



PROJET PILOTE DE CUISINE DE RUE

Rapport d'évaluation du projet pilote cuisine de rue
saison 2018

Table des matières

1.	INTRODUCTION	3
1.1	Mandat et objectifs du rapport d'évaluation	3
1.2	Mise en contexte	3
2.	DESCRIPTION DU PROJET PILOTE – VERSION 2018	6
2.1	Sommaire du projet pilote 2018	6
2.1.1	Objectifs 2018 du projet pilote de cuisine de rue	6
2.1.2	Les différents volets du projet pilote 2018	7
2.2	Méthodologie	7
3.	LES DIFFÉRENTS VOLETS DU PROJET PILOTE	7
3.1	Les camions-restaurants sur le domaine public municipal	7
3.1.1	Description du volet	7
3.1.2	Évaluation du volet	14
3.1.3	Constats	17
3.1.4	Dates importantes	17
3.2	Unités mobiles de restauration présentes lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé	18
3.2.1	Description du volet	18
3.2.2	Évaluation du volet	19
3.2.3	Constats	19
3.2.4	Date importante	19
3.3	Les camions-restaurants présents sur les sites privés	19
3.3.1	Description du volet	19
3.3.2	Évaluation du volet	20
3.3.3	Date importante	21
3.4	La vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue »	21
3.4.1	Description du volet	21
3.4.2	Évaluation du volet	21
3.5	Les vélos de cuisine de rue	21
3.5.1	Description du volet	21
3.5.2	Évaluation du volet	22
3.5.3	Constats	23
4.	L'ANALYSE DES RÉSULTATS	23
4.1	Les camions-restaurants sur le domaine public municipal	23
4.2	Les camions-restaurants présents lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé	24
4.3	Sites privés	24
4.4	La vente par une ouverture d'un bâtiment « vitrines sur rue »	24
4.5	Les vélos de cuisine de rue	24

5. PROCHAINES ÉTAPES.....	25
6. RÉFÉRENCES	25

1. INTRODUCTION

1.1 Mandat et objectifs du rapport d'évaluation

Le Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement s'est vu confier le mandat d'évaluation du projet pilote de cuisine de rue. Le présent rapport couvre la deuxième saison de mise en œuvre du projet pilote, soit du 25 mai au 31 octobre 2018. Il a pour objectif de tracer le bilan relatif à son déroulement et d'identifier les modifications qui auraient le potentiel d'optimiser le projet pour éventuellement rendre permanente l'offre de cuisine de rue sur le territoire de la ville de Québec.

1.2 Mise en contexte

La mise en place d'un projet pilote

À l'automne 2016, face à la forte demande d'autoriser la cuisine de rue, la Ville de Québec a formé un groupe de travail constitué d'élus de la ville ainsi que de restaurateurs, commerçants et organisations ayant un intérêt dans le domaine de la restauration, afin d'initier un projet pilote de cuisine de rue. Il se composait des membres suivants :

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

Les membres du groupe de travail se sont rencontrés sept fois au cours de l'automne 2016. Dès le début de la démarche, cinq objectifs ont été énoncés. Ces derniers établissent les bases de la réflexion entourant l'élaboration du projet pilote. Les voici :

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

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

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

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

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

- localisation (zones où l'usage est permis);
- quantité de camions de nourriture autorisée à un même endroit;
- heures d'ouverture;
- équipements présents sur le site;
- bruit, pollution;
- stationnement sur rue en dehors des périodes d'exploitation (ex. : la nuit).

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

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

Objectif 5 : Intégrer les installations au cadre urbain :

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

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

- 1) Général : Le projet pilote d'une durée de deux ans, soit 2017 et 2018, expérimentera plusieurs formes de cuisine de rue : camions-restaurants, vélos de cuisine de rue, vente directe dans la rue par le biais d'une fenêtre en façade d'un restaurant ainsi que dans les lieux d'événements.
- 2) Équité fiscale : L'équité fiscale sera assurée par l'obligation que les restaurateurs de rue aient un lieu de préparation ou un restaurant sur le territoire de la ville de Québec. Une tarification pour la délivrance des permis sera établie en fonction des services publics demandés.
- 3) Cadre réglementaire : Le cadre réglementaire privilégiera une approche souple et adaptable qui favorise des projets émanant du milieu et qui limite la contribution de la Ville dans la gestion. La tarification des permis devra être juste et équitable. Le cadre réglementaire visera principalement trois aspects :
 - les sites fixes sur le domaine public;
 - les secteurs sans restriction réservés aux camions-restaurants;
 - les secteurs permettant la vente directe en façade.
- 4) Attribution des permis : Un comité neutre et indépendant sera mis sur pied afin d'analyser les candidatures avec une méthode de pointage selon les critères suivants :
 - l'élément distinctif et original de l'offre culinaire;
 - la qualité du plan d'affaires;

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

La première saison du projet pilote

La première saison de cuisine de rue a eu lieu du 15 juin au 31 octobre 2017. Lors de cette saison, sept candidatures ont été évaluées et recommandées par le comité de sélection. De ces sept candidatures, six ont obtenu une autorisation d'exercer sur le domaine public. Plusieurs sites (13) avaient été déterminés dans les parcs municipaux. Afin de permettre à tous les restaurateurs d'explorer les différents sites, ils devaient piger et choisir des sites pour chacune des semaines de la saison. Cet horaire a été publicisé sur le site Internet de la Ville à titre informatif puisque les restaurateurs n'avaient aucune obligation de présence. En cours de saison, puisque les citoyens avaient du mal à savoir quel site serait visité par un restaurateur de cuisine de rue à un tel moment, la liste des sites a été réduite à cinq afin de maximiser leur occupation. Vers la fin de la saison, certains restaurateurs ont délaissé les sites municipaux. Enfin, un bilan a été rédigé à la fin de la saison à la suite des rencontres avec les restaurateurs et à un sondage auprès du public. La faible fréquentation des sites par les restaurateurs, les difficultés de communication ainsi que la complexité de la gestion administrative pour la Ville ont été les principaux défis rencontrés.

Les demandes des citoyens et des restaurateurs allaient dans le même sens : laisser plus de latitude aux restaurateurs et leur donner accès à des sites plus urbains.

La révision du projet pilote en vue de la saison 2018

En plus des rencontres internes, trois rencontres avec les restaurateurs, une avec le groupe de travail sur la cuisine de rue et une avec les regroupements commerciaux des secteurs visés ont eu lieu. Plusieurs options ont été étudiées afin de trouver un compromis acceptable entre les différentes parties. Les questions de concurrence sur les restaurants implantés dans des bâtiments et de sécurité et fluidité routières ont été largement discutées dans le choix des sites municipaux. Il a été convenu de proposer des localisations plus urbaines et sur rue pour le volet du projet pilote sur les sites municipaux et d'élargir le champ d'exercice possible sur les sites privés.

2. DESCRIPTION DU PROJET PILOTE – VERSION 2018

2.1 Sommaire du projet pilote 2018

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

À la suite de l'expérience de l'été 2017, de nouveaux objectifs ont été ajoutés pour la saison 2018.

