

CAHIER DES CHARGES RELATIF A L'EXERCICE DES ACTIVITES COMMERCIALES AMBULANTES (FOOD TRUCKS ET STANDS CULINAIRES) SUR LE DOMAINE PUBLIC EN VILLE DE FRIBOURG

I. OBJET DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour objectif de définir les conditions de mise à disposition de l'espace public en faveur des commerces ambulants de type *food trucks* (camions-restaurant) et *stands culinaires* (installations fixes) pour des prestations visant à l'animation de la Ville de Fribourg.

II. DELIMITATIONS

Le commerce ambulant est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de son établissement principal ou sur la voie publique (halles, marchés, foires, fêtes, rues, abords des routes, etc.).

Le présent cahier des charges est destiné à réglementer les activités de commerce ambulant pratiquées par des *food trucks* (ou camions-restaurant) et des *stands culinaires* sur le domaine public en Ville de Fribourg. Il ne s'applique pas aux activités similaires qui se déroulent dans le cadre de marchés, foires, fêtes et autres manifestations ainsi que sur les surfaces de terrasse des établissements publics. Il ne s'applique pas non plus sur le domaine privé.

Les activités visées dans le présent concept sont exclusivement « culinaires » dans le sens où elles impliquent un processus de transformation, sur place, d'un produit alimentaire. La vente de produits finis, prêts à la vente, qui ne nécessitent aucune opération de transformation ou de préparation sur place, comme par exemple la vente de fruits et légumes, de viande ou de produits du terroir, est exclue. Ces activités peuvent en revanche se dérouler dans le cadre des marchés hebdomadaires (mercredi et samedi).

III. DEFINITIONS

Est considéré comme *food truck* au sens du présent cahier des charges tout type de véhicule dont l'équipement revêt un caractère mobile et lui permet de s'installer et de repartir le même jour de son emplacement. Il peut notamment d'agir de :

- camion/camionnette ;
- triporteur ou vélo aménagé ;
- remorque aménagée ;
- roulotte aménagée.

Les *food trucks* se différencient en général des camions-bar ou roulottes/remorques ordinaires offrant dans leur véhicule des pizzas, frites, sandwiches ou d'autres préparations souvent industrielles à bas prix. Ils proposent en effet une cuisine plus contemporaine et attractive que ces derniers, se rapprochant davantage de l'offre d'un restaurant ordinaire, et visent à conquérir une clientèle recherchant une alternative nutritionnelle plus saine comparée aux fast-foods et street-food. L'offre

culinaire proposée doit être originale, « préparée maison » et contribuer à mettre en valeur les produits frais et régionaux.

Sont considérés comme *stands culinaires* (ou *stands*) au sens du présent cahier des charges, toute installation dont l'équipement, à l'inverse des food trucks, ne revêt pas de caractère mobile (ou n'est pas utilisé comme tel) et ne lui permet donc pas de s'installer et de repartir le même jour de son emplacement. Ces installations ont par conséquent le droit de demeurer implantées pendant une période prolongée sur le même emplacement. Il peut notamment d'agir de :

- remorque aménagée ;
- roulotte aménagée ;
- structure de type « container » ;
- stand fixe.

La philosophie de l'offre alimentaire proposée est la même que celle décrite ci-dessous pour les *food trucks*. Toutefois, cette catégorie s'adresse en priorité aux activités présentant un caractère saisonnier tel que les glaciers (été) ou les vendeurs de marrons (hiver) par exemple.

IV. CONTEXTE

Suite à l'apparition d'entrepreneurs d'un genre nouveau proposant des plats originaux et soignés au moyen de cuisines mobiles (*food trucks*), la Ville de Fribourg a décidé de permettre l'exercice de ce nouveau type d'activité en attribuant, sur la base d'un cahier des charges et d'une procédure de mise au concours (appel d'offres), des emplacements déterminés sur son espace public.

Faute d'emplacements et de réglementation, ce type d'activité se déroulait jusqu'à ce jour exclusivement sur des parcelles privées (notamment près de la Poste principale) ou dans le cadre de manifestations particulières telles que foires, fêtes et autres marchés. En parallèle, quelques commerçants ambulants (glaciers, vendeurs de marrons) ont toutefois pu bénéficier, jusqu'à ce jour, d'autorisations saisonnières renouvelées annuellement pour exercer ce type d'activité sous la forme de *stands* sur la voie publique. Ces activités se déroulaient toutefois en marge de tout concept général et sans règles véritablement définies.

