



---

# VILLE DE QUÉBEC

Conseil de la ville

---

RÈGLEMENT R.V.Q. 2523

**RÈGLEMENT SUR LES CAMIONS-RESTAURANTS**

---

**Avis de motion donné le 20 mars 2017**  
**Adopté le 3 avril 2017**  
**En vigueur le 6 avril 2017**

---

## **NOTES EXPLICATIVES**

*Ce règlement régit l'utilisation des camions-restaurants opérés sur le domaine public pour l'ensemble du territoire de la ville de Québec conformément aux dispositions habilitantes prévues, notamment, aux articles 4 à 7, 10, 85 et 86 de la Loi sur les compétences municipales, RLRQ, chapitre C-47.1, à l'article 29.19 de la Loi sur les cités et villes, RLRQ, c. C-19 et à l'article 91 de l'annexe C de la Charte de la Ville de Québec, capitale nationale du Québec, RLRQ, chapitre C-11.5.*

*Ainsi, il prescrit des normes relatives aux emplacements destinés à l'exploitation des camions-restaurants, aux périodes d'exploitation, aux produits en vente, aux spécifications des véhicules et de leurs accessoires et équipements, à l'entretien, à la salubrité et à la sécurité. Il établit également des normes relatives à l'affichage, la publicité et le bruit. De plus, il prévoit des pouvoirs d'inspection et prévoit des sanctions en cas d'infraction au règlement.*

## **RÈGLEMENT R.V.Q. 2523**

### **RÈGLEMENT SUR LES CAMIONS-RESTAURANTS**

LA VILLE DE QUÉBEC, PAR LE CONSEIL DE LA VILLE, DÉCRÈTE CE QUI SUIT :

#### **CHAPITRE I**

##### **DÉFINITIONS**

1. Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par :

« autorité compétente » : le directeur du Bureau des grands événements;

« camion-restaurant » : un véhicule autopropulsé destiné exclusivement à la cuisine;

« cuisine de production » : un établissement commercial, où on retrouve une aire de production de nourriture et utilisé par l'exploitant, notamment pour la préparation d'aliments pour un camion-restaurant;

« domaine public » : les rues, ruelles, squares et places publiques, y compris les trottoirs et les parcs;

« emplacement » : un espace à l'intérieur d'un site où doit s'installer un camion-restaurant;

« exploitant » : une personne physique ou morale ou son représentant qui exploite un permis de camion-restaurant;

« MAPAQ » : le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec;

« menu » : une liste des mets et des boissons offerts par l'exploitant;

« période d'occupation » : le fait pour un camion-restaurant d'être stationné sur un site durant les heures autorisées en fonction de la période de validité prévue à la résolution autorisant l'occupation du domaine public;

« site » : un lieu fixe identifié sur le domaine public pour la localisation des camions-restaurants.

## **CHAPITRE II**

### **CHAMP D'APPLICATION**

**2.** Le présent règlement s'applique aux camions-restaurants opérés sur le domaine public pour l'ensemble du territoire de la ville de Québec.

**3.** Le présent règlement ne s'applique pas :

1° aux promotions commerciales autorisées par la Ville;

2° à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations autorisés par la Ville;

3° aux cantines mobiles;

4° aux événements privés où un camion-restaurant associé à un événement est stationné sur le domaine public;

5° aux camions destinés à faire des dons de nourriture;

6° aux événements spéciaux visés à l'article 134 du *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*, R.V.Q. 1400.

## **CHAPITRE III**

### **DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

**4.** La présence d'un camion-restaurant est autorisée selon les périodes d'occupation déterminées par résolution du comité exécutif ou du conseil d'arrondissement, selon le cas.

Les jours et les heures doivent se situer entre 7 heures et 23 heures, du lundi au dimanche, incluant le temps d'installation et de démantèlement.

Aucun camion-restaurant ne peut être stationné aux emplacements en dehors des heures d'occupation autorisées par le comité exécutif ou le conseil d'arrondissement, selon le cas.

**5.** À la suite d'un avis écrit préalable de 48 heures transmis par l'autorité compétente, l'exploitant doit déplacer le camion-restaurant.

Malgré le premier alinéa, le camion-restaurant doit être déplacé sans délai à la suite d'un avis verbal de l'autorité compétente lors d'une situation d'urgence ou pour assurer la sécurité du public.

