
RÈGLEMENT N° 2022-05
régissant les camions-restaurants

Numéro de règlement	Date d'adoption	Date d'entrée en vigueur
2022-05	10 mai 2022	13 mai 2022

Modifié par le règlement	Date d'adoption	Date d'entrée en vigueur
2023-11	13 juin 2023	22 juin 2023

La présente compilation administrative intègre les modifications apportées par les règlements apparaissant au tableau ci-dessus. Elle n'a pas de valeur légale. Seules les copies de règlements revêtues du sceau de la Municipalité et signées par la greffière ont valeur légale. Les versions officielles du Règlement et de ses amendements, le cas échéant, sont conservées au Service du greffe.

Mise à jour : 8 juillet 2025

RÈGLEMENT N° 2022-05
régissant les camions-restaurants

CHAPITRE 1

DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES ET INTERPRÉTATIVES

Article 1.1 Titre et numéro du règlement

Le règlement n° 2022-05 porte le titre de « Règlement régissant les camions-restaurants ».

Article 1.2 Préambule

Le préambule et les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Article 1.3 But du règlement

Le but du présent règlement est de régir l'utilisation des camions-restaurants opérés sur le territoire de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine.

Ainsi, il prescrit des normes relatives aux emplacements destinés à l'exploitation des camions-restaurants, aux périodes d'exploitation, aux spécifications des véhicules et de leurs accessoires. Il établit également des normes relatives à l'affichage, la publicité et le bruit. De plus, il prévoit des pouvoirs d'inspection des sanctions en cas d'infraction au règlement.

Article 1.4 Personnes assujetties au présent règlement

Toute personne physique ou morale, association ou société est assujettie au présent règlement.

Article 1.5 Terminologie

Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les mots ou expressions qui suivent ont le sens ou la signification qui leur est attribué à la présente rubrique.

Camion-restaurant

Véhicule motorisé immatriculé ou remorque immatriculée à l'intérieur duquel des produits alimentaires sont transformés ou assemblés pour la vente ou la distribution à une clientèle passante. N'est pas considéré comme un camion-restaurant, un véhicule ou une remorque où sont principalement vendus ou distribués des produits alimentaires déjà transformés, assemblés ou cuisinés (comme un comptoir mobile ou une cantine mobile).

Cuisine de production

Un établissement commercial, où l'on retrouve une aire de production de nourriture et utilisé par l'exploitant, notamment pour la préparation d'aliments pour un camion-restaurant.

Domaine public

Les rues, places publiques, les stationnements, y compris les parcs sous propriété ou gestion municipale.

Domaine privé

Tout ce qui n'est pas sous propriété ou gestion municipale.

Emplacement

Un espace à l'intérieur d'un site où doit s'installer un camion-restaurant.

Exploitant

Une personne physique ou morale ou son représentant qui exploite un permis de camion-restaurant.

MAPAQ

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Menu

Une liste des mets et des boissons offerts par l'exploitant.

Période d'occupation

Le fait pour un camion-restaurant d'être stationné sur un site durant les heures autorisées.

Site

Un lieu fixe identifié sur le domaine public ou privé pour la localisation des camions-restaurants.

CHAPITRE 2

APPLICATION

Article 2.1 Territoire d'application

Le présent règlement s'applique sur l'ensemble du territoire de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine.

Article 2.2 Nomination du fonctionnaire désigné

L'émission des permis et des certificats est confiée à un fonctionnaire nommé par le conseil et qui est désigné sous le nom d'inspecteur. Celui-ci voit à l'application du présent règlement.

Article 2.3 Devoirs et pouvoirs du fonctionnaire désigné

- a) L'inspecteur municipal applique le présent règlement.
- b) L'inspecteur municipal reçoit toute demande de permis ou de certificat prévue dans le présent règlement. Après étude et lorsque les dispositions prescrites au règlement sont satisfaites, il délivre le permis; dans le cas contraire, il refuse l'émission du permis. L'émission des permis est consignée dans un registre prévu à cette fin. Il conserve aussi des copies de tous les documents se rapportant à l'administration du présent règlement et se charge de faire parvenir en même temps qu'au demandeur une copie du permis au Service du greffe de la Municipalité.

