
RÈGLEMENT 2026-21

RÈGLEMENT RÉGISSANT LA CUISINE DE RUE SUR LE TERRITOIRE DE LA VILLE DE BEAUHARNOIS

ATTENDU le règlement 2015-06 régissant la cuisine de rue, adopté le 12 juin 2015;

ATTENDU que le règlement 2015-06 sur la cuisine de rue nécessite une mise à jour;

ATTENDU QUE lors de la séance ordinaire du 18 août 2026, un avis de motion du présent règlement a été dûment donné et le projet de règlement déposé;

EN CONSÉQUENCE, LE CONSEIL DÉCRÈTE ET ORDONNE CE QUI SUIIT :

CHAPITRE 1 – DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES ET INTERPRÉTATIVES

Article 1.1 Préambule

Le préambule fait partie intégrante du présent règlement.

Article 1.2 Définitions

À moins de déclaration contraire expresse ou résultant du contexte de la disposition, les expressions, termes et mots suivants ont dans le présent règlement le sens et l'application que leur attribue le présent article :

« **ARRQ** » : désigne l'Association des restaurateurs de rue du Québec, un organisme à but non lucratif privé ayant pour objectif d'assurer à ses membres une représentation auprès des différents organisateurs d'événements et de gérer les besoins de ces derniers en matière de cuisine de rue;

« **Autorité compétente** » : Service de l'occupation du territoire et de l'aménagement urbain et le Service de la sécurité incendie et civile;

« **Cuisine de production** » : établissement commercial situé sur le territoire de la Ville de Beauharnois et utilisé par l'exploitant notamment pour la cuisine de rue;

« **Cuisine de rue** » : préparation d'aliments vendus sur le domaine public à partir d'un véhicule-cuisine;

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

« **Emplacement** » : espace à l'intérieur d'un site où doit s'installer un véhicule-cuisine;

« **Exploitant** » : personne physique ou morale ou son représentant qui exploite un permis de cuisine de rue;

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

« **Menu** » : liste des mets et des boissons offerts par l'exploitant et approuvée par l'autorité compétente;

« **Période d’occupation** » : le fait pour un véhicule-cuisine d’être stationné sur un site durant les heures autorisées pour la cuisine de rue en fonction de la période de validité du permis;

« **Produit signature** » : aliments et mets préparés qui représentent le produit principal et caractérisent la cuisine de rue proposée par l’exploitant et pour lequel ce dernier entend être connu et faire sa marque;

« **Véhicule-cuisine** » : véhicule moteur mobile immatriculé muni de dispositifs permettant de conserver les aliments et à bord duquel les produits alimentaires sont transformés et/ou assemblés pour la vente sur le domaine public à une clientèle de passants.

CHAPITRE 2 – APPLICATION ET FORMATION

Article 2.1 Champ d’application

Le présent règlement s’applique à tout camion de rue, remorque mobile de cuisson ou unité alimentaire temporaire exploitée sur le territoire de la Ville.

La cuisine de rue est autorisée sur l’ensemble du territoire de la Ville de Beauharnois.

CHAPITRE 3 – AUTORISATION ET PERMIS

Article 3.1 Délivrance du permis

La cuisine de rue est interdite à moins d’avoir préalablement demandé et obtenu un permis, lequel est émis par le Service de l’occupation du territoire et de l’aménagement urbain après avoir été approuvé par le Service de la sécurité incendie et civile.

Article 3.2 Condition d’obtention d’un permis

Uniquement les exploitants possédant une place d’affaire au sein de la ville de Beauharnois peuvent obtenir un permis.

Un seul permis est délivré à l’exploitant et est valide pour un seul véhicule-cuisine désigné à la suite de l’approbation de la demande.

