

**CODIFICATION ADMINISTRATIVE**

La présente codification administrative a été effectuée afin de faciliter  
la lecture du règlement numéro 23-028 et ses amendements.  
Seuls les règlements originaux peuvent faire preuve de leur contenu.

RÈGLEMENT 23-028

**RÈGLEMENT CONCERNANT LA CUISINE DE RUE**

Adopté par le conseil municipal le 5 juin 2023 et modifié par le(s) règlement(s) suivant(s) :

**Numéro**

**Date**

Procès-verbal de correction

2023-06-13

# RÈGLEMENT 23-028

## RÈGLEMENT CONCERNANT LA CUISINE DE RUE

### TABLE DES MATIÈRES

#### CHAPITRE PREMIER

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	3
-----------------------------	---

#### CHAPITRE DEUXIÈME

RÈGLES RELATIVES AUX UNITÉS DE RESTAURATION TEMPORAIRE.....	4
---	---

##### SECTION I

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE RIMOUSKOIS .....	4
--	---

##### SECTION II

DISPOSITIONS APPLICABLES AU DOMAINE PUBLIC MUNICIPAL .....	5
--	---

§ 1. – <i>Règles spécifiques applicables aux emplacements désignés</i> .....	6
--	---

§ 2. – <i>Certificat d'autorisation relatif à l'exploitation sur le domaine public municipal</i> .....	7
--	---

I. – <i>Dispositions générales</i> .....	7
--	---

II. – <i>Conditions d'admissibilité, contenu d'une demande et délivrance d'un certificat</i> .....	9
--	---

#### CHAPITRE TROISIÈME

DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES ET PÉNALES .....	11
---	----

#### CHAPITRE QUATRIÈME

DISPOSITIONS MODIFICATRICES.....	12
----------------------------------	----

#### CHAPITRE CINQUIÈME

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES .....	15
--	----

ANNEXE I .....	17
----------------	----

## RÈGLEMENT CONCERNANT LA CUISINE DE RUE

### RÈGLEMENT RELATIF À LA CUISINE DE RUE SUR LE DOMAINE PUBLIC

#### CHAPITRE PREMIER

##### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**1.** Le présent règlement fixe les conditions et les règles applicables à la cuisine de rue. À cet effet, il impose notamment, dans certains cas, l'obligation d'obtenir un certificat d'autorisation.

Au sens du présent règlement on entend par « cuisine de rue » un espace commercial, prenant la forme d'une unité de restauration temporaire, administré comme un établissement, accessible au public et où se tient une vente périodique de restauration.

Une « unité de restauration temporaire » est un véhicule, un équipement ou une structure qui est destiné exclusivement à la préparation et à la vente de nourriture. Celle-ci peut notamment prendre la forme d'un conteneur-restaurant ou d'une unité mobile de restauration.

Une « unité mobile de restauration » (ci-après désignée « unité mobile ») est un véhicule, en état de circuler sur la voie publique, destiné exclusivement à la cuisine de rue, notamment un camion-restaurant, une remorque sur roue de cuisine de rue ou un vélo de cuisine de rue.

**2.** Le présent règlement s'applique à tout type de cuisine de rue effectuée sur le territoire rimouskois.

Malgré ce qui précède, le présent règlement ne s'applique pas aux unités de restauration temporaires :

- 1° destinées à faire des dons de nourriture;
- 2° desservant un chantier de construction;
- 3° desservant un marché public.

**3.** Dans le présent règlement, les termes ci-après ont le sens qui leur est donné par le présent article :

1° « 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 une unité de restauration temporaire;

2° « emplacement » : un espace délimité sur un immeuble et utilisé pour y effectuer de la cuisine de rue;

3° « exploitant » : une personne physique ou morale, ou son représentant, qui exploite une unité de restauration temporaire;

4° « période d'occupation » : une période ou une unité de restauration temporaire est implantée ou stationnée sur un emplacement pour y effectuer de la cuisine de rue;

5° « site » : un immeuble ou partie d'un immeuble comprenant au moins un emplacement pour y effectuer de la cuisine de rue;

6° « voie publique » : une voie de circulation qui n'est pas du domaine privé telle qu'une routes, un chemin, une rue, une ruelle, une place, un pont, une voie piétonnière ou cyclable et un trottoir.

