

CAMION
CUISINE



CUISINE DE RUE

Appel de propositions annuel



© Adobe Firefly (image générée par l'intelligence artificielle)

Projet

Occupation du domaine public par des camions-cuisine
afin de permettre la cuisine de rue





NOTE IMPORTANTE

Tout exploitant de camion-cuisine détenant un permis d'affaires de restaurant, de traiteur ou de bar laitier de la Ville de Gatineau, ou qui a conclu une entente avec une cuisine de production détenant un permis d'affaires de la Ville de Gatineau peut soumettre sa candidature à cet appel de propositions.

TABLE DES MATIÈRES

1.	GÉNÉRALITÉS	3
2.	TERMINOLOGIE	3
3.	OBJET DE L'APPEL DE PROPOSITIONS	3
4.	ADMISSIBILITÉ	4
5.	DOSSIER DE CANDIDATURE	4
6.	DÉPÔT DE LA PROPOSITION	5
7.	PERSONNE-RESSOURCE	5
8.	PROCESSUS DE SÉLECTION DES EXPLOITANTS DE CAMION-CUISINE	6
9.	EXPLOITANTS DE CAMION-CUISINE RETENUS	7
10.	EMPLACEMENTS ET MODALITÉS D'OCCUPATION	7
ANNEXE 1 : LISTE DE VÉRIFICATION		8
ANNEXE 2 : EMBLEMES POUR LA CUISINE DE RUE ET MODALITÉS D'OCCUPATION		9

1. GÉNÉRALITÉS

Le 16 mars 2021, la Ville de Gatineau (ci-après nommée la « Ville ») a adopté le règlement numéro « 875-2021 visant une occupation du domaine public par des camions-cuisine afin de permettre la cuisine de rue sur le territoire de la ville de Gatineau » (ci-après nommé le « règlement »). Un amendement a été apporté au règlement en février 2023.

Par ce règlement, la Ville autorise la cuisine de rue sur son territoire, aux emplacements identifiés à la section 10 de ce document.

Cet appel de propositions ne s'applique pas aux événements temporaires autorisés aux règlements d'urbanisme de la Ville de Gatineau.

2. TERMINOLOGIE

- ④ **AUTORISATION DE CUISINE DE RUE** : Autorisation municipale permettant à un camion-cuisine d'occuper temporairement une partie du domaine public de la Ville de Gatineau.
- ④ **CAMION-CUISINE** : Un camion motorisé ou une remorque exclusivement aménagé et destiné à la cuisine de rue.
- ④ **CUISINE DE PRODUCTION** : Établissement commercial situé sur le territoire de la ville de Gatineau, détenant un permis d'affaires notamment de restaurant, de traiteur ou de bar laitier.
- ④ **CUISINE DE RUE** : Préparation et vente d'aliments à partir d'un camion-cuisine, sur le domaine public.
- ④ **DOMAINE PUBLIC** : Les rues et les places publiques, y compris les parcs.
- ④ **EMPLACEMENT** : Espace occupé par un camion-cuisine.
- ④ **EXPLOITANT DE CAMION-CUISINE** : Personne physique ou morale qui exploite un camion-cuisine et qui détient un permis d'affaires notamment de restaurant, de traiteur ou de bar laitier de la Ville de Gatineau ou qui a conclu une entente avec une cuisine de production.
- ④ **PÉRIODE D'OCCUPATION** : Période de temps durant laquelle la cuisine de rue est autorisée.

3. OBJET DE L'APPEL DE PROPOSITIONS

La Ville souhaite identifier les exploitants de camion-cuisine qui pourront obtenir une autorisation de cuisine de rue en vue d'occuper temporairement le domaine public, aux emplacements retenus à la section 10 du présent document.

Pour déposer un dossier de candidature, l'exploitant doit respecter les critères présentés à la section 4 de ce document.

Au terme du processus, les exploitants de camions-cuisine retenus devront se procurer une autorisation de cuisine de rue au Service de l'urbanisme et du développement durable.

4. ADMISSIBILITÉ

Pour être admissible, le proposant doit répondre à l'appel de propositions annuel selon l'échéance prévue à la section 6 de ce document, en déposant les documents suivants :

1. Une copie du dossier de candidature composé des documents mentionnés à la section 5 de ce document.
2. Une copie du permis d'affaires délivré par la Ville de Gatineau à un exploitant de camion-cuisine ou à une cuisine de production avec laquelle l'exploitant de camion-cuisine a une entente.
3. Une copie de l'entente entre la cuisine de production et l'exploitant de camion-cuisine, le cas échéant.

5. DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature doit comprendre la liste de vérification jointe à l'annexe 1 de ce document, et les renseignements et documents suivants :

1. Le formulaire de dossier de candidature fourni par la Ville de Gatineau, rempli et signé.
2. Le menu proposé, incluant prix et taxes.
3. La description des expériences antérieures pertinentes de l'exploitant du camion-cuisine.
4. Un plan de gestion écoresponsable détaillant :
 - ④ Le tri des matières résiduelles;
 - ④ Le choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle;
 - ④ L'élimination des différentes matières résiduelles;
 - ④ Les sources d'énergie alimentant le camion-cuisine et ses équipements.
5. Des plans à l'échelle montrant l'aménagement du camion-cuisine et comprenant les renseignements suivants :
 - ④ Les dimensions (hauteur, longueur et largeur) du camion-cuisine, les dimensions et l'emplacement des ouvertures et des accès;
 - ④ Les équipements intégrés permanents et amovibles, tels que la génératrice, les récipients de gaz propane et, le cas échéant, l'auvent et la tablette rétractables;
 - ④ L'aménagement intérieur du camion-cuisine précisant l'emplacement des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction d'incendie si requis, espaces de rangement, aires de service pour la clientèle, poste de conduite ainsi que les types de revêtements pour les surfaces de travail, les murs, planchers et plafonds;
 - ④ La puissance en watt des équipements installés dans le camion-cuisine;
 - ④ Le design extérieur des quatre côtés et du dessus du camion-cuisine montrant l'affichage et la signalisation permanents et amovibles, incluant l'affichage du menu;
 - ④ Des photos en couleur montrant toutes les faces extérieures du camion-cuisine ainsi que des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction d'incendie, espaces de rangement, aires de services pour la clientèle, poste de conduite, génératrice et récipients de gaz propane.
 - Des photos des bacs utilisés pour les matières résiduelles (poubelles compost et recyclage) sont également requises.

Note : Les exploitants devront s'assurer de vider périodiquement leurs bacs pour répondre aux besoins de la clientèle. Le contenu des bacs doit être ramené au restaurant ou à la cuisine de production.

Les matières résiduelles ne doivent pas être déposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public (article 34 du règlement).

6. Le numéro d'entreprise du Québec (NEQ) attribué à l'exploitant de camion-cuisine et à la cuisine de production avec laquelle l'exploitant de camion-cuisine a une entente.