Article 3.3 Demande de permis et documents à fournir

La demande de permis doit être faite à l’aide du formulaire de demande de permis fourni par la Ville dûment complétée et signée et être accompagnée :

- a) D’une copie du document attestant que le requérant détient une police d’assurance en responsabilité civile des entreprises, accordant une protection pour dommages corporels et matériels d’un montant minimum de 2 000 000 \$ par événement délivrée par une compagnie d’assurances autorisée faisant affaires au Québec, couvrant toute la durée de l’occupation, et mentionnant la Ville de Beauharnois comme co-assurée. Cette police d’assurance doit indiquer qu’elle ne peut pas être annulée ou que sa couverture ne peut être réduite à moins qu’un préavis de trente (30) jours n’ait été signifié à l’autorité

compétente;

- b) D'une copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production;
- c) D'une copie des documents d'incorporation de l'entreprise qui opère le véhicule-cuisine et ceux de l'entreprise qui opère la cuisine de production;
- d) D'une copie des autorisations valides délivrées par le MAPAQ pour le véhicule-cuisine et pour la cuisine de production;
- e) D'une preuve de son statut de membre auprès de l'ARRQ, ainsi que de tous les documents ayant été transmis à l'ARRQ lors de sa demande d'adhésion;
- f) D'une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le véhicule-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec (SAAQ);
- g) De l'attestation de raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale, si applicable;
- h) D'une copie du menu qui sera offert dans le véhicule-cuisine;
- i) Si le permis est demandé par une personne morale, le demandeur doit fournir une résolution du conseil d'administration de l'entreprise. Une lettre du président ou du directeur suffit et peut remplacer la résolution.

Article 3.4 Transfert du permis

Un permis ne peut être vendu, loué ou transféré en aucun cas.

Article 3.5 Coût du permis

Le coût du permis est de cinquante (50 \$) dollars, à l'exception d'une mention à effet contraire dans un protocole d'entente. Aucun permis ne peut être émis si son coût n'est pas acquitté par le demandeur.

Article 3.6 Mentions au permis

Le permis doit indiquer les coordonnées de l'exploitant ainsi que l'emplacement et les produits alimentaires pour lesquels il est émis.

Article 3.7 Durée

Le permis est valide pour une période de douze (12) mois soit du 1^{er} janvier au 31 décembre.

Article 3.8 Suspension ou révocation du permis

L'autorité compétente peut suspendre ou révoquer un permis dans l'une ou l'autre des situations suivantes :

- a) L'une des conditions de la délivrance du permis n'est pas respectées;
- b) Le permis a été accordé par erreur ou sur la foi de renseignements inexacts;
- c) L'exploitant a cessé ses activités de cuisine de rue pendant une période

de six (6) mois consécutifs.

CHAPITRE 4 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 4.1 Période d'exploitation permise

La cuisine de rue est autorisée entre 11 h et 23 h.

Article 4.2 Formation des employés

L'exploitant doit s'assurer que tout le personnel reçoit une formation portant sur :

- a) L'utilisation des extincteurs et du système d'extinction;
- b) Les méthodes d'arrêt des sources de combustible;
- c) Les procédures de notification des services d'urgence;
- d) La détection et les tests simples de fuites de gaz.

Article 4.3 Déplacement du véhicule pour des fins municipales

L'exploitant doit déplacer le véhicule-cuisine pour la réalisation d'une fin municipale, notamment pour l'exécution de travaux.

Malgré le premier alinéa, le véhicule-cuisine 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.

L'exploitant doit également s'assurer de déplacer le véhicule-cuisine lorsque la signalisation routière le prescrit.

À défaut de se conformer, le véhicule-cuisine peut être remorqué aux frais de l'exploitant.

Article 4.4 Changement d'adresse

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

Article 4.5 Maintien de la police d'assurance

L'exploitant doit maintenir en vigueur pour toute la période d'occupation une assurance responsabilité civile exigée pour l'obtention du permis et effectuer annuellement le paiement du droit d'occuper le domaine public applicable aux périodes de renouvellement du permis.

Article 4.6 Responsabilité en cas de dommages

L'exploitant est responsable de tout dommage aux biens ou aux personnes résultant de l'occupation du domaine public, prend fait et cause pour la Ville et la tient indemne dans toute réclamation pour de tels dommages.

CHAPITRE 5 – VÉHICULE CUISINE

Article 5.1 Véhicules motorisés

Les véhicule-cuisine doivent être motorisés et pouvoir se propulser de façon autonome. Aux fins du présent règlement, les remorques, chariots, charrettes, kiosques sur roues et autres véhicules tractés sans conducteur ni dispositif de direction ne sont pas considérés comme des unités motorisées autonomes.

