



CUISINE DE
RUE

cuisinederue.org

COMMENT PARTIR UN CAMION-CUISINE ?

ASSOCIATION DES
RESTAURATEURS

DOCUMENT PRODUIT PAR DE RUE DU QUÉBEC

L'ARRQ C'EST QUOI ?

Créée en 2012 par deux passionnés de la restauration : Gaëlle Cerf et Guy-Vincent Melo, L'association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) veille à promouvoir la cuisine de rue tant dans la grande région de Montréal que dans les différentes régions du Québec. Selon eux, les camions de cuisines de rues sont LA solution des déserts alimentaires : ponctuels (pour tout type d'événements publics ou privés) ou récurrents (pour nourrir votre bureau le midi par exemple).

Actuellement, l'ARRQ compte plus de cinquante membres-camions-cuisines faisant l'usage d'aliments de première qualité, de contenants écologiques/compostables et se fournissant auprès d'artisans locaux. L'association surveille ses membres de près afin d'être conforme aux réglementations des normes de salubrité et de sécurité.

L'ARRQ travaille fort auprès de ses membres, de la ville, des promoteurs d'événements afin de faire des «Food trucks» une attraction incontournable pour les habitants et les visiteurs des villes du Québec.

Camions-cuisines/organisateur/amateurs/curieux vous avez besoin d'informations ? Contactez nous! On est accessible, plein de ressources et on veut répondre à vos questions!



INTRODUCTION

Avec l'essor de la restauration de rue au Québec, nous croyons qu'il est temps de vous offrir ce petit guide qui vous informera sur certains points à considérer avant de se lancer dans l'aventure de la cuisine de rue.

Le but de ce guide est de vous présenter différents éléments à prendre en compte lors de l'élaboration du concept de votre menu, les coûts associés à l'achat d'un camion, une journée type dans la vie d'un restaurateur de rue et les normes et règlements à suivre lorsqu'on possède un camion de cuisine de rue.

Ce guide vous expose seulement les notions de base à ce qui attire à la conceptualisation et à l'achat d'un camion de cuisine de rue.

Nous vous invitons par la suite à élaborer un plan d'affaire qui vous servira à déterminer la faisabilité de votre concept et ce afin d'assurer le succès de votre future entreprise.



LE CONCEPT

LE MENU

Opter pour un menu de type réduit.
(Un ou deux items mis de l'avant.)

Simplifier la mise en place, les commandes et augmenter la vitesse de service.

Réduire les dépenses en équipements pour l'assemblage à bord du camion.

Offrir un produit qui permettra de vous distinguer des autres et de vous créer une image de marque.

Choisir un produit qui est facile à manger debout.

LES PRATIQUES

Favoriser les produits d'agriculture et de production locales.

Proscrire l'utilisation de produits préemballés, non-périssables comme des boissons gazeuses, des friandises, des condiments et des croustilles.

Utiliser des contenants recyclables ou compostables, être prêt à servir dans des contenants réutilisables à l'occasion.



DÉPENSES À PRÉVOIR

Camion	20 000 \$
Fenêtre et comptoir extérieur	3 000 \$
Génératrice	7 000 \$
Système de propane	1 500 \$
Rack à génératrice et propane	2 000 \$
Équipement, rangement et comptoirs intérieurs	14 000 \$
Graphisme du camion	5 000 \$
Système de plomberie	2 000 \$
Plancher et mur	5 500 \$
Système de ventilation	5 000 \$
Système électrique	2 000 \$
Système incendie	2 500 \$
Coût total d'un véhicule de cuisine de rue	69 500 \$



DÉPENSES À PRÉVOIR...

Permis de restaurant - Préparation générale sans buffet - émis par le MAPAQ	351.82 \$
Permis du camion - préparation générale sans buffet - vente au détail émis par le MAPAQ	351.82 \$
Preuve d'assurance responsabilité valide qui prévoit une limite de 3 000 000 \$	2 500 \$
Inspection du véhicule - Émise par la SAAQ	150 \$
Immatriculation d'un véhicule commercial - Émise par la SAAQ	350.61 \$
Frais ARRQ membres	600 \$
Coûts des permis et certificats pour l'année	4 304.25 \$



DÉPENSES À PRÉVOIR...

