant actuel, alors que d'autres mentionnent que les food trucks doivent être un prolongement créatif de leur restaurant.

Quelques restaurateurs ont l'impression qu'ils seront « obligés » d'avoir un food truck au cours des prochaines années puisqu'il s'agit d'une nouvelle tendance de consommation qui suscite beaucoup d'enthousiasme au sein de la population, alors que d'autres croient qu'il ne s'agit que d'une effervescence due à la nouveauté et à la rareté actuelle du phénomène à Québec. Les restaurateurs reconnaissent que les plus récents événements de food trucks dans la région (BBQ Fest, etc.) ont été de beaux succès populaires, malgré de nombreuses lacunes (capacité à fournir, longues files d'attente, hygiène des restaurateurs, ventes au noir).

Enfin, un restaurateur a mentionné que les food trucks seraient moins intéressants pour eux si la Ville autorisait les restaurants à effectuer de la vente directe sur les trottoirs devant leurs établissements, ce qui représenterait une vitrine promotionnelle similaire, cependant beaucoup moins coûteuse pour les commerçants.



ARRÊT SUR PAROLES

« Avoir un véhicule avec le nom de mon restaurant serait un gros avantage pour moi vu que l'affichage est très réglementé dans mon coin. J'aimerais pousser plus loin et offrir de la qualité dans mon food truck, je miserais sur la qualité et l'originalité de mon menu pour ressembler à la signature de mon commerce et pour intéresser la clientèle corporative. »

« Les food trucks de Montréal ont eu de la difficulté à être rentables, ceux qui l'ont été proviennent presque tous d'un grand restaurant. Peut-être que ceux qui continuent à rouler le font plus pour la visibilité et la vitrine promotionnelle que pour les profits. »

ENCADREMENT DU PROJET PAR LA VILLE DE QUÉBEC

LA VILLE DE QUÉBEC DOIT JOUER UN RÔLE ACTIF D'ENCADREMENT

La majorité des restaurateurs s'attendent à ce que la Ville de Québec joue un rôle actif dans l'encadrement du projet pilote de Cuisine de rue en 2017, notamment pour s'assurer de l'équité entre les futurs food trucks et les restaurants déjà existants, ainsi que de l'attractivité du projet, autant pour les restaurateurs que pour les consommateurs.



- **Nombre de food trucks autorisés** : les restaurateurs ne peuvent se prononcer sur le nombre maximal de food trucks que l'on devrait autoriser en 2017 sur le territoire de la ville de Québec, car ils affirment que ce nombre sera déterminé principalement par le nombre d'emplacements autorisés à accueillir des camions-restaurants. Pour l'instant, certains restaurateurs envisagent un nombre maximal de deux food trucks en même temps par emplacement désigné.



- **Emplacements autorisés** : La majorité des restaurateurs s'entendent pour dire que les futurs emplacements autorisés à recevoir des food trucks devront être situés en périphérie des zones géographiques où l'on retrouve une forte densité de restaurants déjà existants, en raison de la concurrence qui pourrait nuire aux restaurateurs dans la période la plus lucrative de l'année. Ainsi, les restaurateurs ne souhaitent pas retrouver d'emplacements autorisés dans le Vieux-Québec, le Vieux-Port, la Grande Allée et dans Saint-Roch. Ils proposent les emplacements suivants :

- ❖ Les chutes Montmorency;
- ❖ La Baie de Beauport;
- ❖ Les Plaines d'Abraham / Bois-de-Coulonge;
- ❖ La Promenade Champlain;
- ❖ Le Domaine Maizerets;
- ❖ Parcs industriels;
- ❖ Centre Vidéotron.



- **La rotation des camions** : Plusieurs considèrent que non seulement la Ville de Québec doit réglementer les principaux emplacements autorisés à recevoir les food trucks, mais elle doit aussi s'assurer de la rotation hebdomadaire des camions, afin que chaque camion ait l'opportunité d'être présent sur chaque site et ainsi desservir différentes clientèles.



