



COMPILATION ADMINISTRATIVE

RÈGLEMENT NUMÉRO 875-2021

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

Adopté par le conseil municipal le 16 mars 2021
entré en vigueur le 20 mars 2021
tel qu'amendé par les règlements suivants :

Numéro de règlement	Date d'approbation au conseil	Date d'entrée en vigueur
875-1-2020	2021-08-24	2021-08-28

AVANT-PROPOS

Le lecteur est par les présentes avisé que toute erreur ou omission qui pourrait être relevée dans le texte ci-après n'a pas pour effet de diminuer le caractère exécutoire des règlements et amendements y cités, tels que sanctionnés dans leur version originale.

Une publication du Service du greffe

RÈGLEMENT NUMÉRO 875-2021

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

CONSIDÉRANT QUE le 11 juin 2019, par la résolution CM-2019-429, le conseil municipal mandatait le Service de l'urbanisme et du développement durable (SUDD) afin de solliciter la collaboration de partenaires et de faire une recommandation au conseil municipal dans le but de mettre en place un projet pilote de cuisine de rue;

CONSIDÉRANT QUE le 10 mars 2020, suite à une présentation du SUDD au comité plénier, le conseil municipal mandatait l'administration à déposer un projet de règlement visant à permettre la cuisine de rue ainsi que l'émission de permis pour cette activité;

CONSIDÉRANT QUE les articles 29.19 à 29.22 de la *Loi sur les cités et villes (LRQ., c. C-19)* permettent à une municipalité de prévoir, par règlement, des dispositions visant à encadrer l'occupation de son domaine public;

CONSIDÉRANT QUE lors de la séance du conseil municipal du 16 février 2021 l'avis de motion numéro AM-2021-73, a été donné et que le projet de règlement a été déposé :

LE CONSEIL DE LA VILLE DE GATINEAU DÉCRÈTE CE QUI SUIT :

CHAPITRE 1 **DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES, INTERPRÉTATIVES ET** **ADMINISTRATIVES**

SECTION I : DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES

1. TITRE DU RÈGLEMENT

Le règlement s'intitule « Règlement 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. »

2. TERRITOIRE ASSUJETTI

Le règlement s'applique à l'égard des emplacements déterminés par une résolution du comité exécutif.

3. DOMAINE D'APPLICATION

Le règlement s'applique à tout camion-cuisine occupant ou visant à occuper le domaine public. Les camions-cuisine sont autorisés sur le domaine public selon les conditions apparaissant au présent règlement.

Malgré le premier alinéa, le règlement ne s'applique pas aux situations suivantes :

- 1° Aux promotions commerciales autorisées par la Ville.
- 2° Aux évènements, fêtes ou manifestations autorisées par la Ville.
- 3° Aux cantines mobiles.
- 4° Aux camions destinés à faire des dons de nourriture et véhicules de marchés publics ambulants.

4. LOIS ET RÈGLEMENTS

Aucune disposition du règlement ne peut être interprétée comme ayant pour effet de soustraire une personne à l'application d'une loi ou d'un règlement du gouvernement fédéral ou provincial ou d'un autre règlement municipal.

5. DOCUMENTS ANNEXÉS

Les documents suivants font partie intégrante du règlement :

- 1° Les critères de sélection des emplacements.
Ces critères sont intégrés à l'annexe A.
- 2° Les critères de sélection d'un camion-cuisine.
Ces critères sont intégrés à l'annexe B.

SECTION II DISPOSITIONS INTERPRÉTATIVES

6. RÈGLES DE PRÉSÉANCE DES DISPOSITIONS

Dans le règlement, à moins d'indication contraire, les règles de préséance suivantes s'appliquent :

- 1° En cas de contradiction entre le texte et un titre, le texte prévaut.
- 2° En cas de contradiction entre le texte et toutes autres formes d'expression, le texte prévaut.
- 3° En cas de contradiction entre deux dispositions du règlement ou entre une disposition du règlement et une disposition contenue dans un autre règlement, la disposition spécifique prévaut sur la disposition générale.
- 4° En cas de contradiction entre des dispositions restrictives ou prohibitives contenues dans le règlement ou en cas d'incompatibilité entre une disposition restrictive ou prohibitive contenue au règlement

et une disposition contenue dans tout autre règlement, la disposition la plus restrictive ou prohibitive s'applique.

