

GATINEAU

POUR

LA

VIE

Cuisine de rue – Projet pilote

Service de l'urbanisme et du développement durable



Comité plénier – Séance publique – 10 mars 2020

Ville de
Gatineau

Plan de la présentation



1. Rappel du mandat du conseil municipal
2. Contexte de la cuisine de rue à Gatineau
3. Consultation des parties prenantes
4. Situation observée dans d'autres juridictions
5. Paramètres associés à un projet pilote
6. Recommandations

1. Rappel du mandat

Lors de sa séance du 11 juin 2019, le conseil municipal a mandaté le SUDD afin de :

- solliciter la collaboration des associations commerciales, de la Chambre de commerce de Gatineau, de Tourisme Outaouais et de l'Association des restaurateurs de rue du Québec afin d'assurer le succès d'un projet pilote sur la cuisine de rue;
- faire une recommandation au conseil municipal à l'automne 2019 dans le but de mettre en place un projet pilote en 2020.

(résolution CM-2019-429)

2. Contexte de la cuisine de rue à Gatineau

Contexte réglementaire



- La cuisine de rue n'est pas autorisée à Gatineau.
- La cuisine de rue consiste en la vente d'aliments préparés ou de repas, vente réalisée à bord d'un camion stationné sur la voie publique.
- Toutes les villes qui autorisent la cuisine de rue réglementent cette pratique par l'octroi de permis de stationnement conférant à son détenteur un droit de stationner un véhicule à un endroit déterminé, souvent pour une période limitée, et d'y effectuer la vente d'aliments préparés ou de repas.
- La réglementation de zonage ne gère pas l'utilisation de l'emprise publique, donc de la rue.
- Le règlement 300-2006 concernant la circulation et le stationnement dans les limites de la Ville de Gatineau impose certaines règles associées aux activités sur l'emprise publique.

2. Contexte de la cuisine de rue à Gatineau

Contexte réglementaire

- La réglementation de zonage autorise, à titre d'usage temporaire, la restauration associée à la tenue d'une foire, d'un festival, d'une fête populaire ou d'une fête foraine, ou à la présentation d'un spectacle de cirque, sur un terrain occupé par un centre commercial ou un projet commercial intégré.
- Pour ces situations, un permis d'affaire n'est pas requis.
- La réglementation limite la période d'exploitation à 20 jours consécutifs et limite les périodes d'exploitation par terrain à deux pour une même année.



2. Contexte de la cuisine de rue à Gatineau

Contexte réglementaire



Au total, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a émis 14 permis de restauration associés à des « cantines mobiles » à Gatineau:

- 11 permis de type « casse-croûte » :
 - 8 ont une remorque de cuisine de rue
 - 3 ont un camion de cuisine de rue
 - 2 possèdent des droits acquis en vertu de la réglementation municipale (ch. Pink et rue Noël)
 - Clientèle : festivaliers / travailleurs dans les parcs d'affaires
 - Offre alimentaire: repas minute (frites, hot dog, poutine)
- 3 cantines mobiles de type camionnette



Rue Noël

2. Contexte de la cuisine de rue à Gatineau

Contexte réglementaire



Article 29 – Règlement 300-2006 concernant la circulation et le stationnement

Il est interdit à quiconque de prononcer un discours ou d'organiser une démonstration, de vendre ou d'offrir en vente des biens ou marchandises, des journaux ou brochures ou d'étaler toute enseigne ou tout autre dispositif qui a pour effet de rassembler une foule ou un nombre de personnes sur la chaussée ou le trottoir et qui entrave la circulation des véhicules routiers ou le passage des piétons, à moins d'avoir obtenu préalablement une autorisation écrite du directeur du Service de police ou son représentant ou du conseil municipal.