À défaut de se conformer à l'avis émis par l'autorité compétente en vertu du présent article, le camion-restaurant peut être remorqué aux frais de l'exploitant.

**6.** L'exploitant doit aviser par écrit l'autorité compétente de tout changement d'adresse, incluant le lieu de sa cuisine de production, au moins 30 jours à l'avance.

**7.** L'exploitant doit respecter le calendrier établi par l'autorité compétente quant à la rotation des camions-restaurants sur le territoire de la ville de Québec.

## **CHAPITRE IV**

### **CAMION-RESTAURANT**

#### **SECTION I**

##### **CONDITIONS GÉNÉRALES**

**8.** Le camion-restaurant en période d'occupation doit être celui qui a fait l'objet d'une approbation par le comité exécutif ou le conseil d'arrondissement, selon le cas.

En cas de force majeure, l'exploitant peut remplacer le camion-restaurant par un autre semblable après en avoir avisé par écrit l'autorité compétente et obtenu son accord par écrit.

**9.** Le camion-restaurant doit :

1° être motorisé et pouvoir se propulser de façon autonome;

2° avoir des dimensions maximales hors-tout de dix mètres de longueur et 2,6 mètres de largeur, excluant les miroirs et 3,5 mètres de hauteur mesurée à partir du sol.

**10.** Une remorque ne peut être jumelée à un camion-restaurant.

#### **SECTION II**

##### **VENTE D'ALIMENTS**

**11.** Toute vente ou distribution de nourriture doit se faire à partir de l'intérieur du camion-restaurant.

**12.** La vente, la distribution ou l'utilisation des produits suivants est interdite à partir d'un camion-restaurant :

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;

3° les produits usinés et préemballés, à l'exception des breuvages.

Seules les denrées alimentaires et les boissons conformes au menu peuvent être vendues dans le camion-restaurant.

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

**14.** La préparation et la transformation d'aliments nécessaires à l'approvisionnement d'un camion-restaurant doivent se faire à partir de la cuisine de production associée à l'exploitant.

### **SECTION III**

#### **EMPLACEMENT ET STATIONNEMENT**

**15.** L'exploitant doit laisser un corridor piétonnier libre d'accès et de circulation de 1,5 mètre en tout temps sur un trottoir.

**16.** Une distance minimale de trois mètres doit être laissée entre chaque camion-restaurant lorsqu'il y en a plus d'un sur le même site.

**17.** Aucun camion-restaurant ne peut être stationné sur les sites en dehors des heures d'occupation autorisées conformément à l'article 4.

### **SECTION IV**

#### **ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS**

**18.** À l'exception des poubelles et des contenants pour le recyclage, aucun mobilier, accessoire ou équipement ne doit être installé à l'extérieur du camion-restaurant, tels que les structures autonomes comprenant les abris, auvents, parasols, tables, chaises, tabourets ou celles permettant un éclairage d'appoint.

**19.** Lorsqu'un camion-restaurant comprend un auvent intégré, celui-ci ne peut mesurer plus que la hauteur du camion-restaurant et doit offrir un dégagement minimum de 2,4 mètres mesuré à partir du trottoir, de la chaussée ou du sol adjacent.

Aucun auvent ne doit obstruer la signalisation routière.

**20.** Les équipements installés dans le camion-restaurant doivent être alimentés de façon autonome notamment pour l'eau potable, l'électricité et le gaz propane. L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson.

**21.** Aucun accessoire, équipement ou objet non relié mécaniquement en permanence au camion-restaurant n'est autorisé.

**22.** Un camion-restaurant peut comprendre un marchepied lorsque le site présente une chaussée sans bordure de trottoir. Le cas échéant, le marchepied doit être sécuritaire.

**23.** Aucun accessoire, équipement ou objet utilisé lors de l'occupation d'un camion-restaurant ne doit être laissé sur le site après le départ du camion-restaurant et en dehors de la période d'occupation.

**24.** L'éclairage situé sur le camion-restaurant ne doit créer aucune confusion avec la signalisation routière et le faisceau de toute source lumineuse doit s'orienter vers le bas de manière à ne pas causer de nuisance au voisinage.

## **SECTION V**

### **ENTRETIEN ET SALUBRITÉ**

**25.** L'exploitant doit maintenir en bon état son camion-restaurant, tant l'intérieur que l'extérieur, de manière à ce que l'aspect du véhicule demeure le même que lors de la délivrance du permis.