Article 5.2 Dimensions maximales

Avoir des dimensions maximales hors-tout de 10 mètres de longueur et 2,6 mètres de largeur (excluant les miroirs) et 3,5 mètres de hauteur mesurée à partir du sol.

Article 5.3 Remorque

Une remorque ne peut être jumelée à un véhicule-cuisine.

CHAPITRE 6 – VENTE D’ALIMENTS

Article 6.1 Vente et distribution

Toute vente ou distribution de nourriture doit se faire à l’intérieur du véhicule-cuisine.

Article 6.2 Produits interdits

La vente, la distribution ou l’utilisation des produits suivants est interdite à partir d’un véhicule-cuisine :

- a) Les boissons alcoolisées, sauf lorsqu’il s’agit d’un ingrédient d’un mets ou d’un plat cuisiné;
- b) Les contenants en styromousse pour servir et emballer les aliments;
- c) Les produits usinés et pré-emballés, tels que les boissons gazeuses commerciales, à l’exception des bouteilles d’eau.

Article 6.3 Types de vente interdits

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

Article 6.4 Préparation et transformation d’aliments

La préparation et la transformation d’aliments nécessaires à l’approvisionnement d’un véhicule-cuisine doivent se faire à partir de la cuisine de production associée à l’exploitant.

CHAPITRE 7 – EMPLACEMENT ET STATIONNEMENT

Article 7.1 Distance de la bordure du trottoir

Malgré toute disposition à l'effet contraire, le véhicule-cuisine en période d'occupation doit être situé à une distance maximale de 15 centimètres de la bordure du trottoir, mesurée à partir de la face externe des pneus du véhicule.

Article 7.2 Distances

Le camion doit être installé :

- a) À au moins 3 mètres (10 pieds) de tout bâtiment, structure, autre véhicule ou matériaux combustibles;
- b) Sans obstruer l'accès des véhicules d'urgence, des voies d'accès n'incendie ni des bornes-fontaines ;
- c) Aucun véhicule-cuisine ne peut être stationné à moins de 50 mètres d'un événement où il y a vente de nourriture au profit d'une cause ainsi que d'un commerce de restauration, à l'exception que ce dernier soit celui de l'exploitant.
- d) À une distance minimale de 3 mètres de chaque véhicule-cuisine lorsque plus d'un véhicule-cuisine se trouve sur le même site.

Article 7.3 Corridor piétonnier

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

Article 7.4 Stationnement sur le domaine public

Aucun véhicule-cuisine ne peut être stationné sur le domaine public en dehors des heures d'occupation autorisées.

CHAPITRE 8 – ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

Article 8.1 Présence d'équipement à l'extérieur du véhicule-cuisine

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

Aucun accessoire, équipement ou objet non relié mécaniquement en permanence au véhicule-cuisine n'est autorisé.

Article 8.2 Auvent intégré

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

Aucun auvent ne doit obstruer la signalisation routière.

Article 8.3 Alimentation autonome

Les équipements installés dans le véhicule-cuisine doivent être alimentés de façon

autonome pour l'eau potable, l'électricité et le gaz propane. L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson.

Article 8.4 Marchepied

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

Article 8.5 Ramassage des équipements

Aucun équipement, accessoire ou objet utilisé lors de l'occupation d'un véhicule-cuisine ne doit être laissé sur les sites après le départ du véhicule-cuisine et en dehors de la période d'occupation.

Article 8.6 Éclairage

L'éclairage situé sur le véhicule-cuisine 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.

CHAPITRE 9 – ENTRETIEN ET SALUBRITÉ

Article 9.1 Maintien en bon état

L'exploitant doit maintenir en bon état son véhicule-cuisine, 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.

Article 9.2 Périmètre de propreté

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 5 mètres du véhicule-cuisine.

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.

Article 9.3 Poubelles et recyclage

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 5 mètres du véhicule-cuisine et à une distance minimale de 1 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 de cuisine de rue.

Article 9.4 Alimentation en eau et déversement des eaux usées et graisses

Le véhicule-cuisine doit être alimenté en eau chaude et froide et posséder un lavabo et des installations sanitaires adéquates conformément aux normes d'hygiène et de salubrité en vigueur par le MAPAQ.