**4.** Pour être autorisée, la cuisine de rue doit s'exercer dans une unité de restauration temporaire.

Lorsqu'elle est exercée sur le domaine public municipal, elle doit également faire l'objet, au préalable, d'un certificat d'autorisation délivré par le Service urbanisme, permis et inspection de la Ville de Rimouski (ci-après dénommé la « Ville »).

Au sens du présent règlement, on entend par « domaine public municipal », tous les terrains de la Ville, tels que les aires de stationnement municipales, les voies publiques, les jardins, les parcs et les terrains de jeu.

## **CHAPITRE DEUXIÈME**

### **RÈGLES RELATIVES AUX UNITÉS DE RESTAURATION TEMPORAIRE**

**5.** Le présent chapitre décrète les règles applicables à l'exploitation d'une unité de restauration temporaire.

#### **SECTION I**

##### **DISPOSITIONS APPLICABLES À L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE RIMOUSKOIS**

**6.** La présente section décrète les règles applicables à l'exploitation d'une unité de restauration temporaire sur l'ensemble du territoire rimouskois.

**7.** Une unité de restauration temporaire doit être exploitée :

1° sur les lieux d'un événement ou d'une activité, récurrent ou non, organisé par la Ville ou autorisés par une résolution, par une entente ou par un fonctionnaire municipal, selon le cas; ou

2° dans les limites d'un emplacement désigné par une signalisation à cet effet. Les emplacements sont situés dans les sites indiqués au tableau 7A de l'annexe I du présent règlement (ci-après dénommé « emplacement désigné »).

Lors d'un événement ou d'une activité prévue au paragraphe 1° du présent article, seules les unités spécifiquement visées par l'autorisation sont permises.

**8.** Les règles suivantes s'appliquent lors de l'exploitation d'une unité de restauration temporaire:

1° l'exploitation doit s'effectuer entre 7 h et 23 h.

2° les voies publiques ne doivent pas être entravées;

3° l'unité doit être maintenu en bon état, tant l'intérieur que l'extérieur;

4° l'emplacement utilisé par l'unité ainsi qu'une zone de cinq mètres autour de celle-ci doivent être maintenus propre en tout temps;

5° au terme de la période d'occupation, les lieux doivent être remis dans l'état où ils se trouvaient au début de l'occupation;

6° l'unité doit être conçu de manière à ne pas permettre à une personne ou à un client d'accéder à l'intérieur du véhicule ou au toit;

7° lorsque l'unité est exploitée, celle-ci ne doit pas être laissé ouvert et sans surveillance;

8° lorsque l'unité n'est pas exploitée, celle-ci doit être barrée à clé;

9° aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie de l'unité. Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable;

10° aucun échappement ou rejet de fumée, de vapeur ou autre provenant de l'unité ne doit émaner du côté du service à la clientèle et du trottoir;

**9.** Toute vente ou distribution de nourriture doit se faire à partir de l'intérieur de l'unité de restauration temporaire.

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

La vente, la distribution ou l'utilisation des produits suivants est interdite :

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.

**10.** Une unité de restauration temporaire doit être conçue de manière à posséder des réservoirs d'eau potable et ménagère de capacité suffisante pour permettre l'autonomie en eau pendant la période d'occupation. Une trappe à graisse doit également être installée.

Il est interdit déverser dans l'environnement ou dans les réseaux d'égout les eaux ménagères d'une unité de restauration temporaire de façon non conforme au règlement municipal de la Ville relatif aux rejets dans les réseaux d'égout.

## **SECTION II**

### **DISPOSITIONS APPLICABLES AU DOMAINE PUBLIC MUNICIPAL**

**11.** La présente section décrète les règles applicables à l'exploitation d'une unité de restauration temporaire sur le domaine public municipal.

§ 1. – *Règles spécifiques applicables aux emplacements désignés*

**12.** La présente sous-section décrète les règles applicables aux emplacements désignés.

**13.** Sur les emplacements désignés, la cuisine de rue ne peut s'exercer que dans une unité mobile.

Une seule unité mobile par emplacement est autorisée.

L'unité mobile ne peut être installée ou stationnée dans un emplacement désigné à cet effet qu'entre le 15 mai et le 15 octobre.

Seuls les titulaires d'un certificat d'autorisation prévu à la sous-section § 2 de la présente section peuvent exploiter une unité mobile sur ces emplacements.

Seule l'unité mobile décrite dans le certificat est autorisée à servir de lieu à l'exploitation de la cuisine de rue.

