

**FICHE DE PRISE DE DÉCISION**

<b>Fiche de prise de décision : URBA-2016-266-R-2</b>
<b>Direction de l'urbanisme</b>
<b>Service de la planification et de l'aménagement du territoire</b>
<b>Objet : Projet de règlement modifiant le Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement et projet de règlement modifiant le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies (cuisine de rue)</b>
<b>Date : Le 20 janvier 2017</b>

**ÉTAT DE LA SITUATION (situation/problème)**

Les projets de règlements présentés aux annexes 1 et 2 visent à autoriser et à encadrer les activités de la cuisine de rue. Ces projets traduisent l'objectif recherché et les orientations retenues par la Ville, lesquels se résument ainsi :

**Objectif recherché par la Ville de Lévis**

L'objectif recherché par la Ville est de répondre à un engouement pour la cuisine de rue des résidents et d'offrir un produit de restauration original. Il s'agit en quelque sorte de créer une dynamique urbaine, pour la population de Lévis et pour les visiteurs, qui s'inscrit également dans le cadre de son réseau récréotouristique.

**Principales orientations****1. Pour l'occupation du domaine public**

Favoriser les activités de camions de cuisine en fonction du contexte et du milieu lévisien, soit en autorisant trois sites publics qui correspondent aux zones P2158, L2097, L1429, et L0558 (Annexe 3) :

- le Quai Paquet, esplanade du secteur de la Traverse, secteur Lévis;
- le Parc Saint-Laurent (Anse Tibbits), secteur Lévis;
- le Parc des Chutes-de-la-Chaudière, secteurs Charny et Saint-Rédempteur.

Ces activités seront autorisées par le Règlement de zonage RV-2011-11-23 selon des conditions et modalités contenues à des baux à intervenir ainsi que par des normes de sécurité incluses au Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies. À même les baux, la Ville verra à exiger que les propriétaires de camions de cuisine aient une place d'affaires sur le territoire de la ville.

**2. Pour les événements (festivals)**

Pour les festivals, fêtes foraines, cirques et autres événements similaires (tel le Festivent), la Ville souhaite bonifier l'encadrement selon certaines normes incluses au projet de règlement modifiant le Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement et le projet de règlement modifiant le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies. Les camions de cuisine pourront provenir du territoire de Lévis ou de tout autre territoire.

### 3. Pour les événements privés (individus ou entreprises)

a) Pour les événements privés reliés aux individus ou aux entreprises (exemple : activités destinées aux employés par une entreprise commerciale, publique ou autre, comme un 5 à 7 ou encore une fête ou un baptême pour des individus) :

- Les camions de cuisine, lors d'événements privés, sont autorisés partout sur le territoire, sans condition : la Ville estime que ce sont des activités privées qui ne doivent pas être encadrées;
- les propriétaires de camions de cuisine de rue peuvent provenir de la Ville de Lévis ou d'ailleurs.

b) Pour les activités commerciales, institutionnelles et autres à des fins promotionnelles (promotion d'un produit ou d'un service):

La Ville souhaite réglementer ce type d'événements promotionnels selon certaines normes d'aménagement et de sécurité au Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement et le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies.

Il est prévu que, pour les événements promotionnels, le propriétaire ou l'exploitant du camion doit être propriétaire d'un immeuble ou occupant d'un établissement d'entreprise sur le territoire de la ville de Lévis dont l'usage principal exercé entre dans la classe d'usage C101 (restauration (restaurants, prêt-à-emporter, traiteurs, etc.)), le camion de cuisine étant associé à cet établissement.

À titre informatif, un projet de règlement modifiant le Règlement RV-2011-11-28 sur les permis et certificats sera déposé prochainement pour exiger un certificat pour les camions de cuisine et pour prévoir la documentation qui devra être déposée à cette fin. Un projet de règlement modifiant le Règlement RV-2012-13-97 sur les tarifs des permis et certificats et demande en matière d'urbanisme pour exiger un tarif sera également déposé. L'entrée en vigueur de ces règlements est prévue dans les mêmes délais que les règlements soumis dans cette FPD.

#### ANALYSE DES ALTERNATIVES (avantages/inconvénients/impacts)

N/A

#### ÉCHÉANCIER DE RÉALISATION

N/A

#### FINANCEMENT (coûts/revenus/poste budgétaire/impacts budgétaires 2016-2017-2018)

Coûts/revenus	Impacts	2016	2017	2018
N/A				

Conformément au Règlement RV-2007-07-02 sur le contrôle et le suivi budgétaire, il incombe au responsable d'activité budgétaire de vérifier la disponibilité de crédits suffisants pour les fins auxquelles la dépense est projetée.