Le véhicule-cuisine doit être équipé de réservoirs de rétention suffisants permettant d’y déverser les eaux usées et les graisses.

Il est interdit de déverser les eaux usées et les graisses provenant du véhicule-cuisine sur le domaine public ou dans le système d’égout municipal.

Article 9.5 Matières résiduelles

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.

CHAPITRE 10 - SÉCURITÉ

Article 10.1 Accès au public

Le véhicule-cuisine ne doit pas donner accès aux clients à l’intérieur du véhicule et au toit.

Article 10.2 Surveillance

Le véhicule-cuisine ne peut être laissé ouvert et sans surveillance durant la période d’occupation.

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

Article 10.3 Orientation de la prise de commande

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

Article 10.4 Surélévation

Le véhicule-cuisine ne peut être surélevé ou abaissé à l’aide d’un objet ou d’un équipement mobile durant la période d’occupation.

Article 10.5 Équipements coupants

Aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie du véhicule-cuisine.

Article 10.6 Tablette

Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable.

Article 10.7 Échappements et rejets

Aucun échappement ou rejet de fumée, de vapeur ou autre provenant du véhicule-cuisine ne doit émaner du côté du service à la clientèle et du trottoir.

Article 10.8 Équipement produisant ou dégageant de la chaleur

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.

Article 10.9 Alimentation en combustible

Les bonbonnes de gaz doivent être :

- a) Installées à la verticale et solidement fixées pour empêcher tout renversement ;
- b) Munies d'une vanne d'arrêt facilement accessible.

Une inspection du système au gaz doit être effectuée avant chaque utilisation.

Tout raccordement nouvellement installé ou modifié doit faire l'objet d'un test d'étanchéité documenté, disponible sur demande du service incendie.

Les valves de gaz doivent être fermées lorsque les appareils ne sont pas utilisés.

Article 10.10 Sources d'énergie motorisées

Tout générateur ou source d'énergie motorisée doit être protégé par une barrière ou un garde empêchant l'accès du public.

L'échappement doit être orienté à au moins 12 pieds (3,6 m) de toute ouverture, entrée d'air ou issue, et dirigé à l'opposé de tout bâtiment ou autre camion de cuisson.

Article 10.11 Interdiction de fumer

Il est interdit de fumer à une distance minimale de 3 mètres des récipients de gaz propane du véhicule-cuisine.

L'exploitant doit installer sur le véhicule-cuisine à la vue du public une affiche interdisant de fumer.

Article 10.12 Système d'extinction

Tout appareil de cuisson produisant des vapeurs graisseuses doit être protégé par un système d'extinction conforme aux normes applicables.

Un extincteur portatif approprié doit être présent et facilement accessible dans la zone de cuisson, conformément aux normes NFPA.

Article 10.13 Ventilation et exploitation

La cuisson est permise seulement lorsque toutes les fenêtres, ouvertures de service et systèmes de ventilation sont ouverts et fonctionnels.

Article 10.14 Maintenance

Les équipements doivent être maintenus propres et exempts d'accumulation de graisse.

Article 10.15 Stationnement nocturne

L'exploitant doit entreposer ou garer chaque nuit son véhicule-cuisine, car elle ne peut demeurer en permanence sur un espace public.

CHAPITRE 11 – AFFICHAGE ET PUBLICITÉ

Article 11.1 Affichage du permis

Le permis de cuisine de rue 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 véhicule-cuisine et à la vue du public.

Article 11.2 Menu et liste des prix

Le menu ainsi que la liste des prix doivent être affichés à l'extérieur du véhicule-cuisine.

Article 11.3 Affichage

Le véhicule-cuisine peut être muni de l'affichage suivant :

- a) La raison sociale ainsi que le logo du véhicule-cuisine;
- b) Les coordonnées téléphoniques ainsi que le site Internet de la raison sociale du véhicule-cuisine;
- c) Les coordonnées des réseaux sociaux associées à la raison sociale du véhicule-cuisine;
- d) Les inscriptions de type « *commandez ici* » et « *recevez ici* »;
- e) Des inscriptions visant à préciser la provenance des produits utilisés dans la composition du menu et la gestion éco responsable mise de l'avant par l'exploitant.

