

CANADA
PROVINCE DE QUÉBEC
DISTRICT DE HULL

MUNICIPALITÉ DE CHELSEA

MRC DES COLLINES-DE-L'OUTAOUAIS

RÈGLEMENT NUMÉRO 1337-25

**RÈGLEMENT AUTORISANT AVEC CONDITIONS LES CAMIONS-CUISINE
SUR LES PROPRIÉTÉS COMMERCIALES PRIVÉES**

ATTENDU QUE plusieurs demandes ont été déposées à la Municipalité de Chelsea pour des camions-cuisine de rue;

ATTENDU QUE le nouveau règlement de zonage numéro 1215-22 autorise les camions-cuisine de rue simultanément avec les usages temporaires de marchés publics et d'évènements autorisés par le conseil municipal;

ATTENDU QUE l'autorisation de camion-cuisine pour ces usages temporaires n'était qu'une première étape et qu'il y avait lieu d'étudier la possibilité d'autoriser les camions-cuisine sur les propriétés privées;

ATTENDU QU'UNE réflexion pan-MRC des Collines-de-l'Outaouais était en cours au sujet des camions-cuisine, mais que le projet a été abandonné;

ATTENDU QUE la Municipalité de Chelsea a reçu des demandes pour autoriser des camions-cuisine uniquement sur des propriétés privées opérant déjà des usages commerciaux principaux;

ATTENDU QUE le conseil municipal de la Municipalité de Chelsea a jugé qu'il était pertinent de mettre en place en projet-pilote le règlement numéro 1261-23 pour autoriser les camions-cuisine sur les propriétés privées opérant des usages commerciaux principaux;

ATTENDU QUE le projet-pilote est désormais terminé et a été considéré un succès, car aucun incident ou plainte n'a été reporté à la municipalité au sujet des camions-cuisine installés sur son territoire;

ATTENDU QUE le conseil municipal de la Municipalité de Chelsea juge qu'il était pertinent d'adopter de manière permanente le règlement autorisant les camions-cuisine sur les propriétés privées;

ATTENDU QUE les dispositions du présent règlement sont identiques à celles du projet-pilote, à l'exception de la condition « le menu proposé ne peut compétitionner avec les menus en place dans les restaurants existants sur le territoire » qui a été retiré, car l'offre actuelle de l'ensemble des restaurants à Chelsea est trop vaste et variée;

ATTENDU QUE le nombre maximum de propriété pouvant accueillir des camions-cuisine demeure contingenté à trois sur l'ensemble du territoire et le nombre de camions-cuisine par propriété demeure restreinte à un maximum de deux;

ATTENDU QU'UN avis de motion du présent règlement a dûment été donné lors de la session du conseil tenue le 11 mars 2025 et que le projet fut présenté et déposé à cette même session;

EN CONSÉQUENCE, il est proposé que le conseil de la Municipalité de Chelsea décrète ce qui suit :

CHAPITRE 1 – DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES, INTERPRÉTATIVES ET ADMINISTRATIVES

SECTION I : DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES

1. TITRE DU RÈGLEMENT

Le règlement s'intitule « Règlement numéro 1337-25 – Règlement autorisant avec conditions les camions-cuisine sur les propriétés commerciales privées ».

2. TERRITOIRE ASSUJETTI

Le règlement s'applique uniquement aux propriétés situées à l'intérieur d'un périmètre d'urbanisation et dans les zones où l'usage restauration est autorisé.

3. DOMAINE D'APPLICATION

Le règlement s'applique à tout camion-cuisine occupant ou visant à occuper un emplacement autorisé à l'article 2. Les camions-cuisine de rue sont autorisés selon les conditions apparaissant au présent règlement.

Malgré le premier alinéa, le règlement ne s'applique pas aux situations suivantes :

- 1° Aux commerces de marché public autorisés par le conseil comme usage temporaire;
- 2° Aux événements sportifs, culturels, social ou usages similaires autorisés par le conseil comme usage temporaire.

4. LIMITE D'APPLICATION

Le règlement sera en cours à partir de la date de l'entrée en vigueur du règlement.

5. LOIS ET RÈGLEMENTS

Aucune disposition du règlement ne peut être interprétée comme ayant pour effet de soustraire une personne à l'application d'une loi ou d'un règlement du gouvernement fédéral ou provincial ou d'un autre règlement municipal.