- c) Dans un délai d'au plus trente (30) jours de la date du dépôt au bureau, d'une demande à cet effet, ce dernier doit délivrer le permis lorsqu'il est conforme au présent règlement. Le délai ne commence à s'appliquer que lorsque la demande est complète, incluant les plans et les documents nécessaires.
- d) L'inspecteur municipal peut exiger une attestation indiquant la conformité des travaux aux lois et règlements des autorités provinciales et fédérales compétentes.
- e) L'inspecteur municipal peut faire livrer un avis écrit à un propriétaire lui prescrivant de rectifier toute situation qui constitue une infraction au présent règlement. Il peut également émettre un constat d'infraction.
- f) L'inspecteur municipal conserve une copie des dossiers de toutes les demandes relevant de sa compétence, des inspections et des essais qu'il peut faire ou exiger, ainsi que de l'émission de tous les permis. Il conserve aussi des copies de tous les documents se rapportant à l'administration du présent règlement.

Article 2.4 Droit de visite

Dans l'exercice de ses fonctions, l'inspecteur municipal peut visiter et examiner à toute heure raisonnable, tout camion-restaurant pour constater si les dispositions du présent règlement sont respectées, pour vérifier tout renseignement ou pour constater tout fait nécessaire à l'exercice par la Municipalité du pouvoir de délivrer un permis, d'émettre un avis de conformité d'une demande, de donner une autorisation ou toute autre forme de permission qui lui est conférée par une loi ou un règlement pour obliger le propriétaire ou l'occupant d'un camion-restaurant à y laisser pénétrer les fonctionnaires ou employés de la Municipalité.

Article 2.5 Constat d'infraction

Lorsqu'il constate une infraction au présent règlement, l'inspecteur rédige un constat d'infraction et en transmet une copie au contrevenant.

CHAPITRE 3

CONDITIONS LIÉES À L'EXPLOITATION D'UN CAMION-RESTAURANT

Article 3.1 Dispositions générales

- a) La présence d'un camion-restaurant sur le territoire de la municipalité est autorisée par le Service d'urbanisme à la suite d'une recommandation du comité d'analyse. **(Règlement n° 2023-11)**
- b) Les jours et les heures doivent se situer entre 7 heures et 22 heures, du lundi au dimanche, incluant le temps requis pour l'installation et le démantèlement. Exceptionnellement, la présence d'un camion-restaurant pourra excéder 22 h lorsque celui-ci est présent sur un terrain public ou privé dans le cadre d'un événement public spécifique pour lequel un permis a été délivré, conformément aux dispositions du *Règlement n° 2018-08 régissant la tenue de certains événements publics extérieurs sur le territoire de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine*, à condition d'avoir eu l'autorisation écrite de l'organisateur. **(Règlement n° 2023-11)**
- c) Un camion-restaurant 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 et à défaut de se conformer à l'avis, le camion-restaurant peut être remorqué aux frais de l'exploitant.
- d) À la suite d'un avis écrit préalable de 48 heures transmis par l'autorité compétente, l'exploitant doit déplacer le camion-restaurant.
- e) L'exploitant doit respecter, le cas échéant, le calendrier établi par l'autorité compétente quant à la rotation des camions-restaurants sur les différents sites

autorisés.

- f) Le camion-restaurant, en période d'occupation, doit être celui qui a fait l'objet d'une autorisation. Toutefois, en cas de force majeure, l'exploitant peut remplacer le camion-restaurant par un autre semblable après en avoir avisé par écrit l'autorité compétente et obtenu son accord.

Article 3.2 Vente d'aliments

- a) Toute vente ou distribution de nourriture doit se faire à partir de l'intérieur du camion-restaurant.
- b) La vente, la distribution ou l'utilisation des produits suivants est interdite à partir d'un camion-restaurant :
 - Les boissons alcoolisées, sauf lorsqu'il s'agit d'un ingrédient d'un mets ou d'un plat cuisiné;
 - Les contenants en styrémousse pour servir et emballer les aliments et les produits usinés et préemballés, y compris les breuvages.

Article 3.3 Emplacement et stationnement

Un camion-restaurant peut opérer aux endroits suivants :

- a) Sur les sites publics suivants et dans l'espace délimité par la Municipalité :
 - Site du stationnement du Sandy Hook
 - Site de La Côte
 - Site de la halte de la Dune-du-Sud
 - Site de la Pointe de Grande-Entrée
 - Site de l'Anse-aux-Baleiniers
 - Place des gens de mer (**Règlement n° 2023-11**)
- b) Sur un emplacement commercial privé, situé dans une zone de type Pu, Nv, Rc ou Pa à condition d'avoir obtenu l'autorisation écrite du propriétaire.
- c) Sur un terrain public ou privé dans le cadre d'un événement public spécifique pour lequel un permis a été délivré, conformément aux dispositions du Règlement no 2018-08 régissant la tenue de certains événements publics extérieurs sur le territoire de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine, à condition d'avoir eu l'autorisation écrite de l'organisateur.
- d) Sur un terrain privé résidentiel dans le cadre d'un événement privé, à condition de respecter les dispositions du *Règlement n° 2018-07 concernant les nuisances* ainsi que les dispositions du *Règlement 2013 12 régissant le bruit pouvant causer nuisance sur le territoire de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine*. (**Règlement n° 2023-11**)

Lorsque l'événement est prévu sur un site public sur lequel les camions-restaurants sont autorisés, l'opération dudit camion-restaurant est en tout temps conditionnelle à l'autorisation de l'organisateur.

