



COMITÉ ASSURER LA GESTION ET L'AMÉNAGEMENT DE NOTRE TERRITOIRE

EXTRAIT DU PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION TENUE LE 10 MAI 2022

MODE HYBRIDE : SALLE PUBLIQUE DE L'HÔTEL DE VILLE ET VISIOCONFÉRENCE – TEAMS

Sont présents : M^{me} Pascale Alberne-Lahaie, conseillère municipale
M. François Bélisle, conseiller municipal et vice-président (16h05 à 16h35)
M. Pierre-Luc Fortin, conseiller municipal et président
M. Pascal Garneau, membre citoyen (16h25 à 16h45)

Invités présents : M^{me} Geneviève Auclair, conseillère municipale
M^{me} Maryse Bellemare, conseillère municipale
M. Dany Carpentier, conseiller municipal
M^{me} Sophie Desfossés, directrice de la culture, des loisirs et de la vie communautaire
M. Robert Dussault, directeur général adjoint – Planification
M. Marc-André Godin, directeur adjoint de l'aménagement et du développement durable
M. Jean Lamarche, maire (16h30 à 16h45)
M^{me} Myriam Lavoie, chef de service – Planification et programmes
M^e Marie-Michèle Lemay, assistante-greffière et notaire
M^e Annie Pagé, directrice générale adjointe – Proximité
M^{me} Cynthia Simard, directrice des communications et de la participation citoyenne
M. Dominic Thibeault, directeur de l'aménagement et du développement durable
M. Luc Tremblay, conseiller municipal

Sont absents : M. Alain Lafontaine, conseiller municipal
M^{me} Clémence Morneau, membre citoyenne

Il est important de préciser que ce Comité a un rôle uniquement consultatif et que les recommandations formulées au présent procès-verbal devront être soumises au Comité exécutif ou au Conseil municipal pour décisions ultérieures.

1. Ouverture de la séance

La séance est ouverte à 16 h 05. M. Pierre-Luc Fortin préside la rencontre et souhaite la bienvenue aux personnes présentes. En l'absence de quorum au début de rencontre, M. Fortin nomme M. Luc Tremblay à titre de membre suppléant pour la présente séance.

2. Lecture et adoption de l'ordre du jour

M. Pierre-Luc Fortin fait la lecture de l'ordre du jour et demande si des sujets doivent être ajoutés. Aucun sujet n'est ajouté et l'ordre du jour est adopté tel que présenté.

3. Lecture, adoption et suivi du procès-verbal de la réunion du 26 avril 2022

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

4. **Modification du processus de taxe d'amélioration locale ainsi que de la politique C-2016-0836**

Ce point est reporté à la prochaine rencontre.

5. **Développement des espaces verts à leur plein potentiel**

Ce point est reporté à la prochaine rencontre.

6. **Camion restaurant – enjeux et orientations**

M^{me} Myriam Lavoie mentionne que ce dossier avait déjà fait l'objet de discussions par un groupe de travail multidisciplinaire comprenant des fonctionnaires de développement durable, de l'aménagement, des services juridiques, des travaux publics, des loisirs et de la police.

M^{me} Lavoie indique qu'en 2021, au moment de la refonte, nous n'étions pas prêts pour les autoriser à la grandeur de la Ville et que seule une autorisation spécifique pour un projet pilote au parc de l'île Saint-Quentin a été incluse dans la réglementation. Elle mentionne donc que selon la réglementation actuelle, les roulottes et camions de restauration sont interdits, à moins que ce ne soit que de façon ponctuelle lors d'activité temporaire à caractère récréatif ou culturel, à l'exception du parc de l'île Saint-Quentin.

Elle explique ensuite l'autorisation des camions restaurant sur l'ensemble du territoire de la Ville touche une variété d'enjeux, notamment la gestion des matières résiduelles, la vitalité commerciale, leur emplacement, l'occupation du domaine public, les terrains privés, la gestion des autorisations, la diversité alimentaire, les événements ainsi que la sécurité.

Au niveau de la gestion des matières résiduelles, elle indique qu'il avait été soulevé que le camion restaurant devait être autonome pour l'eau potable et les eaux usées, car il leur serait interdit de se brancher au réseau. Elle mentionne également un enjeu logistique et financier quant au besoin de prévoir un plus grand nombre de poubelles publiques et de les vider plus souvent.