Disponibilités budgétaires  Oui  Non

#### Commentaires

- Financement déjà autorisé par :
- Budget de fonctionnement. Poste budgétaire : \_\_\_\_\_
  - Règlement d'emprunt spécifique RV-\_\_\_\_\_, Poste budgétaire : \_\_\_\_\_
  - Règlement « Omnibus » RV-\_\_\_\_\_, résolution CE-\_\_\_\_\_
  - Autre (spécifier) : \_\_\_\_\_, résolution CV-\_\_\_\_\_
- Autorisation de financement à obtenir et source de financement proposée :

**Commentaires**

Numéro du projet PTI : \_\_\_\_\_ Montants 2016 \_\_\_\_\_ 2017 \_\_\_\_\_ 2018 \_\_\_\_\_

Compensation :  ou N/A

Projet subventionné :  Oui  Non+

Si oui, préciser le titre du programme et le pourcentage : \_\_\_\_\_

Signature du responsable d'activité budgétaire PLI Date : 20/01/2017

**ÉCHÉANCIER (étapes/dates/justification de la nécessité du traitement par CE ou CV à cette date)**

Procédure de modification règlementaire (Annexe 4).

**PERSONNES CONSULTÉES**

Nom de la personne	Date (J/M/A)	Champ de compétence
La Direction des affaires juridiques	19/01/2017	En validation avec le volet juridique afférent au projet de règlement, à son objet et à son échéancier
M <sup>me</sup> Hélène Saint-Pierre, inspectrice en bâtiment, Service des permis et inspection/DU	19/01/2017	En validation avec le volet urbanistique et application du règlement
M. Steve Larose, préventionniste, Direction de la sécurité incendie	19/01/2017	En validation en lien avec la réglementation incendie



## RECOMMANDATION (énoncé)

La Direction de l'urbanisme recommande au comité exécutif de recommander au conseil de la Ville d'adopter les projets suivants tels qu'ils sont joints aux annexes 1 et 2 :

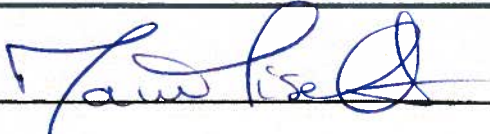
- ✓ Projet de règlement modifiant le Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement cuisine de rue, ayant comme objet :
  - Autoriser, dans toutes les zones, à titre d'usage temporaire, les camions de cuisine pour les événements privés;
  - Préciser certaines conditions relatives à la tenue de fêtes foraines, cirques, festivals et autres événements similaires, et ce, sur un terrain où l'usage principal autorisé fait partie de la famille « Commerciale », et sur un terrain où l'usage principal autorisé fait partie de la famille « Publique et Communautaire »;
  - Autoriser les camions de cuisine lors d'événements promotionnels dans les zones de type « C », sur un terrain où l'usage principal exercé fait partie du groupe C1, C2, C3, C4, C5, C6 ou C7, aux conditions prévues au projet de règlement;
  - Autoriser les camions de cuisine dans les zones L0558, L1429, L2097 et P2158.
  
- ✓ Règlement modifiant le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies. Ce règlement a pour objet l'ajout de normes de sécurité relatives aux camions de cuisine.

### UNE COPIE DOIT ÊTRE EXPÉDIÉE AUX PERSONNES CONSULTÉES

Liste des pièces jointes :  
Annexe 1 : Projet de Règlement RV-2016-XX-XX modifiant le Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement  
Annexe 2 : Règlement RV-2016-XX-XX modifiant le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies  
Annexe 3 : Zones visées par le projet RZL (article 237) : pour les parcs  
Annexe 4 : Procédure de modification règlementaire

Préparé par : Julie Tremblay, urbaniste		Titre d'emploi : Conseillère en urbanisme	
Recommandé par : 			
SÉBASTIEN HANEUL, GESTIONNAIRE DE PROJETS COMPLEXES			
Nom et initiales manuscrites	Nom et initiales manuscrites	Nom et initiales manuscrites	
Titre d'emploi	Titre d'emploi	Titre d'emploi	
Commentaires :			
Signature de la Direction : 		Date : 2017/01/20	