SECTION II DISPOSITIONS INTERPRÉTATIVES

6. RÈGLES DE PRÉSÉANCE DES DISPOSITIONS

Dans le règlement, à moins d'indication contraire, les règles de préséance suivantes s'appliquent :

- 1° En cas de contradiction entre le texte et un titre, le texte prévaut.
- 2° En cas de contradiction entre le texte et toutes autres formes d'expression, le texte prévaut.
- 3° En cas de contradiction entre deux dispositions du règlement ou entre une disposition du règlement et une disposition contenue dans un autre règlement, la disposition spécifique prévaut sur la disposition générale.
- 4° En cas de contradiction entre des dispositions restrictives ou prohibitives contenues dans le règlement ou en cas d'incompatibilité entre une disposition restrictive ou prohibitive contenue au règlement et une disposition contenue dans tout autre règlement, la disposition la plus restrictive ou prohibitive s'applique.

7. RENVOIS

Tout renvoi à un autre règlement contenu dans le présent règlement est ouvert, c'est-à-dire qu'il s'étend à toute modification que pourrait subir le règlement faisant l'objet du renvoi, postérieurement à l'entrée en vigueur du présent règlement.

8. TERMINOLOGIE

Pour l'interprétation du règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions et les mots mentionnés ci-dessous signifient et désignent :

1° CAMION-CUISINE

Un camion-restaurant autopropulsé ou une remorque-restaurant, exclusivement aménagés et destinés à la cuisine de rue.

2° CUISINE DE PRODUCTION

Établissement commercial situé sur le territoire de la Municipalité de Chelsea, détenant un permis d'affaires de restaurant ou de traiteur.

3° CUISINE DE RUE

Préparation et vente d'aliments à partir d'un camion-cuisine, sur le domaine public.

4° DOMAINE PUBLIC

Les rues et les places publiques, y compris les parcs.

5° EMLACEMENT

Espace occupé par un camion-cuisine.

6° EXPLOITANT DE CAMION-CUISINE

Personne physique ou morale qui exploite un camion-cuisine et qui détient un permis d'affaires de restaurant ou de traiteur de la Municipalité de Chelsea ou qui a conclu une entente avec une cuisine de production.

7° PÉRIODE D'OCCUPATION

Période durant laquelle la cuisine de rue est autorisée.

SECTION III DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

9. FONCTIONNAIRE DÉSIGNÉ

Pour les fins de l'administration et de l'application du règlement, le fonctionnaire désigné est le Directeur du Service de l'urbanisme et du développement durable et ses représentants.

10. POUVOIRS ET DEVOIRS DU FONCTIONNAIRE DÉSIGNÉ

Sans restreindre les pouvoirs et devoirs dévolus à un employé municipal par la loi, le fonctionnaire désigné, dans l'exercice de ses fonctions :

1° S'assure du respect des dispositions du règlement.

2° Analyse les demandes d'autorisation de cuisine de rue.

3° Demande au requérant les renseignements et documents requis pour l'analyse ou la délivrance d'une autorisation de cuisine de rue.

4° Délivre une autorisation de cuisine de rue lorsque les conditions d'émission sont satisfaites.

- 5° Conserve une copie de toute autorisation de cuisine de rue.
- 6° Est autorisé à visiter et examiner, à toute heure raisonnable, les lieux où l'usage est exercé pour constater si les dispositions du règlement sont respectées et pour vérifier tout fait ou tout renseignement nécessaire à l'exercice du pouvoir de délivrer une autorisation de cuisine de rue. Il est autorisé à se faire accompagner durant sa visite par toute personne employée par la Municipalité ou rémunérée par celle-ci ou à se faire accompagner d'un huissier, d'un policier ou de tout expert susceptible de l'aider à évaluer l'état des lieux ou à constater un fait.
- 7° Émet tout avis d'infraction lorsqu'il constate une contravention au règlement, enjoint le contrevenant de cesser l'exercice de l'usage en contravention du règlement et exige que soit corrigée toute situation qui constitue une infraction au règlement.
- 8° Émet tout constat d'infraction relatif à une infraction au règlement.
- 9° Exige que cesse toute activité non autorisée ou occasionnant une situation dangereuse pour la sécurité des personnes.