2.1.1 Objectifs 2018 du projet pilote de cuisine de rue

Les camions-restaurants sur le domaine public municipal

- Diminuer la gestion et l'implication municipale
- Faciliter les communications entre la Ville et les restaurateurs
- Clarifier les rôles de la Ville et des restaurateurs auprès du grand public
- Limiter les nuisances
- Dynamiser les milieux de vie par l'ajout de sites plus urbains

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

- Améliorer la maîtrise de la réglementation par les équipes de travail et atteindre une application uniforme
- Améliorer le cheminement des demandes

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

- Mieux informer les commerçants de cette option

Il a été également discuté au printemps 2018 de la nécessité de développer les possibilités de cuisine de rue dans les secteurs industriels et récréatifs afin de combler des besoins d'offre alimentaire. Enfin, à la suite de l'expérience 2017, il a été jugé non nécessaire que la Ville de Québec s'implique dans l'organisation de rassemblements périodiques puisqu'un nombre suffisant était déjà organisé par le privé.

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

2.1.2 Les différents volets du projet pilote 2018

Le projet pilote, édition 2018, comprend donc les différents volets suivants :

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

2.2 Méthodologie

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

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

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

L'atteinte des objectifs pour le nouveau volet de cuisine de rue sur les sites privés et pour le volet sur les vitrines sur rue a été mesurée par des entretiens avec les collaborateurs que sont les divisions de la Gestion du territoire des arrondissements.

Enfin, le volet sur les vélos de cuisine de rue a été évalué par une enquête individuelle auprès des restaurateurs de vélos de cuisine de rue et par un sondage grand public.

3. LES DIFFÉRENTS VOLETS DU PROJET PILOTE

3.1 Les camions-restaurants sur le domaine public municipal

3.1.1 Description du volet

Ce volet du projet pilote vise les camions-restaurants autorisés à être présents sur le domaine public municipal aux lieux ciblés à cet effet par l'administration municipale de manière quotidienne et selon les conditions préétablies. Tout comme pour l'année 2017, afin de pouvoir occuper le domaine public, les restaurateurs de camions-restaurants devaient être propriétaires ou locataires d'un lieu de préparation ou d'un restaurant sur le territoire de la ville de Québec ou de Wendake. De plus, ils devaient suivre la démarche détaillée de la procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public municipal. Les trois principales étapes de la procédure sont les suivantes :

ÉTAPE 1 : Mise en candidature du camion-restaurant

Les candidats devaient déposer leur candidature au plus tard lors d'une des deux dates de tombée suivantes : le 31 mai 2018 ou le 24 juin 2018. Ils devaient fournir les documents suivants et acquitter les frais d'analyse de dossier (50 \$) :

- formulaire de dossier de candidature fourni par la Ville de Québec dûment complété et signé;

- descriptif du projet;
- menu incluant les prix;
- photos de l'offre culinaire;
- ingrédients qui composent chaque plat offert dans le menu;
- plan de gestion écoresponsable;
- curriculum vitae de l'une des personnes responsables de l'exploitation du camion-restaurant;
- plans montrant l'aménagement du camion-restaurant.

Un comité de sélection (comité consultatif) a évalué les candidatures reçues. Celui-ci a été nommé par le comité exécutif² et est formé pour l'année 2018 des trois membres suivants :

1. Mme Caroline Décoste, chroniqueuse et blogueuse dans le domaine de la restauration
2. M. Jean Soulard, auteur et chef émérite
3. M. Pierre Moreau, président-directeur général du Groupe Restos Plaisirs

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

1. créativité, originalité (25 %)
 - Menu créatif, valeur ajoutée face à l'offre existante, etc.;
2. qualité de l'offre culinaire (20 %)
 - Qualité nutritive, présentation originale, ludique et pratique des plats, rapport qualité/prix, etc.;
3. provenance des produits (15 %)
 - Approvisionnement en produits locaux et provenance facile à obtenir;
4. expérience professionnelle et connaissance des enjeux liés à la restauration (10 %)
 - Provenance et formation de l'équipe, expérience en restauration et expertise en cuisine et service;
5. gestion écoresponsable (5 %)
 - Gestion des matières résiduelles et choix de contenants et couverts écoresponsables;
6. apparence générale du camion-restaurant (20 %)
 - Aspect extérieur soigné, affichage et habillage graphique professionnel et distinctif;
7. qualité d'assemblage du dossier de candidature (5 %)
 - Qualité de la présentation et du contenu (clarté et respect des exigences).

Pour la saison 2018, une seule nouvelle candidature a été déposée pour évaluation. Il s'agit de celle du camion-restaurant Chez Victor Mobile. Pour faire suite à son évaluation, le comité consultatif a recommandé l'émission de l'autorisation d'occuper le domaine public au comité exécutif de la Ville de Québec, lequel a approuvé les recommandations par résolution³.

ÉTAPE 2 : Inspection des véhicules

À la suite de l'expérience de la saison 2017, où la Ville avait reçu de nombreuses plaintes concernant le bruit des génératrices ainsi que l'écoulement d'eaux usées ou de graisses de la part de certains restaurateurs de cuisine de rue, il a été recommandé de procéder à l'inspection des véhicules avant l'émission d'une autorisation d'occuper le domaine public. Ainsi, les deux restaurateurs autorisés en 2017 et souhaitant continuer à œuvrer sur le domaine public (la Sagamobile et la Zèbremobile par Côtes-à-Côtes traiteur) ont

² Nomination des membres au sein du comité consultatif chargé d'évaluer les candidatures dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue (CE-2018-0935)

³ Approbation des recommandations du comité consultatif chargé d'évaluer les candidatures dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue à l'autorité compétente et de la liste des sites où l'occupation du territoire public municipal par un camion-restaurant est autorisée pour la saison 2018 (CE-2018-1515)

dû se livrer à l'exercice, de même que Chez Victor Mobile. Les inspections ont permis aux préventionnistes et aux techniciens en environnement et en salubrité de soulever des irrégularités pour lesquelles les restaurateurs ont dû fournir à la Ville des preuves que les correctifs appropriés avaient été réalisés.

Étape 3 : Lettre d'entente pour l'obtention d'un certificat d'autorisation

Enfin, une dernière grande étape était à prévoir, soit celle de l'obtention de l'autorisation d'occuper le domaine public (le permis). À cette fin, les documents suivants devaient être déposés :

- une copie du document attestant que le requérant détient une police d'assurance en responsabilité civile des entreprises mentionnant la Ville de Québec comme coassurée;
- une copie des documents d'incorporation de l'entreprise qui opère le camion-restaurant et ceux de l'entreprise qui opère la cuisine de production;
- Une copie d'un document qui établit que le requérant a accès à une cuisine de production sur le territoire de la ville de Québec ou de Wendake;
- Une copie d'un document qui atteste du lien entre l'entreprise qui opère la cuisine de production et l'entreprise qui opère le camion-restaurant;
- le paiement du loyer fixé pour l'occupation du domaine public pendant la saison 2018
- (750 \$);
- une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le camion-restaurant émis par la Société d'assurance automobile du Québec;
- l'attestation de raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commercial, si applicable.

Un cheminement des demandes d'autorisation a été élaboré impliquant plusieurs unités administratives.