- **Heures d'ouverture** : La plupart des restaurateurs sont d'accord pour dire que les heures d'ouverture dépendront grandement des emplacements choisis et de leur achalandage. Ils ne jugent pas que la Ville doive encadrer cet aspect, qui devrait se réguler naturellement.

ENCADREMENT DU PROJET PAR LA VILLE DE QUÉBEC (SUITE)



- **Permis octroyés** : Plusieurs restaurateurs souhaitent qu'il y ait autant de food trucks dans la Ville de Québec que de permis octroyés. Ils s'attendent à ce que la Ville de Québec soit proactive dans l'émission de permis, notamment en déterminant une liste de critères de sélection qui permettront de développer une offre diversifiée en matière de cuisine de rue. Bien que personne ne soit véritablement en mesure de statuer sur le montant à payer pour obtenir un tel permis, plusieurs mentionnent néanmoins la nécessité de délivrer des permis saisonniers et établir une tarification soit selon le nombre de jours ouvrables ou selon un pourcentage des revenus estimés par les opérateurs de camions-restaurants.



- **Présence des food trucks dans les événements** : La plupart des restaurateurs reconnaissent qu'il y a un manque de nourriture de qualité lors des grands événements de la période estivale à Québec, et ce, autant à l'intérieur qu'à l'extérieur des sites officiels. Plusieurs mentionnent que les restaurants de la Grande Allée sont souvent incapables de répondre à la demande des festivaliers en soirée lors du Festival d'été, et ils trouveraient pertinente la présence de food trucks lors de ces occasions particulières. Cependant, par souci d'équité, plusieurs aiment l'idée de permettre uniquement aux restaurateurs de la Grande Allée d'opérer un food truck lors de cette brève période d'achalandage particulièrement intense.



- **Contrôle de l'offre de food trucks** : Bien que certains affirment être pour la libre entreprise et que n'importe qui devrait avoir l'opportunité d'ouvrir un camion-restaurant, plusieurs restaurateurs sont plutôt d'avis que seuls les restaurateurs déjà existants puissent être éligibles à détenir un permis d'opération. En ce qui concerne la question d'offrir la possibilité aux grandes franchises (McDonald's, Subway, etc.) d'opérer un food truck, plusieurs restaurateurs conviennent qu'une telle offre pourrait avoir un effet négatif sur l'image « foodie » que la Ville tente de développer avec le concept de cuisine de rue. Ils rajoutent que si les critères d'émission des permis favorisent la qualité et la provenance locale des produits ainsi que la créativité des menus, les grandes franchises seront automatiquement éliminées de l'équation.



- **Prix offerts** : Tous les restaurateurs sont d'avis que la Ville n'a pas à encadrer cet aspect, et qu'il reviendra aux restaurateurs et aux consommateurs de déterminer le prix qu'ils sont prêts à offrir/déboursier pour un repas. La loi de l'offre et de la demande ajustera naturellement les prix offerts par les food trucks.



- **Salubrité et hygiène des lieux** : Les restaurateurs s'entendent pour dire que les food trucks devront respecter les règles d'hygiène et de salubrité du MAPAQ pour les restaurants traditionnels, et qu'il serait nécessaire pour chaque camion-restaurant d'avoir une entrée d'eau et de prendre en charge la gestion des déchets, afin de maintenir la propreté de l'environnement immédiat. Bien que la présence de toilettes publiques en proximité des food trucks ne soit pas une nécessité, plusieurs reconnaissent qu'il s'agirait d'une valeur ajoutée pour l'expérience des consommateurs.



- **Facturation** : Afin d'éviter les ventes au noir de nourriture, les restaurateurs sont d'accord pour que la Ville oblige les opérateurs de food trucks à posséder un module d'enregistrement des ventes (MEV), pour être conformes avec la réglementation déjà appliquée dans les restaurants.