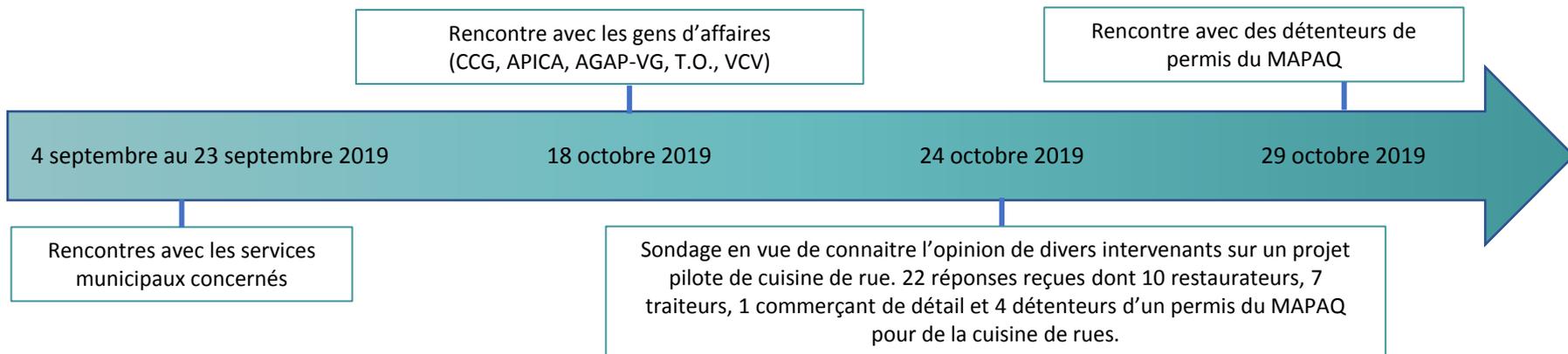
Article 39 – Règlement 300-2006 concernant la circulation et le stationnement

Nul ne peut occuper des espaces de stationnement clairement identifiés à d'autres fins que le stationnement d'un véhicule routier sans avoir obtenu au préalable un permis spécialement délivré à cette fin.

3. Consultation des parties prenantes

Processus de consultation

Entre le 4 septembre et le 29 octobre 2019, le SUDD a effectué une démarche de consultation interne et auprès des organismes et des gens d'affaires associés à la restauration, au tourisme et à la revitalisation commerciale (Chambre de commerce, APICA, AGAP-VG, T.O., VCV).



3. Consultation des parties prenantes

Résultats de la consultation



La démarche a permis de mieux connaître l'opinion des intervenants à l'égard d'un éventuel projet pilote de cuisine de rue. Principalement, la consultation a permis d'identifier les enjeux suivants :

- 85% des répondants au sondage sont favorables à un projet pilote.
- Toutefois, la majorité des participants à la démarche de consultation privilégie la tenue d'évènements de rassemblement de camions de rue sur des sites prédéterminés, à l'instar de Montréal. Toutefois, Gatineau ne dispose pas d'un bassin important d'exploitants potentiels.
- Un exploitant d'un site de cuisine de rue situé sur l'emprise publique devrait déjà détenir un permis d'affaires de restauration sur le territoire gatinois, ou être associé à un restaurateur.
- Une distance minimale de 45 mètres d'un restaurant existant devrait s'appliquer.
- Les sites choisis pour un projet pilote doivent être achalandés, notamment par les employés du centre-ville ou les touristes.

3. Situations observées dans d'autres juridictions

Ottawa



- La Ville d'Ottawa autorise la cuisine de rue au centre-ville, à une distance minimale de 46 m d'un restaurant.
- Pour la saison 2019, la Ville a fait un appel de propositions en vue de l'octroi d'autorisations d'occupation pour chacun des 22 sites disponibles.
- Au total, 10 sites étaient destinés à des charriots (*food carts*) et 12 sites pour des camions.
- L'appel de proposition est habituellement lancé en décembre, en vue d'un début des opérations en mai.
- La décision quant à l'octroi des sites est effectuée par l'entremise d'un panel comprenant des représentants de l'industrie ainsi que des représentants de la Santé publique d'Ottawa. La décision s'effectue sur la base de critères tel le menu proposé le plan d'affaires, l'expérience du vendeur et son historique.