---

(Procès-verbal de correction du 13-06-2023.)

**14.** Il est interdit d'exploiter une unité mobile dans un emplacement situé sur un site où se déroule un événement ou une activité, récurrent ou non, organisé par la Ville ou autorisé par une résolution, par une entente ou par un fonctionnaire municipal, selon le cas.

Lors d'un événement ou d'une activité mentionné au premier alinéa, l'unité mobile doit être déplacée du site visé.

À défaut d'être déplacée, l'unité mobile peut être remorquée aux frais du titulaire.

**15.** Les règles suivantes s'appliquent lors de l'exploitation d'une unité mobile :

1° au moins une poubelle, un contenant pour le recyclage et un bac à compost doivent être mis à la disposition de la clientèle. Ceux-ci doivent être placés à une distance maximale de cinq mètres de l'unité mobile 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 paragraphe 1° doivent être composés d'un matériau lisse, lavable et étanche, et d'une capacité suffisante pour répondre aux activités quotidiennes du titulaire.

2° les matières résiduelles recueillies durant la période d'occupation doivent être disposées à un endroit prévu à cet effet sur l'immeuble où est située la cuisine de production. Ces matières ne peuvent pas être disposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public ou servant comme mobilier urbain;

3° lorsqu'une unité mobile comprend un auvent intégré, celui-ci ne peut mesurer plus que la hauteur de l'unité et doit offrir un dégagement minimum de 2,4 mètres mesuré à partir du trottoir, de la chaussée ou du sol adjacent. De plus, aucun auvent ne doit obstruer la signalisation routière;

4° l'usage ou l'utilisation d'appareils sonores pour diffuser ou amplifier des sons à l'extérieur d'une unité mobile est interdit;

5° le menu servi dans une unité mobile située dans le site visé au paragraphe 1° de l'annexe I du présent règlement doit respecter les conditions de la politique alimentaire entre le 15 mai et le 15 juin ainsi qu'entre le 1<sup>er</sup> septembre et le 15 octobre de la même année;

6° les accessoires, objets et équipements utilisés doivent être situés dans les limites de l'emplacement utilisé.

**16.** La surface extérieure de l'unité mobile doit être munie de l'affichage suivant :

1° le menu et les prix;

2° le certificat d'autorisation de l'unité.

Ceux-ci doivent être lisibles et visibles.

L'unité mobile peut être munie de l'affichage suivant :

1° un logo identifiant la raison sociale de l'exploitant;

2° les coordonnées téléphoniques ainsi que le site Internet de l'exploitant;

3° les coordonnées des réseaux sociaux de l'exploitant;

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.

**17.** Il est interdit :

1° de munir l'unité mobile d'un affichage ou d'une publicité qui n'est pas prévue à l'article 16;

2° d'utiliser des panneaux sandwich ou tout autre affichage au sol.

§ 2. – *Certificat d'autorisation relatif à l'exploitation sur le domaine public municipal*

I. – *Dispositions générales*

**18.** Les catégories de certification d'autorisation (ci-après dénommé « certificat ») sont les suivantes :

1° catégorie A;

2° catégorie B.

**19.** Les certificats de catégorie A sont délivrés aux personnes dont l'établissement de commerce de restauration ou de traiteur est situé sur le territoire de la ville de Rimouski et ceux de catégorie B sont délivrés dans les autres cas.

**20.** Les certificats de catégorie A permettent l'exploitation d'une unité de restauration temporaire :

1° dans l'un des emplacements désignés;

2° lors d'événement ou d'activité, récurrent ou non, organisé par la Ville ou autorisés par une résolution, par une entente ou par un fonctionnaire municipal, selon le cas.

Ceux de la catégorie B permettent l'exploitation d'une unité dans la situation visée par le paragraphe 2°.

**21.** Une personne peut être titulaire d'un seul certificat.

**22.** Le titulaire d'un certificat doit détenir et maintenir en vigueur une police d'assurance responsabilité civile couvrant les dommages de toute nature pouvant découler de l'exploitation de l'unité de restauration temporaire.