Dans tous les cas, une distance minimale de trois (3) mètres doit être respectée entre chaque camion-restaurant lorsqu'il y en a plus d'un sur un même site, une distance minimale de deux (2) mètres doit être laissée entre un camion-restaurant et les limites de propriétés voisines ainsi qu'une distance de trois (3) mètres avec l'emprise de la rue. (**Règlement n° 2023-11**)

Article 3.4 Accessoires et équipements

- a) À l'exception des contenants affectés aux matières résiduelles, aucun mobilier, accessoire ou équipement ne doit être installé à l'extérieur du camion-restaurant, telles les structures autonomes comprenant les abris, auvents, parasols, tables,

chaises, tabourets ou celles permettant un éclairage d'appoint.

- b) Lorsqu'un camion-restaurant comprend un auvent intégré, celui-ci ne peut mesurer plus que la hauteur du camion-restaurant.
- c) Aucun auvent ne doit obstruer la signalisation routière.
- d) Les équipements installés dans le camion-restaurant doivent être alimentés de façon autonome notamment pour l'eau potable, l'électricité et le gaz propane. Lorsque le camion-restaurant se retrouve sur un terrain privé, celui-ci pourra, avec l'accord du propriétaire ou responsable des lieux, être alimenté en eau potable à l'aide d'un boyau d'arrosage ainsi qu'à l'électricité à l'aide d'une rallonge électrique. **(Règlement n° 2023-11)**
- e) Aucun accessoire, équipement ou objet non relié mécaniquement en permanence au camion-restaurant n'est autorisé.
- f) Un camion-restaurant peut comprendre un marchepied, mais le cas échéant, le marchepied doit être sécuritaire.
- g) Aucun accessoire, équipement ou objet utilisé lors de l'occupation d'un camion-restaurant ne doit être laissé sur le site après le départ du camion-restaurant et en dehors de la période d'occupation.
- h) L'éclairage situé sur le camion-restaurant 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.

Article 3.5 Entretien et salubrité

- a) L'exploitant doit maintenir en bon état son camion-restaurant, tant l'intérieur que l'extérieur, de manière que l'aspect du véhicule demeure le même que lors de la délivrance du permis.
- b) L'exploitant doit, durant la période d'occupation, maintenir propres en tout temps l'emplacement et le périmètre de celui-ci jusqu'à une distance de 10 mètres du camion-restaurant.
- c) 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.
- d) L'exploitant doit mettre à la disposition de la clientèle 3 bacs (un vert, un noir et un brun) placés à une distance maximale de cinq mètres du camion-restaurant.
- e) 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.
- f) Le camion-restaurant doit être équipé de réservoirs de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses.
- g) Le déversement des eaux usées et des graisses provenant du camion-restaurant sur le domaine public ou dans le système d'égout municipal est interdit.

Article 3.6 Sécurité

- a) Le camion-restaurant ne doit pas donner accès aux clients à l'intérieur du véhicule.
- b) Le camion-restaurant ne peut être laissé ouvert et sans surveillance durant la période d'occupation.
- c) Malgré les dispositions du paragraphe 2, dans la mesure où le camion-restaurant doit rester sans surveillance, le responsable du véhicule doit s'assurer que ce

dernier soit bien clos et barré à clé.

- d) Le camion-restaurant ne peut être surélevé ou abaissé à l'aide d'un objet ou d'un équipement mobile durant la période d'occupation.
- e) Aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie du camion-restaurant. Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable.
- f) Aucun échappement ou rejet de fumée, de vapeur ou autre provenant du camion-restaurant ne doit émaner du côté du service à la clientèle.
- g) 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.
- h) La génératrice et les récipients de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion-restaurant par un support approuvé et conforme 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-restaurant.
- i) Il est interdit de fumer à une distance minimale de trois mètres des récipients de gaz propane du camion-restaurant.
- j) Le camion-restaurant doit être muni d'une hotte de ventilation fonctionnelle qui doit être utilisée lorsque le procédé de cuisson produit des fumées ou des vapeurs graisseuses.
- k) Les hottes, filtres et les conduits doivent être inspectés, à intervalles d'au plus sept jours, et doivent être nettoyés s'il y a accumulation de dépôts combustibles.
- l) Le camion-restaurant 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.
- m) Le camion-restaurant doit être muni au minimum d'un extincteur portatif.
- n) En outre, un extincteur portatif et tout système d'extinction fixe doivent être en tout temps accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement.