L'EXEMPLE DE L'ARRQ CITÉ À DE NOMBREUSES REPRISES

Certains restaurateurs, dont un particulièrement familier avec le milieu de la restauration montréalais, ont répété à de nombreuses reprises que la Ville de Québec devrait s'inspirer du partenariat entre Montréal et l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) pour établir les grandes bases de son projet pilote en 2017.

En effet, quelques-uns suggèrent à la Ville de Québec de créer un organisme similaire, dont la mission serait de promouvoir la restauration de rue auprès de la population locale et d'offrir différents services pour ses membres opérateurs de food-trucks, tout en s'assurant du respect des différents critères d'opération des camions-restaurants (hygiène, salubrité, facturation, etc.). Non seulement une telle association serait responsable de la gestion quotidienne des food trucks sur le territoire, toujours selon la vision des restaurateurs, mais elle pourrait également être une vitrine promotionnelle intéressante pour ces derniers, notamment en développant un site web ou une application mobile permettant aux consommateurs d'identifier les différents endroits desservis par les food trucks chaque semaine à Québec.



ARRÊT SUR PAROLES

« La Ville de Québec ne doit pas se casser la tête avec la cuisine de rue et essayer de tout réinventer, on devrait copier et adapter la formule de Montréal pour qu'elle soit fonctionnelle à Québec. »

« Que la Ville choisisse les endroits où mettre les food trucks et délivre des permis, c'est suffisant. Une association des restaurateurs de rue pourrait se charger de la gestion au quotidien. »

Conclusions



DES CITOYENS TRÈS OUVERTS AU PROJET PILOTE DE 2017

Sans grande surprise, les groupes de discussion révèlent le grand enthousiasme des citoyens de la ville de Québec pour l'arrivée prochaine des food trucks sur le territoire. D'un point de vue de consommateur, il est en effet difficile d'être défavorable à l'introduction d'une nouvelle offre originale et flexible en matière de restauration, qui répond bien aux besoins particuliers des citoyens lors de la saison estivale (manger en plein air, faire des découvertes culinaires, se nourrir lors des déplacements, etc.). C'est pourquoi *les citoyens s'attendent à ce qu'il y ait très peu de restrictions de la part de la Ville* en ce qui concerne les éléments suivants du projet pilote :

- ❖ **L'offre culinaire des food trucks** : Les gens souhaitent que les food trucks soient diversifiés en ce qui concerne les menus offerts. Il doit y en avoir pour tous les goûts, et les citoyens s'attendent à réaliser des découvertes culinaires, sortir des menus traditionnels proposés par les restaurateurs. C'est pourquoi les gens montrent spontanément peu d'intérêt pour des food trucks opérés par de grandes franchises (McDonald's, Subway, Ashton, etc.), qui ont déjà pignon sur rue.
- ❖ **Les emplacements des food trucks** : Pour les citoyens, il semble évident que les food trucks doivent se retrouver aux endroits les plus fréquentés de Québec, autant par la clientèle locale que les touristes. Ils s'attendent ainsi à retrouver des food trucks dans le Vieux-Port, le Vieux-Québec, le boulevard Champlain, le quartier Saint-Roch, soit tout le contraire de la vision souhaitée par les restaurateurs interrogés. Ceci s'explique par le fait que les citoyens ne considèrent pas que les food trucks puissent véritablement nuire aux restaurants déjà établis, car ils considèrent les deux expériences culinaires comme étant complètement différentes. Malgré tout, les citoyens ne souhaitent pas que certains secteurs deviennent congestionnés par un trop grand nombre de food trucks; ils considèrent normal de fixer des quotas de camions pour chacun des emplacements autorisés.
- ❖ **Les prix offerts** : Bien que la plupart des citoyens n'envisagent pas de payer plus de 12 à 15 \$ pour un repas de food truck, ils affirment malgré tout qu'il est important que les opérateurs de food trucks puissent avoir la liberté d'offrir des repas aux prix qu'ils désirent, et que la loi de l'offre et de la demande établira naturellement les prix convenables selon les menus.