7. RENVOIS

Tout renvoi à un autre règlement contenu dans le présent règlement est ouvert, c'est-à-dire qu'il s'étend à toute modification que pourrait subir le règlement faisant l'objet du renvoi, postérieurement à l'entrée en vigueur du présent règlement.

8. TERMINOLOGIE

Pour l'interprétation du règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions et les mots mentionnés ci-dessous signifient et désignent :

1° 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.

2° CAMION-CUISINE

Un camion-restaurant autopropulsé ou une remorque-restaurant exclusivement aménagés et destinés à la cuisine de rue.

3° CUISINE DE PRODUCTION

Établissement commercial situé sur le territoire de la ville de Gatineau, détenant un permis d'affaires de restaurant ou de traiteur.

4° CUISINE DE RUE

Préparation et vente d'aliments à partir d'un camion-cuisine, sur le domaine public.

5° DOMAINE PUBLIC

Les rues et les places publiques, y compris les parcs.

6° EMBLACEMENT

Espace occupé par un camion-cuisine.

7° EXPLOITANT DE CAMION-CUISINE

Personne physique ou morale qui exploite un camion-cuisine et qui détient un permis d'affaires de restaurant ou de traiteur de la Ville de Gatineau ou qui a conclu une entente avec une cuisine de production.

8° PÉRIODE D'OCCUPATION

Période de temps durant laquelle la cuisine de rue est autorisée.

SECTION III

DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

9. FONCTIONNAIRE DÉSIGNÉ

Pour les fins de l'administration et de l'application du règlement, le fonctionnaire désigné est un employé de la Ville autorisé dans ses fonctions.

10. POUVOIRS ET DEVOIRS

Sans restreindre les pouvoirs et devoirs dévolus à un employé municipal par la loi, le fonctionnaire désigné, dans l'exercice de ses fonctions :

- 1° S'assure du respect des dispositions du règlement.
- 2° Analyse les demandes d'autorisation de cuisine de rue.
- 3° Demande au requérant les renseignements et documents requis pour l'analyse ou la délivrance d'une autorisation de cuisine de rue.
- 4° Délivre une autorisation de cuisine de rue lorsque les conditions d'émission sont satisfaites.
- 5° Conserve une copie de toute autorisation de cuisine de rue.
- 6° Est autorisé à visiter et examiner, à toute heure raisonnable, les lieux où se situe l'occupation du domaine public pour constater si les dispositions du règlement sont respectées et pour vérifier tout fait ou tout renseignement nécessaire à l'exercice du pouvoir de délivrer une autorisation de cuisine de rue. Il est autorisé à se faire accompagner durant sa visite par toute personne employée par la Ville ou rémunérée par celle-ci ou à se faire accompagner d'un huissier, d'un policier ou de tout expert susceptible de l'aider à évaluer l'état des lieux ou à constater un fait.
- 7° Émet tout avis d'infraction lorsqu'il constate une contravention au règlement, enjoint le contrevenant de cesser l'occupation temporaire du domaine public en contravention du règlement et exige que soit corrigée toute situation qui constitue une infraction au règlement.
- 8° Émet tout constat d'infraction relatif à une infraction au règlement.
- 9° Exige que cesse toute activité non autorisée ou occasionnant une situation dangereuse pour la sécurité des personnes.

CHAPITRE 2

APPEL DE PROPOSITIONS DE CAMION-CUISINE

SECTION I : EMPLACEMENTS

11. EMPLACEMENTS

Les emplacements sont proposés par les associations de commerçants et déterminés par une résolution du comité exécutif suivant une recommandation du Service de l'urbanisme et du développement durable faite selon les critères de sélection identifiés à l'annexe A.

Le comité exécutif peut, en sus des conditions prévues au présent règlement, prévoir toute autre modalité d'occupation relativement aux emplacements qu'il détermine.