<b>COMMENTAIRES DE LA DIRECTION GÉNÉRALE</b>

Signature de la Direction générale :  Date : 2017/01/23



Conseil de la Ville

---

Règlement RV-2016-XX-XX modifiant le Règlement  
RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement

---

LE CONSEIL DE LA VILLE DÉCRÈTE CE QUI SUIT :

**1. Terminologie – Définition de « camion de cuisine »**

L'article 6 du Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement est modifié par l'insertion, après la définition de « cabanon », de la définition suivante :

« Camion de cuisine :

Véhicule motorisé immatriculé ou remorque immatriculée à bord desquels des produits alimentaires sont transformés ou assemblés pour la vente ou la distribution à une clientèle passante. N'est pas considéré comme un camion de cuisine, un véhicule ou une remorque où sont principalement vendus ou distribués des produits alimentaires déjà transformés, assemblés ou cuisinés (tels que comptoir mobile, cantine mobile, etc.). »

**2. Modification de l'article 57**

L'article 57 de ce règlement est modifié par l'ajout, après le paragraphe 11°, du paragraphe suivant :

« 12° Un camion de cuisine, à titre d'usage temporaire, lors d'un événement exclusivement privé, pour la seule durée de cet événement. Aux fins du présent paragraphe, est considéré comme un événement exclusivement privé, un événement qui n'est pas ouvert au public ou pour lequel le public n'y a pas généralement accès, et qui est limité aux personnes invitées à l'événement ou aux employés d'une entreprise (anniversaire, mariage, baptême ou tout autre activité similaire de nature privée). »

**3. Modification de l'article 117**

L'article 117 de ce règlement est modifié :

1° Par le remplacement du paragraphe 1° du premier alinéa par ce qui suit :

« 1° sauf pour un usage de la classe C701, un maximum de deux événements par année sont autorisés par terrain et ce, pour une période maximale de 10 jours consécutifs par événement. Le présent paragraphe ne s'applique pas à un événement organisé par un organisme à but non lucratif aux fins de financement de cet organisme, tel que collecte de fonds, œuvres de bienfaisance ou autres objets similaires. »

2° Par l'ajout, à la fin du deuxième alinéa, de la phrase suivante :

« Les camions de cuisine sont autorisés pendant l'événement ».

#### **4. Ajout de l'article 117.1**

Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 117, de l'article suivant :

##### **« 117.1 Camion de cuisine pour les événements promotionnels**

Les camions de cuisine sont autorisés uniquement dans les zones de type « C » lors d'événements promotionnels sur un terrain où l'usage principal exercé fait partie du groupe C1, C2, C3, C4, C5, C6 ou C7. L'événement promotionnel doit être complémentaire à l'un ou l'autre de ces usages commerciaux exercés sur le même terrain.

La présence de camions de cuisine, lors d'événements promotionnels, est assujettie aux conditions suivantes :

- 1° Sauf pour un usage de la classe C701, un maximum de trois événements par année sont autorisés par terrain et ce, pour une période maximale de 5 jours consécutifs par événement;
- 2° Le propriétaire ou l'exploitant du camion doit être propriétaire d'un immeuble ou occupant d'un établissement d'entreprise sur le territoire de la Ville de Lévis dont l'usage principal exercé est dans la classe d'usage C101, le camion de cuisine étant associé à cet établissement;
- 3° Le camion de cuisine, de même que les objets et équipements utilisés pour son exploitation, ne doivent pas être en opération sur le terrain en dehors des heures d'exploitation (heures d'ouverture) du commerce exercé à titre d'usage principal sur le terrain;  
  
Cependant, ces camions, équipements et objets peuvent être installés sur le terrain au plus tôt 24 heures avant l'heure d'ouverture du commerce exercé à titre d'usage principal sur le terrain, la première journée de l'événement, et doivent être retirés du terrain au plus tard 24 heures après la fermeture du commerce, le dernier jour de l'événement;
- 4° La vente, la distribution ou l'utilisation de boissons alcoolisées est interdite, sauf lorsqu'il s'agit d'un ingrédient d'un mets ou d'un plat cuisiné;
- 5° Les camions de cuisine (incluant leurs équipements, objets et autres) sont autorisés en cour avant, avant secondaire, latérale ou arrière;
- 6° Une bande de 10 mètres en deçà de toute ligne de terrain ne peut être utilisée pour l'événement;
- 7° Le nombre minimal requis de cases de stationnement hors-rue doit, en tout temps, être maintenu;
- 8° Des toilettes publiques doivent être accessibles sur le terrain où se tient l'événement.
- 9° Le terrain doit être nettoyé et remis en bon état dans un délai maximal de 3 jours suivant la fin de l'événement;