Les autorisations ont été délivrées individuellement, lorsque tous les documents avaient été reçus et jugés conformes. Ainsi, la Sagamobile a été le premier à obtenir son autorisation (le 24 mai 2018), suivi de la Zèbre mobile (le 26 juin 2018). Enfin, le camion Chez Victor Mobile a obtenu l'autorisation d'occuper le domaine public le 30 août 2018.

Cadre réglementaire

Des modifications réglementaires ont été requises afin d'assouplir ce volet du projet pilote. Pour ce faire, l'administration municipale a procédé à l'élaboration et à l'adoption des règlements suivants :

- Règlement modifiant le Règlement sur l'autorisation à délivrer des constats d'infraction relativement à une infraction au Règlement sur les camions-restaurants, R.V.Q. 2659
- Adoption de la nouvelle Procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public municipal - Modification de la résolution CV-2017-0502
- Règlement modifiant le Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme et les règlements d'arrondissement sur l'urbanisme relativement à la tenue d'événements spéciaux et aux camions-restaurants, R.V.Q. 2658
- Adoption du Règlement modifiant le Règlement sur les camions-restaurants relativement à diverses normes, R.V.Q. 2651

Par rapport au cadre réglementaire applicable lors de la saison 2017, les principaux changements sont les suivants :

Règlement sur l'autorisation à délivrer des constats d'infraction
<ul style="list-style-type: none">• Le réalisateur du Bureau des grands événements, un lieutenant en prévention et un technicien en environnement et salubrité sont désormais autorisés à délivrer des constats d'infraction pour les infractions au Règlement sur les camions-restaurants.

<p>Procédure d'autorisation pour l'exploitation d'un camion-restaurant sur le domaine public municipal</p>
<p>Par le remplacement de la procédure existante, le conseil procède aux modifications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'allègement de la procédure de demande d'autorisation de manière générale (certains documents ne sont plus exigés); • la correction de la période de validité de l'autorisation pour la saison 2018; • la modification à la liste des documents accompagnant une demande d'autorisation d'occuper le domaine public afin de la réduire et; • l'ajout de dispositions concernant l'autorisation pour les représentants de la Ville de procéder à une inspection des véhicules.
<p>Règlement sur les camions-restaurants</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Le réalisateur du Bureau des grands événements peut désormais agir à titre d'autorité compétente pour certains actes prévus au règlement; • certaines situations où le règlement ne s'applique pas sont supprimées alors que certaines situations où le règlement ne trouve pas application sont ajoutées; • les camions-restaurants ne doivent plus respecter un calendrier pour occuper certains sites; • un lieutenant à la prévention, un technicien en environnement et salubrité ou du personnel policier peuvent à présent transmettre des avis écrits et émettre un avis verbal visant à faire déplacer les camions-restaurants lorsque cela s'avère nécessaire; • un lieutenant à la prévention, un technicien en environnement et salubrité ou du personnel policier peuvent dorénavant inspecter les camions-restaurants et exiger que les exploitants de ces derniers leur fournissent tout renseignement et document pertinent pour l'application du règlement; • la préparation et la transformation d'aliments nécessaires à l'approvisionnement d'un camion-restaurant ne doivent plus obligatoirement se réaliser à partir d'une cuisine de production; • d'autres exigences relatives à l'entretien et à la salubrité sont par ailleurs modifiées.

Occupation des sites municipaux

Contrairement à l'approche de l'année 2017 dans laquelle un système d'attribution de sites et un système de pige avaient été prévus, aucune attribution de site et aucun horaire n'ont été prévus pour la saison 2018. Cette modification majeure au projet pilote découle de la confusion entraînée par l'existence d'un horaire pour le grand public. En effet, il a souvent été compris que les restaurateurs attirés à un site à un moment se devaient d'y être présents alors que ces derniers n'avaient aucune obligation de présence. De plus, les restaurateurs trouvaient cette approche trop rigide, ils souhaitaient pouvoir se déplacer d'un site à l'autre quotidiennement et souhaitaient pouvoir décider de leur localisation de manière flexible et plus rapide. Ainsi, pour ces nombreuses raisons, il a été préféré de ne pas attirer les sites aux restaurateurs. Un document leur a toutefois été transmis afin de les informer du nombre de camions-restaurants pouvant être présents sur chacun des sites de manière simultanée et des autres conditions (heures de présence autorisées, journées où l'accès à un site est interdit, etc.).

Ainsi, tous les sites ciblés pour le projet pilote pouvaient être occupés par n'importe lequel des restaurateurs du projet pilote autorisé à fréquenter les sites municipaux selon les conditions mentionnées par la Ville. Puisque le nombre de restaurateurs était de loin inférieur au nombre de sites ciblés, l'occupation se faisait selon la règle du premier arrivé, premier servi. De plus, les restaurateurs se devaient d'informer eux-mêmes leur clientèle, la Ville ne publicisant plus aucun horaire sur son site Internet.

Localisation des sites proposés

Pour la saison 2018, douze sites municipaux ont été ciblés par la Ville de Québec et ont été mis à la disposition des restaurateurs pour y installer leur camion-restaurant pendant la saison. Trois de ces sites étaient situés sur une emprise de rue :

Sites sur les parcs municipaux

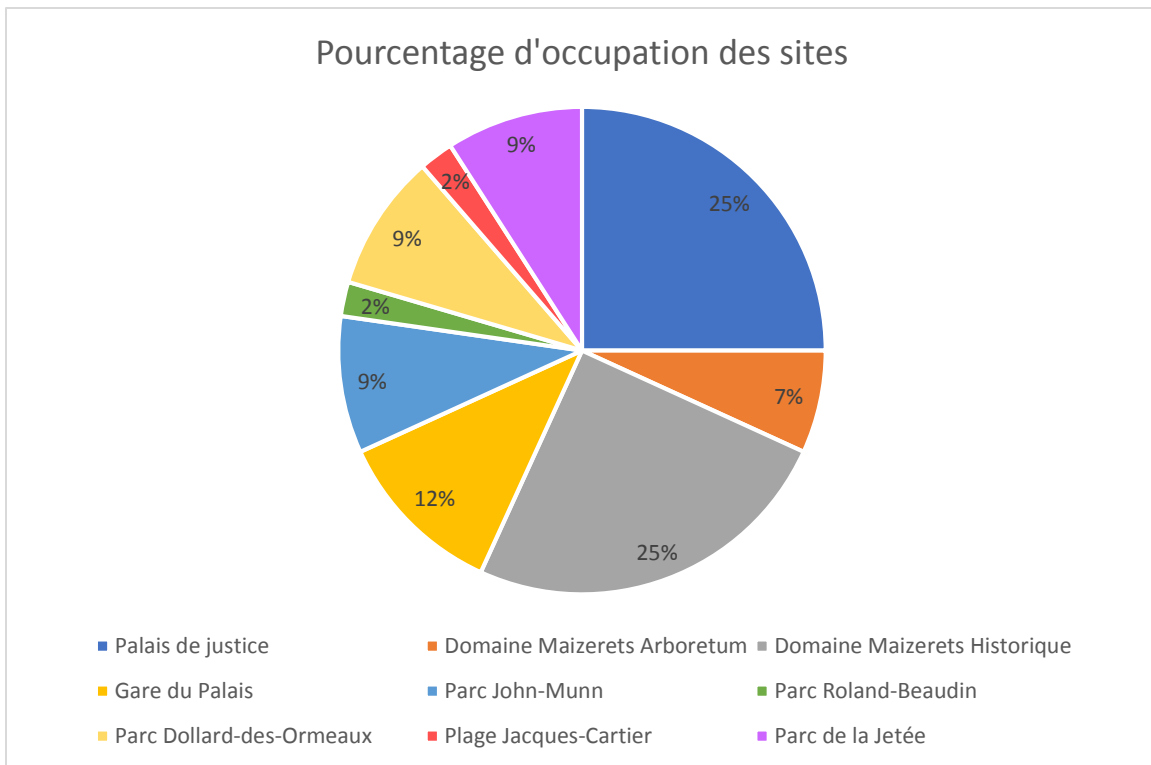
1. Domaine Maizerets (secteur historique)
2. Domaine Maizerets (secteur Arboretum)
3. Parc Dollard-des-Ormeaux
4. Parc de la plage Jacques-Cartier
5. Base de plein air de Sainte-Foy
6. Parc de la Jetée
7. Parc Roland-Beaudin
8. Étang de la Côte
9. Parc Étienne-Parent