**26.** L'exploitant doit, durant la période d'occupation, maintenir propre en tout temps l'emplacement et le périmètre de celui-ci jusqu'à une distance de cinq mètres du camion-restaurant.

Au terme de la période d'occupation, l'exploitant doit remettre l'emplacement dans l'état où il se trouvait au début de l'occupation.

**27.** L'exploitant doit mettre à la disposition de la clientèle au moins une poubelle et un contenant pour le recyclage, placés à une distance maximale de cinq mètres du camion-restaurant et à une distance minimale d'un mètre des équipements techniques de celui-ci, tels que la génératrice et les récipients de gaz propane.

Les contenants mentionnés au premier alinéa doivent être composés d'un matériau lisse, lavable et étanche, et d'une capacité suffisante pour répondre aux activités quotidiennes d'un camion-restaurant.

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

Le déversement des eaux usées et des graisses provenant du camion-restaurant sur le domaine public ou dans le système d'égout municipal est interdit.

**29.** Les matières résiduelles recueillies durant la période d'occupation 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 ou servant comme mobilier urbain.

## **SECTION VI**

### **SÉCURITÉ**

**30.** Le camion-restaurant ne doit pas donner accès aux clients à l'intérieur du véhicule et au toit.

**31.** Le camion-restaurant ne peut être laissé ouvert et sans surveillance durant la période d'occupation.

Malgré le premier alinéa, dans la mesure où le camion-restaurant doit rester sans surveillance, le responsable du véhicule doit s'assurer que ce dernier est bien clos et barré à clé.

**32.** La prise de commande ainsi que la distribution et la vente des aliments doivent se faire sur le côté du camion-restaurant orienté vers le trottoir.

**33.** Le camion-restaurant ne peut être surélevé ou abaissé à l'aide d'un objet ou d'un équipement mobile durant la période d'occupation.

**34.** Aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie du camion-restaurant. Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable.

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

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

**37.** La génératrice et les récipients de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion-restaurant par un support approuvé et conforme 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-restaurant.

**38.** Il est interdit de fumer à une distance minimale de trois mètres des récipients de gaz propane du camion-restaurant.

L'exploitant doit installer sur le camion-restaurant, à la vue du public, une affiche interdisant de fumer.

**39.** Le camion-restaurant doit être muni d'une hotte de ventilation fonctionnelle qui doit être utilisée lorsque le procédé de cuisson produit des fumées ou des vapeurs grasses.

Les hottes, filtres et les conduits doivent être inspectés à intervalles d'au plus sept jours et doivent être nettoyés s'il y a accumulation de dépôts combustibles.



Malgré l'article 2 et le paragraphe 6° de l'article 3, les normes prescrites aux alinéas précédents s'appliquent à un camion-restaurant utilisé lors de la tenue d'un événement spécial visé à l'article 134 du *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*.

**40.** Le camion-restaurant doit comporter au moins un moyen d'évacuation sécuritaire et celui-ci doit en tout temps être maintenu en bon état et ne pas être obstrué.

Malgré l'article 2 et le paragraphe 6° de l'article 3, la norme prescrite au premier alinéa s'applique à un camion-restaurant utilisé lors de la tenue d'un événement spécial visé à l'article 134 du *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*.

**41.** Le camion-restaurant doit être muni au minimum d'un extincteur portatif coté et classifié 5-A: 20-B: C et d'un extincteur coté de classe K ainsi que d'un système d'extinction fixe conforme à la norme NFPA-96 lorsque le camion-restaurant utilise des agents de cuisson combustibles.

En outre, un extincteur portatif et tout système d'extinction fixe doivent être en tout temps accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement. Ils doivent être inspectés à intervalles d'au plus douze mois par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement. Le dernier rapport d'inspection doit être disponible pour consultation dans le camion-restaurant.

Malgré l'article 2 et le paragraphe 6° de l'article 3, les normes prescrites aux alinéas précédents s'appliquent à un camion-restaurant utilisé lors de la tenue d'un événement spécial visé à l'article 134 du *Règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*.

## **SECTION VII**

### **AFFICHAGE ET PUBLICITÉ**

**42.** L'autorisation d'occuper le domaine public par le camion-restaurant et l'attestation de raccordement d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale, le cas échéant, doivent être affichés dans le camion-restaurant et à la vue du public.