CHAPITRE 2 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES À LA CUISINE DE RUE

SECTION I : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EMPLACEMENTS DES CAMIONS-CUISINE

11. UTILISATION DES EMPLACEMENTS

Les camions-cuisine sont autorisés à utiliser uniquement aux endroits autorisés à l'article 2 de ce règlement.

Le camion-cuisine doit libérer l'emplacement entre 23 h et 5 h 30 le lendemain.

12. CRITÈRES POUR L'UTILISATION DES EMPLACEMENTS

Les camions-cuisine, leurs installations et leurs aires de service doivent:

- 1° être localisés dans un espace adéquat entièrement à l'intérieur des limites d'un terrain privé;
- 2° être localisés à l'extérieur des marges de reculs applicables;
- 3° ne pas occuper des cases de stationnement requises pour l'opération du commerce présent sur le terrain;
- 4° être localisés à l'extérieur des allées de circulation, des allées d'accès, des trottoirs, de l'emprise de chemins, ou toute autre emprise municipale;
- 5° être localisés à l'extérieur des servitudes existantes sur le terrain.

13. EXIGENCES POUR PERMETTRE UN EMPLACEMENT

Un certificat d'autorisation de camion-cuisine peut être émis pour un terrain uniquement si :

- 1° le terrain est situé sur un chemin permettant le débit véhiculaire qui sera généré par l'usage;
- 2° l'accès au site et l'utilisation du site est sécuritaire;
- 3° le site est aisément accessible pour les piétons;
- 4° l'aménagement du site permet d'installer le camion-cuisine tout en préservant la liberté d'accès aux véhicules d'urgence.

14. CONTINGEMENT ET DISTANCE

Un maximum de trois emplacements sera autorisé à l'échelle du territoire de la municipalité.

Un maximum de deux (2) camions est autorisé simultanément sur un même terrain.

Les camions- cuisine doivent avoir une distance de 3 mètres minimum entre eux.

SECTION II : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX CAMIONS-CUISINE

15. TYPES ET DIMENSIONS DES CAMIONS-CUISINES

1° Aux fins du présent règlement, les chariots, charrettes, kiosques sur roues et autres ne sont pas considérés comme des camions-cuisine.

2° Il doit avoir des dimensions maximales suivantes :

- a) 10 m de longueur;
- b) 2,6 m de largeur (excluant les miroirs);
- c) 3,5 m de hauteur mesurée à partir du sol.

16. MARCHEPIED

Un camion-cuisine peut comprendre un marchepied. Le cas échéant, le marchepied doit être de dimension sécuritaire.

Le camion-cuisine ne peut être surélevé ou abaissé à l'aide d'un objet ou d'un équipement mobile durant l'occupation de l'emplacement.

17. ALIMENTATION DES INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

Les équipements installés dans le camion-cuisine doivent être alimentés de façon autonome pour l'eau potable, les eaux usées et le gaz propane. L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson.

L'alimentation électrique peut être effectuée à partir du bâtiment principal existant sur le terrain. L'alimentation électrique doit toutefois être effectuée selon les règles de l'art.

SECTION III : DISPOSITIONS RELATIVES AUX AMÉNAGEMENTS

18. CONTENANTS, ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

À l'exception des contenants à ordures, de recyclage et de compostage ainsi qu'un panneau de type « sandwich », aucun mobilier ou accessoire ne doit être installé à l'extérieur du camion-cuisine, tel que les structures autonomes comprenant notamment un comptoir de condiments, un abri, parasol ou celle permettant un éclairage d'appoint.

Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable et retirée à la fin de chaque journée d'opération.

19. AUVENTS INTÉGRÉS

Lorsqu'un camion-cuisine comprend un auvent intégré, celui-ci doit être conforme aux dispositions suivantes :

- 1° L'auvent ne peut excéder la hauteur du camion-cuisine.
- 2° L'auvent doit offrir un dégagement minimum de 2,4 m mesuré à partir du niveau du sol qu'il surplombe.
- 3° L'auvent ne doit en aucun cas, obstruer la signalisation routière.

20. ÉQUIPEMENTS

Aucun système de son, système de projection, système d'éclairage extérieur ou îlot de service n'est autorisé pour desservir un camion-cuisine.