Sites sur une emprise de rue

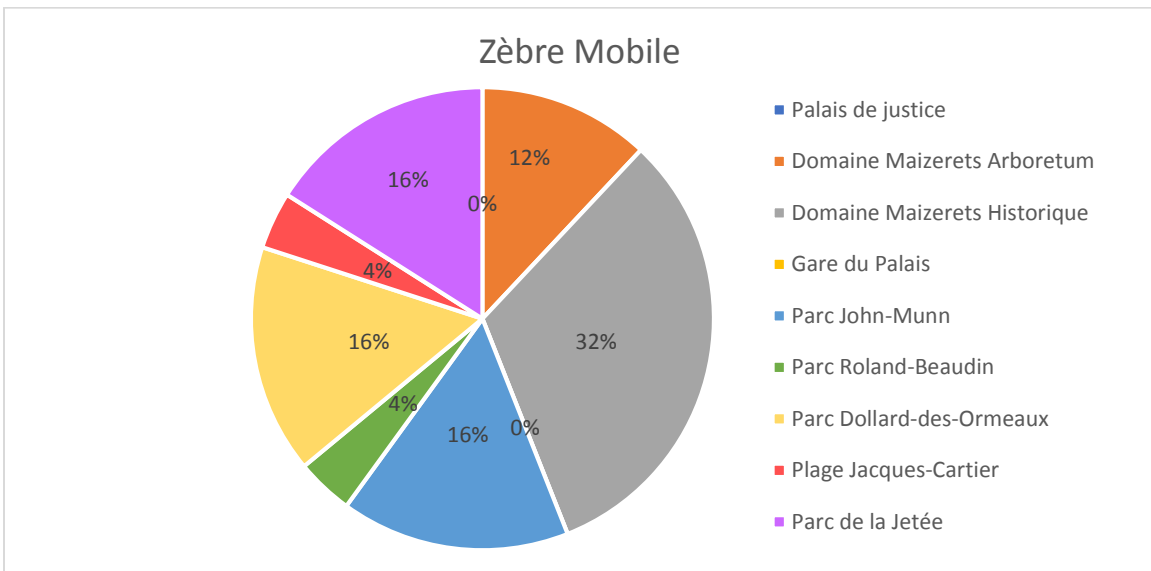
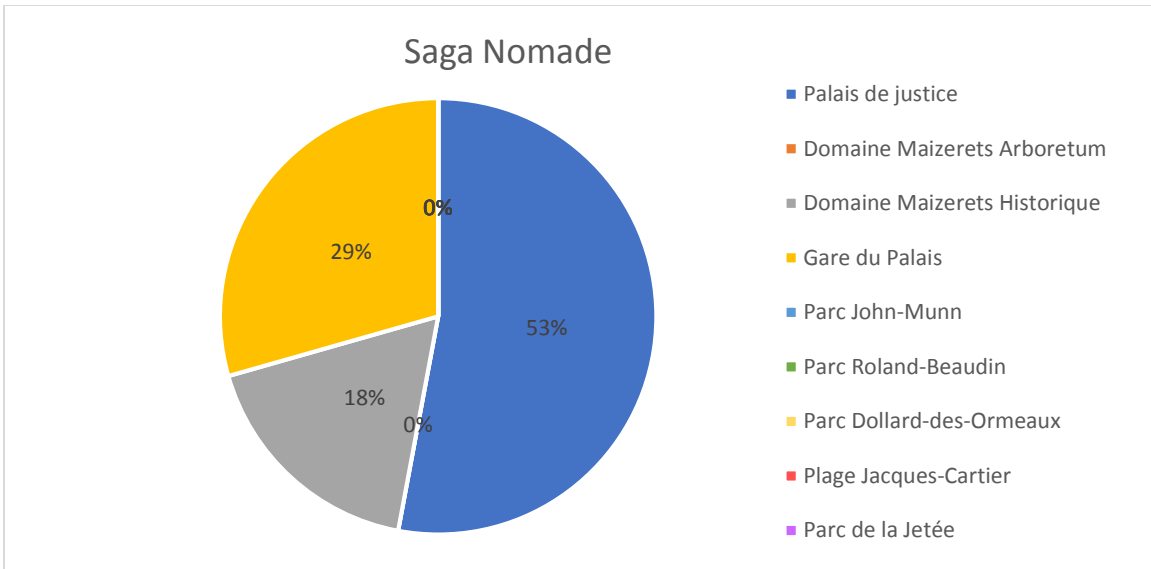
1. Rue Saint-Dominique (Parc John-Munn)
2. Rue de la Gare-du-Palais (Place Jean-Pelletier)
3. Secteur Palais de Justice

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

Occupation des sites



- Les statistiques d'occupation des sites ont été évaluées selon les informations transmises par les restaurateurs sur leur page Facebook.
- Au total, 44 sorties de camions-restaurants réparties entre les différents détenteurs de permis ont été comptabilisées par la Ville de Québec, ce qui ne correspond pas au nombre de sorties déclaré par les restaurateurs.
- La deuxième saison du projet permettait aux restaurateurs 153 journées d'activité.
- Selon les observations de la Ville de Québec, le taux d'occupation des sites a été évalué à 12 %.
- Le vendredi 12 octobre 2018, les restaurateurs ont été contactés afin d'évaluer leur intention d'occupation du Parc John-Munn jusqu'à la fin de la saison et aucun restaurateur n'a indiqué vouloir occuper le site. Le lundi 15 octobre 2018, une demande a été transmise afin de retirer les panneaux d'interdiction de stationnement sur la rue Saint-Dominique.



- Le camion-restaurant *Saga Nomade* comptabilise 17 sorties selon les observations de la Ville de Québec;
- Le camion-restaurant *La Zèbre Mobile* comptabilise 25 sorties selon les observations de la Ville de Québec;
- Le camion-restaurant *Chez Victor Mobile* comptabilise 2 sorties selon les observations de la Ville de Québec et l'unique site visité est celui de la Gare du Palais.