Certificat d'hygiène et salubrité - Volet gestionnaire et manipulateur d'aliments pour une personne - Émis par le MAPAQ	321.93 \$
Autres coûts par année (entretien, réparations, ...) +/-	8 709.93 \$
Autres coûts	9 031.86 \$
TOTAUX -> Première année	82 836.11 \$
Tous les prix sont à titre indicatif et peuvent varier	



JOURNÉE TYPE

AVANT L'OUVERTURE



AU RESTAURANT

- Préparation de la nourriture
- Cuisson de la viande
- Lavage de la vaisselle
- Estimation du nécessaire pour la journée.

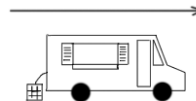


CHARGER LE CAMION



AVANT DE PARTIR

- Remplissage du réservoir à eau
- Remplissage de la génératrice
- Vérification des appareils électriques



SUR LES LIEUX

- Sortir les poubelles
- Sortir la génératrice
- Afficher les menus
- Ouvrir le comptoir

AU COURANT DE LA JOURNÉE



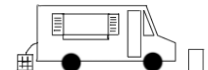
EN MOMENT DE FORT ACHALANDAGE



TRAVAIL D'ÉQUIPE

- Jusqu'à 5 employés dans le camion
- Travail à la chaîne
- À chacun sa tâche
- Divertissement des clients

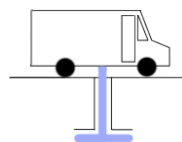
APRÈS LA FERMETURE



RANGEMENT

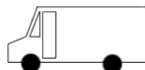
- Rentrer les poubelles
- Rentrer la génératrice
- Ranger les menus
- Fermer le comptoir

DÉPART



VIDAGE DES EAUX USÉES

RETOUR AU RESTAURANT



DÉCHARGER LE CAMION



JETER, NETTOYER ET RANGER

- Déchets
- Recyclage
- Vaisselle et outils sales
- Nourriture restante



MÉNAGE

- Nettoyer les surfaces de travail
- Éteindre et débrancher les appareils
- Fermer le camion
- Faire la vaisselle



LES RÉGLEMENTATIONS

1. Règlement du MAPAQ - 2.1.2.1

[...] Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

2. Règlement du MAPAQ - 2.1.2.2

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux. Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

3. Règlement du MAPAQ - 2.1.3.

- 1) La présence d'eau potable courante chaude et froide;
- 2) La présence d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.



...LES RÉGLEMENTATIONS

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 Celsius. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

4. Règlement du MAPAQ - 2.1.3.1.

L'eau utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être de l'eau potable.

5. 1) Règlement sur le service de sécurité incendie de Montréal.: REGLEMENT RCG 12-003

Chapitre IV: Normes essentielles:

- 18. Au moins un avertisseur de fumée fonctionnel et conforme à la norme CAN/ULC-S531-02 doit être installé [...] Les avertisseurs de fumée exigés en vertu du paragraphe 1 doivent être raccordés de façon permanente à un circuit électrique sans aucun interrupteur, sauf le dispositif de protection contre les surintensités.
- 19. Les avertisseurs de fumée exigés:



...LES RÉGLEMENTATIONS

- 1) doivent être installés conformément à la norme CAN/ULC- S553-02;
- 2) doivent être remplacés 10 ans après la date de fabrication indiquée sur l'avertisseur par le fabricant. Ils doivent aussi être remplacés si la date de fabrication n'apparaît pas sur le boîtier d'avertisseur, s'ils ont été peints ou s'ils sont défectueux.

5. Code National du Bâtiment. - 6.2.2.6 Équipement de cuisson commercial

- 1) Toute surface de cuisson à l'air libre d'une capacité totale d'au plus 8kW, pour un équipement de cuisson fonctionnant au gaz, doit être pourvue d'une hotte raccordée à un réseau d'évacuation d'air.