SECTION II : APPEL DE PROPOSITIONS

12. APPEL DE PROPOSITIONS ANNUEL

Un appel de propositions de camion-cuisine est prévu annuellement. Cet appel de propositions comporte, notamment, les informations et documents suivants :

- 1° L'identification des emplacements sur le domaine public qui pourront être occupés par un camion-cuisine selon la résolution du comité exécutif.
- 2° Les modalités d'occupation du domaine public par des camions-cuisine selon la résolution du comité exécutif.
- 3° Les critères de sélection des camions-cuisine, et leur pondération, qui sont identifiés à l'annexe B du règlement.

SECTION III : DOSSIER DE CANDIDATURE

13. DOSSIER DE CANDIDATURE

Pour être admissible au processus de sélection, le projet doit être conforme au présent règlement et l'exploitant de camion-cuisine doit répondre à l'appel de propositions, selon les délais qui y sont prévus, en déposant auprès du fonctionnaire désigné, les documents suivants :

- 1° Une copie du dossier de candidature composé des documents mentionnés à l'article 14 du règlement.
- 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.

14. RENSEIGNEMENTS ET DOCUMENTS REQUIS

Le dossier de candidature doit comprendre les renseignements et documents suivants :

- 1° Le formulaire de dossier de candidature fourni par la Ville de Gatineau, dûment complété et signé.
- 2° Un descriptif du projet démontrant que la proposition répond aux critères de sélection identifiés à l'annexe B du règlement.
- 3° Le menu proposé incluant les prix en incluant les taxes.
- 4° La description des expériences antérieures pertinentes de l'exploitant de camion-cuisine.

- 5° Un plan de gestion écoresponsable qui précise :
- a) Le tri des matières résiduelles;
 - b) Le choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle;
 - c) La manière dont sont éliminées les différentes matières résiduelles;
 - d) Les sources d'énergie alimentant le camion-cuisine et ses équipements.
- 6° Des plans à l'échelle démontrant l'aménagement du camion-cuisine et comprenant les renseignements suivants :
- a) Les dimensions (hauteur, longueur et largeur) du camion-cuisine, les dimensions et l'emplacement des ouvertures et des accès;
 - b) 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;
 - c) 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 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;
 - d) La puissance en watt des équipements installés dans le camion-cuisine;
 - e) 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.
 - f) 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.
- 7° Les numéros 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.

CHAPITRE 3 : SÉLECTION DES CAMIONS-CUISINE

SECTION I : FONCTIONNEMENT

15. DOSSIER DE CANDIDATURE

Les dossiers de candidature complets et conformes aux dispositions du règlement reçus des exploitants de camion-cuisine sont analysés par le comité de sélection des candidatures. Les candidats retenus sont déterminés par une résolution du comité exécutif.

16. COMITÉ DE SÉLECTION DES CANDIDATURES

Le mandat du comité consiste à évaluer les candidatures selon les critères de sélection et la pondération à l'annexe B du règlement, et de formuler une recommandation au comité exécutif pour ceux à retenir.

Le comité est composé d'un représentant du Service de l'urbanisme et du développement durable, du Service des arts, cultures et lettres ainsi que d'un représentant pour chacune des directions territoriales.

Le comité exécutif peut mandater, par résolution, toute autre personne pour assister le comité de sélection dans ses travaux, agir à titre de secrétaire du comité ou administrer certains volets liés aux autorisations de cuisine de rue.

17. POINTAGE

Un pointage total est attribué à chaque candidature. Un pointage d'au moins 70 points sur un total de 100 points est requis pour réussir le processus d'évaluation. Les candidats sont recommandés au comité exécutif en fonction du pointage le plus élevé et des emplacements disponibles.

CHAPITRE 4 : AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

SECTION I : DÉPÔT D'UNE DEMANDE

18. AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

Un camion-cuisine occupant temporairement le domaine public pour effectuer de la cuisine de rue est assujéti à l'obligation d'obtenir, au préalable, une autorisation de cuisine de rue en vertu des dispositions du présent règlement.

19. DEMANDE D'AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

L'exploitant de camion-cuisine dont la candidature a été approuvée par le comité exécutif peut déposer une demande d'autorisation de cuisine de rue auprès du fonctionnaire désigné en vertu des dispositions du présent règlement.