NOTE : Le plan de gestion écoresponsable demandé dans cette section doit préciser que les emplacements seront maintenus propres en tout temps, notamment après utilisation. Les conteneurs, poubelles et autres équipements déployés par la Ville, sur ou à proximité des emplacements, ne doivent pas être utilisés pour disposer des déchets produits par l'activité de cuisine de rue.

6. DÉPÔT DE LA PROPOSITION

La proposition doit être déposée **avant 14 h, heure locale, le 13 mars 2026**, sous forme de document numérisé à l'adresse suivante : www.gatineau.ca/cuisinederue

7. PERSONNE-RESSOURCE

Pour tout renseignement de nature administrative concernant cet appel de propositions annuel :

Monsieur Abdeldjalil Alaoui
Coordonnateur de projets
Service de l'urbanisme et du développement durable
Téléphone : 819 243-2345, poste 7396
alaoui.abdeldjalil@gatineau.ca

Seul le Service de l'urbanisme et du développement durable peut émettre un addenda pour le présent appel de propositions.



8. PROCESSUS DE SÉLECTION DES EXPLOITANTS DE CAMION-CUISINE

Les dossiers de candidature reçus seront évalués par un comité de sélection des candidatures formé en vertu du règlement. Ce comité évaluera les dossiers en fonction des critères de sélection présentés dans cette section. Un pointage d'au moins 70 % est requis pour réussir le processus d'évaluation. Les candidats seront recommandés au comité exécutif de la Ville de Gatineau par le Service de l'urbanisme et du développement durable en fonction du pointage le plus élevé et des emplacements disponibles.

Les critères de sélection des camions-cuisine et leur pondération.

1. Menu et contribution au milieu gastronomique de Gatineau (60 %) :

Pour démontrer que la proposition répond à ce critère :

- ④ Présenter le concept du camion-cuisine;
- ④ Présenter le menu et les prix estimés, incluant les taxes;
- ④ Présenter des photos de l'offre culinaire proposée montrant les produits tels que vendus à la clientèle;
- ④ Préciser combien de temps le camion-cuisine peut être opérationnel et la période d'exploitation (mois, jours et heures).

2. Conception du camion-cuisine (15 %) :

Pour démontrer que la proposition répond à ce critère :

- ④ Décrire le camion-cuisine en joignant des photos afin de voir l'affichage et l'habillage graphique du camion-cuisine, un affichage distinctif et de qualité professionnelle, permettant facilement d'identifier le restaurateur;
- ④ Expliquer les mesures qu'il prendra pour assurer que le camion-cuisine demeure propre et en bon état, dont la peinture n'est pas écaillée et qui est bien entretenu.

3. Qualification et expérience du candidat (15 %) :

Pour démontrer que la proposition répond à ce critère :

- ④ Présenter une description des expériences antérieures pertinentes de l'exploitant de camion-cuisine, notamment démontrant qu'il détient de l'expérience dans l'industrie de la restauration et dans l'opération d'un camion-cuisine.

4. Mesures écoresponsables (10 %) :

Pour démontrer que la proposition répond à ce critère :

- ④ Décrire le type de contenants et ustensiles recyclables ou compostables utilisés en indiquant la méthode et l'endroit utilisés pour disposer des matières résiduelles (eaux, graisses).



NOTE : Pour illustrer sa proposition, en plus des photos demandées, l'exploitant peut, dans une vidéo de 5 minutes maximum, présenter son camion (intérieur et extérieur), son équipe et ses produits, de leur conception à leur livraison.

9. EXPLOITANTS DE CAMION-CUISINE RETENUS

Les exploitants de camion-cuisine retenus seront avisés par courriel. Ils recevront un formulaire de demande d'autorisation de cuisine de rue qui devra ensuite être déposée au Service de l'urbanisme et du développement durable de la Ville de Gatineau, dans un centre de services. La période de validité de l'autorisation est du 1^{er} avril 2026 au 31 mars 2027.

Les exploitants de camion-cuisine retenus par la Ville après l'appel de propositions devront fournir les documents suivants :

1. Une attestation de conformité des équipements de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale.
2. Une copie du document attestant que le requérant détient une police d'assurance en responsabilité civile des entreprises, accordant une protection pour dommages corporels et matériels d'un montant minimum de 3 000 000 \$ par événement et délivré par une compagnie d'assurances autorisée à faire affaire au Québec, couvrant toute la durée de l'autorisation de cuisine de rue et mentionnant la Ville de Gatineau à titre de coassurée. Cette police d'assurance doit également indiquer qu'elle ne peut être annulée ou que sa couverture ne peut être réduite, à moins qu'un préavis de 30 jours n'ait été signifié à la Ville de Gatineau.
3. Une copie des autorisations délivrées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour le camion-cuisine et la cuisine de production.
4. Une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le camion-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec ou par Service Ontario.

À retenir : Le règlement a été modifié pour autoriser la cuisine de rue à partir de véhicules immatriculés en Ontario, pour tout exploitant qui détient un permis d'affaires de la Ville de Gatineau.

10. EMPLACEMENTS ET MODALITÉS D'OCCUPATION

Les emplacements retenus et les modalités d'occupation autorisant les exploitants de camion-cuisine à exercer leurs activités sont décrits à l'annexe 2 de ce document.

Tout exploitant de camion-cuisine doit, avant d'occuper le domaine public, réserver l'emplacement et payer des frais d'occupation de 20 \$ par jour pour la période d'occupation à laquelle il s'est engagé.

La réservation d'un emplacement doit être effectuée sur une plateforme de réservation en ligne auprès du mandataire dûment autorisé, selon le principe « premier arrivé, premier servi ».

Pour des questions de sécurité incendie, les camions-cuisine doivent être à 3 mètres minimum l'un de l'autre.

À moins d'avis contraire, un emplacement ne peut pas être réservé et occupé par plus d'un camion-cuisine à la fois, sous réserve de consignes sanitaires et d'horaires d'ouverture lorsque l'emplacement est situé dans un parc.

Les exploitants retenus devront assurer la propreté des lieux en tout temps, notamment après utilisation. Les conteneurs, poubelles et autres équipements déployés par la Ville, sur ou à proximité des emplacements, ne doivent pas être utilisés pour disposer des déchets produits par l'activité de cuisine de rue.