Même si les citoyens souhaitent que l'on accorde une grande liberté aux food trucks, ils sont cependant d'accord pour dire que ceux-ci devront tout de même se conformer à des normes d'hygiène, de salubrité et de facturation identiques à celles imposées aux restaurants traditionnels, par souci d'équité pour ceux-ci.

Les citoyens ont grandement apprécié les plus récents événements de food trucks à Lévis et L'Ancienne-Lorette, et conviennent que le succès populaire de ces événements démontre l'intérêt de la population pour la cuisine de rue. La majorité d'entre eux affirment que la présence de food trucks à différents endroits clés de la ville de Québec bonifierait grandement l'expérience culinaire des gens durant la période estivale.

DES RESTAURATEURS INQUIETS DES FUTURS EMPLACEMENTS DES FOOD TRUCKS

Malgré une ouverture manifeste des restaurateurs à l'égard du projet-pilote de 2017, les groupes de discussion révèlent à quel point ceux-ci s'inquiètent des futurs emplacements à food trucks qui seront désignés par la Ville. Alors que les citoyens s'attendent à retrouver des camions-restaurants dans les grandes zones urbaines et touristiques de Québec, les restaurateurs partagent exactement l'avis contraire, et souhaitent que les food trucks soient en périphérie des zones clés de Québec, comme par exemple les Chutes Montmorency, le Domaine Maizerets, là où l'on retrouve peu de restaurants déjà établis.

L'emplacement des food trucks est donc le principal enjeu des restaurateurs, qui ont répété à de nombreuses reprises à quel point la concurrence est féroce dans le milieu de la restauration à Québec, en raison du très grand nombre de restaurants et du bassin de population limité. Ils ne partagent pas l'avis des citoyens que les food trucks ne nuiront pas aux restaurants déjà établis, et maintiennent que le rôle des food trucks devrait être de desservir les endroits où l'on retrouve peu ou pas du tout de restaurants. Ils s'attendent à ce que la Ville joue un rôle de première importance non seulement dans le choix des emplacements autorisés, mais aussi pour tout ce qui concerne le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de facturation des food trucks, qui doivent être identiques à celles des restaurants. La majorité des restaurateurs s'attendent également à ce que seuls les restaurateurs déjà existants à Québec puissent ouvrir et opérer un food truck à partir de 2017; cependant, quelques entrepreneurs prônant la libre entreprise affirment qu'il serait dommage de se limiter à une telle option, et que tout entrepreneur devrait avoir la possibilité de soumettre sa candidature.

En somme, nul ne contestera le fait que la Ville de Québec devra jouer un rôle important dans la mise en place du projet pilote de Cuisine de rue, autant en ce qui concerne le choix des emplacements autorisés, la sélection des food trucks ainsi que l'application des différentes normes de l'industrie de la restauration. Bien qu'en matière de logistique, la Ville gagnerait à s'inspirer de l'exemple de Montréal (ARRQ) pour déterminer les bases de son projet pilote, il est clair que l'enjeu politique principal demeure la détermination des emplacements autorisés pour les camions-restaurants, et qu'actuellement il y a un important fossé entre la volonté populaire et les exigences des restaurateurs de Québec, qui craignent de perdre des parts de marchés lors de la période la plus lucrative de leur année financière.

Pour 2017, peut-être serait-il judicieux de se ranger du côté des restaurateurs et d'autoriser les food trucks dans les endroits clés en périphérie des grandes zones urbaines et touristiques (boulevard Champlain, Chutes Montmorency, Baie de Beauport), ainsi que des secteurs industriels pour répondre aux besoins des travailleurs durant la semaine. Un compromis entre la volonté citoyenne et celle des restaurateurs pourrait néanmoins être de mise lors de la période du Festival d'été de Québec dans le secteur de la Grande Allée à la mi-juillet, alors que des milliers de festivaliers circulent dans le secteur et que les restaurants ne peuvent répondre à toute la demande en raison des places limitées dans leurs établissements.