20. RENSEIGNEMENTS ET DOCUMENTS REQUIS

Une demande d'autorisation de cuisine de rue doit être accompagnée des renseignements exigés à l'article 14 et des 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. (règlement numéro 875-1-2021)

21. TARIF D'ÉMISSION D'UNE AUTORISATION

Le tarif d'émission d'une autorisation de cuisine de rue est de 190 \$.

22. RÉSERVATION D'UN EMPLACEMENT ET FRAIS D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

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 s'effectue sur une plateforme de réservation en ligne auprès du fonctionnaire désigné ou d'un mandataire dûment autorisé, selon le principe « premier arrivé, premier servi ». (règlement numéro 875-1-2021)

SECTION II : CONDITIONS LIÉES

23. CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DE L'AUTORISATION

Le fonctionnaire désigné est autorisé à délivrer une autorisation de cuisine de rue pour un camion-cuisine seulement si toutes les conditions suivantes ont été respectées :

- 1° La candidature du camion-cuisine a été approuvée par une résolution du comité exécutif.
- 2° Le projet de camion-cuisine est conforme aux dispositions du règlement.
- 3° Le requérant a fourni tous les renseignements et documents exigés à l'article 20 du règlement.
- 4° Le tarif d'émission d'une autorisation de cuisine de rue a été payé.

24. PÉRIODE ET VALIDITÉ D'UNE AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

La période d'occupation du domaine public pour un camion-cuisine peut s'étendre du 1^{er} avril au 31 mars de l'année civile suivante.

Une seule autorisation de cuisine de rue est délivrée par année à l'exploitant de camion-cuisine et elle n'est valide que pour le seul camion-cuisine désigné dans l'autorisation.

En cas de force majeure, l'exploitant de camion-cuisine peut remplacer le camion-cuisine par un autre conforme aux dispositions du règlement seulement après en avoir avisé le fonctionnaire désigné et obtenu son accord par écrit.

25. UNICITÉ D'UNE AUTORISATION

Une autorisation de cuisine de rue délivrée ne peut être vendue, louée ou transférée et le privilège ne peut être cédé à un autre exploitant de camion-cuisine.

26. RESPONSABILITÉ

Toute personne qui, conformément à une autorisation de cuisine de rue découlant de l'application de ce règlement et qui occupe le domaine public, est responsable de tout préjudice résultant de cette occupation.

Elle doit prendre fait et cause pour la Ville dans toute réclamation contre celle-ci pour réparation de ce préjudice et tenir la Ville indemne.

Malgré les alinéas précédents, ni la Ville ni l'exploitant de camion-cuisine ne sont responsables des dommages ou pertes subies par l'autre si ces dommages ou pertes résultent de cas de force majeure, de catastrophe, d'émeute, de grève, de lock-out, de pandémie, ou tout autre événement similaire ou de tout autre état d'urgence ou cause qui peuvent être raisonnablement être considérés hors du contrôle de l'une ou l'autre des parties.

CHAPITRE 5 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES À LA CUISINE DE RUE

SECTION I : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX CAMIONS-CUISINE

27. UTILISATION DES EMPLACEMENTS

Les camions-cuisine sont autorisés à utiliser uniquement les emplacements réservés conformément aux dispositions de ce règlement. Les camions-cuisine doivent avoir une distance de 3 mètres minimum entre eux.
(règlement numéro 875-1-2021)

L'exploitant de camion-cuisine doit afficher en tout temps l'autorisation de cuisine de rue sur le camion-cuisine.

Le camion-cuisine doit libérer l'emplacement entre 23h00 et 5h30 le lendemain.

28. CONDITIONS ET DIMENSIONS DU CAMION-CUISINE

Un camion-cuisine doit minimalement répondre aux conditions suivantes :

- 1° Aux fins du présent règlement, les chariots, charrettes, kiosques sur roues et autres ne sont pas considérés comme des camions-cuisine.
- 2° Il doit avoir des dimensions maximales suivantes :
 - a) 10 m de longueur;
 - b) 2,6 m de largeur (excluant les miroirs);
 - c) 3,5 m de hauteur mesurée à partir du sol.