ANNEXE 1

Liste de vérification

Documents obligatoires

- ☐ Le formulaire de dossier de candidature fourni par la Ville de Gatineau, rempli et signé.
- ☐ Le menu proposé, incluant prix et taxes.
- ☐ La description des expériences antérieures pertinentes de l'exploitant du camion-cuisine.
- ☐ Un plan de gestion écoresponsable détaillant :
 - ☐ Le tri des matières résiduelles;
 - ☐ Le choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle;
 - ☐ L'élimination des différentes matières résiduelles;
 - ☐ Les sources d'énergie alimentant le camion-cuisine et ses équipements.
- ☐ Des plans à l'échelle montrant l'aménagement du camion-cuisine et précisant les renseignements suivants :
 - ☐ Les dimensions (hauteur, longueur et largeur) du camion-cuisine, les dimensions et l'emplacement des ouvertures et des accès;
 - ☐ Les équipements intégrés permanents et amovibles, tels que la génératrice, les récipients de gaz propane et, le cas échéant, l'auvent et la tablette rétractables;
 - ☐ L'aménagement intérieur du camion-cuisine précisant l'emplacement des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction d'incendie si requis, espaces de rangement, aires de services pour la clientèle, poste de conduite ainsi que les types de revêtements pour les surfaces de travail, les murs, planchers et plafonds;
 - ☐ La puissance en watt des équipements installés dans le camion-cuisine;
 - ☐ Le design extérieur des quatre côtés et du dessus du camion-cuisine montrant l'affichage et la signalisation permanents et amovibles, incluant l'affichage du menu;
 - ☐ Des photos couleur montrant toutes les faces extérieures du camion-cuisine ainsi que des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie, espaces de rangement, aires de services pour la clientèle, poste de conduite, génératrice et récipients de gaz propane.
 - Des photos des bacs utilisés pour les matières résiduelles (poubelles compost et recyclage) sont également requises. Ceux-ci devront démontrer une capacité suffisante afin d'éviter tout débordement.

Note : Les exploitants devront s'assurer de vider périodiquement leurs bacs pour répondre aux besoins de la clientèle. Le contenu des bacs doit être ramené au restaurant ou à la cuisine de production.

Les matières résiduelles ne doivent pas être déposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public.

- ☐ Le numéro d'entreprise du Québec (NEQ) attribué à l'exploitant de camion-cuisine et à la cuisine de production avec laquelle l'exploitant de camion-cuisine a une entente.

Document facultatif

- ☐ Vidéo d'au plus 5 minutes.



ANNEXE 2

Emplacements pour la cuisine de rue et modalités d'occupation





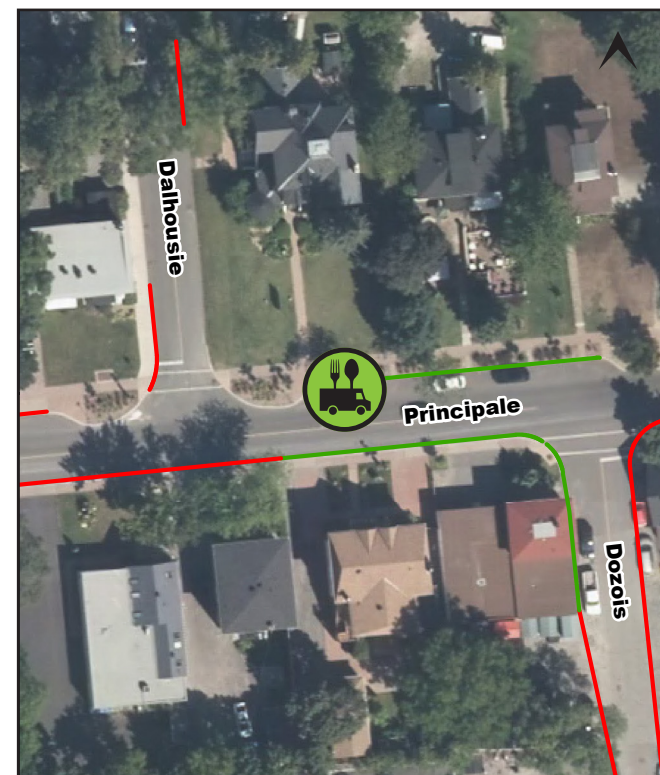
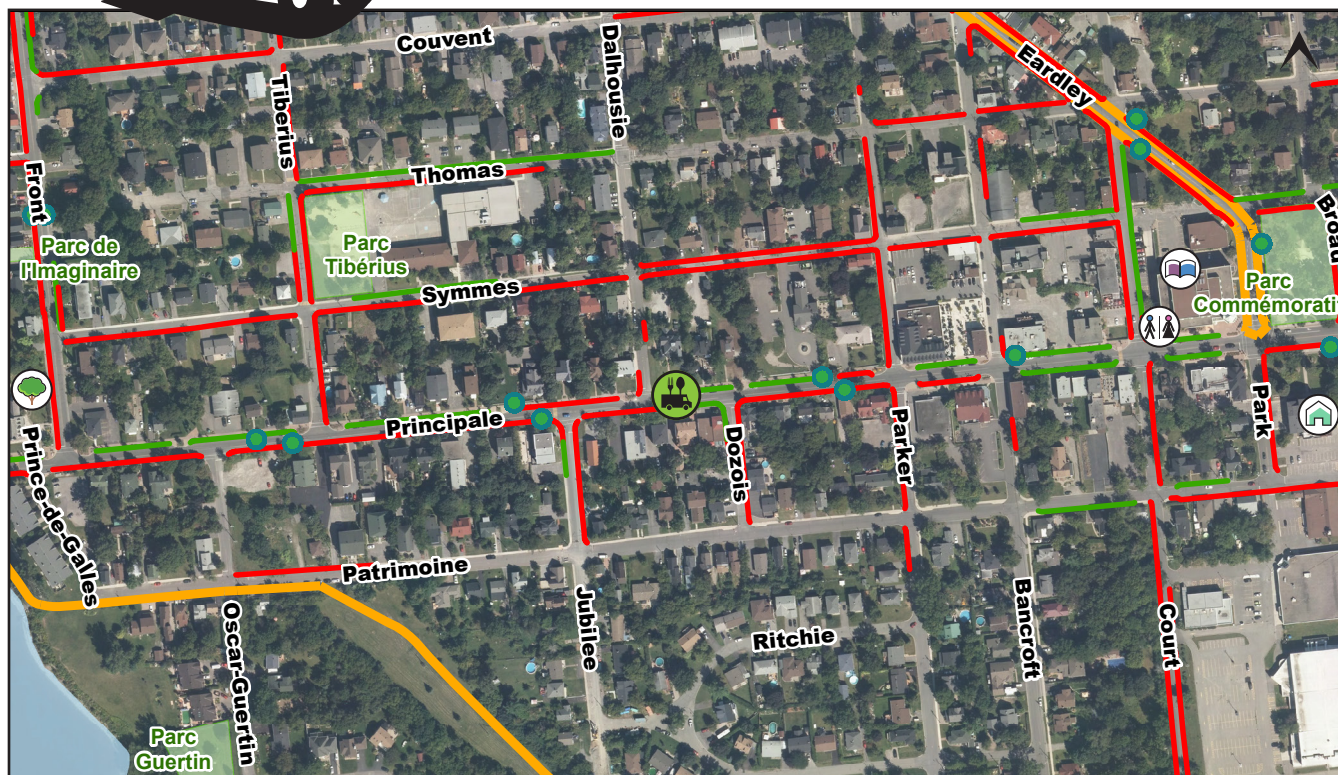
CUISINE DE RUE

RUE PRINCIPALE (SUR RUE) | DISTRICT D'AYLMER

Camion-cuisine devant le 53, rue Principale (près de l'intersection)

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 1 camion-cuisine autorisé
- Du jeudi au samedi, de 11 h à 21 h
- Mise en place de signalisation requise