- 10° Aucune case de stationnement n'est exigée pour ce type d'évènement.
- 11° Lorsqu'un camion de cuisine comprend un auvent intégré, celui-ci ne peut excéder la hauteur du camion.
- 12° Toute enseigne aux fins de promouvoir l'évènement ou les biens et services en lien avec un camion de cuisine est interdite, à l'exception de ce qui suit :
  - a) Les informations relatives au menu et au prix des produits alimentaires, uniquement lorsque ces informations sont installées, peintes ou fixées sur le camion de cuisine;
  - b) Les inscriptions indiquant les nom, adresse et logo de l'exploitant (ou restaurateur) du camion de cuisine uniquement lorsque ces informations sont installées, peintes ou fixées sur le camion de cuisine;
  - c) Les coordonnées téléphoniques, de même que les coordonnées de site web ou réseaux sociaux associés à la raison sociale de l'exploitant du camion de cuisine (tel que restaurateur) uniquement lorsque ces informations sont installées, peintes ou fixées sur le camion de cuisine;
  - d) Les inscriptions de type « *Commandez ici* » et « *Recevez ici* » uniquement lorsque ces informations sont installées, peintes ou fixées sur le camion de cuisine;
- 13° Un membre de l'équipe du propriétaire ou de l'exploitant du camion de cuisine doit être présent dans le camion de cuisine à tout moment pendant les heures d'exploitation.
- 14° Aucun filage, boyau ou autre équipement similaire ne doit être déposé sur le sol ou parcourir le sol, aux alentours du camion de cuisine où le public a accès sans être protégé par un équipement sécuritaire conçu à cette fin. »

#### **5. Modification de l'article 144**

L'article 144 de ce règlement est modifié par l'ajout, après le quatrième alinéa, de l'alinéa suivant :

« Les deux premiers alinéas ne s'appliquent pas pour un camion de cuisine stationné lors d'un évènement privé et ce, pour la seule période que dure cet évènement. »

#### **6. Modification de l'article 237**

L'article 237 de ce règlement est modifié :

1° Par le remplacement du paragraphe 1° du premier alinéa par ce qui suit :

« 1° sauf pour un usage de la classe C701, un maximum de deux évènements par année sont autorisés par terrain et ce, pour une période maximale de 10 jours consécutifs par évènement. Le présent paragraphe ne s'applique pas à un évènement organisé par un organisme à but non lucratif

aux fins de financement de cet organisme, tel que collecte de fonds, œuvres de bienfaisance ou autres objets similaires. »

2° Par l'ajout, à la fin du deuxième alinéa, de la phrase suivante :

« Les camions de cuisine sont autorisés pendant l'évènement. »

#### **7. Modification de l'article 238**

L'article 238 de ce règlement est modifié par le remplacement de la dernière phrase du deuxième alinéa par la phrase suivante :

« Aucune remorque, boîte de camion, camion, camion semi-remorque ou autre véhicule ou construction similaire ne peut servir temporairement ou de façon permanente comme conteneur à déchets, ni à des fins d'entreposage de matériel, de produits, d'objets, de matériaux, etc., ni à des fins d'affichage, de panneau-réclame ou d'enseigne, de remise, d'usage « Habitation », d'abri ou de lieu de restauration, à l'exception d'un camion de cuisine lorsqu'il est autorisé en vertu du présent règlement. »

#### **8. Ajout de l'article 537.1**

Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 537, de l'article suivant :

« **537.1 Camions de cuisine dans certaines zones**

Les camions de cuisine sont autorisés dans les zones L0558, L1429, L2097 et P2158. »

---

Gilles Lehouillier, maire

---

Marlyne Turgeon, greffière par intérim





---

**Règlement RV-2016-XX-XX modifiant le Règlement  
RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies**

---

LE CONSEIL DE LA VILLE DÉCRÈTE CE QUI SUIT :

1. **Modification de l'article 1**

L'article 1 du Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies est modifié par l'insertion, après le paragraphe 4<sup>o</sup>, du suivant :

« 4.1<sup>o</sup> « camion de cuisine » : véhicule motorisé immatriculé ou remorque immatriculée à bord desquels des produits alimentaires sont transformés ou assemblés pour la vente ou la distribution à une clientèle passante. N'est pas considéré comme un camion de cuisine, un véhicule ou une remorque où sont principalement vendus ou distribués des produits alimentaires déjà transformés, assemblés ou cuisinés (tels que comptoir mobile, cantine mobile, etc.); ».