29. MARCHEPIED

Un camion-cuisine peut comprendre un marchepied. Le cas échéant, le marchepied doit être de dimension sécuritaire.

Le camion-cuisine ne peut être surélevé ou abaissé à l'aide d'un objet ou d'un équipement mobile durant l'occupation de l'emplacement.

30. ALIMENTATION DES INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

Les équipements installés dans le camion-cuisine doivent être alimentés de façon autonome pour l'eau potable, l'électricité et le gaz propane. L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson. (règlement numéro 875-1-2021)

SECTION II : DISPOSITIONS RELATIVES AUX AMÉNAGEMENTS

31. CONTENANTS, ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

À l'exception des contenants à ordures, de recyclage et de compostage ainsi qu'un panneau de type « sandwich », aucun mobilier ou accessoire ne doit être installé à l'extérieur du camion-cuisine, tel que les structures autonomes comprenant notamment un comptoir de condiments, un abri, parasol ou celle permettant un éclairage d'appoint.

Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable et retirée à la fin de chaque journée d'opération.

32. AUVENT INTÉGRÉ

Lorsqu'un camion-cuisine comprend un auvent intégré, celui-ci doit être conforme aux dispositions suivantes :

- 1° L'auvent ne peut excéder la hauteur du camion-cuisine.
- 2° L'auvent doit offrir un dégagement minimum de 2,4 m mesuré à partir du niveau du sol qu'il surplombe.
- 3° L'auvent ne doit en aucun cas, obstruer la signalisation routière.

33. ÉQUIPEMENTS

Aucun système de son, système de projection, système d'éclairage extérieur ou îlot de service n'est autorisé pour desservir un camion-cuisine.

Malgré le premier alinéa, il est permis d'utiliser un éclairage intégré au camion-cuisine. Toutefois, ce dernier ne doit créer aucune confusion avec la signalisation routière et le faisceau de toute source lumineuse doit être orienté vers le bas de manière à ne pas causer de nuisance au voisinage ou à la circulation des camions.

34. CONTENANTS DE MATIÈRES RÉSIDUELLES

L'exploitant de camion-cuisine doit mettre à la disposition de la clientèle au moins un contenant à ordures, à matières recyclables et à matières putrescibles.

Ces contenants doivent être placés selon les distances suivantes :

- 1° 5 mètres maximum du camion-cuisine.
- 2° 1 mètre des équipements techniques du camion-cuisine, tels que la génératrice et les réservoirs de gaz propane.

Les contenants doivent être d'une capacité suffisante pour répondre aux activités quotidiennes de la cuisine de rue.

Les matières résiduelles recueillies durant l'occupation d'un emplacement 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.

SECTION III : DISPOSITIONS RELATIVES À LA SALUBRITÉ ET À LA PRÉVENTION

35. EAUX USÉES ET GRAISSES

Le camion-cuisine doit être équipé de réservoirs de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses.

Il est interdit de déverser les eaux usées et les graisses provenant du camion-cuisine sur le domaine public ou dans le système d'égout municipal.

36. NUISANCES ET PRÉVENTION

Aucun échappement ou rejet de fumée, de vapeur ou autre nuisance similaire provenant du camion-cuisine ne doit émaner du côté du service à la clientèle et du trottoir.

Aucun élément ou équipement sans protection adéquate produisant de la chaleur et présentant un danger de brûlure ne doit être situé à la portée du public.

Une génératrice et les réservoirs de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion-cuisine par des mesures approuvées et conformes aux normes pour le transport de ce type de matériel. Ces équipements ne peuvent être accessibles au public et ne doivent pas être installés à l'intérieur du camion-cuisine.