LÉGENDE

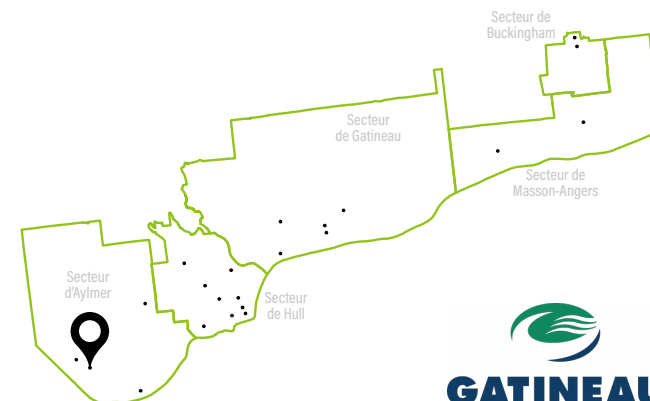
- Site du camion-cuisine
- Arrêt d'autobus
- Toilettes publiques

Stationnement sur rue

- Zone de stationnement limité
- Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

- Microbrasseries, boutiques, restaurants
- Piste cyclable (400 m)
- Marina d'Aylmer, Parc de l'Imaginaire, Musée de l'Auberge Symmes (450 m)
- Bibliothèque municipale Lucy-Faris (300 m)
- Cabaret La Basoche et Espace René-Provost (400 m)



CAMION
CUISEINE



CUISINE DE RUE

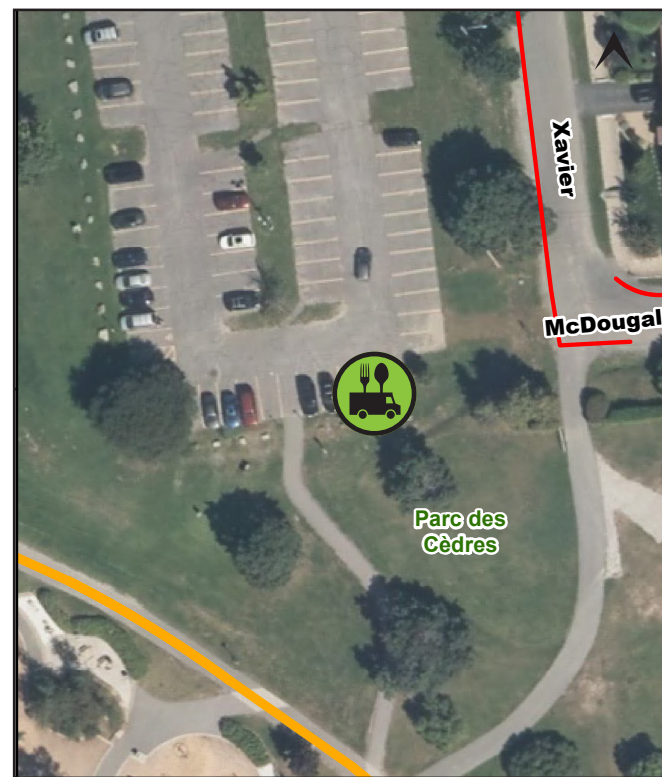
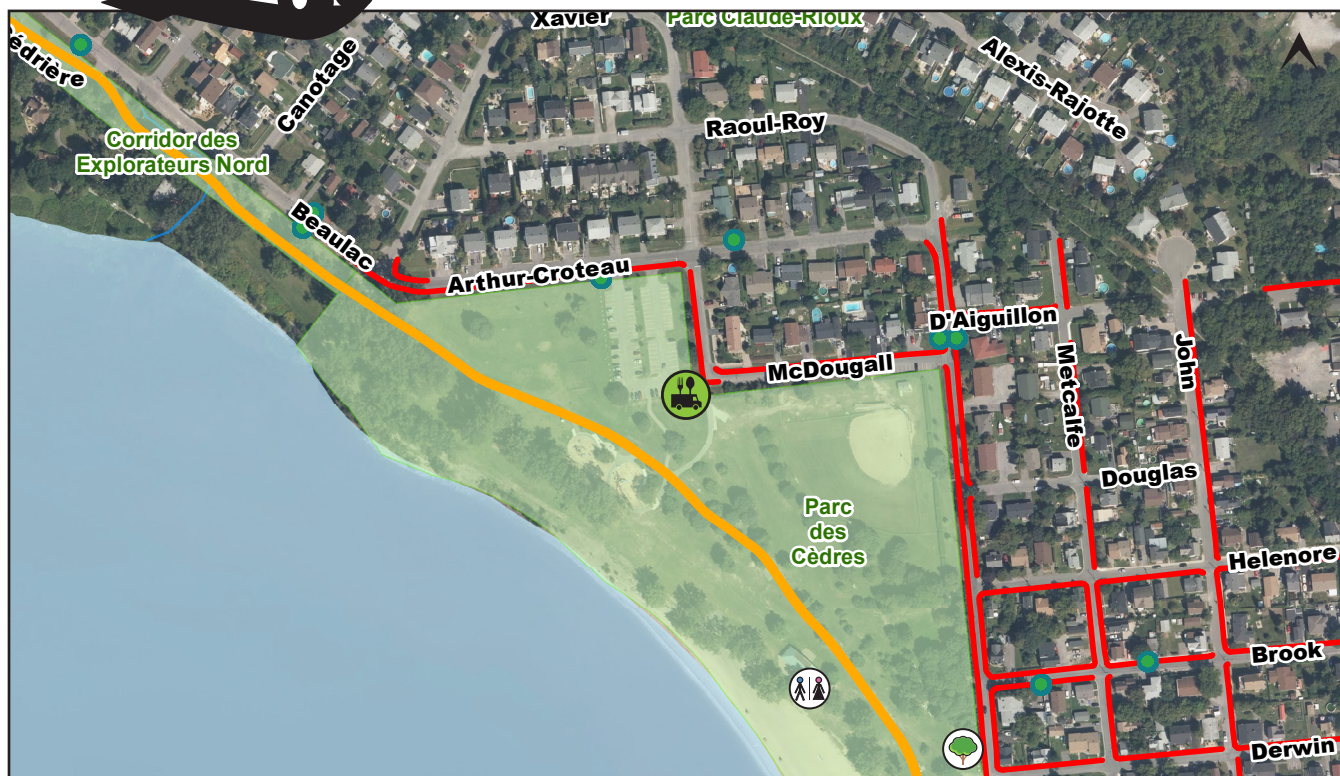
PARC DES CÈDRES (STATIONNEMENT MUNICIPAL)

DISTRICT D'AYLMER

Camions-cuisine au sud-ouest du stationnement

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 1 camion-cuisine autorisé
- Tous les jours, de 9 h 30 à 21 h
- Mise en place de signalisation requise