Avec de telles orientations, non seulement les restaurateurs auront davantage tendance à se montrer favorables à l'arrivée des food trucks, mais les citoyens auront tout de même l'opportunité d'expérimenter sur une base régulière cette nouveauté culinaire à Québec, même si les camions ne se trouveront pas dans les zones urbaines souhaitées. Après une première année, il sera alors possible de réaliser un bilan de l'activité des food trucks et l'impact de ceux-ci sur les revenus des restaurateurs, ce qui permettra de déterminer s'il sera éventuellement envisageable d'intégrer de manière progressive un certain nombre de camions dans les zones fortement occupées par les restaurateurs.

Annexe 1

GUIDES D'ANIMATION

VILLE DE QUÉBEC CUISINE DE RUE- FOOD TRUCKS

INTRODUCTION

- Remerciements.
- Présentation de l'animateur et déroulement et modalités de la rencontre.
- **Présentation des objectifs de la rencontre** : Ce groupe de discussion s'inscrit dans le cadre d'une étude menée par la Ville de Québec, qui veut connaître l'opinion de la population générale à propos du projet de Cuisine de rue, c'est-à-dire les food trucks, dont le projet-pilote est prévu dans la Ville de Québec à l'été 2017. Nous ne sommes pas ici pour obtenir un consensus à ce sujet ; nous voulons seulement obtenir votre opinion personnelle au sujet de la cuisine de rue.
- Présentation des participants : nom, occupation, habite quel arrondissement, votre restaurant préféré ou un restaurant que vous avez découvert récemment.

HABITUDES DE FRÉQUENTATION DES RESTAURANTS L'ÉTÉ

- Durant la saison estivale, est-ce que vos habitudes de fréquentations des restaurants sont différentes des autres saisons de l'année ? En quoi vos habitudes sont-elles différentes ?
 - Fréquentez-vous plus ou moins souvent les restaurants l'été ? Pourquoi ?
 - Est-ce que le type de restaurants que vous fréquentez change durant l'été ? Quels types de restaurants fréquentez-vous plus ? Quels types fréquentez-vous moins ?
 - Fréquentez-vous plus / moins certains secteurs lorsque vous allez au restaurant durant l'été ? Quels secteurs fréquentez-vous plus ? Quels secteurs fréquentez-vous moins ? Pourquoi ?
 - Est-ce que vous planifiez autant vos repas dans un restaurant durant l'été, ou vous avez davantage tendance à improviser et à vous arrêter selon l'impulsion du moment ? Pourquoi ?
 - En été, avez-vous davantage tendance à vous arrêter dans les restaurants juste pour prendre un verre et/ou une entrée ? Pourquoi ? À quel moment de la journée (matinée, midi, après-midi, souper, plus tard en soirée) ?
 - Au restaurant l'été, quels types de nourriture aimez-vous manger particulièrement ? Est-ce différent des autres saisons ?

FAMILIARITÉ AVEC LE CONCEPT DE FOOD TRUCK

- Dans vos mots, comment décririez-vous ce qu'est un food truck, ou un camion-restaurant ? *Répondre dans le questionnaire individuel avant d'en parler en groupe.*
 - Quelles sont les principales différences entre les food trucks et les restaurants ? Est-ce qu'un food truck...
 - Offre un type particulier de nourriture ? Si oui lequel, selon vous ?
 - Offre un menu toujours dans la même gamme de prix ? Vous vous attendez à quelle gamme de prix dans un food truck, personnellement ?
 - Est toujours situé aux mêmes endroits ?
 - Peut juste être opéré par un restaurateur déjà existant ?
- Avez-vous déjà personnellement expérimenté un ou des food trucks ? Si oui, à quels endroits ?
 - Était-ce au Québec ? En Amérique ? En Europe ? Comment a été votre expérience ? Était-ce ce que vous aviez imaginé (côté bouffe, prix, expérience, etc.) ?
 - Avez-vous entendu parler du récent évènement à Lévis ou à l'Ancienne-Lorette ? Y avez-vous participé ? Comment avez-vous trouvé cette expérience ?
 - À quelle(s) occasion(s) avez-vous expérimenté un food truck ? Était-ce prévu initialement ? À quel(s) moment(s) de la journée était-ce ?