Article 3.7 Affichage et publicité

- a) L'autorisation d'occuper un site par un camion-restaurant doit être affichée dans le camion-restaurant et à la vue du public.
- b) L'extérieur du camion-restaurant doit être muni de l'affichage suivant :
 - Le menu et les prix lisibles et visibles;
 - Les inscriptions indiquant les nom et adresse de l'exploitant. Celles-ci doivent être en police de caractères lisibles, indélébiles et apparents sur chacune des faces latérales du camion-restaurant et visibles en tout temps.
- c) En outre, le camion-restaurant peut être muni de l'affichage suivant :
 - La raison sociale ainsi que le logo du camion-restaurant;
 - Les coordonnées téléphoniques ainsi que le site Internet de la raison sociale du camion-restaurant;
 - Les coordonnées des réseaux sociaux associées à la raison sociale du camion-restaurant;
 - Des inscriptions de type : « commandez ici » et « recevez ici »;
- d) Tout affichage ou publicité sur le camion-restaurant non autorisé en vertu du présent article est interdit.
- e) Un seul panneau sandwich par camion restaurant est autorisé.

Article 3.8 Le bruit

L’usage ou l’utilisation d’appareils sonores pour diffuser des sons à l’extérieur du camion-restaurant est interdit.

Article 3.9 Inspection

- 3.9.1 L’autorité compétente peut, à toute heure raisonnable, effectuer une inspection du camion-restaurant et exiger de l’exploitant qu’il lui fournisse tous renseignements et documents pertinents à l’application du présent règlement.
- 3.9.2 Il est interdit d’empêcher, d’entraver ou de nuire de quelque manière que ce soit à une inspection ainsi que de refuser ou de négliger de se conformer à une demande qui est formulée en vertu du présent règlement.

CHAPITRE 4

PROCESSUS DE SÉLECTION

L’émission par la personne désignée d’un permis relatif à un camion-restaurant est conditionnelle à un processus de sélection réalisé sur la base des critères apparaissant à l’annexe A du présent règlement. C’est à partir du résultat de cette analyse que l’administration municipale achemine une recommandation au conseil.

Article 4.1 Admissibilité

- 4.1.1 Pour être admissible au processus de sélection, le requérant doit déposer auprès de l’autorité compétente ce qui suit :
 - Copie papier ainsi qu’une version électronique, du dossier de candidature composé des documents mentionnés au sous-article 4.1.2;
 - Le paiement de 300 \$ fixé pour l’étude de la demande d’admissibilité.
- 4.1.2 Le dossier de candidature doit comporter les renseignements et documents suivants :
 - Un descriptif général du projet et la présentation du concept de camion-restaurant de rue proposé;
 - Un plan de gestion écoresponsable qui précise : le tri des matières résiduelles, le choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle, la manière dont sont éliminées les différentes matières résiduelles et les sources d’énergie alimentant le camion-restaurant et ses équipements;
 - Le curriculum vitae de l’une des personnes responsables de l’exploitation du camion-restaurant;
 - Des photos couleur imprimées montrant toutes les faces extérieures du camion-restaurant.

Note : Les frais de 300 \$ exigés pour l’étude de la demande d’admissibilité ne sont pas remboursables et les documents fournis par le requérant sont conservés par l’autorité compétente.

CHAPITRE 5

PERMIS

Article 5.1 Transmission d’une demande de permis

Lorsqu’un dossier de candidature a fait l’objet d’une recommandation favorable par le comité d’analyse, le requérant peut déposer une demande de permis à la personne désignée. (Règlement n° 2023-11)

5.1.1 Cette demande doit être effectuée à l'aide du formulaire de demande de permis fourni à cette fin, dûment rempli et signé. La demande doit être accompagnée :

- 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 \$. 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 30 jours n'ait été signifié à l'autorité compétente;
- d'une copie des documents d'incorporation de l'entreprise qui opère le camion-restaurant;
- d'une copie des autorisations valides délivrées par le MAPAQ;
- du paiement du permis annuel de 2 500 \$;
- d'une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le camion restaurant.

5.1.2 Le permis est délivré au requérant si toutes les conditions sont respectées.

Article 5.2 Validité et caducité d'un permis

5.2.1 Un seul permis est délivré à l'exploitant et est valide du 1er janvier au 31 décembre de la même année, et ce, pour un seul camion-restaurant désigné à la suite de l'approbation de la demande.