LÉGENDE

- Site des camions-cuisine
- Arrêt d'autobus
- Toilettes publiques

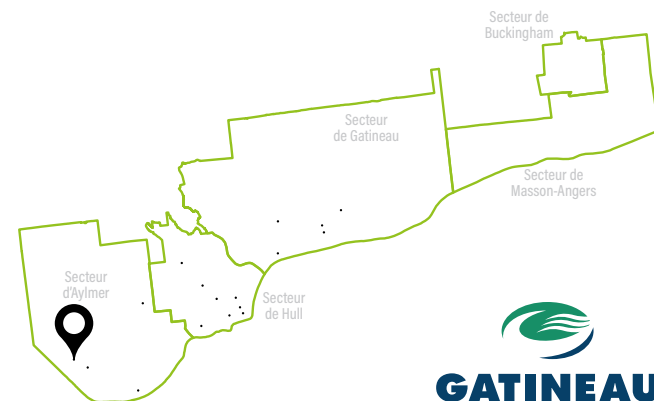
Stationnement sur rue

- Zone de stationnement limité
- Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

Structures de jeux, terrain de balle, terrain de volleyball, plage

- Route verte 1 - Sentier des voyageurs (piste cyclable)
- Marina d'Aylmer, Parc de l'imaginaire, Musée de l'Auberge Symmes (650 m)









CUISINE DE RUE

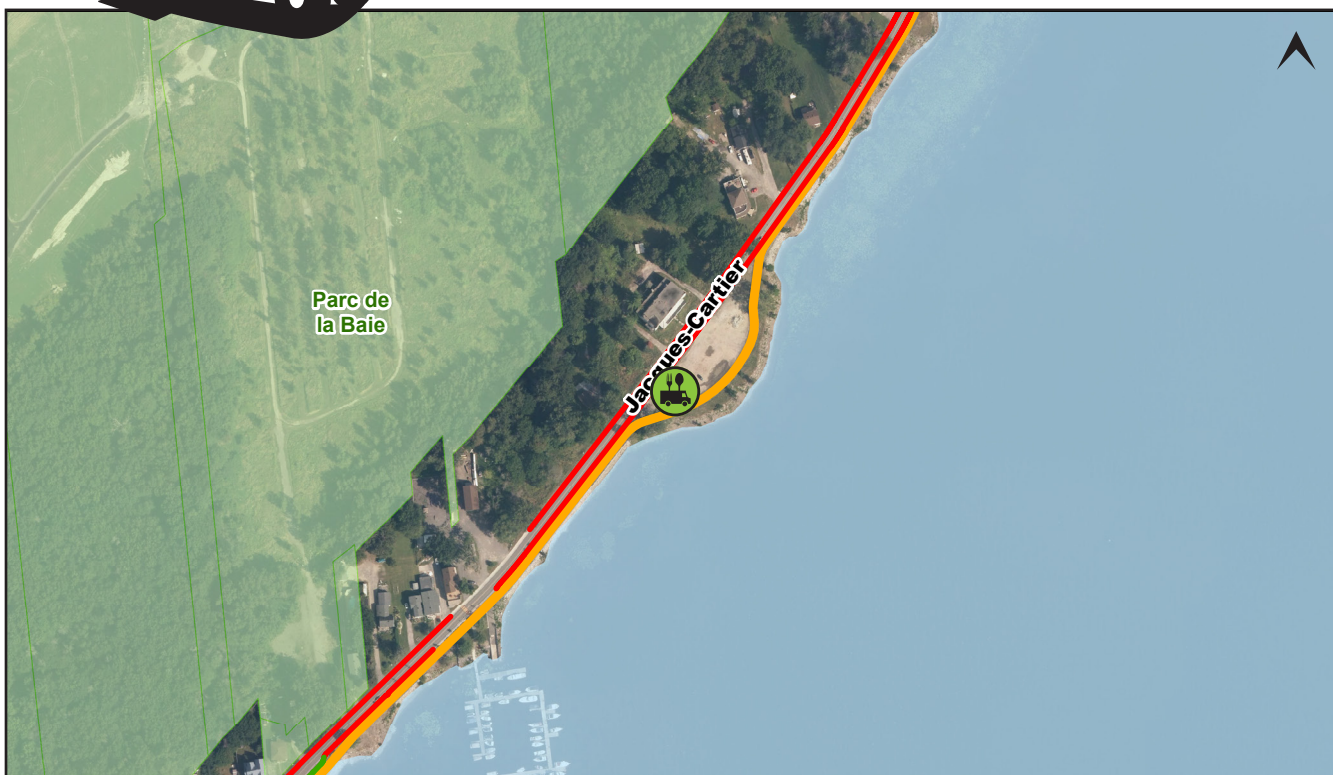
JACQUES-CARTIER (STATIONNEMENT MUNICIPAL)

DISTRICT DE POINTE-GATINEAU




Camion-cuisine au sud du stationnement

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 1 camion-cuisine autorisé 
- **Tous les jours**, de 9 h 30 à 21 h 
- Mise en place de signalisation requise 
- Conditionnel à la mise en place d'une poubelle 






LÉGENDE

-  Site du camion-cuisine
-  Arrêt d'autobus
-  Toilettes publiques

Stationnement sur rue

-  Zone de stationnement limité
-  Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

- Boutiques et restaurants (1 km vers l'ouest)
-  Piste cyclable
-  Quais (le long de la rue Jacques-Cartier)
-  Parc La Baie (1 km vers l'ouest)