La police doit prévoir les conditions minimales suivantes:

1° un montant de garantie d'au moins 2 000 000 \$ par sinistre. Cette limite peut être atteinte par une combinaison d'assurance responsabilité civile primaire et excédentaire de type « Umbrella »;

2° l'engagement de l'assureur à transmettre à la Ville un avis de trente (30) jours précédant la modification, la résiliation ou le non-renouvellement de la police d'assurance;

3° une mention à l'effet que la Ville est désignée comme assurée additionnelle;

4° une mention à l'effet que tout manquement aux conditions de la police d'assurance par le titulaire ne sera pas, le cas échéant, opposable à l'octroi des bénéfices de ladite police au profit de la Ville.

Une copie du certificat d'assurance et de la preuve de son renouvellement doit être fourni au Service urbanisme, permis et inspection.

**23.** Le titulaire d'un certificat :

1° est responsable des dommages de toute nature pouvant découler de l'exploitation de l'unité de restauration temporaire;

2° doit prendre fait et cause pour la Ville en cas de réclamation ou de poursuite et tenir indemne celle-ci dans toute réclamation pour quelque dommage.

**24.** Le titulaire d'un certificat doit détenir et maintenir en vigueur un permis de restauration et de vente au détail délivré en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) ou d'un de ses



règlements. L'exploitation de l'unité de restauration temporaire doit se faire en conformité avec ce permis.

## II. – Conditions d'admissibilité, contenu d'une demande et délivrance d'un certificat.

**25.** Afin d'être admissible à l'obtention d'un certificat, le demandeur doit respecter les conditions suivantes:

- 1° s'il est une personne physique, être âgé d'au moins 18 ans;
- 2° ne pas avoir été déclaré coupable, au cours des 3 années précédant la demande de certificat, d'une infraction à une des dispositions :
  - a) du présent règlement;
  - b) des règlements municipaux de la Ville sur le bruit ou sur la paix et le bon, lorsque l'infraction visée porte spécifiquement sur l'exploitation d'une unité de restauration temporaire;
  - c) du règlement municipal de la Ville relatif aux rejets dans les réseaux d'égout;
- 3° ne pas avoir fait l'objet, au cours des 2 années précédant la demande de certificat, d'une révocation :
  - a) d'un certificat délivré en vertu du présent règlement;
  - b) d'un permis de restauration et de vente au détail délivré en vertu de la Loi sur les produits alimentaires ou d'un de ses règlements, portant sur l'exploitation d'une unité de restauration temporaire;
- 4° être propriétaire ou locataire de l'unité de restauration temporaire conforme au règlement municipal de la Ville concernant la prévention et la sécurité incendie.

**26.** Une demande de certificat doit être présentée sur le formulaire prévu à cette fin, lequel doit être dûment rempli.

Les documents suivants doivent être joints à la demande:

- 1° un certificat d'assurance attestant que le demandeur détient une assurance de responsabilité civile conforme aux dispositions de l'article 22;
- 2° une déclaration écrite indiquant que les conditions d'admissibilités prévues aux dispositions des paragraphes 2° et 3° de l'article 25 du présent règlement sont remplies;
- 3° des photographies présentant l'ensemble des faces de l'unité de restauration temporaire;
- 4° une copie d'un rapport d'inspection, effectué par un employé du Service de sécurité incendie de la Ville, attestant que l'unité de restauration temporaire est conforme au règlement municipal de la Ville concernant la prévention et la sécurité incendie.

La demande doit être accompagnée, lors de son dépôt, des frais d'étude prévus au règlement de tarification applicable. Ces frais sont non-remboursables.

**27.** Le Service urbanisme, permis et inspection délivre le certificat ou informe le demandeur de son refus, et des motifs le justifiant, au plus tard 60 jours ouvrables après la date du dépôt d'une demande complète.

Le certificat doit indiquer :

- 1° les nom et l'adresse du titulaire;
- 2° la description de l'unité de restauration temporaire.

Le certificat doit être affiché en tout temps sur l'unité de restauration temporaire et de façon à être facilement visible.

Le certificat entre en vigueur le jour de sa délivrance et est valide jusqu'au 31 janvier de l'année suivante.

**28.** Le certificat ou les droits qu'il confère ne peuvent être cédés à une autre personne.

**29.** Le titulaire doit aviser par écrit le Service urbanisme, permis et inspection de tout changement à l'adresse de son établissement de commerce de restauration ou de traiteur, ou du lieu de sa cuisine de production, au moins 30 jours à l'avance.

En cas de modification à l'unité de restauration temporaire, une nouvelle inspection doit être effectuée par un employé du Service de sécurité incendie de la Ville avant que le titulaire puisse recommencer son exploitation.