3.1.2 Évaluation du volet

Enquêtes et sondages

Les 7, 11 et 15 février 2019 se sont tenus des entretiens téléphoniques individuels avec les restaurateurs de camions-restaurants du projet pilote afin de recueillir de l'information sur leur expérience. Les trois restaurateurs ayant obtenu une autorisation dans le cadre du projet pilote 2018 y ont participé. Un questionnaire de 14 questions avait été préalablement préparé afin d'encadrer les discussions. Voici le résumé des principaux éléments discutés par thématique.

Sites municipaux 2018

- Présence très variable d'un restaurateur à l'autre (entre 2 sorties pendant la saison⁴ et environ 25 % du temps de service du camion-restaurant consacré aux sites municipaux).
- La totalité des restaurateurs est d'accord sur ces éléments :
 - Ne plus avoir de système d'attribution de site est une bonne chose.
 - Les interventions de la Ville sur le terrain étaient adéquates.
 - La totalité des restaurateurs est d'avis qu'il faudrait ajouter des sites plus urbains à la liste des sites accessibles.

Processus de sélection et réglementation

- Tous les restaurateurs sont d'accord sur ces éléments :
 - Le processus de sélection est pertinent et démontre le sérieux de la démarche.
 - La documentation à fournir est correcte et justifiée.
 - La réglementation applicable était adéquate.

Période du projet-pilote

- Tous les restaurateurs sont d'accord qu'il serait pertinent de commencer plus tôt en 2019 (en mai).

Difficultés rencontrées

- La totalité des restaurateurs affirme avoir de la difficulté à atteindre la rentabilité sur les sites municipaux contrairement aux sites privés et aux événements.

Divers

- Un restaurateur mentionne qu'il serait souhaitable d'être contacté en priorité pour les événements de la Ville.

Attentes pour la poursuite de la cuisine de rue à Québec

- De manière générale, les restaurateurs ont témoigné ces attentes :
 - Maintien du volet de cuisine de rue sur les sites privés.
 - Maintien du volet de cuisine de rue concernant les événements privés et publics.
 - Amélioration des sites municipaux en choisissant des sites plus urbains près des travailleurs et des touristes.

⁴ Pour le camion-restaurant de Chez Victor qui a obtenu son autorisation tardivement durant la saison.

Participation en 2019

- Les trois restaurateurs se disent intéressés à être présents sur les sites municipaux en 2019. Toutefois, deux des trois restaurateurs émettent des conditions à leur retour, afin que les sites municipaux soient plus lucratifs (sites plus urbains et possibilité d'être priorités lors des événements organisés par la Ville).

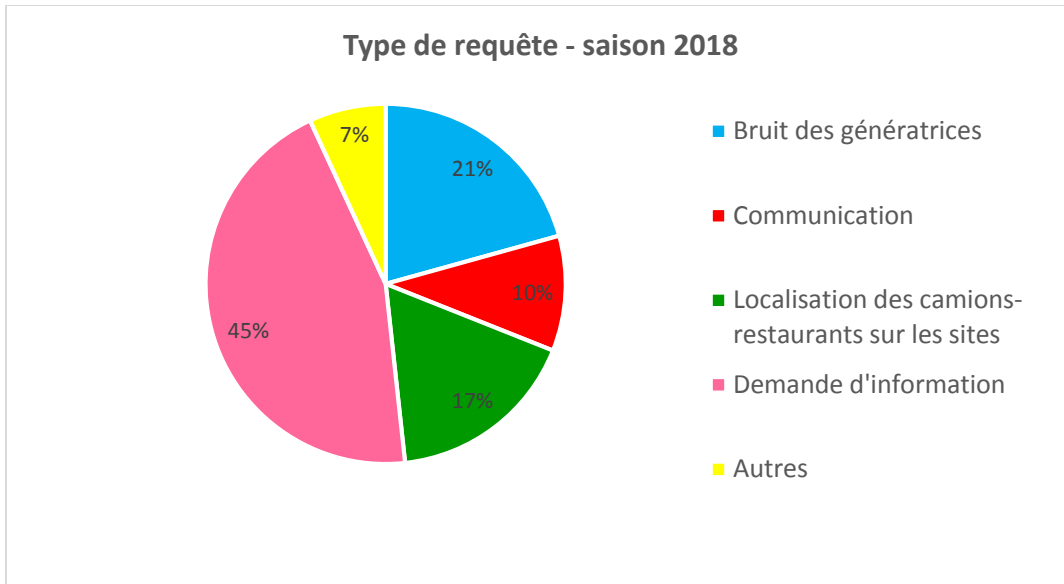
Enfin, un sondage auprès de la population de la ville de Québec a été réalisé par Léger du 18 au 26 décembre 2018 afin de mesurer la notoriété, la fréquentation des principaux sites du projet pilote et l'appréciation générale de l'expérience par les consommateurs. Plus de 1000 citoyens de la ville de Québec y ont répondu. On retient que :

- 27 % de la population adulte a consommé de la cuisine de rue d'un camion de cuisine de rue en 2018, et ce, à 51 % sur les sites municipaux de la Ville de Québec, ce qui indique une fréquentation des sites municipaux supérieure à celle de 2017;
- Les sites municipaux les plus fréquentés ont été les deux sites du Domaine Maizerets (site historique et site Arboretum), suivis de l'emprise de la rue de la Gare du Palais;
- Les répondants ont principalement entendu parler du projet pilote par l'entremise des médias de masse (télévision 56 %; radio 49 % et journaux 39 %) alors que ceux ayant consommé de la cuisine de rue s'informaient principalement via les médias sociaux des entreprises (34 %), le bouche-à-oreille (30 %) et le site Internet de la Ville de Québec (17 %). Rappelons qu'en 2017, le site Internet de la Ville avait été la principale source d'information avec un score de 38 % de la population s'y informant;
- 54 % de la population a mentionné souhaiter voir le retour des camions-restaurants sur les sites municipaux en 2019;
- La population s'est montrée très satisfaite de manière globale à son expérience de cuisine de rue à Québec (8,1/10 sur les sites municipaux, contre 8,2/10 sur les autres sites).

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

Compilation des requêtes

L'ensemble des plaintes ont été recueillies via le 311 (Sésame) ou directement au BGÉ ou au PAE. Toutes les plaintes ont fait l'objet d'une réponse individuelle (par courriel ou par téléphone) par un membre de l'équipe de BGÉ ou du PAE. Elles ont été compilées selon la nature de la plainte. Le graphique suivant illustre comment se répartissent les différentes plaintes reçues au cours de la saison ainsi qu'un comparatif de la saison 2017.



Les 29 requêtes reçues, provenant de 16 requérants différents, ont été comptabilisées selon leur objet. Une requête qui concernait plus d'un objet a été comptabilisée comme deux requêtes distinctes, car les interventions requises n'étaient pas les mêmes d'un objet à l'autre. À noter qu'à 45 %, les requêtes concernaient des demandes d'information et non des plaintes. Le nombre de demandes d'information a diminué de manière significative lors de la mise en ligne des fiches d'information servant à alimenter le 311 (Sésame). Contrairement à 2017, aucune plainte n'a été reçue concernant des emplacements vides lors de la visite de citoyens. Une plainte a été reçue concernant les espaces de stationnement réservés pour les camions-restaurants pour le site sur rue de la rue Saint-Dominique près du Parc John-Munn.