En faisant le choix d'autoriser et de réglementer l'exercice de ce type d'activités, la Ville souhaite répondre à une demande croissante provenant, d'une part, des entrepreneurs proposant ce genre d'activité et, d'autre part, du public toujours plus nombreux souhaitant pouvoir manger sur le pouce une nourriture de qualité. Elle souhaite également, par la même occasion, contribuer à proposer une animation de qualité de son espace public dans un cadre réglementaire défini.

La mise au concours s'adresse aussi bien aux commerçants fixes et ambulants déjà installés en Ville de Fribourg qu'aux commerçants extérieurs à la ville.

V. EMPLACEMENTS ET EQUIPEMENT

12 emplacements, répartis sur le territoire communal, ont été déterminés par la Ville de Fribourg pour l'accueil de food trucks ainsi que de stands culinaires.

Parmi ceux-ci, 9 sont réservés exclusivement à l'installation de *food trucks* et 3 à des *food trucks* ou des *stands*. Leur localisation ainsi que, pour certains d'entre eux, leur dimension maximale figurent sur des plans de situation annexés au présent cahier des charges.

La Direction de la police locale et de la mobilité se réserve le droit de modifier, en tout temps, la liste des emplacements mis à disposition. Le maintien des emplacements situés dans des secteurs dans lesquels une requalification de l'espace public est planifiée (notamment les emplacements no 2/Bourg, no 6/Grand-Places et no 10/Auge) n'est pas garanti.

Seuls les candidats disposant d'une infrastructure autonome sont admis (cf. ch. XI ci-après). Aucun branchement aux réseaux d'eau ni d'électricité n'est fourni par la Ville de Fribourg. De même, aucun équipement, stand ou infrastructure de vente n'est mis à disposition.

VI. JOURS, HORAIRES ET MODALITES D'EXPLOITATION

Les *food trucks* peuvent exercer leur activité, sur les emplacements prévus à cet effet, du lundi au samedi pendant les heures d'ouverture ordinaires des commerces (de 6h à 19h le lundi, mardi, mercredi et vendredi, de 6h à 21h le jeudi et de 6h à 16h le samedi). Lors du marché hebdomadaire du samedi (quartier du Bourg), l'emplacement no 2 (Bourg, pl. de l'Hôtel-de-Ville) ne peut toutefois pas être attribué et exploité.

Les *food trucks* devront assurer au moins une présence aux heures de repas de midi (entre 11h30 et 13h30).

Un emplacement ne peut être occupé que par un seul *food truck* pendant un jour. Les *food trucks* doivent impérativement quitter l'emplacement chaque jour, au plus tard à 19h, et ne peuvent maintenir aucune installation sur place (même principe que le marché).

Les *stands* peuvent exercer leur activité durant les mêmes périodes horaires que les *food trucks*, ainsi que le dimanche et les jours fériés (de 6h à 19h).

Contrairement aux *food trucks*, les *stands* peuvent maintenir leur installation sur l'emplacement pendant toute la durée de l'autorisation, moyennant qu'ils soient dûment fermés et/ou rangés lorsqu'ils ne sont pas exploités. La Ville de Fribourg décline toute responsabilité en cas de dommage, vol ou autre.

VII. DUREE D'AUTORISATION

L'occupation d'un emplacement est soumise à l'octroi préalable d'une autorisation d'usage du domaine public, délivrée par la Direction de la police locale et de la mobilité (cf. ch. XIII et XIV).

L'autorisation est initialement délivrée pour une durée maximale d'une année (phase-test), pour un début d'activité fixé au plus tôt le **1^{er} janvier 2016**. Les autorisations mises au concours concernent la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2016.

L'autorisation peut être délivrée pour l'année entière ou pour un ou plusieurs mois. Aucune autorisation n'est toutefois délivrée pour une durée inférieure à un mois.

Une année après l'entrée en vigueur du présent régime, l'autorité communale procédera à une évaluation de la phase-test. En fonction des résultats, elle se réserve la possibilité de renouveler, pour une durée maximale d'une année, les autorisations délivrées ou de procéder à une nouvelle attribution des emplacements. Les bénéficiaires d'autorisations ne peuvent faire valoir aucun droit à une prolongation de leur autorisation.