Malgré le premier alinéa, il est permis d'utiliser un éclairage intégré au camion-cuisine.

Toutefois, ce dernier ne doit créer aucune confusion avec la signalisation routière et le faisceau de toute source lumineuse doit être orienté vers le bas de manière à ne pas causer de nuisance au voisinage ou à la circulation.

21. CONTENANTS DE MATIÈRES RÉSIDUELLES

L'exploitant de camion-cuisine doit mettre à la disposition de la clientèle au moins un contenant à ordures, à matières recyclables et à matières putrescibles.

Ces contenants doivent être placés selon les distances suivantes :

- 1° 5 mètres maximum du camion-cuisine.
- 2° 1 mètre des équipements techniques du camion-cuisine, tels que la génératrice et les réservoirs de gaz propane.

Les contenants doivent être d'une capacité suffisante pour répondre aux activités quotidiennes de la cuisine de rue.

Les matières résiduelles recueillies durant l'occupation d'un emplacement 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.

SECTION IV : DISPOSITIONS RELATIVES À LA SALUBRITÉ ET À LA PRÉVENTION

22. EAUX USÉES ET GRAISSES

Le camion-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 camion-cuisine sur le domaine public ou dans le système d'égout municipal.

23. NUISANCES ET PRÉVENTION

Le camion doit être maintenu en bon état et avoir une apparence soignée (pas de peinture écaillée, par exemple). Il doit aussi avoir un affichage distinctif et de qualité professionnelle, permettant facilement d'identifier le restaurateur.

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

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

Une génératrice et les réservoirs de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion-cuisine par des mesures approuvées et conformes 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-cuisine.

Malgré l'alinéa précédent, une génératrice et les réservoirs de gaz propane non retenus en permanence au camion-cuisine doivent respecter les dispositions suivantes :

- 1° respecter la norme CAN/CSAS B149.2 (propane);
- 2° être éloignés à une distance de 3 mètres d'une flamme nue et de tout appareil de cuisson;

- 3° accessibles seulement aux personnes autorisées et doivent être solidement fixés au sol sur une base solide ou déposés sur une plateforme conçue à cet effet, et doivent être attachées afin d'éviter tout déplacement;
- 4° doivent être protégés contre les chocs causés par un véhicule; des blocs de béton ou matériaux similaires doivent être placés à 1,2 m de la bouteille et espacés de 0.45 m maximum;
- 5° dans le cas d'une génératrice portable, elle doit être installée et utilisée selon le manuel du fabricant et la norme applicable pour l'installation et l'utilisation afin que le monoxyde de carbone ne nuise pas à la santé des personnes à proximité.

24. EXTINCTEUR

Le camion-cuisine doit être muni d'un extincteur portatif conforme à la norme NFPA-10, cote et classe 5-A : 40-B:C et d'un extincteur coté de classe K lorsque le camion-cuisine utilise des agents de cuisson combustibles.

25. HOTTE DE CUISSON

Le camion-cuisine doit être muni d'une hotte de cuisson conforme à la normes NFPA-96.

26. GÉNÉRATRICE

Le niveau de pression acoustique maximal autorisé pour les génératrices des camions-cuisine ne peut dépasser 80 DBA, mesuré à une distance de 1,5 m de l'installation sur le camion-cuisine.

27. ACCÈS AU CAMION-CUISINE

Le camion-cuisine ne doit pas donner accès aux clients à l'intérieur du camion-cuisine.

SECTION V : VENTE D'ALIMENTS

28. VENTE D'ALIMENTS

Toute vente ou distribution de nourriture doit s'effectuer de l'intérieur du camion-cuisine.

La prise de commande des clients ainsi que la distribution et la vente des aliments doivent s'effectuer sur le côté du camion-cuisine orienté du côté du trottoir ou lorsqu'il n'y a pas de trottoir, du côté opposé à la circulation véhiculaire.

La vente, la distribution ou l'utilisation de produits suivants est interdite à partir d'un camion-cuisine :

- 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.