Les plaintes qui ont été classées dans la section « autres » concernent l'aménagement des sites et l'aspect visuel sur le domaine public.

Observations lors des tournées

Des tournées générales ont débuté à la mi-juin par le réalisateur de la Régie des amuseurs publics. Dû au faible nombre de restaurateurs détenteurs de permis et à la faible fréquentation des sites, des tournées ciblées ont été entreprises par la suite. Les restaurateurs indiquaient leurs intentions de présence sur la page Facebook, permettant de planifier les sites à visiter.

De façon générale :

- la présence sur les sites était variable;
- certains sites ont été beaucoup plus fréquentés que d'autres;
- les parcs ont été plus fréquentés lorsqu'un événement y était organisé;
- certains restaurateurs ont tenté de créer des habitudes chez les usagers en fréquentant les mêmes sites de façon régulière;
- la mise à jour des pages Facebook des restaurateurs se faisait de façon régulière;
- selon notre connaissance, l'application CAMARAD n'a pas été utilisée;
- quelques plaintes ont été reçues concernant le bruit des génératrices.

3.1.3 *Constats*

Bons coups

- Une réglementation globalement opérationnelle
 - Le cadre réglementaire élaboré a été opérationnel.
- L'absence d'assignation de site et d'horaire
 - L'absence d'assignation a été bien reçue de la part des restaurateurs et n'a engendré aucun conflit connu entre les restaurateurs.
- L'utilisation de la page Facebook des restaurateurs pour indiquer leur emplacement s'est avérée efficace.

Défis rencontrés

- Intérêt général des restaurateurs de cuisine de rue
 - Des six restaurateurs opérant sur les sites municipaux en 2017, seulement deux ont poursuivi l'aventure.
 - Une seule nouvelle candidature a été reçue pour la saison 2018, portant le nombre de restaurateurs de cuisine de rue en fonction à trois.
 - Faible présence des restaurateurs du projet pilote sur les sites municipaux en raison de leur grande demande de présence lors d'événements privés ou publics et sur des sites privés qui se révèlent être des activités plus lucratives.
- Intérêt général de la population
 - Une diminution de l'intérêt a été perçue de manière générale, bien que cela soit difficilement quantifiable (moins de demandes d'information, moins de couverture médiatique, moins de personnes présentes à l'événement de lancement).
- Cohabitation des usages
 - L'ouverture de nouveaux sites sur rue ont généré des plaintes de la part de résidents (bruit des génératrices et occupation de stationnements sur rue).

3.1.4 *Dates importantes*

- 24 mai 2018 : Événement du lancement du projet pilote au Parc John-Munn;
- 25 mai 2018 : Début du projet pilote;
- 31 octobre 2018 : Fin de la saison 2018 du projet pilote.

3.2 Unités mobiles de restauration présentes lors d'événements sur le domaine public ou sur le domaine privé

3.2.1 Description du volet

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

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

Contrairement à la saison 2017, où cette possibilité était réservée aux exploitants de camions-restaurants, pour l'été 2018, il a été souhaité d'élargir la clientèle ciblée par cette possibilité aux restaurateurs, peu importe le type de véhicule de cuisine de rue qu'ils exploitent.

Cadre réglementaire

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

- *Règlement modifiant le Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme et les règlements d'arrondissement sur l'urbanisme relativement à la tenue d'événements spéciaux et aux camions-restaurants*, R.V.Q. 2658.

Par rapport au cadre réglementaire applicable lors de la saison 2017, les principaux changements sont les suivants :

- Tout d'abord, cette autorisation ne vise plus uniquement le « camion-restaurant » : un véhicule autopropulsé destiné exclusivement à la cuisine. Mais vise maintenant une unité mobile de restauration qui est définie comme un véhicule destiné exclusivement à la cuisine et qui inclut un camion-restaurant;
- les conditions suivantes sont ainsi ajoutées ou supprimées pour notamment prévoir l'ajustement aux unités mobiles de restauration :
 - leur présence lors d'un événement spécial est limitée à un maximum de quatre fois, pour un maximum de sept jours consécutifs, dans le cadre d'un même événement;
 - les normes relatives aux dimensions maximales d'une telle unité sont supprimées;
 - il est interdit de déverser des eaux usées et des graisses provenant d'une telle unité dans l'environnement;
 - aucun élément ou équipement sans protection adéquate produisant ou dégageant de la chaleur et présentant un danger de brûlure ne doit être laissé sans surveillance;
 - l'interdiction de leur présence sur le site d'un établissement d'enseignement primaire ou secondaire est supprimée;
 - celles-ci sont maintenant interdites dans une zone où les usages du groupe C20 restaurant sont contingentés.

Aux fins d'application de l'article 134 du R.V.Q. 1400, il a été déterminé qu'un événement spécial ne comprenait pas les événements privés pour lesquelles le grand public n'a pas accès. Ainsi, une fête

organisée par une entreprise pour ses employés ou un mariage organisé par un citoyen pour ses invités ne sont pas assujettis à son application.

3.2.2 *Évaluation du volet*

Plusieurs événements intégrant un ou plusieurs camions-restaurants ont eu lieu dans les arrondissements. Entre autres, on a recensé ces activités dans les stationnements de quincaillerie, d'épicerie ou d'autres commerces, sur des places publiques ou parcs et au technoparc.

En début de saison 2018, le Service de la planification de l'aménagement et de l'environnement et le BGÉ ont procédé à une tournée des arrondissements afin d'expliquer en détail les balises de ce volet. De plus, des fiches sésame et des arbres décisionnels ont été élaborés pour faciliter le travail des personnes en première ligne. Ainsi, au courant de la saison, peu de questions ont été adressées au PAE. On pourrait croire que ces outils ont facilité la tâche des intervenants. Toutefois, en interrogeant les intervenants, on réalise qu'une confusion est demeurée présente concernant le processus, les rôles et la distinction entre un événement privé et un événement public.

De plus, aucun des représentants des gestions du territoire ayant répondu à nos interrogations concernant la saison a mentionné avoir reçu des plaintes pour ce volet du projet pilote.

Enfin, dans le cadre du sondage auprès du grand public réalisé par Léger, quelques questions visaient cet objet. On en retient que 89 % des répondants souhaitent que ce volet du projet pilote soit conservé, ce qui en fait le volet le plus populaire du projet pilote de cuisine de rue.

3.2.3 *Constats*

Bons coups

- Les fiches d'information et l'outil d'aide à la décision ont aidé les intervenants.
- Appréciation de la part de la population.
- Absence de plaintes à ce sujet.

Défis rencontrés

- L'évaluation du type d'événement pour appliquer le bon régime réglementaire.
- Une certaine confusion demeure dans les rôles des différents intervenants d'arrondissement concernant le processus et les rôles.

3.2.4 *Date importante*

- 23 juin 2018 : Entrée en vigueur du Règlement R.V.Q. 2658

3.3 Les camions-restaurants présents sur les sites privés

3.3.1 *Description du volet*

Afin de répondre à la demande des restaurateurs de cuisine de rue de la saison 2017 d'être plus présents près des travailleurs et des masses de touristes, un nouveau volet a été ajouté au projet pilote pour la saison 2018. Il s'agit de l'occupation d'un site privé pour y exercer un usage de cuisine de rue en dehors d'un contexte d'événement.