VIII. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS

Pour les *food trucks* :

Les exploitants de *food trucks* peuvent prétendre à l'attribution d'un ou de plusieurs emplacements par semaine (au maximum 6 emplacements par semaine par *food truck*), l'objectif étant d'offrir au public un « tournus » entre les *food trucks* sur les différents emplacements. Ils ne peuvent toutefois se voir attribuer qu'une seule fois le même emplacement au cours d'une même semaine. Les candidats préciseront, dans le cadre de leur dossier de postulation, le(s) emplacement(s) ainsi que le(s) jour(s) pendant le(s)quel(s) ils souhaitent pouvoir en bénéficier. Ils indiqueront également la durée de l'autorisation à laquelle ils prétendent (au minimum un mois, au maximum une année).

Pour les *stands* :

Les exploitants de *stands* peuvent prétendre à l'attribution d'un ou de plusieurs emplacements durant l'année, pour une durée d'au moins un mois par emplacement. Seul un emplacement peut leur être attribué pendant une même période. Les candidats préciseront, dans le cadre de leur dossier de postulation, le(s) emplacement(s) ainsi que la(les) période(s) pendant lesquelles ils souhaitent pouvoir en bénéficier. Ils indiqueront également la durée de l'autorisation à laquelle ils prétendent (au minimum un mois, au maximum une année).

Le mode ainsi que les conditions d'attribution des emplacements sont définis au ch. XIII « Critères d'attribution ».

IX. REDEVANCE

La mise à disposition des emplacements est soumise au paiement d'une taxe d'empiètement sur le domaine public communal.

Calculée en fonction de la zone dans laquelle se trouve l'emplacement (mêmes zones et base tarifaire que pour les terrasses d'établissements publics), la taxe est de :

- pour les *food trucks* :

- Zone 1 : Fr. 80.- par jour et par emplacement (no 11/Rue Romont-Sq. Places) ;
- Zone 2 : Fr. 50.- par jour et par emplacement (no 1/Beauregard, no 2/Bourg, no 6/Grand-Places, no 7/Joseph-Piller et no 9/Pérolles-Domino) ;
- Zone 3 : Fr. 40.- par jour et par emplacement (no 3/Chassotte, no 4/Guintzet-pl. de jeux, no 5/Guintzet P+R, no 8/Pérolles-Charmettes, no 10/Auge et no 12/St-Léonard).

- pour les *stands* :

- Zone 1 : Fr. 1000.- (pas d'emplacement prévu dans cette zone) ;
- Zone 2 : Fr. 625.- par mois et par emplacement (no 9/Pérolles-Domino) ;
- Zone 3 : Fr. 500.- par mois et par emplacement (no 4/Guintzet-pl. de jeux et no 10/Auge).

X. CONDITIONS D'EXPLOITATION

La vente de mets et de boissons s'effectue exclusivement à l'emporter. Aucun espace de consommation sur place (tables et chaises) ne peut être aménagé.

Une patente d'exploitant d'établissement public n'est pas nécessaire.

La vente d'alcool est interdite.

Seule une réclame mobile (menu) peut être placée à proximité immédiate du stand. Sa dimension ne dépassera pas 100 cm de large et 120 cm de haut. Elle est comprise dans la taxe d'empiètement.

Toute diffusion de musique est interdite.

L'exploitant du stand ou du food truck est tenu de veiller à ce que la surface au sol qu'il occupe ne soit pas souillée par son activité. Au besoin, il mettra en place une protection adéquate.

L'exploitant assurera le nettoyage des abords immédiats de son installation ainsi que le ramassage des déchets liés à son activité avant de quitter son emplacement. En cas de non-respect de cette condition, la Ville de Fribourg se réserve le droit de facturer les prestations de nettoyage et de ramassage.

Il veillera en outre à ce que l'exploitation de son installation n'engendre pas de nuisances sonores ou olfactives pour le voisinage. Au besoin, des conditions particulières d'exploitation pourront lui être imposées.

En cas de manifestations, de travaux, de déplacement de marché ou de toute autre activité dont le déroulement est incompatible avec le maintien de l'installation ambulante, un déplacement sur un autre emplacement, voire le cas échéant une fermeture provisoire du *food truck*, respectivement du *stand* pourront être requis. Dans ce dernier cas (fermeture provisoire), la redevance due sera adaptée pro rata temporis. Les prescriptions particulières applicables à certains emplacements sont réservées (cf. ch. VI).