CUISINE DE RUE

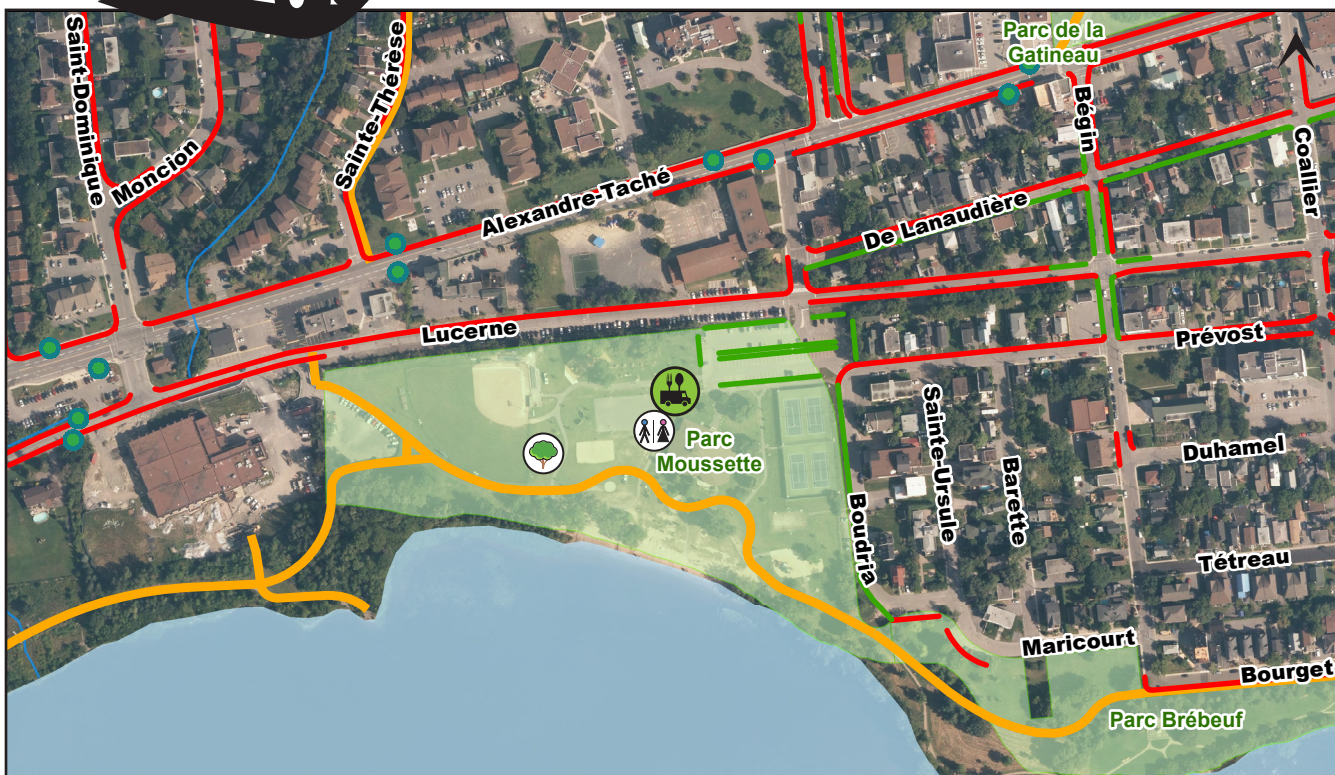
PARC MOUSSETTE

DISTRICT DU MANOIR-DES-TREMBLES - VAL-TÉTREAU

Camions-cuisine entre le terrain de ballon-panier et le stationnement sur le terrain gazonné

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 2 camions-cuisine autorisés
- Tous les jours, de 9 h 30 à 21 h, sauf le jeudi



LÉGENDE

- Site des camions-cuisine
- Arrêt d'autobus
- Toilettes publiques

Stationnement sur rue

- Zone de stationnement limité
- Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

- Route verte 1 - Sentier des voyageurs (piste cyclable)
- Parc Moussette (structure de jeux, plage, courts de tennis, ballon-panier, terrain de balle)



CAMION
Cuisine



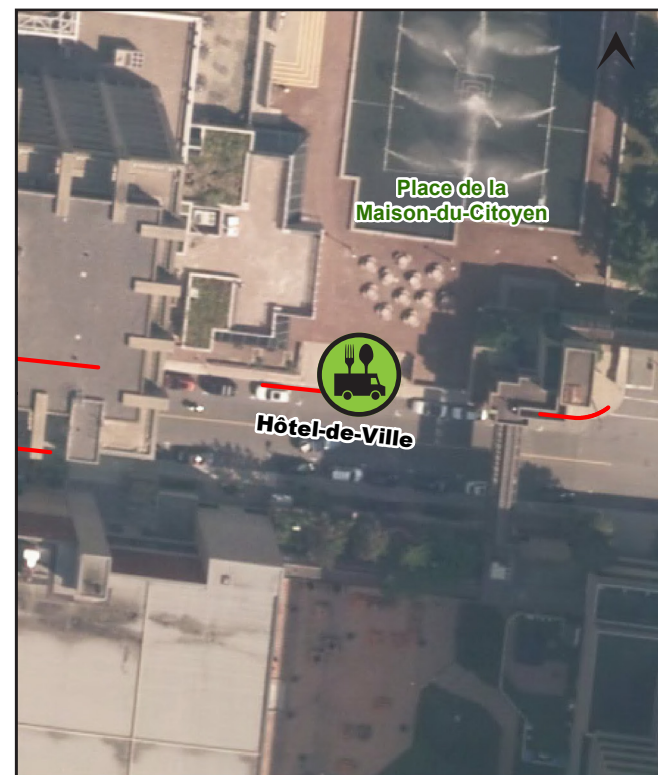
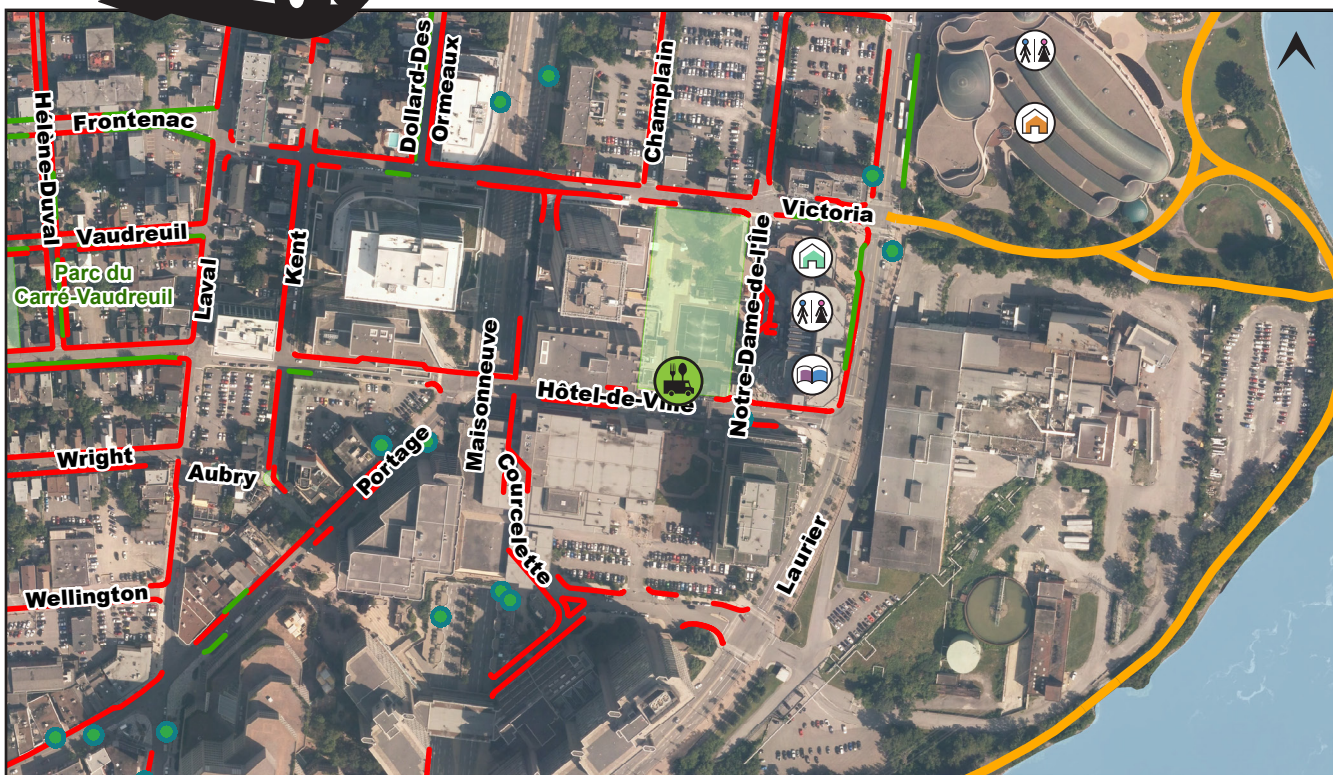
CUISINE DE RUE