Les modifications visées à l'alinéa précédent excluent les modifications relatives à un entretien général.

**30.** Le Service urbanisme, permis et inspection doit révoquer le certificat délivré lorsque le demandeur a fait une fausse déclaration ou lorsque les dispositions du présent règlement ne sont pas respectées.

Le Service doit, au préalable :

- 1° informer le titulaire du certificat de son intention de révoquer le certificat ainsi que des motifs sur lesquels celle-ci est fondée;
- 2° lui indiquer, le cas échéant, la teneur des infractions, plaintes et oppositions qui le concernent;
- 3° lui donner l'occasion :
  - a) de corriger les infractions aux dispositions du présent règlement dans un délai qu'il détermine;
  - b) de présenter ses observations et, s'il y a lieu, de produire des documents pour compléter son dossier.

Le Service motive et communique par écrit la décision de révoquer ou non le certificat.

**31.** Un certificat est automatiquement révoqué lorsque son titulaire :

- 1° est déclaré coupable d'une infraction en vertu du règlement municipal de la Ville relatif aux rejets dans les réseaux d'égout;
- 2° fait l'objet d'une révocation de son permis de restauration et de vente au détail délivré en vertu de la Loi sur les produits alimentaires ou d'un de ses règlements, portant sur l'exploitation d'une unité de restauration temporaire;
- 3° n'exploite plus une cuisine de production dont l'adresse de l'établissement de commerce de restauration ou de traiteur du titulaire n'est plus située sur le territoire de la ville de Rimouski, pour les titulaires d'un certificat de catégorie A.

## CHAPITRE TROISIÈME

### DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES ET PÉNALES

**32.** Les personnes suivantes sont responsables de l'application du présent règlement et peuvent donc agir, pour et au nom de la Ville :

- 1° les préposés au stationnement de la Ville;
- 2° les agents de la Sûreté du Québec;
- 3° les employés du Service urbanisme, permis et inspection, du Service des travaux publics, du Service des loisirs, de la culture et de la vie communautaire et du Service de sécurité incendie.

Dans le cadre de leurs fonctions, ces personnes peuvent notamment :

- 1° identifier un emplacement désigné et y installer la signalisation afférente;
- 2° exiger tout renseignement ou tout document relatif à l'application du présent règlement;
- 3° visiter et examiner, entre 8 h et 21 h, une unité de restauration temporaire, pour constater si le présent règlement est respecté ou pour valider tout renseignement ou constater tout fait nécessaire à l'application dudit règlement;

Lors d'une visite, ils peuvent, entre autres :

- a) prendre des photographies des lieux visités et des mesures;
  - b) effectuer des relevés ou des prises de mesures diverses;
  - c) exiger la production des livres, des registres et des documents relatifs aux matières visées par un règlement ou une ordonnance ou exiger tout autre renseignement à ce sujet qu'il juge nécessaire ou utile;
  - d) être accompagné d'une personne dont il requiert l'assistance ou l'expertise;
- 4° intenter, au nom de la Ville, une poursuite pénale pour une infraction aux dispositions du présent règlement;
  - 5° déplacer une unité de restauration temporaire aux frais du titulaire;
    - a) dans un cas de force majeure;
    - b) lorsque celui-ci contrevient au présent règlement;

- b) lorsque des circonstances existantes ou imminentes compromettent la santé ou la sécurité de la population;
  - c) lorsque la signalisation identifiant un emplacement désigné est retirée;
- 6° prendre toute autre action nécessaire afin d'appliquer le présent règlement.

Est considéré comme une force majeure au sens du présent article, un événement imprévisible et irrésistible; y est assimilée la cause étrangère qui présente ces mêmes caractéristiques.

**33.** En cas d'infraction aux dispositions du présent règlement, l'amende minimale est de 250 \$, s'il s'agit d'une personne physique, et de 1 000 \$, dans les autres cas.

En cas de récidive, ce montant est porté au double.

Si l'infraction est continue, elle constitue jour après jour une infraction distincte et séparée et l'amende peut être imposée pour chaque jour durant lequel perdure cette infraction.

**34.** Est passible d'une amende minimale de 1 000 \$, s'il s'agit d'une personne physique, et de 2 000 \$, dans les autres cas, quiconque, de quelque manière que ce soit, entrave l'action d'une personne agissant en vertu du présent règlement, notamment en la trompant par réticence ou par de fausses déclarations, en refusant de lui fournir des renseignements ou des documents qu'elle a le pouvoir d'exiger ou d'examiner.