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

SECTION VI : AFFICHAGE ET PUBLICITÉ

29. AFFICHAGE AUTORISÉ À L'EXTÉRIEUR DU CAMION-CUISINE

Seules les typologies et les informations suivantes peuvent être affichées sur le camion-cuisine et à l'extérieur de celui-ci :

- 1° l'autorisation de cuisine de rue émise par la Municipalité de Chelsea;
- 2° le menu et les prix, visibles et lisibles;

- 3° les inscriptions indiquant les coordonnées de l'exploitant de camion-cuisine ou de la cuisine de production;
- 4° les inscriptions de type « Commandez ici » et « Recevez ici »;
- 5° les renseignements visant à préciser la provenance des produits utilisés dans la composition du menu et la gestion écoresponsable mise de l'avant par l'exploitant de camion-cuisine.

En plus du premier alinéa, un panneau de type « sandwich » pouvant comprendre certaines des informations précédentes peut être installé pourvu qu'il n'entrave pas la circulation des piétons.

CHAPITRE 3 – AUTORISATION DE CAMION-CUISINE

SECTION I : DÉPÔT D'UNE DEMANDE

30. AUTORISATION DE CAMION-CUISINE

Un camion-cuisine, occupant temporairement un terrain autorisé pour effectuer de la cuisine de rue, est assujéti à l'obligation d'obtenir, au préalable, une autorisation de camion-cuisine de rue en vertu des dispositions du présent règlement.

Une propriété peut se prévaloir d'un maximum de quatre (4) autorisations par année.

31. DEMANDE D'AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

L'exploitant de camion-cuisine doit déposer une demande d'autorisation de cuisine de rue auprès du fonctionnaire désigné en vertu des dispositions du présent règlement.

32. RENSEIGNEMENTS ET DOCUMENTS REQUIS

Une demande d'autorisation de cuisine de rue doit être accompagnée des renseignements et des documents suivants :

- 1° Le formulaire de dossier de candidature dûment complété et signé.
- 2° Un descriptif du projet démontrant que la proposition répond aux critères de sélection identifiés à l'annexe B du règlement.
- 3° Le menu proposé incluant les prix en incluant les taxes.
- 4° La description des expériences antérieures pertinentes de l'exploitant de camion-cuisine.
- 5° Un plan de gestion écoresponsable qui précise :
 - a) le tri des matières résiduelles;
 - b) le choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle;
 - c) la manière dont sont éliminées les différentes matières résiduelles;
 - d) les sources d'énergie alimentant le camion-cuisine et ses équipements.
- 6° Des plans à l'échelle démontrant l'aménagement du camion-cuisine et comprenant les renseignements suivants :
 - a) Les dimensions (hauteur, longueur et largeur) du camion-cuisine, les dimensions et l'emplacement des ouvertures et des accès.
 - b) Les équipements intégrés permanents et amovibles, tels que la génératrice, les récipients de gaz propane et, le cas échéant, l'auvent et la tablette rétractables.

- c) L'aménagement intérieur du camion-cuisine précisant l'emplacement des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie si requis, espaces de rangement, aires de service pour la clientèle, poste de conduite ainsi que les types de revêtements pour les surfaces de travail, les murs, planchers et plafonds.
 - d) La puissance en watt des équipements installés dans le camion-cuisine.
 - e) Le design extérieur des quatre côtés et du dessus du camion-cuisine montrant l'affichage et la signalisation permanents et amovibles, incluant l'affichage du menu.
 - f) Des photos couleur montrant toutes les faces extérieures du camion-cuisine ainsi que des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie, espaces de rangement, aires de services pour la clientèle, poste de conduite, génératrice et récipients de gaz propane.
- 7° Un plan d'implantation démontrant l'ensemble du terrain et son aménagement (stationnement, terrasse, trottoir, aménagement paysager) et la localisation proposée du camion-cuisine sur le terrain.
 - 8° Une autorisation écrite du propriétaire du terrain pour le stationnement du camion-cuisine de rue.
 - 9° Les numéros d'entreprise du Québec (NEQ) attribué à l'exploitant de camion-cuisine et à la cuisine de production avec laquelle l'exploitant de camion-cuisine a une entente.
 - 10° Une attestation de conformité des équipements de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale.
 - 11° 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 3 000 000 \$ par événement et délivré par une compagnie d'assurances autorisée à faire affaire au Québec.
 - 12° Une copie des autorisations délivrées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour le camion-cuisine et la cuisine de production.
 - 13° Une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le camion-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec ou par Service Ontario.

