QUÉBEC MRC DE CHARLEVOIX MUNICIPALITÉ DES ÉBOULEMENTS

## Règlement N° 242-21

Règlement régissant les camions-cuisine « food truck »

**CONSIDÉRANT QUE** la Municipalité peut, par règlement, prévoir les fins pour lesquelles l'occupation de son domaine public est autorisée, et ce, conformément aux articles 14.16.1 et suivants du *Code municipal du Québec* (L.R.Q., c. C -27.1);

**CONSIDÉRANT** les articles 4, 10 (2°) et 62 de la *Loi sur les compétences municipales* (RLRQ, chapitre C-47.1);

**CONSIDÉRANT QUE** la Municipalité désire régir les camions-cuisine « food truck » sur son territoire ;

CONSIDÉRANT QUE le plan en annexe 1 fait partie intégrante du présent règlement ;

**CONSIDÉRANT QUE** l'avis de motion du présent règlement a dûment été donné et que le projet a été présenté lors de la séance ordinaire du 3 mai 2021 ;

**EN CONSÉQUENCE,** il est proposé par Mario Desmeules et résolu à l'unanimité des conseillers présents que le règlement portant le no 242-21 soit adopté comme suit :

## 1. PRÉAMBULE

Le préambule du présent règlement en fait partie intégrante à toutes fins que de droit.

## 2. TITRE DU RÈGLEMENT

Le présent règlement a pour titre « RÈGLEMENT RÉGISSANT LES CAMIONS-CUISINE « FOOD TRUCK ».

# 3. OBJET DU RÈGLEMENT

Le présent règlement a pour objectif d'encadrer la cuisine de rue réalisée à l'intérieur de camions-cuisine, communément appelé « food truck », sur le territoire de la municipalité et notamment dans les espaces publics.

## **SECTION 1 : DÉFINITIONS**

# 4. INTERPRÉTATIONS DES TERMES

Camion-cuisine ou «food truck» : un véhicule autopropulsé ou une remorque fermée, exclusivement aménagé et destiné à la production de cuisine de rue.

# **SECTION 2 : APPLICATION**

## 5. TERRITOIRE D'APPLICATION

Le présent règlement s'applique à l'ensemble du territoire de la municipalité. Il vient particulièrement régir l'utilisation des camions-cuisine dans les espaces publics du territoire.

#### 6. LIEU D'EXPLOITATION

Un seul site est identifié comme espace public où l'exploitation d'un camion-cuisine est autorisée. Ce dernier est la halte routière située sur la route du Port aux Éboulements. Aucun autre espace public ou privé n'est autorisé à cette fin.

Le site est identifié dans le plan déposé à l'annexe 1.

# SECTION 3: PERMIS ET AUTORISATIONS D'OCCUPER LE DOMAINE PUBLIC

#### 7. OBTENTION D'UN PERMIS

Il est obligatoire d'obtenir un permis délivré par la municipalité pour obtenir l'autorisation d'opérer un camion-cuisine sur un lieu public. Le permis doit faire l'objet d'une demande distincte pour chacune des années d'exploitations souhaitées et n'est valide que pour une période d'exploitation annuelle. Les frais pour l'émission du permis doivent être réglés au moment de l'émission du permis.

#### 7.1 Nombre autorisé

Un seul permis de camion-cuisine peut être délivré par année, pour la période visée à l'article 8.

## 7.2 Conditions de délivrance d'un permis

Le requérant d'un permis d'exploitation d'un camion-cuisine doit déposer une demande de permis à cet effet au moins un (1) mois avant la période visée par le règlement ou un (1) mois avant le début de l'exploitation de ses activités.

## 7.3 Procédures lorsqu'il y plus d'une demande de permis

Si plus d'un (1) requérant s'avère intéressé à exploiter un camion-cuisine, ces derniers doivent tous remplir le formulaire de demande d'admissibilité à l'exploitation d'un camion-cuisine.

# 7.3.1 Formulaire de demande d'admissibilité

La demande de permis doit être présentée à l'aide du formulaire fourni par la municipalité, être dûment complétée et accompagnée des documents suivants :

- a) 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 2 000 000 \$ par événement délivré, par une compagnie d'assurances autorisée à faire affaire au Québec, couvrant toute la durée pour laquelle le permis est demandé et mentionnant la municipalité des Éboulements comme coassurée. Cette police d'assurance doit indiquer qu'elle ne peut pas être annulée ou que sa couverture ne peut être réduite à moins qu'un préavis de 30 jours n'ait été signifié à l'autorité compétente;
- b) Copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production (s'il y a lieu);
- c) Le numéro d'entreprise du Québec (NEQ) attribué à l'entreprise qui opère le camion-cuisine et celui de l'entreprise qui opère la cuisine de production (s'il y a lieu);

- d) Copies des autorisations valides délivrées par le MAPAQ pour le camion-cuisine « food truck » et pour la cuisine de production ;
- e) Copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le camion-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec ;

En plus de la demande de permis, le requérant doit remplir et déposer le formulaire de demande d'admissibilité. Ce dernier consiste en un système d'évaluation par pointage visant à accorder des points pour chacun des critères analysés à l'aide d'une grille.