3. Situations observées dans d'autres juridictions

Montréal

- Suite à un projet pilote réalisé en 2013 et 2014 dans les arrondissements Ville-Marie et Rosemont-Petite-Patrie, le conseil municipal a adopté en 2015 un règlement sur la cuisine de rue et a identifié des emplacements dans l'emprise publique pour des camions-cuisine. Des permis municipaux étaient requis.
- Au fil des ans, l'intérêt pour certains sites fut très bas, ce qui était directement associé à des revenus limités pour les exploitants.
- Ces derniers ont démontré au fil des ans une préférence pour les festivals, les événements dédiés (par exemple les vendredi au Stade Olympique), ou les contrats privés qui sont largement plus lucratifs.



3. Situations observées dans d'autres juridictions

Montréal

- En 2019, la Ville a revu son approche et a décidé de concentrer les camions dans un nombre plus limité d'endroits situés dans des espaces publics hors-rue. L'approche vise à créer un « évènement » ponctuel qui permet une plus grande attractivité des clients, et ainsi une plus grande profitabilité pour les exploitants.
- La gestion des sites est assurée par l'Association des restaurateurs de rue du Québec et les exploitants paient 32\$ par jour au gestionnaire.
- Il n'y a pas de permis requis mais une autorisation de l'arrondissement est nécessaire.



3. Situations observées dans d'autres juridictions

Québec



- En 2017 et 2018, Québec a réalisé un projet pilote de cuisine de rue. Suivant les recommandations d'un groupe d'experts, la Ville a élaboré un cadre réglementaire. Notamment, les permis octroyés devaient être liés à des restaurants ayant un établissement permanent sur le territoire.
- Le projet pilote a eu un succès mitigé puisque certains emplacements étaient peu fréquentés (hors rue et à l'extérieur du Vieux-Québec).
- En 2019, la Ville a changé son approche et a identifié 12 sites (dont deux emprises publiques). Les restaurateurs sont libres de choisir leurs emplacements, de se déplacer d'un site à l'autre et ils n'ont aucune obligation de présence. Seuls trois camions-restaurants ont été autorisés, dont deux bars laitiers.

4. Paramètres associés à un projet pilote

Constats généraux



- Les expériences d'autres villes ainsi que les opinions énoncées dans le cadre de la consultation démontrent que les festivals, les évènements dédiés, ainsi que les contrats privés constituent les situations les plus intéressantes d'un point de vue financier pour les exploitants. Toutefois, à Gatineau, le nombre d'exploitants actuel ne permettrait pas d'organiser facilement un évènement dédié.
- Un cadre réglementaire spécifique (Montréal et Québec) n'est pas un gage de succès.
- Un lien entre une cuisine de rues et un restaurant présent sur le territoire, ou une entente avec un restaurateur, est nécessaire pour l'acceptabilité sociale.
- L'apport d'un tiers dans la gestion, comme ce qui s'observe à Montréal, permet d'assurer une plus grande agilité administrative.

4. Paramètres associés à un projet pilote

Constats généraux

Facteurs clés de succès d'un projet pilote à Gatineau

Sites situés au cœur d'une grande concentration de clientèle potentielle, à distance de marche: centre-ville

Prise en compte de l'impact potentiel sur les commerces et restaurants existants: sites situés à une distance minimale de 45m

Enjeux de concurrence : les exploitants doivent être des restaurateurs déjà présents sur le territoire de Gatineau