2. **Insertion du chapitre XVI.1 « CAMION DE CUISINE »**

Le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies est modifié par l'insertion, après le chapitre XVI, du chapitre suivant :

**« CHAPITRE XVI.1  
CAMION DE CUISINE**

**97.1. Installations électriques**

Les installations électriques desservant un camion de cuisine doivent être installées, utilisées et entretenues de manière à ne pas constituer un risque d'incendie.

**97.2 Hotte de ventilation et système d'extinction fixe**

Si dans un camion de cuisine de l'équipement de cuisson est utilisé dans un procédé produisant des fumées ou des vapeurs graisseuses, cet équipement doit être équipé d'une hotte de ventilation fonctionnelle et être utilisé lors des opérations du camion de cuisine.

Si dans un camion de cuisine de l'équipement de cuisson emploie des agents de cuisson combustibles tels que des huiles végétales ou animales, cet équipement doit être équipé d'un système d'extinction fixe conforme à la norme NFPA-96.

Tout système d'extinction fixe doit être en tout temps accessible et maintenu en bon état de fonctionnement. Ce système doit être inspecté à intervalles d'au plus 12 mois par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement. Le dernier rapport d'inspection doit être disponible pour consultation dans chacun des camions de cuisine possédant un tel système.

Les hottes, les filtres et les conduits doivent être inspectés à intervalles d'au plus 7 jours et doivent être nettoyés s'il y a accumulation de dépôts combustibles.

**97.3 Extincteurs d'incendie portatifs**

Un camion de cuisine doit être muni au minimum d'un extincteur d'incendie portatif de cote minimale 5-A, 20-B, C et d'un extincteur d'incendie portatif coté de classe K lorsque de l'équipement de cuisson emploie utilise des agents de cuisson combustibles tels que des huiles végétales ou animales.

Un extincteur d'incendie portatif doit être en tout temps accessible et visible. Son emplacement doit être indiqué à l'aide d'un avis ou d'une affiche conforme. Il doit également être installé solidement et adéquatement sur un support conçu à cette fin.

Un panneau de signalisation doit être visiblement en place à proximité de l'extincteur d'incendie portatif pour les feux de classe K, si présent. Il doit indiquer la phrase suivante : « ATTENTION en cas d'incendie impliquant un équipement de cuisson, utilisez cet extincteur après avoir activé le système d'extinction fixe ». Ce panneau doit être d'une grandeur minimale de 193 millimètres X 279 millimètres et doit comporter un fond rouge avec des lettres blanches d'au moins 14,3 millimètres de hauteur pour le mot ATTENTION et d'au moins 6,4 millimètres de hauteur pour le reste de la phrase.

Un extincteur d'incendie portatif doit être en tout temps maintenu en bon état de fonctionnement, à son plein niveau et à sa pression de service. La maintenance d'un extincteur d'incendie portatif doit se faire à intervalles d'au plus un an. La maintenance et le remplissage d'un extincteur d'incendie portatif doivent être effectués par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement.

**97.4 Installations de gaz propane et génératrices**

Les installations de gaz propane doivent être installées, utilisées et entretenues de manière à ne pas constituer un risque d'incendie.

Les bouteilles de gaz propane et les génératrices doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion de cuisine par un support approuvé et conforme aux normes pour le transport de ce type de matériel. Ces équipements ne doivent pas être installés à l'intérieur du camion de cuisine.

Il est interdit de fumer à une distance minimale de 3 mètres des bouteilles de gaz propane du camion de cuisine. L'exploitant doit installer sur le camion de cuisine à la vue du public une affiche interdisant de fumer.

**97.5 Moyens d'évacuation**

Un camion de cuisine 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 lorsque le camion est occupé.

**97.6 Distance sécuritaire**

Aucun camion de cuisine ne doit être stationné ou positionné à moins de 3 mètres de tout bâtiment.

Aucun camion de cuisine ne doit être stationné ou positionné à moins de 3 mètres de toute tente ou chapiteau utilisés :

1° comme lieu de sommeil de 100 mètres carrés et plus ;

2° à des fins commerciales ou de réunion de 150 mètres carrés et plus.