« Malgré l'alinéa précédent, une génératrice et les réservoirs de gaz propane non retenus en permanence au camion-cuisine doivent respecter les dispositions suivantes :

- 1° Respecter la norme CAN/CSAS B149.2 (propane);
- 2° Être éloignés à une distance de 3 mètres d'une flamme nue et de tout appareil de cuisson;

- 3° Accessible seulement aux personnes autorisées et doivent être solidement fixées au sol sur une base solide ou déposée sur une plateforme conçue à cet effet. Elles doivent être attachées afin d'éviter tout déplacement;
- 4° Doivent être protégées contre les chocs causés par un véhicule. Des blocs de béton ou matériaux similaires doivent être placés à 1.2 m de la bouteille et espacés de 0.45 m maximum.
- 5° Dans le cas d'une génératrice portable, elle doit être installée et utilisée selon le manuel du fabricant et la norme applicable pour l'installation et l'utilisation afin que le monoxyde de carbone ne nuise pas à la santé des personnes à proximité. (règlement numéro 875-1-2021)

37. EXTINCTEUR

Le camion-cuisine doit être muni d'un extincteur portatif conforme à la norme NFPA-10, cote et classe 5-A : 40-B:C et d'un extincteur coté de classe K lorsque le camion-cuisine utilise des agents de cuisson combustibles.

38. HOTTE DE CUISSON

Le camion-cuisine doit être muni d'une hotte de cuisson conforme à la norme NFPA-96.

39. GÉNÉRATRICE

Le niveau de pression acoustique maximal autorisé pour les génératrices des camions-cuisine ne peut dépasser 80 DBA, mesuré à une distance de 1,5 m de l'installation sur le camion-cuisine.

40. ACCÈS AU CAMION-CUISINE

Le camion-cuisine ne doit pas donner accès aux clients à l'intérieur du camion-cuisine.

SECTION IV : VENTE D'ALIMENTS

41. VENTE D'ALIMENTS

Toute vente ou distribution de nourriture doit s'effectuer de l'intérieur du camion-cuisine.

La prise de commande des clients ainsi que la distribution et la vente des aliments doivent s'effectuer sur le côté du camion-cuisine orienté du côté du trottoir ou lorsqu'il n'y a pas de trottoir, du côté opposé à la circulation véhiculaire.

La vente, la distribution ou l'utilisation de produits suivants est interdite à partir d'un camion-cuisine :

- 1° Les boissons alcoolisées, sauf lorsqu'il s'agit d'un ingrédient d'un mets ou d'un plat cuisiné.
- 2° Les contenants en styromousse pour servir et emballer les aliments.

La vente d'aliments ne peut se faire selon une formule de type « buffet » ou par l'entremise d'une machine distributrice.

SECTION V : AFFICHAGE ET PUBLICITÉ

42. AFFICHAGE AUTORISÉ À L'EXTÉRIEUR DU CAMION-CUISINE

Seules les typologies et les informations suivantes peuvent être affichées sur le camion-cuisine et à l'extérieur de celui-ci :

- 1° L'autorisation de cuisine de rue émise par la Ville de Gatineau;
- 2° Le menu et les prix, visibles et lisibles.
- 3° Les inscriptions indiquant les coordonnées de l'exploitant de camion-cuisine ou de la cuisine de production.
- 4° Les inscriptions de type « Commandez ici » et « Recevez ici ».
- 5° Les renseignements visant à préciser la provenance des produits utilisés dans la composition du menu et la gestion écoresponsable mise de l'avant par l'exploitant de camion-cuisine.

En plus du premier alinéa, un panneau de type « sandwich » pouvant comprendre certaines des informations précédentes peut être installé pourvu qu'il n'entrave pas la circulation des piétons.

CHAPITRE 6 **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES**

43. DÉPLACEMENT TEMPORAIRE D'UN EMPLACEMENT

Le fonctionnaire désigné peut temporairement déplacer un emplacement réservé pour la réalisation d'une fin municipale, dans le cadre de travaux municipaux, d'activités événementielles ou d'autres activités organisées ou autorisées par la Ville.

Le cas échéant, le fonctionnaire désigné avise par écrit, l'exploitant de camion-cuisine qui a réservé un emplacement concerné, au moins 48 heures à l'avance, que son emplacement doit être libéré aux fins mentionnées à l'alinéa précédent.

Le camion-cuisine doit être déplacé sans délai à la suite de cet avis. À défaut de se conformer à l'avis, le camion-cuisine peut être remorqué aux frais de l'exploitant de camion-cuisine.

44. REMBOURSEMENT DES FRAIS D'OCCUPATION

Lorsqu'un déplacement est requis conformément à l'article 43, les frais d'occupation sont remboursés à l'exploitant de camion-cuisine en fonction du nombre de jours payés pour lesquels il sera privé et seulement s'il ne peut bénéficier d'un autre emplacement.