En cas de récidive, l'amende est doublée.

**35.** L'administrateur ou le dirigeant d'une personne morale ayant commis une infraction au présent règlement est passible de la peine prévue pour cette infraction lorsqu'il autorise, acquiesce ou néglige de prendre les mesures nécessaires pour l'empêcher.

**36.** Celui qui, par action ou omission, aide une personne à commettre une infraction visée au présent règlement ou qui conseille à une personne de la commettre, l'y encourage ou l'y incite est lui-même partie à l'infraction. Il est passible de la peine prévue pour cette infraction.

**37.** Dans toute poursuite relative à une infraction au présent règlement, il suffit, pour prouver l'infraction, d'établir qu'elle a été commise par un agent, un mandataire ou un employé de l'accusé.

L'accusé peut soulever comme moyen de défense que l'infraction a été commise à son insu, sans son consentement et malgré des dispositions prises pour prévenir sa commission.

**38.** L'application du présent règlement relève du Service urbanisme, permis et inspection.

## CHAPITRE QUATRIÈME

### DISPOSITIONS MODIFICATRICES

## RÈGLEMENT 35-2002 CONCERNANT LA PAIX ET LE BON ORDRE

**39.** Le premier alinéa de l'article 17.2 du Règlement 35-2002 concernant la paix et le bon ordre est remplacé par le suivant :

« **17.2** Nul ne peut organiser, diriger ou participer à une activité, un événement, une parade, marche ou course dans un but de sensibilisation ou pour un appui de quelque nature, regroupant plus de trente (30) personnes, ailleurs que sur une voie publique, tel que sur un trottoir, dans une aire de stationnement, dans un parc ou sur une piste cyclable, sans avoir obtenu, au préalable, une autorisation du Service des loisirs, de la culture et de la vie communautaire. ».

## RÈGLEMENT 51-2002 SUR LE BRUIT

**40.** L'article 1 du Règlement 51-2002 sur le bruit est remplacé par le suivant :

« **1.** Le présent règlement s'applique à toute personne se trouvant sur le territoire de la ville de Rimouski.

Il ne s'applique toutefois pas aux événements ou aux activités, récurrents ou non, organisés par la Ville de Rimouski ou autorisés par une résolution, par une entente ou par un fonctionnaire municipal, selon le cas. ».

**41.** L'article 12 de ce règlement est modifié par l'insertion, entre « [...] sur un camion stationné en zone résidentielle au sens du Règlement de zonage » et « , qui trouble la paix ou la tranquillité d'une ou des personnes qui résident [...] », de l'expression « ou sur une unité de restauration temporaire ».

**42.** L'article 16 de ce règlement est abrogé.

## RÈGLEMENT 606-2011 SUR LA TARIFICATION DES BIENS ET SERVICES

**43.** Le Règlement 606-2011 sur la tarification des biens et services est modifié par l'insertion, après l'article 1.21, du suivant :

### **1.22 TARIFICATION RELATIVE AUX CERTIFICATS D'EXPLOITATION DE CUISINE DE RUE PAR UNE UNITÉ DE RESTAURATION TEMPORAIRE**

**1.22.1** Les frais relatifs à la délivrance d'un certificat d'autorisation d'exploitation d'une unité de restauration temporaire sur le domaine public municipal sont les suivants :

<b>Description</b>	<b>Tarif</b>	<b>Remarques</b>
Unité de restauration temporaire, certificat de catégorie A	200 \$	Pour une période prenant fin au 31 janvier de l'année suivante
Unité de restauration temporaire, certificat de catégorie B	50 \$/jour de la période d'événement, jusqu'à un maximum de 750 \$/événement	Pour une durée maximale de 30 jours

(Procès-verbal de correction du 13-06-2023.)

## RÈGLEMENT 1084-2018 SUR LE COMMERCE ITINÉRANT, LA SOLLICITATION ET LE COLPORTAGE

**44.** L'article 3 du Règlement 1084-2018 sur le commerce itinérant, la sollicitation et le colportage est modifié par l'insertion, après le paragraphe 3° du premier alinéa, du paragraphe suivant :

« 4° au titulaire d'un certificat d'autorisation d'une unité de restauration temporaire délivrée en vertu du règlement municipal applicable à la cuisine de rue. ».