Si plus d'un camion de cuisine exploite sur le même site, une distance minimale de 3 mètres est requise entre les camions.

**3. Modification de l'article 127**

L'article 127 de règlement est modifié par l'ajout, après le troisième alinéa, du suivant :

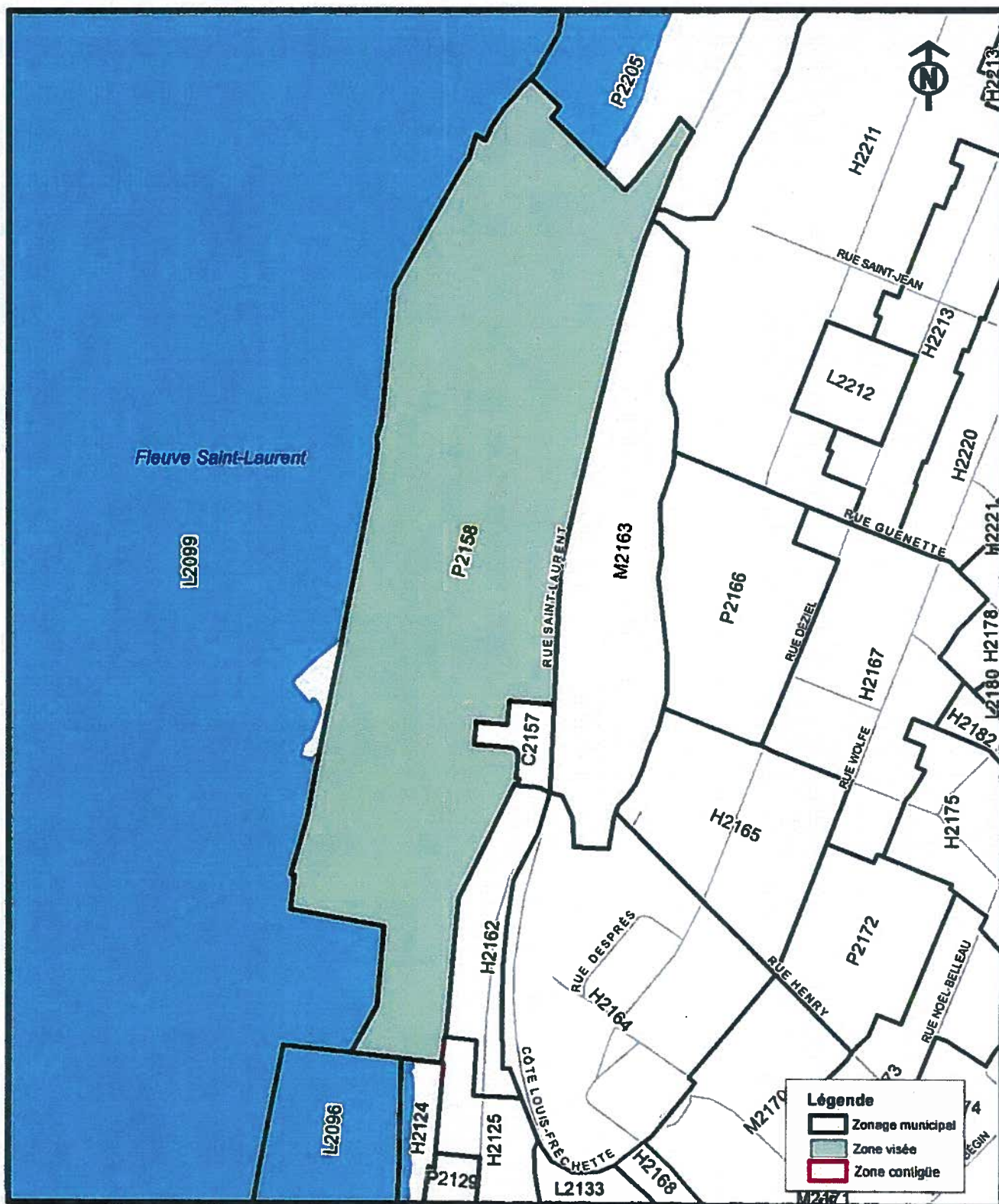
« De plus, est également responsable de l'application du présent règlement les inspecteurs en bâtiment de la Direction de l'urbanisme à l'égard de l'article 97.6. ».

