



CUISINE DE RUE

GUIDE DU PARTICIPANT



DÉMARCHE CONSULTATIVE



TABLE DES MATIÈRES

1. Objectif du guide.....	5
2. La démarche de consultation	7
3. Comment participer et se préparer à la consultation?	9
4. Le contexte de la restauration à Québec	13
5. Quels sont les enjeux de la cuisine de rue?	18
6. Orientations préliminaires du projet pilote.....	21



OBJECTIF DU GUIDE

OBJECTIF DU GUIDE

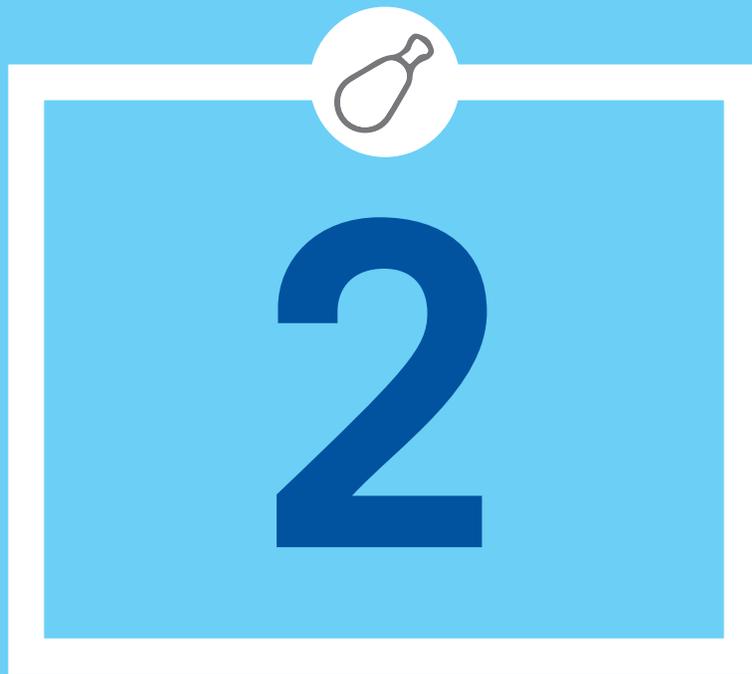
Un mandat a été confié à un groupe de travail afin de formuler des recommandations au comité exécutif de la Ville de Québec sur l'opportunité d'accueillir de la cuisine de rue sur l'ensemble de son territoire.

Ce guide vise à fournir aux citoyens un accompagnement afin de participer à la consultation publique en vue de préparer le projet pilote sur la cuisine de rue qui aura lieu à l'été 2017.

Il présente la démarche de consultation, les principales étapes et offre des pistes pour se préparer à faire une intervention orale ou à déposer un mémoire.

Les citoyens trouveront également des fiches explicatives qui expliquent les enjeux entourant la cuisine de rue.





LA DÉMARCHE
DE CONSULTATION

LA DÉMARCHE DE CONSULTATION

La consultation publique sur la cuisine de rue nait d'une volonté des élus de la Ville de Québec de consulter en amont la population pour le projet pilote qui aura lieu à l'été 2017.

Séances d'audition des opinions

Date limite d'inscription pour faire une présentation orale ou pour déposer un mémoire :

- **Mardi 27 septembre, à 16 h**

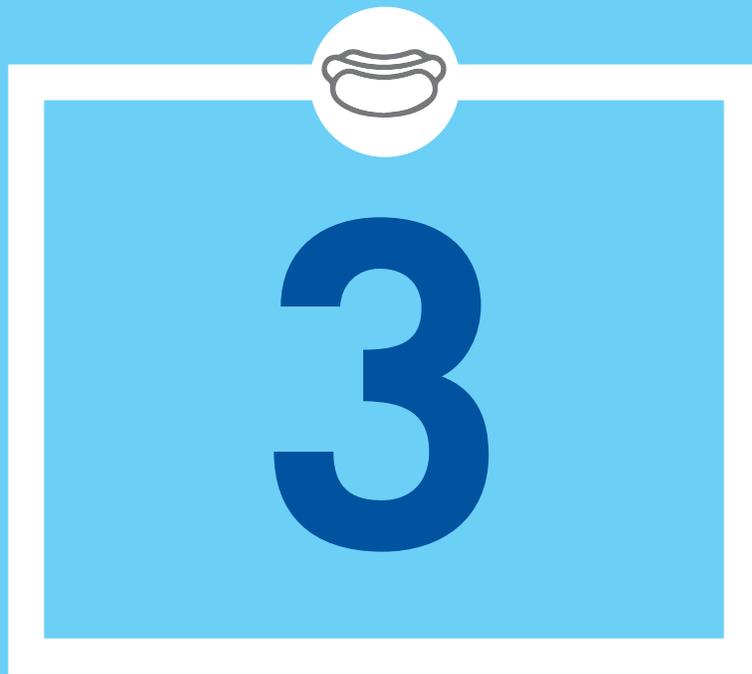
ville.quebec.qc.ca/cuisinederue

Dates des séances d'audition des opinions :