Article 11.4 Affichages au sol

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

CHAPITRE 12 - BRUIT

Article 12.1 Niveau de pression acoustique maximal

Malgré toute disposition à l'effet contraire, le niveau de pression acoustique maximal autorisé pour les génératrices des véhicules-cuisines est de 80 dBA mesuré à 1,5 mètre du véhicule-cuisine.

Article 12.2 Utilisation d'appareils sonores

L'usage ou l'utilisation d'appareils sonores pour diffuser des sons à l'extérieur du véhicule-cuisine est interdit.

CHAPITRE 13 - INSPECTION

Article 13.1 Inspection

L'autorité compétente peut, à toute heure raisonnable, effectuer une inspection du véhicule-cuisine et exiger de l'exploitant qu'il lui fournisse tout document pertinent à l'application du présent règlement.

Article 13.2 Entrave

Il est interdit d'empêcher, d'entraver ou de nuire de quelque manière que ce soit à l'inspection visée au 1^{er} alinéa ainsi que de refuser ou de négliger de se conformer à une demande qui est formulée en vertu du présent règlement.

Article 13.3 Non-conformités

Toute non-conformité doit être corrigée immédiatement, faute de quoi le permis peut être suspendu.

CHAPITRE 14 - DISPOSITIONS PÉNALES

Article 14.1 Infraction

Commet une infraction quiconque :

- a) Fait une fausse déclaration pour l'obtention d'un permis ou dans un document prescrit par le présent règlement ou fait usage d'un tel document;
- b) Modifie l'information présentée à la demande du permis;
- c) Contrevient à une disposition du présent règlement.

Article 14.2 Sanctions

Quiconque contrevient à l'une des dispositions du présent règlement commet une infraction et est passible pour chaque jour, ou partie de jour que dure l'infraction :

- a) s'il s'agit d'une personne physique, d'une amende d'au moins cent (100 \$) dollars et d'au plus mille (1 000 \$) dollars pour la première infraction et d'au moins deux cent (200 \$) dollars et d'au plus deux mille (2 000 \$) dollars pour chaque récidive;
- b) s'il s'agit d'une personne morale, d'une amende d'au moins deux cent (200 \$) et d'au plus deux mille (2 000 \$) dollars pour la première infraction et d'au moins quatre cent (400 \$) dollars et d'au plus quatre mille (4 000 \$) dollars pour chaque récidive.

En cas de récidive, en plus des amendes prescrites, le titulaire du permis qui contrevient au règlement voit son permis révoqué immédiatement à compter de la date où il est déclaré coupable de cette infraction, par un jugement final. En outre, il est déchu du droit d'obtenir un permis pour l'année qui suit la fin de la période de

validité du permis ainsi révoqué.

À défaut du paiement de l'amende ou de l'amende et des frais, le contrevenant est passible de saisie de biens saisissables. Si l'infraction continue, elle constitue, jour par jour, une offense séparée et l'amende édictée pour cette infraction peut être infligée pour chaque jour que dure l'infraction. Lorsque l'amende ou l'amende et les frais sont encourus par une corporation, association ou une société reconnue par la Loi, cette amende ou cette amende et les frais peuvent être prélevés par voie de saisie et vente de biens et effets de la corporation, association ou société en vertu d'un bref d'exécution émis par la Cour municipale. La saisie et la vente de biens et effets sont pratiquées de la manière prescrite pour les saisies-exécutions en matières civiles.

La Ville peut, aux fins de faire respecter les dispositions du présent règlement, exercer cumulativement ou alternativement, avec ceux prévus au présent règlement, tout autre recours approprié de nature civile ou pénale et, sans limitation, la Ville peut exercer tous les recours prévus aux articles concernés de la *Loi sur l'aménagement et l'urbanisme*.

CHAPITRE 15 – DISPOSITIONS FINALES

Article 15.1 Abrogation

Le présent règlement remplace et abroge le règlement 2015-06 régissant la cuisine de rue.

Article 15.2 Entré en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur conformément à la loi.

Alain Dubuc, maire

Me Janie Arseneau, greffière

Avis de motion et projet de règlement :
Adoption du règlement :
Entrée en vigueur :

18 août 2026 – 2026-08-345
8 septembre 2026 – 2026-09-408
11 septembre 2026