45. RETRAIT D'UN EMPLACEMENT

La Ville se réserve le droit de retirer un emplacement désigné s'il devait présenter un risque pour la sécurité qu'il génère ou constitue une nuisance pour le milieu. Aucun dommage ne pourra être réclamé de la Ville de Gatineau dans un tel cas.

CHAPITRE 7 **DISPOSITIONS PÉNALES ET SANCTIONS**

46. RÉVOCATION D'UNE AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

Une autorisation de cuisine de rue peut être révoquée, sans remboursement ni compensation, lorsque l'exploitant de camion-cuisine ne respecte pas l'autorisation et que suite à l'avis d'infraction, l'exploitant de camion-cuisine ne s'est pas conformé dans le délai prescrit.

47. PÉNALITÉS

Toute personne qui contrevient à une disposition du présent règlement est passible d'une amende d'au moins 300 \$ et d'au plus 1000 \$, s'il s'agit d'une personne physique, ou d'une amende d'au moins 600 \$ et d'au plus 2000 \$ s'il s'agit d'une personne morale.

En cas de récidive, le contrevenant est passible d'une amende d'au moins 600 \$ et d'au plus 2000 \$, s'il s'agit d'une personne physique, ou d'une amende d'au moins 1200 \$ et d'au plus 4000 \$ s'il s'agit d'une personne morale.

Toute infraction continue à une disposition du présent règlement constitue, jour par jour, une infraction séparée et distincte.

48. RECOURS JUDICIAIRES

La délivrance d'un constat d'infraction par le fonctionnaire désigné ne limite en aucune manière le pouvoir du conseil d'exercer, aux fins de faire respecter les dispositions du présent règlement, tout autre recours de nature civile ou pénale.

49. Le règlement entre en vigueur conformément à la loi.

RÈGLEMENT ADOPTÉ À LA SÉANCE DU 16 MARS 2021

**M. DANIEL CHAMPAGNE
CONSEILLER ET PRÉSIDENT
DU CONSEIL**

**M^e GENEVIÈVE LEDUC
GREFFIER**

ANNEXE A

LES CRITÈRES DE SÉLECTION DES EMPLACEMENTS

Les critères de sélection des emplacements

Les emplacements sont sélectionnés en considérant les critères suivants :

- La distance avec les restaurants existants.
- L'achalandage du lieu.
- Le potentiel de nuisance associée à la circulation véhiculaire et piétonne.
- La sécurité en termes d'accessibilité au site.
- La proximité des points d'accès au transport collectif en respectant une distance minimale de 10 mètres d'un accès à un aribus.
- Le respect d'un dégagement de 5 mètres à partir de chaque coin de rue, calculé de part et d'autre de l'extrémité du rayon de l'encoignure du trottoir dans l'alignement de la bordure extérieure du trottoir.
- Les besoins en termes de circulation pour les personnes à mobilité réduite.
- Les besoins en termes de circulation véhiculaire, notamment pour les véhicules d'urgence.
- L'accès aux installations des compagnies d'utilités publiques et de la Ville de Gatineau.
- Le type de revêtement au sol.
- La présence d'événements festifs.
- Le respect d'une distance minimale de 8 mètres de toute ouverture d'un bâtiment.
- Le respect d'une largeur minimale de 6 mètres pour le corridor de circulation de la rue.
- L'espace de manœuvre nécessaire pour stationner le camion-cuisine sans risquer d'endommager les éléments du mobilier urbain.
- La signalisation routière existante.

ANNEXE B

LES CRITÈRES DE SÉLECTION D'UN CAMION-CUISINE

LES CRITÈRES DE SÉLECTION, AVEC LEUR PONDÉRATION, D'UN CAMION-CUISINE

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

Pour démontrer que la proposition répond à ce critère :

- Présenter le concept du camion-cuisine;
- Présenter le menu et les prix estimés incluant les taxes;
- Présenter des photos de l'offre culinaire proposée montrant les produits tels que vendus à la clientèle;
- 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 :

- 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;
- 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 :

- 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 :

- 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).