- **Mardi 4 octobre, de 13 h 30 à 16 h 30**
- **Mardi 4 octobre, de 19 h à 22 h**

Centre récréatif Saint-Roch
230, rue du Pont

Des séances supplémentaires pourraient être ajoutées au besoin. Consultez le ville.quebec.qc.ca pour en savoir plus.



COMMENT PARTICIPER
ET SE PRÉPARER
À LA CONSULTATION?

COMMENT PARTICIPER ET SE PRÉPARER À LA CONSULTATION?

S'informer

Consultez la documentation au ville.quebec.qc.ca/cuisinederue

Lisez les sections 4, 5 et 6 du présent guide pour :

- Comprendre le contexte de la restauration à Québec
- Connaître les expériences de cuisine de rue ailleurs au Canada
- Prendre connaissance des enjeux de la cuisine de rue et des orientations préliminaires du projet pilote

S'exprimer

Trois possibilités s'offrent à vous :

- Déposer un mémoire et le présenter en séance d'audition des opinions
- Déposer un mémoire sans le présenter en séance d'audition des opinions
- Exprimer son opinion verbalement en séance d'audition des opinions (commentaire verbal sans dépôt de mémoire)

Le commentaire verbal ou le mémoire servent à exposer votre opinion ou vos préoccupations sur la cuisine de rue. Les commentaires peuvent porter sur l'ensemble du sujet ou sur certains aspects qui vous interpellent plus particulièrement.

Les personnes ou organismes inscrits pour présenter leur mémoire disposeront d'un maximum de dix minutes. Les représentants du groupe de travail auront également une période de temps afin de poser des questions au présentateur et recevoir les réponses.

Les personnes ou organismes inscrits pour faire un commentaire verbal sans présentation de mémoire disposeront d'un maximum de cinq minutes pour exposer leur opinion. Les représentants du groupe de travail auront également une période de temps afin de poser des questions et recevoir les réponses.

À la fin de chaque séance d'audition des opinions, il y aura une période réservée aux interventions spontanées afin de permettre aux personnes qui ne se sont pas inscrites au préalable de s'exprimer. Toutefois, les représentants du groupe de travail se réservent le droit de limiter le nombre d'interventions lors de chacune des séances afin que celles-ci ne dépassent pas trois heures.

Formuler une opinion verbale ou déposer un mémoire

Les personnes ou organismes qui désirent s'exprimer verbalement ou déposer un mémoire (avec ou sans présentation) doivent s'inscrire à la Ville de Québec au plus tard le **mardi 27 septembre, à 16 h**, en remplissant le formulaire prévu à cet effet sur le site ville.quebec.qc.ca/cuisinederue.

Les mémoires seront déposés sur le site Internet de la Ville de Québec le lendemain de la tenue de la dernière séance d'audition des opinions. L'auteur du mémoire doit s'assurer que le document ne contient pas de renseignements personnels ni de renseignements susceptibles de causer des préjudices à des personnes. Il doit également s'assurer que le mémoire ne contient pas d'œuvres ou d'illustrations protégées par le droit d'auteur sans autorisation. La Ville de Québec se réserve le droit de ne pas publier un mémoire qui ne respecterait pas les conditions mentionnées.

Questions pour susciter la réflexion

Sans vouloir limiter ou orienter les interventions des personnes ou des organismes qui souhaitent s'exprimer, voici des questions pouvant alimenter la réflexion ou aider à formuler des commentaires :

- Selon vous, quels devraient être les critères pris en compte pour la sélection des camions-cuisine (créativité, utilisation des produits locaux, etc.)?
- À quel type d'encadrement devrait être soumis la cuisine de rue?
- Quels endroits de la ville de Québec seraient propices à l'accueil de la cuisine de rue et ceux qui ne le seraient pas?
- Quels sont les avantages ou les désavantages à l'implantation de la cuisine de rue dans la ville de Québec?
- Quelle vision la Ville de Québec devrait promouvoir avec la cuisine de rue (tourisme, vitalité économique, créativité)?
- Quel devrait être le prix moyen des produits offerts dans les camions-cuisines?