**43.** L'extérieur du camion-restaurant doit être muni de l'affichage suivant :

1° le menu et les prix lisibles et visibles;

2° les inscriptions indiquant les nom et adresse de l'exploitant. Celles-ci doivent être en police de caractères lisibles, indélébiles et apparents d'au moins huit centimètres de hauteur sur chacune des faces latérales du camion-restaurant et visibles en tout temps.

En outre, le camion-restaurant peut être muni de l'affichage suivant :

- 1° la raison sociale ainsi que le logo du camion-restaurant;
- 2° les coordonnées téléphoniques ainsi que le site Internet de la raison sociale du camion-restaurant;
- 3° les coordonnées des réseaux sociaux associées à la raison sociale du camion-restaurant;
- 4° des inscriptions de type : « commandez ici » et « recevez ici »;
- 5° des inscriptions visant à préciser la provenance des produits utilisés dans la composition du menu et la gestion écoresponsable mise de l'avant par l'exploitant.

Tout affichage ou publicité sur le camion-restaurant non autorisé en vertu du présent article est interdit.

**44.** Les panneaux sandwich et tout autre affichage au sol sont interdits.

## **SECTION VIII**

### **BRUIT**

**45.** Malgré toute disposition à l'effet contraire, le niveau de pression acoustique maximal pour les génératrices des camions-restaurants doit être conforme au *Règlement sur le bruit*, R.V.Q. 978.

**46.** L'usage ou l'utilisation d'appareils sonores pour diffuser des sons à l'extérieur du camion-restaurant est interdit.

## **CHAPITRE V**

### **AUTORISATION**

**47.** L'utilisation d'un camion-restaurant est interdite sans l'obtention de l'autorisation d'occuper le domaine public.

## **CHAPITRE VI**

### **INSPECTION**

**48.** L'autorité compétente, un inspecteur en prévention incendie ou un technicien du bâtiment et de la salubrité peut, à toute heure raisonnable, effectuer une inspection du camion-restaurant et exiger de l'exploitant qu'il lui fournisse tout renseignement et document pertinents à l'application du présent règlement.

Il est interdit d'empêcher, d'entraver ou de nuire de quelque manière que ce soit à l'inspection visée au premier alinéa ainsi que de refuser ou de négliger de se conformer à une demande qui est formulée en vertu du présent règlement.

## **CHAPITRE VII**

### **DISPOSITIONS PÉNALES**

**49.** Commet une infraction quiconque contrevient au présent règlement.

**50.** Quiconque commet une infraction au présent règlement est passible :

1° s'il s'agit d'une personne physique :

a) pour une première infraction, d'une amende de 350 \$ à 700 \$;

b) pour une première récidive, d'une amende de 700 \$ à 1 400 \$;

c) pour toute récidive additionnelle, d'une amende de 1 400 \$ à 2 000 \$;

2° s'il s'agit d'une personne morale :

a) pour une première infraction, d'une amende de 700 \$ à 1 400 \$;

b) pour une première récidive, d'une amende de 1 400 \$ à 2 800 \$;

c) pour toute récidive additionnelle, d'une amende de 2 800 \$ à 4 000 \$.

## **CHAPITRE VIII**

### **DISPOSITION FINALE**

**51.** Le présent règlement entre en vigueur conformément à la loi.

## **Avis de motion**

*Je donne avis qu'à une prochaine séance, il sera présenté un règlement qui régit l'utilisation des camions-restaurants opérés sur le domaine public pour l'ensemble du territoire de la ville de Québec conformément aux dispositions habilitantes prévues, notamment, aux articles 4 à 7, 10, 85 et 86 de la Loi sur les compétences municipales, RLRQ, chapitre C-47.1, à l'article 29.19 de la Loi sur les cités et villes, RLRQ, c. C-19 et à l'article 91 de l'annexe C de la Charte de la Ville de Québec, capitale nationale du Québec, RLRQ, chapitre C-11.5.*

*Ainsi, il prescrit des normes relatives aux emplacements destinés à l'exploitation des camions-restaurants, aux périodes d'exploitation, aux produits en vente, aux spécifications des véhicules et de leurs accessoires et équipements, à l'entretien, à la salubrité et à la sécurité. Il établit également des normes relatives à l'affichage, la publicité et le bruit. De plus, il prévoit des pouvoirs d'inspection et prévoit des sanctions en cas d'infraction au règlement.*

*Dispense de lecture de ce règlement est demandée puisque tous les membres du conseil ont reçu une copie du projet de règlement.*