Cadre réglementaire

Ce nouveau volet prévoit la présence, hors contexte événementiel, de camions-restaurants associés à un usage conforme à titre d'usage temporaire, dans une zone dont la dominante est industrielle ou récréative. Les restaurateurs ciblés sont ceux opérant un camion-restaurant. Les restaurateurs opérant une remorque de cuisine de rue ou un vélo de cuisine de rue ne sont donc pas visés par cette possibilité. Des modifications réglementaires ont été requises afin d'ajouter ce volet au projet pilote. En effet, l'administration municipale a procédé à l'élaboration et à l'adoption de ce règlement :

- Règlement modifiant le Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme et les règlements d'arrondissement sur l'urbanisme relativement à la tenue d'événements spéciaux et aux camions-restaurants, R.V.Q. 2658

Les conditions spécifiques applicables à ce volet, prévues à l'article 134.0.2 du Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme, R.V.Q. 1400, sont les suivantes :

- est localisé dans une zone dont la dominante et sa valeur sont Ib, Ip ou Ra;
- est exploité entre le 1er mai et le 31 octobre d'une même année;
- est exploité sur un lot où un usage principal conforme est exercé;
- ne peut être exploité sur un lot adjacent à un lot où est exercé un usage Habitation ou Restauration et débit d'alcool;
- doit être stationné dans une case de stationnement aménagée.

De plus, des normes visant à limiter les nuisances liées à cet usage temporaire sont prescrites :

- l'éclairage situé sur le camion-restaurant ne doit créer aucune confusion avec la signalisation routière et le faisceau de toute source lumineuse doit s'orienter vers le bas de manière à ne pas causer de nuisance au voisinage;
- le déversement des eaux usées et des graisses provenant du camion-restaurant dans le système d'égout municipal et dans l'environnement est interdit;
- les matières résiduelles recueillies doivent être disposées à un endroit prévu à cet effet. Ces matières ne peuvent être disposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public ou servant comme mobilier urbain;
- aucun élément ou équipement sans protection adéquate produisant ou dégageant de la chaleur et présentant un danger de brûlure ne doit être situé à la portée du public et être laissé sans surveillance;
- le niveau de pression acoustique maximal pour les génératrices utilisées par les camions-restaurants doit être conforme au Règlement sur le bruit, R.V.Q. 978;
- il doit respecter les normes de sécurité incendie prescrites au Règlement sur les camions-restaurants, R.V.Q. 2523.

Cette nouvelle mesure vise à donner accès à des secteurs moins bien desservis en restauration, notamment les parcs industriels et certains grands équipements récréatifs. Aucun permis n'est nécessaire, mais les requérants doivent s'assurer auprès de la Division de la gestion du territoire de l'arrondissement concerné que l'usage est permis dans la zone visée.

3.3.2 Évaluation du volet

À notre connaissance, une seule gestion du territoire d'un arrondissement a reçu des appels et questionnements concernant la présence d'un camion-restaurant sur un site privé. Ces appels étaient de nature à valider la légalité de l'usage et de l'implantation du véhicule. Quelques inspections ont été réalisées afin de traiter ces requêtes. Et les ajustements nécessaires ont été faits par le restaurateur.

Du côté des exploitants ayant mis à l'essai ce volet du projet pilote, ils se disent agréablement surpris de la réponse de la clientèle. En effet, tous affirment qu'une journée de présence sur un site privé est nettement plus lucrative qu'une journée sur un site municipal. De plus, la flexibilité de la réglementation leur permet de choisir parmi une variété de sites privés.

3.3.3 Date importante

- 23 juin 2018 : Entrée en vigueur du Règlement R.V.Q. 2658

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

3.4.1 Description du volet

Ce volet vise les établissements du groupe d'usage « C20 restaurant » du *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*, R.V.Q. 1400. Ces commerces peuvent être dotés d'une vitrine donnant sur une rue afin de procéder à la vente d'aliments préparés sur place au travers de cette vitrine. Aucune modification à ce volet n'a été apportée pour la saison 2018 du projet pilote. Toutefois, une mise à jour de l'information et des possibilités a été faite auprès des SDC.

3.4.2 Évaluation du volet

Pour la saison 2018, quelques demandes d'ajout de vitrines sur rue ont été déposées. À la connaissance du SPAE, une seule vitrine a été aménagée.

3.5 Les vélos de cuisine de rue

3.5.1 Description du volet

Ce volet du projet pilote découle d'une recommandation du groupe de travail qui visait à permettre à trois vélos de cuisine de rue d'exercer des usages commerciaux sur le domaine public. Pour la saison 2018, trois restaurateurs opérant un vélo de cuisine de rue ont participé au projet pilote.

Deux des trois candidatures ont été autorisées par ordonnance. L'autre candidature a été autorisée par une lettre d'entente visant l'occupation du domaine public puisque le cadre législatif en place pour les sites visés par le restaurateur ne permettait pas d'y autoriser la vente par ordonnance.

Deux des restaurateurs en vélo de cuisine de rue offraient des produits glacés (sandwichs à la crème glacée et pops) alors que le troisième offrait des cafés. Les vélos de cuisine de rue étaient localisés sur certaines places éphémères, dans certains parcs et dans l'emprise d'une rue. Voici la liste des emplacements où il était possible de les rencontrer à l'été 2018 par arrondissement :

Arrondissement la Cité-Limoilou

- Parc des Naissances
- Parc Victoria
- Emprise de la rue de la Gare du Palais
- Parc du Domaine de Maizerets
- L'Oasis Saint-Vallier (place éphémère)
- La Placette Saint-Sauveur (place éphémère)
- La Promenade Saint-Vallier (place éphémère)

- La Place Saint-Malo (place éphémère)
- Le parc Dollard-des-Ormeaux

Arrondissement Sainte-Foy-Sillery-Cap-Rouge

- Parc Roland-Beaudin
- Base de plein air de Sainte-Foy
- Parc Saint-Denys
- Parc Saint-Mathieu
- Parc Notre-Dame-de-Foy

Cadre réglementaire

Aucune modification réglementaire n'a été nécessaire pour l'année 2018 du projet pilote en lien avec ce volet. Toutefois, afin d'autoriser les restaurateurs en vélos de cuisine de rue, l'administration municipale a procédé à l'adoption de ces résolutions :

- CE-2018-1415 - Ordonnance concernant le commerce sur le domaine public dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue, du 28 juin au 31 octobre 2018 - Arrondissement de La Cité-Limoilou
- CE-2018-1297 - Ordonnance concernant le commerce sur le domaine public dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue, du 21 juin au 31 octobre 2018 - Arrondissement de La Cité-Limoilou
- CE-2018-1515 - Approbation des recommandations du comité consultatif chargé d'évaluer les candidatures dans le cadre du projet pilote de cuisine de rue à l'autorité compétente et de la liste des sites où l'occupation du territoire public municipal par un camion-restaurant est autorisée pour la saison 2018

3.5.2 Évaluation du volet

Les 12 et 21 février ont eu lieu des enquêtes téléphoniques entre le responsable du projet pilote au SPAE et les trois restaurateurs de vélos de cuisine de rue ayant été autorisés en 2018 à exercer la vente sur le domaine public municipal, soit la Bécane à café, La Turbine Mobile et Pops Art. Un questionnaire, similaire à celui pour les camions-restaurants, avait été préparé afin d'encadrer les discussions. De plus, dans le cadre du sondage à la population réalisé par Léger, certaines questions visaient explicitement les vélos de cuisine de rue. Enfin, mentionnons qu'aucune plainte n'a été reçue spécifiquement pour ce volet du projet pilote.