Le système de pointage déterminera, selon le plus haut résultat obtenu, quel requérant pourra obtenir le permis d'exploitation du camion-cuisine pour la période visée au règlement.

## 7.4 Validé du permis

Un permis n'est valide que pour une seule période d'exploitation annuelle, comprise entre la mi-mai et la mi-octobre.

Le permis ne peut être vendu, loué ou transféré à un autre exploitant.

La municipalité des Éboulements se réserve le droit de retirer tout permis si l'une des conditions de départ à l'émission du permis est modifiée ou n'est plus respectée.

#### 7.5 Tarif

Le coût du permis est fixé à cinq cents dollars (500 \$) par année.

## **SECTION 4 : CONDITIONS DE L'EXERCICE DE L'USAGE**

## **SECTION 4.1 PÉRIODE D'EXPLOITATION**

## 8. PÉRIODE AUTORISÉE

La période d'occupation autorisée pour l'exploitation du camion-cuisine s'étend du 15 mai au 15 octobre inclusivement.

#### 9. HEURES

L'occupation du site est permise entre 10 heures et 20 heures, chaque jour de la semaine.

## **SECTION 4.2 VÉHICULE**

## 10. NATURE DU VÉHICULE AUTORISÉ

Le véhicule destiné à la production de cuisine de rue doit être motorisé et pouvoir se propulser de façon autonome. L'utilisation d'une remorque peut également être autorisée, à condition qu'elle soit amovible en tout temps. Elle doit aussi être recouverte d'un toit et posséder quatre côtés.

# 11. TYPES D'UNITÉS PROHIBÉES

L'utilisation de chariots, charrettes, kiosques sur roues et autres véhicules tractés sans conducteur ni dispositif de direction (à l'exception d'une remorque) est prohibée.

## 12. ALIMENTATION EN ÉNERGIE

Les équipements installés dans le véhicule-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.

## 13. DISPOSITION DES RÉSIDUS

Aucun déversement des eaux usées et des graisses ne devra être fait dans le système d'égout municipal.

Les matières résiduelles devront être disposées aux endroits prévus à cet effet.

## **SECTION 4.3 IMPLANTATION ET GESTION DU CAMION-CUISINE**

#### 14. INSTALLATION DU CAMION-CUISINE

Le camion-cuisine se doit d'occuper une seule case de stationnement. Il doit voir aussi à ne pas nuire à la bonne circulation des autres véhicules fréquentant le site de même qu'à la sécurité des piétons, cyclistes et autres utilisateurs du site.

Il appartient à la municipalité de déterminer la localisation exacte que devra occuper le camion-cuisine sur le site.

## 15. GESTION DES LIEUX

Aucun autre élément que le camion-cuisine ne pourra être présent sur le site. Aucun produit ne pourra être vendu à l'extérieur du camion. Aucun produit ne pourra être vendu par l'entremise d'un distributeur automatique, communément appelé «machine distributrice».

## 16. ENTRETIEN DES LIEUX

L'entretien de l'espace contigu où est positionné le camion-cuisine de même que l'ensemble des lieux de la halte du Port sera sous la responsabilité de l'exploitant du camion-cuisine.

Il devra donc veiller à ce que les tables de pique-niques, les espaces verts et les espaces de stationnements restent propres et sans déchets, en tout temps.

#### 16.1 Poubelles

Deux poubelles seront fournies à l'exploitant du camion-cuisine afin qu'elles puissent répondre aux besoins de la clientèle. Il est de la responsabilité de l'exploitant de veiller à leur entretien.

Les autres poubelles sur le site de la halte sont toutefois sous la responsabilité de la municipalité des Éboulements.

# **SECTION 4.4 AFFICHAGE**

## 17. NORMES D'AFFICHAGE

Une seule affiche de 0,5 m² carré maximum est autorisée sur le camion-cuisine afin de véhiculer le nom de l'entreprise. Elle doit être installée sur le camion-cuisine comme tel.

En aucun cas un panneau sandwich ne peut être autorisé sur le site de la halte ou aucun affichage à l'entrée de celle-ci, en bordure de la route du Port, ne peut être installé pour signaler la présence du camion-cuisine.

Pierre Tremblay

Maire

Linda Ganthier

Directrice générale et Secrétaire-trésorière

	Date	# Résolution
AVIS DE MOTION :	03-05-2021	75-05-21
PRÉSENTATION DU RÈGLEMENT :	03-05-2021	76-05-21
ADOPTION DU RÈGLEMENT :	07-06-2021	112-06-21
AVIS PUBLIC D'ENTRÉE EN VIGUEUR :	09-06-2021	NA

Annexe 1

Carte du lieu d'exploitation autorisé