Contrôle de la qualité: rôle clé du MAPAQ

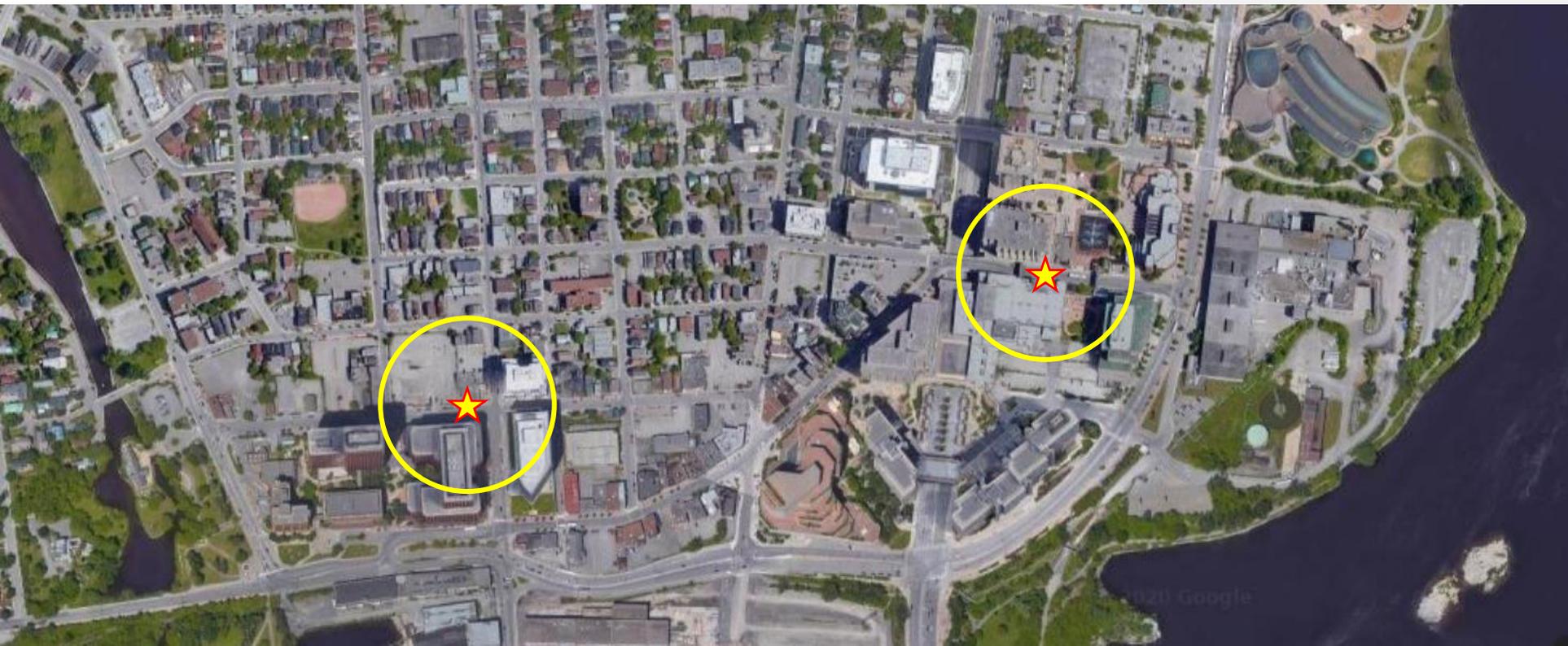
4. Paramètres associés à un projet pilote

Proposition



- Il est proposé de mettre en place un projet pilote d'une envergure limitée pour la saison estivale 2020, et ce pour une période de 20 semaines, soit de mai à octobre.
- Les deux sites proposés sont situés au cœur du centre-ville :
 - 1) Rue Hôtel-de-ville;
 - 2) Rue Wellington, derrières Terrasses de la Chaudière.
- Un appel de propositions sera lancé d'ici le 31 mars 2020: les exploitants admissibles devront détenir un permis d'affaires de restauration sur le territoire de Gatineau ou avoir conclu une entente de services avec un restaurateur ayant un permis d'affaires sur le territoire de Gatineau.
- La sélection des exploitants retenus se fera par un comité composé d'un représentant du Sudd, d'un représentant de Vision Centre-ville, ainsi que de la Direction territoriale de Hull, sur la base de critères incluant le menu offert, le modèle d'affaires proposé, ainsi que l'expérience.
- Les deux exploitants retenus devront signer un protocole d'entente avec la Ville.