On retient de ces exercices ceci :

- les restaurateurs ont peiné à atteindre une rentabilité lors de leurs sorties, mais ont tous apprécié leurs expériences;
- les places éphémères sont des emplacements appropriés pour ce type de cuisine de rue;
- le parc Roland-Beaudin lors des soirées de spectacles est un endroit approprié pour ce type de cuisine de rue;
- le site devant la Gare du Palais a été particulièrement apprécié par la restauratrice de la Bécane à café;
- le vélo de cuisine de rue La Bécane à café a été le plus populaire selon le sondage Léger (60 % des consommateurs de cuisine de rue ayant consommé d'un vélo de cuisine de rue);
- 54 % des répondants du sondage à la population estiment que le volet du projet pilote « Vélos de cuisine de rue sur le domaine public » devrait être maintenu. ceci en fait le volet le moins désiré de la population.

3.5.3 Constats

Bons coups

- La localisation des vélos de cuisine de rue sur les places éphémères et dans les parcs semble pertinente, notamment par l'échelle des aménagements et la proximité avec le consommateur qu'elle permet.

Défis rencontrés et gestion du changement

- Trouver le bon outil pour encadrer les demandes de vélo de cuisine de rue : l'ordonnance a été privilégiée pour cette saison pour sa souplesse et sa rapidité.

4. L'ANALYSE DES RÉSULTATS

4.1 Les camions-restaurants sur le domaine public municipal

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

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

À la suite de l'expérience de l'été 2017, d'autres objectifs ont été ajoutés à cette liste concernant ce volet du projet pilote :

- 3) Diminuer la gestion et l'implication municipale
- 4) Faciliter les communications entre la Ville et les restaurateurs
- 5) Clarifier les rôles de la Ville et des restaurateurs auprès du grand public
- 6) Limiter les nuisances
- 7) Dynamiser les milieux de vie par l'ajout de sites plus urbains

Nous considérons que le premier objectif a été atteint. En effet, la Ville de Québec a élaboré un cadre réglementaire permettant la présence de camions-restaurants sur des sites municipaux.

Le second objectif a, quant à lui, été partiellement atteint. Force a été de constater le peu de restaurateurs impliqués dans le projet pilote lors de la saison 2018 et la fréquentation pour le moins variable des restaurateurs sur les sites municipaux. Ainsi, il est difficile d'affirmer que la présence des camions-restaurants sur les sites municipaux a permis d'animer et de dynamiser les milieux de vie. Il en est de même pour l'atteinte de l'objectif 7; bien que l'administration ait accordé l'accès à de nouveaux sites, plus urbains, la faible présence des restaurateurs rend difficile d'affirmer que cela a contribué au dynamisme. Toutefois, l'attention à la notion d'équité a été maintenue tout au long de la saison par le choix des sites accessibles aux camions-restaurants, qu'il s'agisse de sites sur rue ou hors rue.

L'absence de système d'attribution des sites a permis l'atteinte de plusieurs nouveaux objectifs soit : la diminution de la gestion et de l'implication municipale, la facilitation des communications avec les restaurateurs (diminution de la fréquence) et la clarification des rôles de la Ville et des restaurateurs (la Ville donne accès à des sites, les restaurateurs s'occupent de leur propre promotion).

Enfin, l'objectif 6, de limiter les nuisances a été partiellement atteint. L'inspection maintenant obligatoire en début de saison et les inspections plus rigoureuses ont permis d'éviter des situations de déversement d'eaux usées ou de matières grasses comme vécues à l'été 2017. Toutefois, le bruit des génératrices a

encore constitué une nuisance importante. En effet, cet élément a été, à l'été 2018, la source de 21 % des plaintes et requêtes reçues.

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

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

Au printemps 2018, deux objectifs concernant ce volet ont été ajoutés :

- Améliorer la maîtrise de la réglementation par les équipes de travail et atteindre une application uniforme.
- Améliorer le cheminement des demandes.

Ces deux nouveaux objectifs ont été partiellement atteints par des formations données aux équipes de travail et l'élaboration d'un processus (arbre de décision) aidant les intervenants à bien gérer la demande. On constate toutefois que la nouveauté de cet élément réglementaire crée encore un peu de confusion.

4.3 Sites privés

L'ajout pour la saison 2018 de ce volet du projet pilote avait comme objectif de permettre aux restaurateurs de se rapprocher des travailleurs et des secteurs moins bien desservis en restauration. Nous considérons que ces objectifs ont été atteints, car quelques restaurateurs se sont prévalus de cette possibilité, qui a d'ailleurs été très appréciée de leur part.

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

Le groupe de travail sur la cuisine de rue avait, dans ses recommandations, mentionné le souhait de diversifier les types de cuisine de rue, notamment par l'ajout du volet « vitrines sur rue ». De plus, en 2018, l'objectif suivant a été ajouté : mieux informer les commerçants de cette option.

Nous considérons que ces deux objectifs ont été atteints puisque plusieurs demandes d'information ont été déposées, que les SDC ont été informées et qu'au moins une vitrine sur rue a été aménagée. Nous sommes heureux de constater que l'intérêt des restaurateurs face à cette possibilité s'est bonifié par rapport à la saison 2017.

4.5 Les vélos de cuisine de rue

Dans le cadre du projet pilote, la Ville de Québec souhaitait autoriser la présence d'au plus trois vélos de cuisine de rue afin de diversifier l'offre de cuisine de rue et de dynamiser certains sites. À l'été 2018, trois vélos de cuisine de rue ont été autorisés, soit les vélos de cuisine de rue suivants :

- La Bécane à café;
- Pops Art et;
- La Turbine Mobile.

Bien que ces restaurateurs n'avaient pas une présence quotidienne, on peut affirmer que cela a pu contribuer à diversifier l'offre culinaire et à dynamiser les sites. Ainsi, les objectifs de la Ville de Québec concernant ce volet du projet pilote ont été atteints.

5. PROCHAINES ÉTAPES

Ce rapport vise à permettre aux décideurs de statuer concernant la poursuite ou non du projet pilote et, le cas échéant, d'établir les orientations qui guideront le projet pour la saison 2019. Les outils réglementaires devront être modulés afin d'intégrer les nouvelles balises et une stratégie de communication devra être élaborée afin d'annoncer les modifications au public et aux restaurateurs.

6. RÉFÉRENCES

- Cuisine de rue – Démarche consultative – Guide du participant
- Rapport de consultation publique – Cuisine de rue
- Cuisine de rue – rapport et recommandations - Groupe de travail sur la cuisine de rue mandaté par la Ville de Québec
- Rapport d'évaluation du projet pilote de cuisine de rue – saison 2017