Adopté le

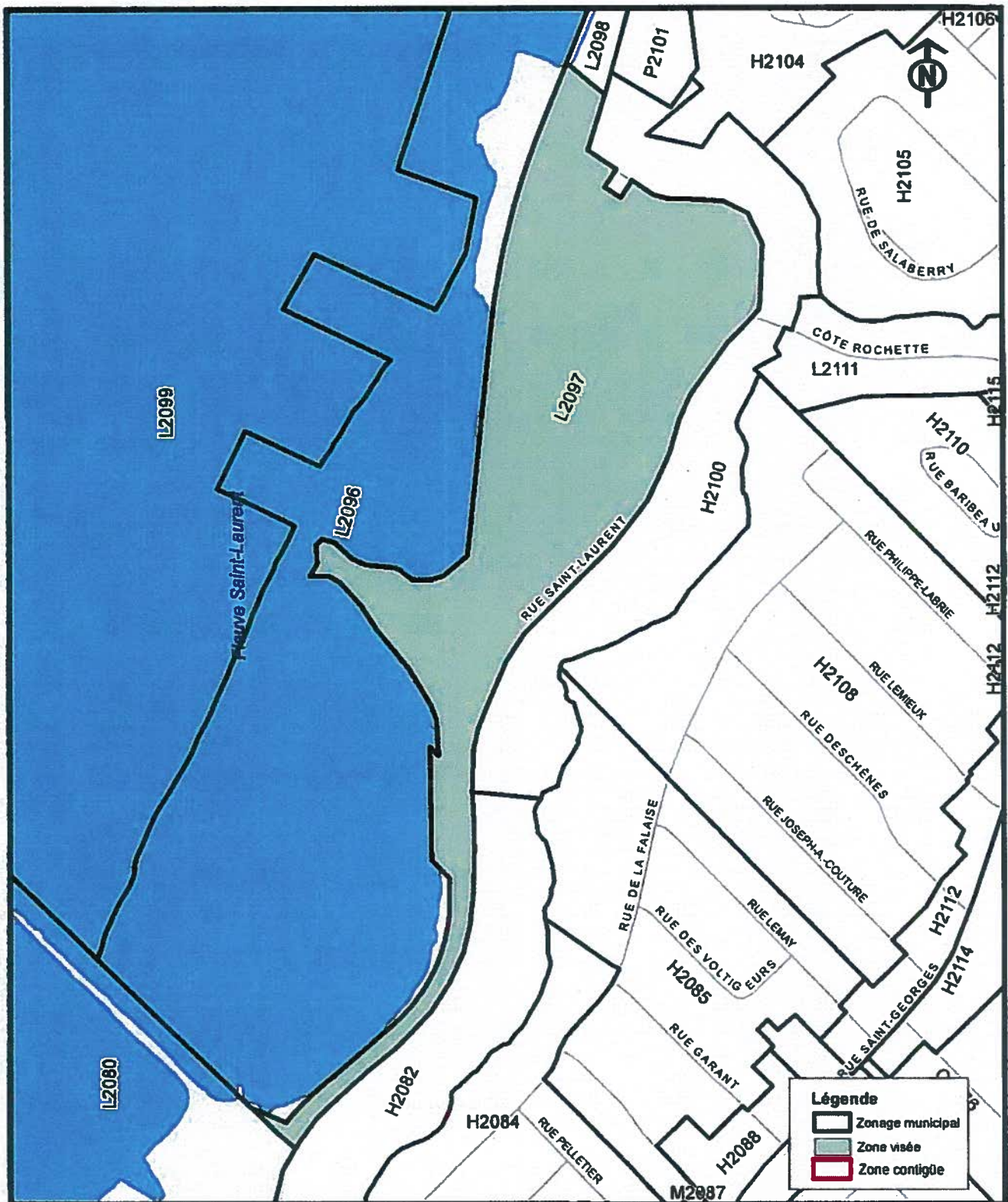
\_\_\_\_\_  
Gilles Lehouillier, maire

\_\_\_\_\_  
Marlyne Turgeon, greffière par intérim

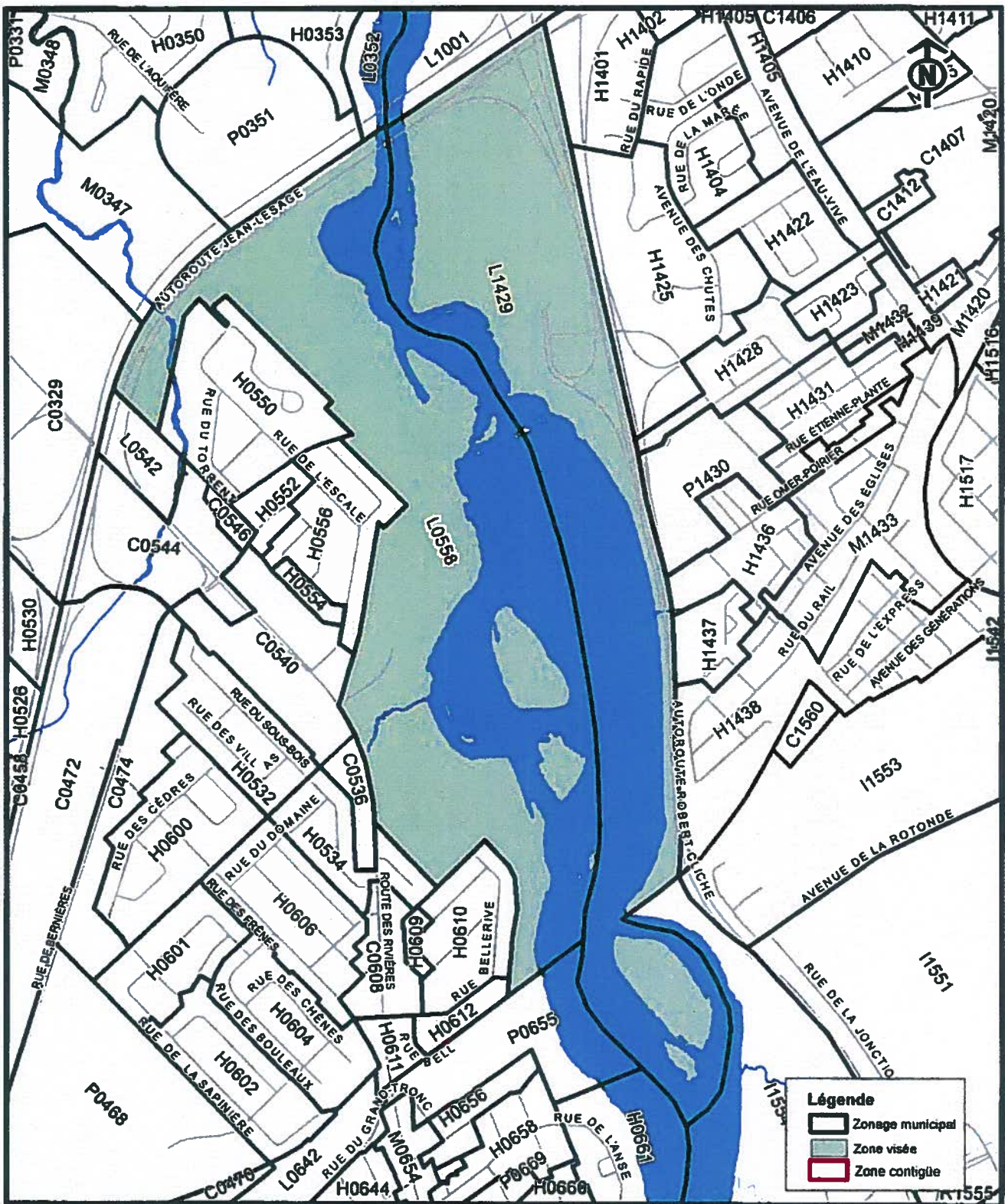
Quai Paquet, esplanade du secteur de la Traverse  
Secteur Lévis



Parc Saint-Laurent (Anse Tibbits)  
Secteur Lévis



### Parc des Chutes-de-la-Chaudière Secteurs Charny et Saint-Rédempteur



**Procédure de modification réglementaire**

**Projet de règlement modifiant le Règlement RV-2011-11-23 sur le zonage et le lotissement**

- Avis de motion
- Adoption du projet de règlement
- Avis annonçant une assemblée publique de consultation
- Assemblée publique de consultation dans les arrondissements des Chutes-de-la-Chaudière-Ouest, des Chutes-de-la-Chaudière-Est et de Desjardins
- Adoption du second projet de règlement
- Avis public - demande d'approbation référendaire
- Adoption du règlement
- Avis public concernant l'examen de la conformité au schéma
- Avis public d'entrée en vigueur

**Projet de règlement modifiant le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies**

- Avis de motion
- Adoption du règlement
- Avis public de promulgation