6. Règlement du MAPAQ - 2.1.4.

Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau:

- 1) qui ne peut être corrodé;
- 2) résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;



...LES RÉGLEMENTATIONS

- 3) non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- 4) non absorbant et imperméable; défectueux.
- 5) inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

7. Règlement du MAPAQ 2.1.5.

- 1) les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses,
- 2) les planchers doivent être non absorbants, lavables sans fissures.

8. Exigences événements spéciaux (SIM)

Maintenir une distance d'au moins 400 mm entre la friteuse et les flammes de l'appareil de cuisson adjacents.

9. Exigences événements spéciaux (SIM)

Maintenir une distance d'au moins 600 mm entre l'appareils de cuisson et tout autre élément physique ou ouverture, telles une porte, une fenêtre ou une prise d'air.



...LES RÉGLEMENTATIONS

10. Exigences évènements spéciaux (SIM)

Disposer d'un extincteurs portatif d'un modèle approuvé ayant une classification «3A-10BC» près de l'appareil de cuisson ainsi qu'un extincteur de classification « K» près des friteuses.

11. Exigences évènements spéciaux (SIM)

Les réserves de bouteilles de gaz propane doivent être bien identifiées et remisées dans un endroit sécuritaire à l'extérieur des tentes ou des bâtiments. Il faut éloigner les bouteilles de gaz propane d'au moins 3 mètres des appareils de cuisson commerciaux ou industriels. Les bouteilles doivent toujours être en position debout, reposer sur une base solide incombustible de niveau et être attachées. De plus les bouteilles doivent être en bon état et usagées de moins de 10 ans.

12. Code National du Bâtiment

3.2.2.23. Bâtiments du groupe A, division 2, quelles que soient la hauteur de l'aire, protégés par gicleurs:

1) Sous réserve des articles 3.2.2.24. à 3.2.2.28., un bâtiment du groupe A, division 2, doit être conforme au paragraphe 2.



...LES RÉGLEMENTATIONS

2) Sous réserve de l'article 3.2.2.16., le bâtiment décrit au paragraphe : 1- doit être de construction incombustible et:

a) sous réserve des paragraphes 3.2.2.7. : 1- et 3.2.2.18.: 2-, il doit être entièrement protégé par des gicleurs;

b) ses planchers doivent former une séparation coupe-feu d'au moins 2h;

c) ses mezzanines doivent avoir un degré de résistance au feu d'au moins 1h; et

d) Ses murs, poteaux et arcs porteurs doivent avoir un degré de résistance au feu aux moins égal à celui qui est exigeant pour la construction qu'ils supportent.

12. Règlement sur la circulation et le stationnement

Article 37 Sous réserve de l'article 39, un véhicule routier doit être stationné à au plus 15 cm du bord de la chaussée ou, s'il en est, de la ligne blanche continue ou discontinue parallèle au bord de la chaussée et dont la signalisation indique qu'elle constitue le point de repère à cette fin. Cette distance se mesure à partir de la face externe des pneus du véhicule.



...LES RÉGLEMENTATIONS

13. Règlement sur le service de sécurité incendie de Montréal-Règlement RCG 12-003

Chapitre IV –article4

Maintenir une distance d'au moins 3 mètres entre chaque kiosque ou tente.

14. Loi concernant les propriétaires, les exposants et les conducteurs de véhicules lourds

(L.R.Q., c.P-30.3)

Détention d'un permis de classe 3 à 4 impliquant des frais allant de 153,83\$ à 254.00\$.



NOS CONSEILS

En terminant,

Nous vous conseillons d'avoir des connaissances en gestion et de l'expérience en restauration avant de vous partir un camion de cuisine de rue.

Assurez-vous de proposer une offre alimentaire qui vous permettra de vous distinguer des autres camions de restauration de rue déjà existants et d'être compétitif.

Nous souhaitons que ce guide puisse vous aider et vous accompagner dans l'élaboration de votre projet.