HÔTEL-DE-VILLE (SUR RUE) | DISTRICT DE HULL-WRIGHT

Camion-cuisine au sud de l'entrée pitonnée de la Place de la Maison-du-citoyen

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 1 camion-cuisine autorisé
- Tous les jours, de 9 h 30 à 21 h
- Mise en place de signalisation requise



LÉGENDE

- Site du camion-cuisine
- Arrêt d'autobus
- Toilettes publiques

Stationnement sur rue

- Zone de stationnement limité
- Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

- Boutiques et restaurants
- Route verte 1 - Sentier des voyageurs (piste cyclable) (250 m)
- Maison du citoyen, Galerie Montcalm, Salle Jean-Després
- Bibliothèque de la Maison-du-Citoyen
- Musée canadien de l'histoire (400 m)



CAMION
CUISINE



CUISINE DE RUE

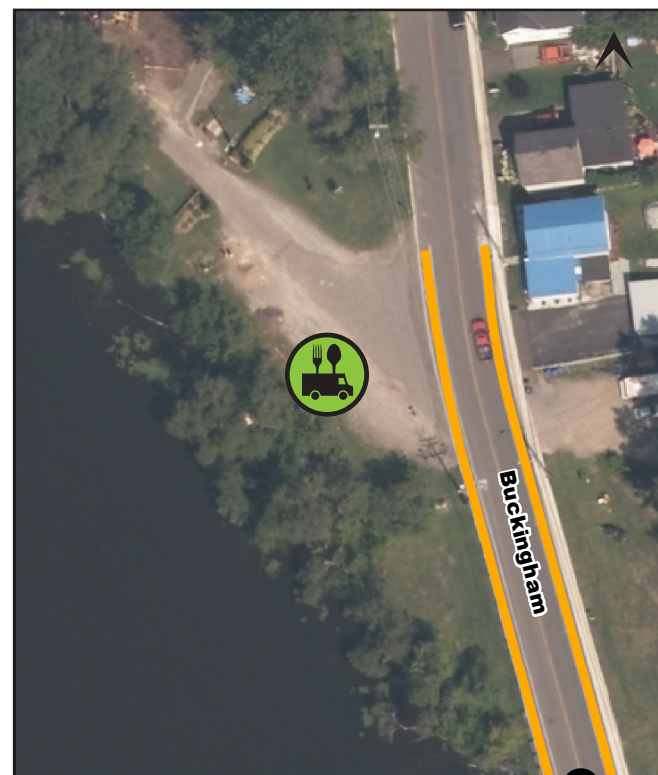
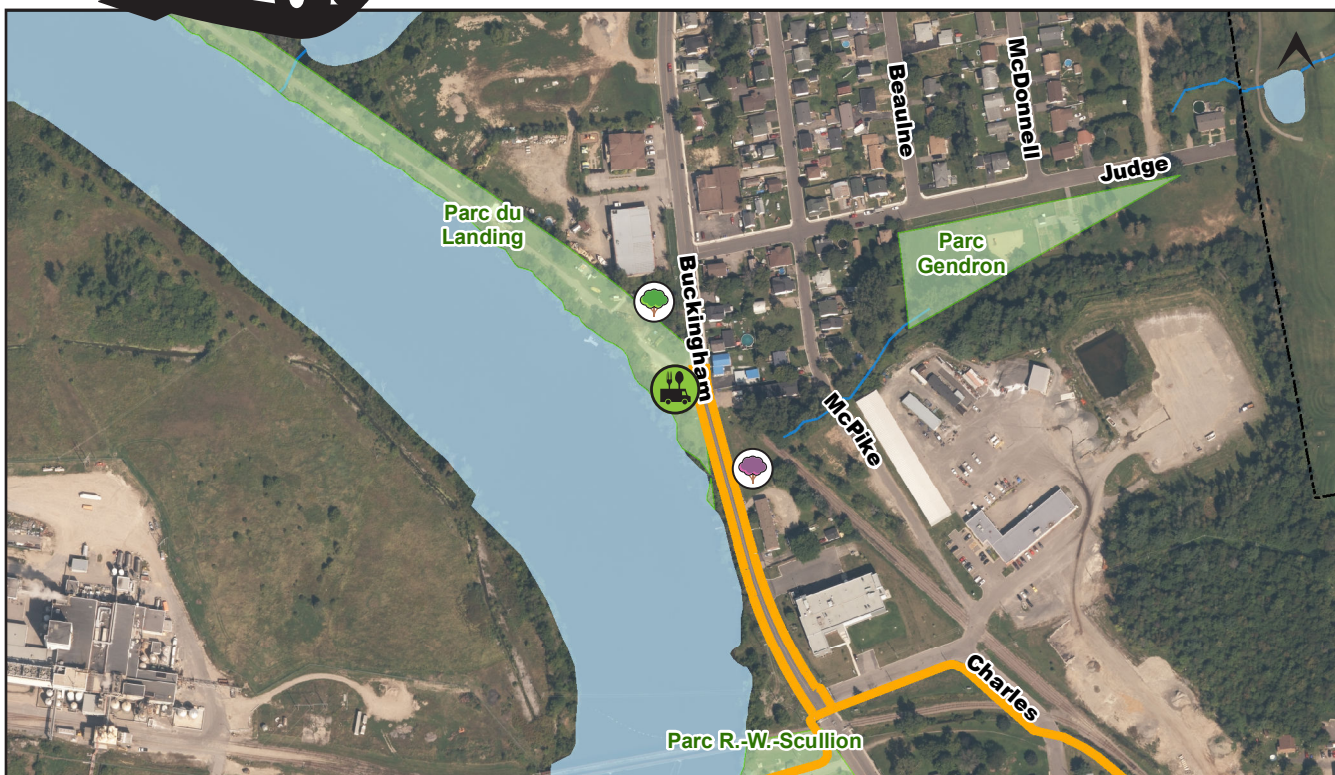
PARC DU LANDING

DISTRICT DE BUCKINGHAM

Camion-cuisine au sud du stationnement

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 1 camion-cuisine autorisé
- Tous les jours, de 9 h 30 à 21 h
- Mise en place de signalisation requise
- Conditionnel à la mise en place d'une poubelle



