



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>	<p>Sans objet</p>
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>