Documentation

Toute la documentation est disponible sur le site : ville.quebec.qc.ca/cuisinederue.

Rapport de consultation

Le rapport de consultation sera diffusé avant le dépôt du projet pilote.
Consultez le site ville.quebec.qc.ca/cuisinederue pour en savoir plus.

Enregistrement des séances

Toutes les séances d'audition des opinions seront enregistrées. Les enregistrements seront déposés sur le site Internet de la Ville de Québec le lendemain de la tenue de la séance.

Accessibilité universelle

Les personnes ayant des limitations fonctionnelles sont invitées à faire part de leurs besoins particuliers au plus tard **le 27 septembre, à 16 h, au 418 641-6411, poste 2212.**

Renseignements supplémentaires :

Marie Lagier, conseillère en consultations publiques
418 641-6411, poste 4137
consultations@ville.quebec.qc.ca

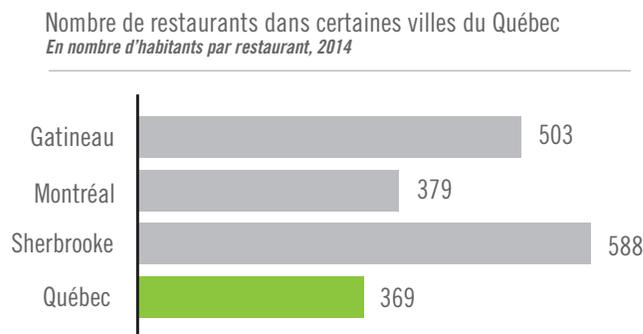


LE CONTEXTE
DE LA RESTAURATION
À QUÉBEC

LE CONTEXTE DE LA RESTAURATION À QUÉBEC

La restauration à Québec est un environnement dynamique et compétitif. En effet, 1 400 permis de restauration du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) sont en vigueur, incluant les cafétérias, centres d'accueil, cantines mobiles, comptoirs de crème glacée, cabanes à sucre, etc.

De ce nombre, il y a un peu plus de 700 restaurants avec service complet ou service restreint, pour lesquels la Ville délivre des permis d'usage du local pour exploitation de restaurants en conformité avec le zonage (à ne pas confondre avec un permis de restauration du MAPAQ). À des fins de comparaison, selon les données du MAPAQ (1 400 établissements de restauration), Québec compte ainsi 1 restaurant par 369 habitants, représentant un nombre plus important de restaurants par habitant par rapport à d'autres villes québécoises :



Le centre-ville de Québec est le lieu où l'on trouve la plus forte concentration de restaurants. Sur 700 établissements, on en dénombre 119 dans l'enceinte du Vieux-Québec.

Qu'est-ce que la cuisine de rue?

La cuisine de rue, mieux connue sous le nom de « food truck », est la vente d'aliments à partir d'un véhicule ambulant équipé. Interdite dans la plupart des villes depuis plusieurs années, le retour en force de cette offre culinaire est occasionné par la récession de 2008. Les camions-cuisine sont devenus une option attrayante pour les restaurateurs offrant une solution plus économique à l'ouverture

d'un restaurant ayant pignon sur rue. Très présente depuis environ une dizaine d'années dans les villes américaines de New York, Philadelphie, Portland et Los Angeles, cette tendance de cuisine de rue s'est dernièrement transportée au Canada, notamment à Toronto, Calgary et Vancouver.

Les types de cuisine de rue

La cuisine de rue se décline en trois volets :

- **Événementiel**
Location d'un espace par un camion de cuisine de rue lors d'un évènement spécial.
Certains exemples à la ville de Québec : Festival d'été de Québec, BBQ Fest, Festibière.
- **Privé**
Location d'un camion-cuisine pour des événements privés. Certains exemples : mariages, baptêmes, fêtes, traiteurs.
- **Occupation du domaine public**
Camion-cuisine installé dans des endroits publics prédéterminés et réglementés par la Ville.

Les expériences ailleurs au Canada

Montréal

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

Liens pertinents : http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PR%20PRESENTATIONCUISINERUE%20V2_20121011.PDF
<http://camionderue.com>

Ottawa

- 2012 : Adoption du New Street Food Vending Program afin d'encourager des nouvelles initiatives de cuisine de rue.
- Permet les chariots de restauration et les camions de restauration
- Droits annuels (permis d'entreprise et d'occupation) pour les chariots de restauration varient de 1 300 \$ à 2 300 \$ selon le site
- Droits annuels (permis d'entreprise et d'occupation) pour les camions-cuisine varient de 3 800 \$ à 7000 \$ selon le site
- Comité de sélection
- Critères de sélection
 - Le menu proposé (diversifié et novateur)
 - Le plan d'affaires
 - L'expérience du commerçant
 - La contribution globale à l'offre alimentaire dans les rues d'Ottawa
- Nombre de demandes de permis :
 - 2015 : + ou - 55 camions et chariots de cuisine de rue
 - 2016 : + ou - 60 camions et chariots de cuisine de rue