LÉGENDE

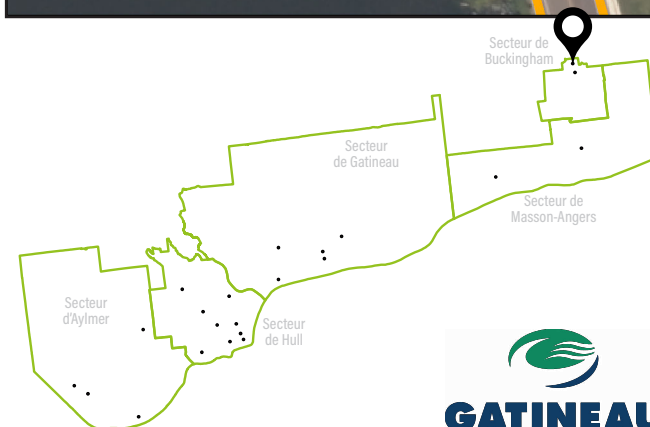
- Site des camions-cuisine
- Arrêt d'autobus
- Toilettes publiques

Stationnement sur rue

- Zone de stationnement limité
- Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

- Liens cyclables
- Location d'embarcation
- Parc du Landing : bancs publics, port de plaisance, préau, structure de jeu pour les 2-5 ans, support à vélo, tables de pique-nique, rampe de mise à l'eau



CAMION CUISINE



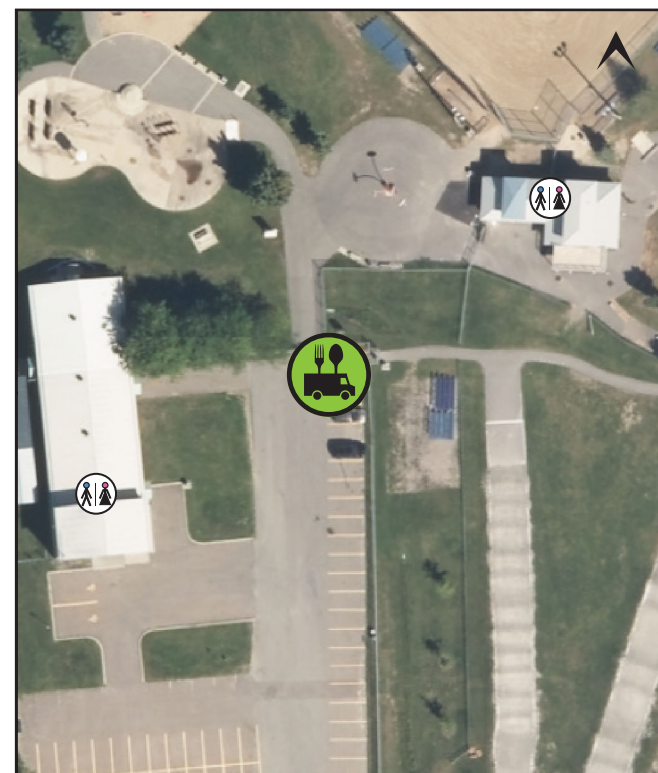
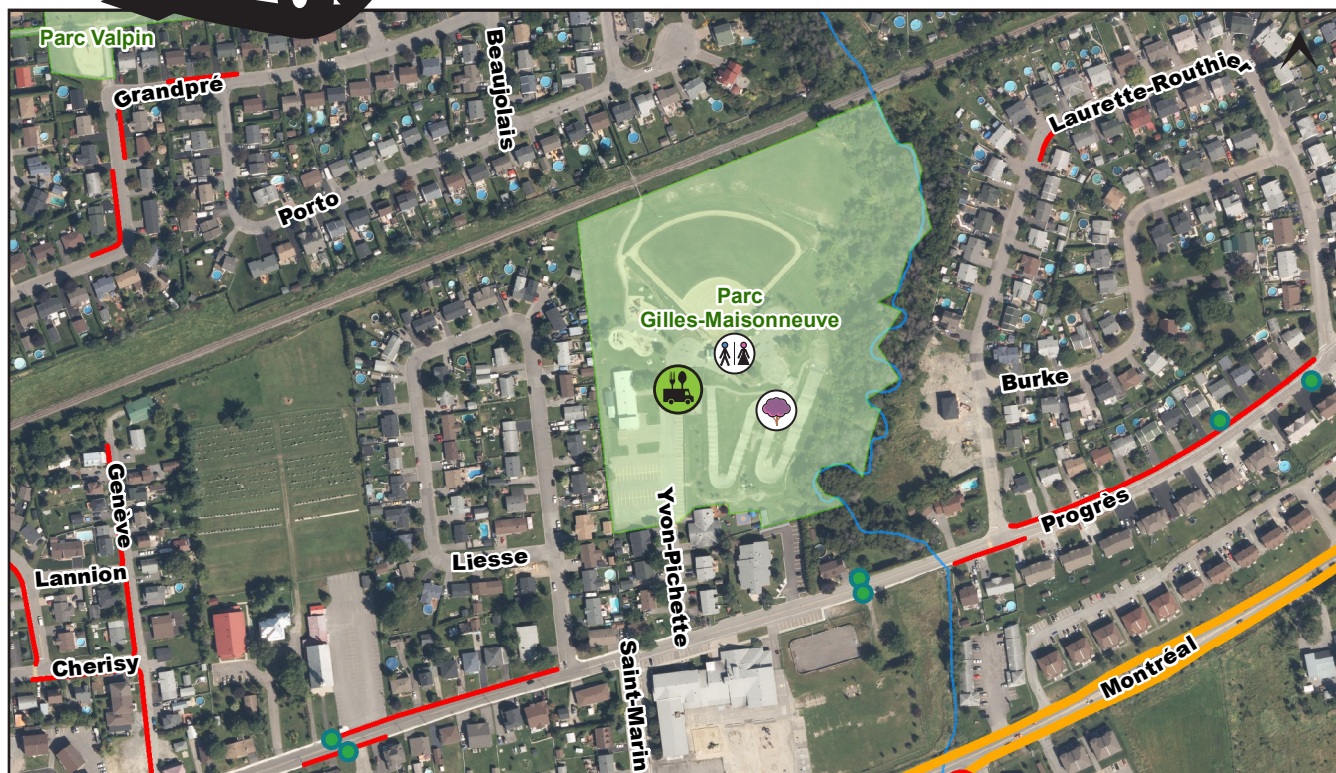
CUISINE DE RUE

PARC GILLES-MAISONNEUVE
DISTRICT DE MASSON-ANGERS

Camion-cuisine au nord-est du stationnement près des entrées des parcs (BMX et multifonctionnel)

MODALITÉS D'OCCUPATION

- 1 camion-cuisine autorisé
- Tous les jours, de 9 h 30 à 21 h
- Mise en place de signalisation requise
- Conditionnel à la mise en place d'une poubelle



LÉGENDE

- Site des camions-cuisine
- Arrêt d'autobus
- Toilettes publiques

Stationnement sur rue

- Zone de stationnement limité
- Zone de stationnement interdit

Lieux d'intérêt à proximité

- Liens cyclables
- Parc Gilles-Maisonneuve : balançoires pour enfants, allon-panier, bancs publics, centre communautaire, chalet de service, gradin, jeux d'eau, structure de jeu pour les 5-12 ans, support à vélo, tables de pique-nique, terrain de balle avec gradin, site de planches à roulettes, fontaine à boire extérieure, piste de BMX



CUISINE DE RUE



Mise à jour – JANVIER 2026

Service de l'urbanisme et du
développement durable