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS PERÇUS, ENCADREMENT DES FOOD TRUCKS

- Selon vous, quels sont les principaux avantages des food trucks pour les consommateurs ? En quoi (dans quelles occasions) un food truck peut être plus intéressant qu'un restaurant ?
 - Selon vous, quels sont les principaux inconvénients (que vous avez vécu personnellement ou que vous appréhendez) des food trucks pour les consommateurs ? En quoi (dans quelles occasions) un food truck peut être moins intéressant qu'un restaurant ?
- De manière générale, vous êtes tous favorables au concept de cuisine de rue. Complétez la phrase suivante : **Je suis en faveur des food trucks dans la ville de Québec, à condition que...**
- **Équitable pour les autres restaurateurs ? Est-ce que les food trucks nuiront aux restaurants existants ? Pourquoi ?**
 - Qu'avez-vous écrit ? Y a-t-il certaines conditions que l'on devrait respecter ou certaines choses dont on devrait s'assurer avant d'autoriser les food trucks à Québec ? Pourquoi ?
 - Lorsque le projet pilote aura lieu en 2017, devrait-il y avoir certaines conditions ou restrictions pour les food trucks en ce qui concerne...
 - Le nombre de food trucks à Québec ? Y a-t-il certains secteurs où l'on ne devrait pas retrouver de food trucks ? Lesquels ? Pourquoi ?
 - L'emplacement des food truck ? Y a-t-il des secteurs où l'on devrait absolument avoir des food trucks ? Des secteurs à éviter ? Pourquoi ?
 - Seriez-vous prêt à faire plusieurs km (en voiture, vélo, autobus) spécifiquement pour aller manger à un food truck, ou au contraire le food truck ne sera jamais une destination à proprement parler ? Pour quel genre de food truck seriez-vous prêt à parcourir une importante distance ?

- Que pensez-vous de l'offre actuelle de nourriture dans les grands festivals et événements annuels de Québec (FEQ, Fêtes de la Nouvelle-France, etc. ? Serait-ce une bonne idée d'y implanter des food trucks ?
- Le type de nourriture que l'on y sert ? Devrait-on juste permettre aux propriétaires de restaurants d'avoir un food truck ? Pourquoi ?
 - Y a-t-il certains secteurs ou endroits de Québec où l'on ne devrait pas retrouver certains types de food truck (exemple : un camion McDo dans le secteur historique de Québec) ?
 - Est-ce important d'avoir un certain contrôle sur l'offre de food trucks pour l'image de la Ville de Québec ? Pourquoi ?
- Le prix de la nourriture ? Un prix maximum ? Un prix minimum ? Pourquoi ? Personnellement, jusqu'à quel prix seriez-vous prêt à payer pour un repas dans un food truck ? À ce prix, commanderiez-vous uniquement pour vous seul, vous et votre conjoint ou toute votre famille ?
- Les normes de salubrité, d'hygiène ? Nécessité d'avoir une toilette, salle de bain à proximité ? Pourquoi ? Feriez-vous confiance aux opérateurs des food truck pour la salubrité de leur camion ?
- Les heures d'ouverture des food trucks ?
- À votre avis, quel doit être le rôle de la Ville de Québec dans le cadre du projet pilote des food trucks l'an prochain ?

VOTRE FOOD TRUCK IDÉAL

Imaginez-vous à l'été 2017, lorsque le projet-pilote débutera. Décrivez-moi votre expérience idéale avec un food truck ! Veuillez considérer...