Liens pertinents : <http://streetfoodapp.com/ottawa>

<http://ottawa.ca/en/business/business-licenses-applications-and-permits/business-licensing/new-street-food-vending>

Vancouver

- 2008 : Volonté d'expansion de la cuisine de rue de la Vancouver Food Policy Council, avec un focus de représenter la diversité culturelle de Vancouver et d'augmenter l'offre de nourriture saine.
- 2010 : Projet pilote avec 17 camions-cuisine.
- 2011 : Adoption d'un véritable programme de cuisine de rue avec le 17 camions-cuisine du projet pilote

- 2013 : Vancouver est nommée la troisième meilleure ville pour la cuisine de rue en Amérique du Nord.
- 2016 : Plus d'une centaine unités mobiles de distribution de nourritures dont 27 camions-cuisines.
- Nombre de demandes de permis :
2010 : Projet pilote soit 17 chariots de cuisine de rue
2016 : Plus d'une centaine, dont 27 camions-cuisines. Le reste étant des chariots et autres unités de distribution de nourritures.

Liens pertinents : <http://streetfoodapp.com/vancouver>

Calgary

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

Liens pertinents : www.yycfoodtrucks.com
<http://streetfoodapp.com/calgary>



5

QUELS SONT
LES ENJEUX
DE LA CUISINE DE RUE?

QUELS SONT LES ENJEUX DE LA CUISINE DE RUE?

Dans le cadre de la préparation du projet pilote de l'été 2017, plusieurs enjeux sont à considérer. Il est primordial que le contexte dans lequel le projet s'inscrira soit propice à tester la portée et les limites de la pratique de la cuisine de rue. Ainsi, les participants à la consultation publique devraient considérer les enjeux suivants dans leur réflexion pour décider ce qui devra ou non être encadré par règlement.

La sécurité des installations et de la circulation

- Localisation (distances des intersections, rue où cet usage est autorisé)
- Quantité de camions-cuisine autorisés à un même endroit
- Stationnement et circulation
- Permis et licences d'exploitation liés à l'usage
- Normes concernant le camion-cuisine et ses installations
- Normes de protection contre l'incendie

L'hygiène, la salubrité et la sécurité alimentaire

- Permis/licences liés à l'alimentation
- Gestion des matières résiduelles
- Équipements sanitaires
- Respect des mêmes normes que les restaurateurs en bâtiment

Les nuisances liées à l'usage et maximiser la compatibilité des usages

- Localisation (lieux où l'usage est permis)
- Quantité de camions-cuisine de nourriture autorisés à un même endroit

- Heures d'ouverture
- Équipements présents sur le site
- Bruit et pollution
- Stationnement dans la rue en dehors des périodes d'exploitation (ex. : la nuit)

La saisonnalité

- Exploitation d'un camion-cuisine seulement pour une partie de l'année ou pour l'année entière

La concurrence avec les restaurants implantés dans des bâtiments

- Localisation (par rapport aux établissements de restauration)
- Choix des établissements mobiles
- Durée autorisée au même endroit
- Heures d'ouverture
- Nombre de licences/permis d'exploitation délivrés (qu'ils soient situés dans un terrain privé ou public)
- Équipements à la disposition des consommateurs (chaises et tables)
- Vente de biens connexes
- Équité fiscale entre les restaurateurs propriétaires un camion-cuisine et ceux ayant pignon sur rue

L'esthétisme des installations

- Affichage
- Éclairage
- Propreté générale du site

L'entrepreneuriat et l'atout touristique

- Critères pour obtenir une licence/permis d'exploitation selon le type d'entrepreneur (local, propriétaire d'un restaurant, etc.)
- Type de gastronomie et de produits offerts pour créer un attrait touristique



ORIENTATIONS
PRÉLIMINAIRES
DU PROJET PILOTE

ORIENTATIONS PRÉLIMINAIRES DU PROJET PILOTE

À la suite des discussions du groupe de travail et à une analyse préliminaire des enjeux et des impacts potentiels de la cuisine de rue, la Ville considère les éléments suivants comme prioritaires et propose de les considérer dans l'élaboration du projet pilote :

Équité fiscale et réglementaire

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

Encadrement

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

Salubrité

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

Protection des artères commerciales

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

Sécurité

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

Image

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