Au niveau de la vitalité commerciale, elle mentionne que l'on parle souvent de la compétition avec les restaurateurs et du phénomène de locaux vacants qui amène à devoir identifier des zones appropriées si on veut les permettre ainsi que de déterminer la quantité de permis annuels. Elle indique par exemple que les restaurateurs de la rue des Forges ont soulevé une vive opposition à permettre la présence de camion restaurant au centre-ville, car ça leur enlèverait de la clientèle potentielle en diluant l'offre commerciale et que les restaurateurs doivent de leur côté assumer des coûts pour le loyer et paient des taxes. Cela amène donc à l'enjeu concernant les emplacements visés, qui pourrait alors être hors centre-ville, par exemple au sanctuaire ou dans de grands parcs, où il n'y a pas déjà une offre de restauration sur place ainsi que dans certaines zones commerciales ou industrielles qui peuvent avoir un certain potentiel.

Concernant l'enjeu lié à l'occupation du domaine public, Mme Lavoie explique qu'il faudrait statuer où ce serait permis et dans quel contexte, qui s'occuperait de la gestion à savoir où les camions restaurants pourraient s'installer et pendant combien de temps. Elle mentionne que si c'est dans des endroits de stationnement sur rue, il faut prendre en considération la perte de case

de stationnement ainsi que la potentielle perte de revenu s'il y a des parcomètres. Pour les terrains privés, les enjeux résidents à savoir si c'est un usage temporaire, le nombre de fois et la durée de la présence de camion restaurant ainsi que de déterminer si on leur permettrait selon le type le zonage, notamment les privilégier dans des zones commerciales et moins dans les zones résidentielles.

Concernant l'enjeu de la gestion des autorisations, M^{me} Lavoie explique qu'il faudra statuer à savoir si celles-ci sont octroyées par emplacement, au propriétaire du terrain ou au propriétaire du camion restaurant, valider s'il y a un système de rotation qui sera instauré ainsi que de déterminer les responsables de la gestion des permis. Pour la question de la diversité alimentaire, il faut déterminer si l'on souhaite privilégier de saines habitudes de vie, de la gastronomie ou même de la diversité par rapport à l'offre de restauration habituelle et qui s'occupe de valider ça.

Concernant les événements, M^{me} Lavoie stipule qu'il devra y avoir un arrimage avec la Direction de la culture, des loisirs et de la vie communautaire afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de compétition entre les camions restaurants et les autres types d'offres.

Concernant l'enjeu de la sécurité, M^{me} Lavoie mentionne que c'est principalement lorsque les camions restaurants sont installés sur rue, qui peut donc engendrer des accidents de la route ou de la sécurisation du stationnement ainsi que des files d'attente dans la rue.

M^{me} Lavoie fait également état aux membres du bilan du projet pilote de l'île Saint-Quentin fourni par la corporation de l'île quant aux forces et aux faiblesses dudit projet, lequel est positif et sera reconduit pour la saison estivale 2022.

M^{me} Lavoie présente ensuite des exemples de la gestion des camions restaurants dans quelques villes, dont la Ville de Québec, la Ville de Saguenay et la Ville de Montréal.

Au niveau des prochaines étapes, elle explique qu'il faut donc valider les orientations à savoir si oui ou non les camions restaurant seraient autorisés sur le territoire de la Ville puis de statuer sur chacun des enjeux soulevés.

Les membres discutent de la situation et s'interrogent notamment à savoir si ce serait l'ensemble de la cuisine sur rue qui serait intégré dans la réglementation, dont les vélos chariot. M^{me} Lavoie explique que ce type de véhicule pourrait également être inclus dans la réglementation. Les membres discutent également de la possibilité de monnayer les permis d'occupation pour les camions restaurant dans les espaces publics de la Ville, qui pourraient engendrer des revenus et permettre de payer l'aménagement de nos parcs.

M. Pierre-Luc Fortin mentionne que l'idée est donc d'aller de l'avant pour démarrer le travail de réflexion ainsi que de modification réglementaire afin de permettre les camions restaurants selon certains encadrements. M. Dominic Thibeault indique que le délai quant à la mise en marche de ce dossier ainsi qu'une réflexion sur les divers enjeux serait possiblement vers l'été 2023 pour une modification réglementaire et application à l'été 2024. M. Thibeault explique qu'en ce qui

concerne les camions restaurants actuellement en fonction sur le territoire de la Ville, nous procédons par suivi aux plaintes, s'il y a lieu.

7. **Suivi des dossiers**

Ce point est reporté à la prochaine rencontre.

Levée de la séance

La rencontre se termine à 16 h 45.



M. Pierre-Luc Fortin
Président du Comité et conseiller municipal



M^e Marie-Michèle Lemay
Assistante-greffière et notaire