5.2.2 Un permis peut être renouvelable au coût de 2 500 \$ par année, conditionnellement aux critères décrits au présent règlement.

5.2.3 La délivrance d'un permis ne garantit pas l'exclusivité du type de menu proposé.

5.2.4 Un permis ne peut être vendu, loué ou transféré.

5.2.5 Après en avoir avisé le requérant par écrit, l'autorité compétente peut suspendre ou révoquer un permis dans l'une ou l'autre des situations suivantes :

- l'une des conditions de la délivrance du permis n'est pas respectée;
- le permis a été accordé par erreur ou sur la foi de renseignements inexacts;
- l'exploitant a cessé ses activités de camion-restaurant;
- la suspension ou la révocation d'un permis ne donne droit à aucun remboursement des droits de délivrance du permis et du droit d'occuper le domaine public;
- le permis de camion-restaurant est suspendu à l'égard d'un exploitant déclaré coupable de 3 infractions au présent règlement;
- le titulaire d'un permis révoqué ou non renouvelé doit le retourner à l'autorité compétente dans les 10 jours de cette révocation ou ce non-renouvellement.

CHAPITRE 6

DISPOSITIONS FINALES

Article 6.1 Amende

Quiconque contrevient ou permet qu'il soit contrevenu à l'une ou l'autre des dispositions du présent règlement commet une infraction et est passible d'une amende, avec ou sans frais; le montant de cette amende étant établi comme suit :

- S'il s'agit d'une personne physique :
 - a) pour une première infraction, une amende minimale de 300 \$ et maximale de 1 000 \$.
 - b) pour une récidive à l'intérieur d'une période d'un an, une amende minimale de 500 \$ et maximale de 2 000 \$.

- S'il s'agit d'une personne morale :
 - a) pour une première infraction, une amende minimale de 600 \$ et maximale de 2 000 \$.
 - b) pour une récidive à l'intérieur d'une période d'un an, une amende minimale de 1 000 \$ et maximale de 4 000 \$.

Une contravention continue à l'une ou l'autre des dispositions du présent règlement constitue, jour par jour, une infraction séparée et distincte.

Article 6.2 Recours judiciaires

La Municipalité peut utiliser les recours judiciaires qui s'imposent contre quiconque contrevient au présent règlement.

Article 6.3 Initiative des poursuites judiciaires

Le procureur mandaté peut, sur demande motivée à cet effet de la part de la Municipalité, prendre les procédures pénales appropriées.

Le conseil est seul habilité à autoriser les poursuites civiles.

Article 6.4 Recours civil ou pénal

Afin de faire respecter les dispositions du présent règlement, la Municipalité peut exercer cumulativement ou alternativement les recours prévus au présent règlement, ainsi que tout autre recours de droit civil ou pénal approprié.

Article 6.5 Entrée en vigueur

Le présent règlement entrera en vigueur conformément aux dispositions de la Loi.

VRAIE COPIE CERTIFIÉE
Aux Îles-de-la-Madeleine
Ce 9 juillet 2025

Alexandra Vigneau, greffière

ANNEXE A – GRILLE D’ÉVALUATION

Critères	Pondération
Critères n° 1 – Le plan d’affaires : <ul style="list-style-type: none">▪ Description de l’entreprise incluant les ressources humaines▪ Structure, coût et financement▪ Analyse du marché (clientèle)▪ Échéancier de projet	/15 pts
Critère n° 2 – Expérience professionnelle et connaissance des enjeux liés à la restauration : <ul style="list-style-type: none">▪ Provenance et formation de l’équipe du restaurateur▪ Expérience en restauration▪ Expertise en cuisine, en service	/20 pts
Critère n° 3 – Gestion écoresponsable : <ul style="list-style-type: none">▪ Gestion des matières résiduelles et recyclables▪ Choix des contenants, emballages, etc.	/25 pts
Critère n° 4 – Apparence générale du véhicule-restaurant : <ul style="list-style-type: none">▪ Aspect extérieur soigné et souci du détail dans l’intégration des accessoires visibles de l’extérieur▪ Affichage et habillage graphique professionnel et distinctif permettant d’identifier facilement le restaurateur	/35 pts
Critère n° 6 – Qualité d’ensemble du dossier de candidature : <ul style="list-style-type: none">▪ Qualité de la présentation▪ Qualité du contenu (clarté et adéquation aux exigences)	/5 pts
TOTAL	/100 pts

Note : La note de passage globale est établie à 75%.