4. Paramètres associés à un projet pilote Proposition



4. Paramètres associés à un projet pilote

Proposition

Site – Rue Hôtel-de-Ville



Site – Wellington (Terrasses de la Chaudière)



4. Paramètres associés à un projet pilote

Proposition



Le protocole d'entente à établir avec les exploitants retenus comprendra entre autres :

- Modalités d'exploitation de la cuisine de rue (identification des espaces de stationnement visés, heures et jours d'opération, modalités de gestion des déchets, interdiction de vendre de l'alcool, etc.);
- Copie du permis d'affaire pour restaurant émis par la Ville de Gatineau;
- Attestation que l'exploitant détient une police d'assurance;
- Copie des autorisations valides délivrées par le MAPAQ;
- Copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le véhicule-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec;
- Obtention d'un permis de la Ville.

4. Paramètres associés à un projet pilote

Proposition



Considérant que les emplacements proposés sont situés sur l’emprise publique, la mise en place d’un projet pilote sur deux sites est associée à des pertes de revenus potentiels associés aux stationnements municipaux sur rue.

Un stationnement sur rue rapporte potentiellement 30\$ / jour.

Un projet pilote occupant 4 cases de stationnement sur rue pour une durée de 20 semaines est associé à une perte de revenu potentiel de 12 000\$ pour la Ville.

Autres enjeux :

- Il y a déjà un manque d’espace de stationnement dans le centre-ville et les commerçants et les usagers se plaignent, notamment pendant la période estivale.

5. Recommandation



CONSIDÉRANT que la cuisine de rue n'est pas autorisée à Gatineau;

CONSIDÉRANT que de permettre des cuisines de rue sur la rue constituerait une première pour Gatineau et que le nombre d'exploitants potentiels est limité;

CONSIDÉRANT que l'organisme Vision Centre-Ville a accepté de collaborer à la mise en place d'un projet pilote pour 2 sites sur le territoire du centre-ville;

CONSIDÉRANT que les consultations ont permis à la communauté d'affaires de s'exprimer sur les facteurs clés de succès d'un projet pilote à Gatineau;

5. Recommandation



CONSIDÉRANT qu'un projet pilote pourrait être associé à une perte de revenus équivalent à un maximum de 12 000\$ pour l'utilisation de quatre espaces de stationnement sur rue en 2020.

CONSIDÉRANT qu'en vertu du Règlement numéro 300-2006 concernant la circulation et le stationnement sur le territoire de la ville de Gatineau, il est interdit à quiconque qui souhaite vendre ou offrir en vente des biens ou des marchandises dans un espace de stationnement sur une rue, sauf sur autorisation du directeur de police ou son représentant ou du conseil municipal;

CONSIDÉRANT qu'en vertu du Règlement numéro 300-2006 concernant la circulation et le stationnement sur le territoire de la ville de Gatineau, nul ne peut occuper des espaces de stationnement clairement identifiés à d'autres fins que le stationnement d'un véhicule routier sans avoir obtenu au préalable un permis spécialement délivré à cette fin.

5. Recommandations



CP-SUDD-2020-002

Il est recommandé de:

- Mandater l'administration afin de déposer au conseil municipal du mois d'avril 2020 un projet de modifications règlementaires permettant l'encadrement de la cuisine de rue et l'émission de permis pour cette activité.

5. Recommandations



CP-SUDD-2020-003

Il est recommandé de:

- Mandater l'administration afin de lancer un appel de propositions visant à retenir deux exploitants de cuisine de rue pour occuper les deux sites identifiés à partir du mois de juin 2020.

CP-SUDD-2020-004

Il est recommandé de:

- Procéder, par l'entremise d'un comité composé d'un représentant du SUDD, d'un représentant de Vision Centre-Ville, ainsi que de la Direction territoriale de Hull, à la sélection de deux exploitants potentiels sur la base de critères liés au menu offert, au modèle d'affaires proposé, ainsi que l'expérience.

5. Recommandations



CP-SUDD-2020-005

Il est recommandé de:

- Mandater le SUDD afin de soumettre au conseil municipal un bilan du projet pilote 2020 au plus tard le 17 novembre 2020.