- L'emplacement : où se situerait le food truck ?
- Parlez-moi de l'ambiance du food truck et de son environnement immédiat. Y aurait-il de la musique ? Beaucoup de monde, ou quelque chose de très tranquille ? Pourriez-vous vous assoir à une table, ou vous mangeriez en continuant votre chemin ?
- Le type de nourriture offerte : que mangeriez-vous ? Est-ce que la provenance des produits est importante pour vous ?
- À quel moment (de la semaine, de la journée) iriez-vous manger dans ce food truck ? Avec qui seriez-vous (amis, famille, conjoint, seul) ?

CONCLUSION

- Retour auprès des observateurs.

MERCI BEAUCOUP DE VOTRE PARTICIPATION!

VILLE DE QUÉBEC CUISINE DE RUE- FOOD TRUCKS GROUPES DE RESTAURATEURS

INTRODUCTION

- Présentation de l'animateur et déroulement et modalités de la rencontre.
- **Présentation des objectifs de la rencontre** : Ce groupe de discussion s'inscrit dans le cadre d'une étude menée par la Ville de Québec, qui veut connaître l'opinion des restaurateurs de Québec à propos du projet de Cuisine de rue, c'est-à-dire les food trucks, dont le projet-pilote est prévu dans la Ville de Québec à l'été 2017. Nous avons mené également en juin deux groupes de discussion auprès des citoyens afin d'obtenir leur avis sur la question. Nous en reparlerons dans les groupes.
- Nous ne sommes pas ici pour obtenir un consensus à ce sujet ; nous voulons seulement obtenir votre avis quant à la manière d'encadrer un tel projet-pilote en 2017.
- Présentation des participants : nom, titre occupé, nom du restaurant, opérez-vous ou avez-vous déjà opéré un food truck ?

PERCEPTIONS DU PROJET PILOTE

- De manière générale, que pensez-vous du projet-pilote de Québec concernant les food trucks en 2017 ? Est-ce une bonne nouvelle pour vous ? Pourquoi ?
 - Est-ce une bonne nouvelle pour la population de Québec ?
 - Est-ce que ce projet pilote est susceptible de nuire aux restaurateurs ? Pourquoi ? Peut-il nuire à certains types de restaurants ou de commerces ? Lesquels ?
- Dans nos groupes de discussion avec les citoyens, ceux-ci ne craignaient pas que les food truck puissent nuire aux restaurateurs, car ils considèrent qu'aller manger à un food truck est une expérience complètement différente à aller manger dans un restaurant. Êtes-vous du même avis que les citoyens ? Pourquoi ?
 - En matière d'expérience-client, quelles sont les principales différences que vous voyez entre les food trucks et les restaurants ?
 - Y a-t-il des différences en matière de menu offert ?
 - Y a-t-il des différences en matière de prix ?
 - Y a-t-il d'autres différences ? Lesquelles ?
- Avez-vous déjà opéré vous-même un food truck dans le passé, ou connaissez-vous des restaurateurs qui l'ont fait ? Si oui, décrivez-moi votre/leur expérience.
 - Emplacement, période de l'année, menu offert, prix, exigences des clients, etc.
 - Après une telle expérience, recommenceriez-vous à opérer un food truck ? Est-ce que l'effort en vaut la peine ? Pourquoi ?
- Avez-vous assisté aux récents événements à Lévis ou à l'Ancienne-Lorette ? Y avez-vous participé en tant que restaurateurs ? Comment avez-vous trouvé cette expérience ? Que retenez-vous ?
 - Point forts, points faibles des food trucks présents, de la logistique, des prix, etc.