Nous avons hâte de vous compter parmi nous!



QUESTIONS // RÉPONSES

Quelle est la fréquence des sorties et événements auxquels le camion doit participer pour être rentable ?

Cette question, fréquemment posée, dépend d'énormément de facteurs. (ex: coûts des aliments/ du staff/du camion-cuisine/de ce que vous servez, etc...) c'est vraiment du cas par cas.

Suis-je obligé de me rendre sur les sites de la ville ?

Non. Vous pouvez choisir de faire seulement les contrats privés en étant membre de l'association, ou de faire les deux. Cependant, nous n'avez seulement accès aux sites de la ville que si votre cuisine de production se trouve sur l'île de Montréal.

Quels sont les frais administratifs pour être membre de l'association et servir en ville ?

Les frais administratifs pour être membre sont de 600 \$ par année (ce frais inclus les contrats villes et privés) pour faire de la vente ville de Montréal seulement, les frais sont de 300\$ par année. (Votre cuisine de production doit être sur l'île.)

À ces frais, s'ajoutent des frais qui diffèrent selon les événements (loyer / % ventes / etc...) rendu là, c'est du cas par cas.



QUESTIONS // RÉPONSES

Quels sont les avantages d'adhérer à l'ARRQ?

L'ARRQ reçoit plusieurs demandes de soumissions par jour pour des événements privés et organise plusieurs événements public. Toutes ces opportunités vous sont transmises par courriel. De plus, vous bénéficiez d'un soutien administratif et d'une gestion des communications sur vos événements.

Quels sont les documents à fournir pour opérer sur la Ville ?

Demandez aux chargées de projets de vous envoyer le document : Comment servir en ville.

Sur quels critères l'association sélectionne les camions membres?

À l'ARRQ nous faisons la promotion de produits locaux et de qualité. Ensuite, nous vous demanderons des informations, dont celles-ci: Vos fournisseurs de nourriture + votre menu, votre image de marque, des photos du camion de cuisine de rue, etc...



QUESTIONS // RÉPONSES

Est-ce que seuls les camions-cuisines peuvent devenir membres de l'ARRQ?

Non, à l'ARRQ nous comptons des tripoteurs et des remorques également. Si votre véhicule correspond aux normes, vous pouvez être membre.

Est-ce que mon adhésion à l'ARRQ est définitivement acquise?

Elle est renouvelable tous les ans. 600\$ de frais administratifs par année.

Est-ce que je peux signer des contrats qui ne passent pas par l'ARRQ?

Oui, bien sûr, nous ne pouvons vous en empêcher. Par contre, lorsque vous recevez une demande de soumission venant de l'ARRQ il n'est en aucun cas toléré de contacter le/la promoteur.e de l'événement personnellement afin de prendre le contrat vous-même. Ceci est ainsi car le travail de l'association des restaurateurs de rue du Québec est de donner une chance égale à tous les camions-cuisine.



LIENS UTILES

[Information formation en hygiène et salubrité alimentaires](#)

[Lien formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaire.](#)

[Guide demande de permis de restauration et de vente au détail](#)

[Site internet de l'Association des Restaurateurs de Rue du Québec](#)



NOUS CONTACTER

PAR COURRIEL -

Guy-Vincent Melo : Président
melo@cuisinederue.org

Gaëlle Cerf : Vice-présidente
gaelle@cuisinederue.org

Stefan Jacob : Vice-président
stefan@cuisinederue.org

Gwen Beudez : Chargée de projets
gestion@cuisinederue.org

Lucie Pagès : Coordination & Communications
comm@cuisinederue.org

PAR TÉLÉPHONE -

514-274-2719

SUIVEZ NOS ÉVÉNEMENTS -

Facebook - [@cuisinederue](#)

Instagram - [@cuisinederue](#)

Twitter - [@cuisinederue](#)

Site Internet -

[cuisinederue.org](#)

BestFoodTruck -

[montreal.bestfoodtrucks.org](#)