33. TARIF D'ÉMISSION D'UNE AUTORISATION

Le tarif d'émission d'une autorisation de cuisine de rue est de 190,00 \$.

SECTION II : CONDITIONS LIÉES

34. CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DE L'AUTORISATION

Le fonctionnaire désigné est autorisé à délivrer une autorisation de cuisine de rue pour un camion-cuisine seulement si toutes les conditions suivantes ont été respectées :

- 1° Le camion-cuisine et la localisation proposée respecte le présent règlement.
- 2° Le requérant a fourni tous les renseignements et documents exigés à l'article 32 du règlement.
- 3° Le tarif d'émission d'une autorisation de cuisine de rue a été payé.

35. PÉRIODE DE VALIDITÉ D'UNE AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

La période de validité pour une autorisation pour un camion-cuisine s'étend de l'entrée en vigueur du permis jusqu'au 31 décembre de l'année en cour. La période sera établie sur le permis en fonction de la période d'occupation autorisée par le propriétaire du terrain pour chaque camion-cuisine de rue.

Une seule autorisation de cuisine de rue est délivrée par année à l'exploitant de camion-cuisine et elle n'est valide que pour le seul camion-cuisine désigné dans l'autorisation.

36. UNICITÉ DE L'AUTORISATION

Une autorisation de cuisine de rue délivrée ne peut être vendue, louée ou transférée et le privilège ne peut être cédé à un autre exploitant de camion-cuisine.

37. RESPONSABILITÉ

Toute personne conformément à une autorisation de cuisine de rue découlant de l'application de ce règlement est responsable de tout préjudice résultant de cette occupation.

L'exploitant de camion-cuisine doit afficher en tout temps l'autorisation de cuisine de rue sur le camion-cuisine.

CHAPITRE 4 : DISPOSITIONS PÉNALES ET SANCTIONS

38. RÉVOCATION D'UNE AUTORISATION DE CUISINE DE RUE

Une autorisation de cuisine de rue peut être révoquée, sans remboursement ni compensation, lorsque l'exploitant de camion-cuisine ne respecte pas l'autorisation et que suite à l'avis d'infraction, l'exploitant de camion-cuisine ne s'est pas conformé dans le délai prescrit.

39. SANCTIONS

Quiconque contrevient ou ne se conforme pas à l'une ou l'autre des dispositions du présent règlement commet une infraction.

Une infraction au présent règlement rend le contrevenant passible des amendes suivantes (dans tous les cas, les frais de la poursuite sont en sus) :

	Personne physique	Personne morale
Première amende	1 000,00 \$	2 000,00 \$
Cas de récidive	2 000,00 \$	4 000,00 \$

Les délais pour le paiement des amendes et des frais imposés en vertu du présent règlement et les conséquences du défaut de payer lesdites amendes et les frais dans les délais prescrits sont établis conformément au Code de Procédure pénale du Québec (L.R.Q., c. C-25.1).

Si une infraction dure plus d'un jour, l'infraction commise à chacune des journées constitue une infraction distincte et les pénalités édictées pour chacune des infractions peuvent être imposées pour chaque jour que dure l'infraction, conformément au présent article.

40. RECOURS DE DROIT CIVIL

La délivrance d'un constat d'infraction par le fonctionnaire désigné ne limite en aucune manière le pouvoir du conseil d'exercer, aux fins de faire respecter les dispositions du présent règlement, tout autre recours de nature civile ou pénale.

CHAPITRE 5 – ENTRÉE EN VIGUEUR

41. Ce règlement entrera en vigueur après l'accomplissement des formalités prévues par la *Loi*.

DONNÉ à Chelsea, Québec, ce 8^e jour du mois d'avril 2025.



Sheena Ngalle Miano
Directrice générale et greffière-trésorière



Pierre Guénard
Maire

DATE DE L'AVIS DE MOTION..... 11 mars 2025

DATE D'ADOPTION DU PROJET DE RÈGLEMENT..... 11 mars 2025

DATE D'ADOPTION DU RÈGLEMENT..... 8 avril 2025

NUMÉRO DE RÉOLUTION..... 114-25

DATE DE PUBLICATION DE L'AVIS D'ENTRÉE
EN VIGUEUR.....