## RÈGLEMENT 1287-2022 CONCERNANT LA PRÉVENTION ET LA SÉCURITÉ INCENDIE

**45.** L'article 3 du Règlement 1287-2022 concernant la prévention et la sécurité incendie est modifié par l'insertion, après le deuxième alinéa, des alinéas suivants :

« Les responsabilités prévues au premier alinéa s'appliquent également au titulaire d'un certificat d'une unité de restauration temporaire.

Une unité de restauration temporaire est définie comme un véhicule, équipement ou structure qui est destiné exclusivement à la cuisine de rue durant la période d'occupation autorisée, et ce, incluant une unité mobile de restauration. ».

**46.** Le titre de la sous-section 2.4.14 du Code de sécurité, faisant partie intégrante de ce règlement est modifié par l'insertion de l'expression « et cuisine de rue ».

(Procès-verbal de correction du 13-06-2023.)

**47.** L'article 2.4.14.3 du Code de sécurité est remplacé par le suivant :

### « 2.4.14.3. Unité de restauration temporaire

1) Les équipements de cuisson dans une unité de restauration temporaire doivent être installés conformément à la NFPA 96 et doivent posséder un système de protection contre l'incendie de cuisson.

2) Un avertisseur de monoxyde de carbone doit être installé lorsque l'équipement de cuisson est alimenté au gaz ou lorsque l'alimentation électrique est fournie par une génératrice.

- 3) La génératrice et les récipients de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence à l'unité de restauration temporaire.
- 4) L'unité de restauration temporaire doit être munie au minimum d'un extincteur portatif coté et classifié 4-A: 60-B: C et d'un extincteur coté de classe K.
- 5) L'unité de restauration temporaire 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.
- 6) Lorsqu'une unité de restauration temporaire comprend un auvent intégré, celui-ci ne peut mesurer plus que la hauteur de l'unité de restauration temporaire 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, la voie publique ou les voies d'accès au Service de sécurité incendie.
- 7) L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson.
- 8) Les unités de restauration temporaires doivent être situées à plus de trois mètres de tout bâtiment, chapiteau, tente et structures gonflables ainsi qu'entre chaque unité de restauration temporaire.
- 9) L'exploitant doit laisser un corridor piétonnier libre d'accès et de circulation de 1,5 mètre et demi doit être maintenu en tout temps autour de l'unité de restauration temporaire.
- 10) 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. ».

**48.** Le paragraphe 2° du premier alinéa de l'article 95 de ce règlement est modifié par l'insertion, entre les expressions « [...] maisons, bâtiments » et « ou édifices quelconques, pour constater [...] », de l'expression « , unité de restauration temporaire » .

## RÈGLEMENT 23-019 CONCERNANT LA CIRCULATION ET LE STATIONNEMENT

**49.** L'article 5 du Règlement 23-019 concernant la circulation et le stationnement est modifié par l'insertion, après le paragraphe 2°, du suivant :

« 3° aux unités de restauration temporaires visées par un certificat d'autorisation délivré en vertu du règlement municipal applicable à la cuisine de rue, lorsqu'elles sont stationnées dans les limites des emplacements prévus à cet effet. ».

## CHAPITRE CINQUIÈME

### DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

**50.** Jusqu'au 31 décembre 2023, aucun certificat n'est requis dans le cadre d'un événement ou d'une activité, récurrent ou non, organisé par la Ville ou autorisé par une résolution, par une entente ou par un fonctionnaire municipal, selon le cas.

**51.** Le présent règlement est abrogé à compter du 7 juin 2028.

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



## ANNEXE I

(Article 7)

### SITES AUTORISÉS POUR DES EMPLACEMENTS DÉSIGNÉS DE CUISINE DE RUE

**Tableau 7A - Sites autorisés pour des emplacements désignés de cuisine de rue**

1°	l'aire de stationnement du complexe sportif Guillaume-Leblanc
2°	l'aire de stationnement du colisée Financière Sun Life
3°	l'aire de stationnement de la bibliothèque Émile-Gagnon du Bic
4°	l'aire de stationnement du Théâtre du Bic
5°	l'aire de stationnement du parc Beauséjour
6°	l'aire de stationnement du parc de la Pointe-à-Pouliot
7°	l'aire de stationnement de la Place des Anciens-Combattants
8°	l'aire de stationnement de l'ancienne hôtel de ville de Rimouski-Est