ENCADREMENT DES FOOD TRUCKS

- Plusieurs parmi vous envisagez d'opérer éventuellement un food truck. Pour quelles raisons souhaitez-vous opérer un food truck ?
 - Est-ce davantage une vitrine promotionnelle pour votre restaurant principal, ou c'est principalement pour faire des profits ?
 - Est-ce que c'est rentable d'opérer un food truck ? Pourquoi ? Selon vous, comment peut-on faire pour rendre son food truck rentable ?
 - Quel type d'expérience souhaiteriez-vous offrir aux clients avec votre éventuel food truck ?
 - Type de menu, formule spéciale, etc.
 - Services offerts, commodités, etc.
 - Emplacement
 - En matière de prix, y a-t-il une certaine limite de prix qu'il ne faut pas dépasser pour un repas typique ? Quel est ce prix ? À quelles conditions peut-on demander un prix plus élevé que cette limite ?
- Comme vous le savez, la Ville de Québec encadrera le projet-pilote des food trucks en 2017, et nous aimerions avoir votre vision du type d'encadrement auquel vous vous attendez.
 - Lorsque le projet pilote aura lieu en 2017, devrait-il y avoir certaines conditions ou restrictions pour les food trucks en ce qui concerne...
 - Le nombre de food trucks à Québec ? Quel devrait être le nombre maximal ?
 - L'emplacement des food truck ? Y a-t-il des secteurs où l'on devrait absolument avoir des food trucks ? Des secteurs à éviter ? Pourquoi ?
 - Au besoin : sites touristiques, parcs industriels, près des travailleurs ?
 - Est-ce important de se tenir loin des autres restaurants ? Pourquoi ?
 - Dans les groupes avec les citoyens, ceux-ci ont dit qu'ils ne seraient pas nécessairement prêts à faire de grandes distances pour aller à manger à un food truck spécifique ; ils préfèrent que les food trucks se trouvent dans les endroits centraux de la ville. Qu'en pensez-vous ?
 - Que pensez-vous de l'offre actuelle de nourriture dans les grands festivals et événements annuels de Québec (FEQ, Fêtes de la Nouvelle-France, etc.) ? Serait-ce une bonne idée d'y implanter des food trucks ?
 - Le type de nourriture que l'on y sert ?
 - Devrait-on permettre à de grandes chaînes (McDo, Subway, Ashton) d'opérer des food trucks ? Pourquoi ? Devrait-on déterminer des standards de qualité par exemple en ce qui a trait à la provenance des aliments (produits locaux) ?
 - Est-ce important d'avoir un certain contrôle sur l'offre de food trucks pour l'image de la Ville de Québec ? Pourquoi ?
 - Le prix de la nourriture ? Un prix maximum ? Un prix minimum ? Pourquoi ?
 - Les normes de salubrité, d'hygiène ? Nécessité d'avoir une toilette, salle de bain à proximité ?

- Les heures d'ouverture des food trucks ? Des food truck en hiver, intéressant ? Les services offerts ?
- L'affichage uniquement en français (« Accent d'Amérique »)
- Que peut-on faire pour assurer l'équité avec les restaurateurs en établissement ?
- En matière de tarification, que serait-il raisonnable de faire ? Taxes, permis pour avoir un food truck ?
- Devrait-on développer une application, un site web faisant la promotion des food trucks, ou c'est la responsabilité de chacun ?
- À quoi vous attendez-vous de la part de la Ville de Québec dans le projet-pilote des food trucks ? Quel devrait être son rôle ? Y a-t-il autre chose ?

CONCLUSION – COMMENT QUÉBEC POURRAIT SE DISTINGUER AVEC SES FOOD TRUCKS ?

Avant de terminer la séance, prenez quelques minutes pour répondre à la question suivante sur le questionnaire individuel, et nous en discuterons ensemble par la suite : comment la Ville de Québec pourrait-elle se distinguer des autres villes en ce qui concerne les food trucks ?

- Que pourrait-on faire ou organiser pour que l'expérience « food truck » à Québec se démarque des autres villes et puisse un jour devenir l'une des signatures de la ville ?
- Retour auprès des observateurs.

MERCI BEAUCOUP DE VOTRE PARTICIPATION!