Hormis le cas dans lequel l'installation et le véhicule forment un tout indissociable (camion, camionnette, véhicule triporteur ou vélo aménagé), tout stationnement de véhicules sur l'emplacement est interdit. Cette prescription en particulier s'applique aux remorques et autres roulottes tractées par un véhicule. Les véhicules sont en revanche autorisés à s'arrêter sur l'emplacement pour permettre le chargement/déchargement des marchandises.

D'autres conditions particulières pourront, le cas échéant, être imposées par les services communaux et cantonaux compétents.

XI. PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE

L'exploitant est tenu de respecter les normes sanitaires en vigueur. Il se conformera aux directives du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV), auprès duquel il est tenu de faire contrôler son installation (cf. ch. XII ci-après).

Pour plus d'informations :

http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/denrees_alimentaires/manifestations_temporaires.htm

L'installation devra en particulier permettre de garantir que la chaîne du froid sera strictement respectée. Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.

En cas de plaintes ou de recours des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité de l'exploitant sera engagée et son autorisation d'occupation du domaine public pourra être immédiatement révoquée.

Les installations devront répondre à des garanties de sécurité strictes, notamment dans le cas où du matériel de cuisson serait utilisé. Les normes de sécurité en matière de défense incendie (AEAI) sont applicables. Dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, l'exploitant est tenu de disposer d'un extincteur. La Ville de Fribourg se réserve le droit de vérifier les équipements et de ne pas délivrer d'autorisation d'occupation du domaine public.

XII. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Les candidats intéressés sont tenus de transmettre un dossier complet auprès de la Direction de la police locale et de la mobilité. Le dépôt du dossier devra être effectué dans le respect du délai mentionné dans l'appel d'offres publié dans la Feuille officielle.

Le dossier devra notamment comporter les éléments suivants :

- une présentation générale du projet englobant un concept relatif aux aspects écologique, gestion des déchets et hygiène alimentaire ; s'agissant de la gestion des déchets, un concept de tri (PET, alu, papier-carton, huiles, ordures, lavures, etc.) précisant les lieux d'élimination et les équipements mis à disposition des clients doit être fourni ;
- les caractéristiques techniques de l'installation (avec ses dimensions) et son appartenance à la catégorie *food truck* ou *stand* ;
- des photos de l'installation, un soin particulier devant être accordé à l'esthétique de l'infrastructure de vente ;
- le nom de l'installation et son éventuel logo ;
- une carte des mets et boissons proposés avec indication de leur prix et de la provenance des produits utilisés (joindre éventuellement des photos) ;
- la mention précise des emplacements ainsi que des jours (*food trucks*), périodes (*stands*) et durée (*food trucks* et *stands*) pendant lesquels le candidat postule à l'octroi d'une autorisation (cf. ch. VII. et VIII.) ;
- les lieux, dates et heures où le *food truck / stand* peut être observé en train d'exercer son activité à l'heure actuelle (dans la perspective d'une éventuelle dégustation).

Pour que leur dossier soit recevable et puisse être examiné, les candidats sont tenus de produire les documents suivants :

- une copie de leur carte d'identité ;
- une copie du rapport d'inspection de l'installation par rapport aux exigences d'hygiène alimentaire (à solliciter auprès du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires du canton de Fribourg – SAAV ; voir <http://www.fr.ch/saav>) *;
- un CV accompagné des éventuelles références, attestations et certificats/diplômes ;
- un extrait récent du casier judiciaire (celui-ci ne doit pas dater de plus de 3 mois) ;
- une copie du permis de conduire (pour les *food trucks*) ;
- une attestation relative à leur solvabilité (à solliciter auprès de l'Office des poursuites et faillites) ;
- une autorisation de séjour (pour les personnes de nationalité étrangère) ;
- une attestation de leur couverture d'assurance en responsabilité civile pour l'exercice d'activités non sédentaires ;

* Les candidats sont invités à contacter rapidement le SAAV pour y faire inspecter leur installation. Ils produiront une copie du rapport d'inspection dans leur dossier. Les candidats déjà au bénéfice de ce document le produiront dans leur dossier. Le rapport ne doit pas dater de plus d'un an. Exceptionnellement, ce rapport peut être transmis ultérieurement, les candidats étant toutefois rendus attentifs qu'aucune autorisation d'usage du domaine public ne pourra être octroyée si cette condition n'est pas remplie.

XIII. CRITERES D'ATTRIBUTION

Les dossiers des candidats seront évalués et notés sur la base des critères suivants :

- Qualité de l'offre culinaire ou alimentaire proposée (originalité des mets et boissons, diversification par rapport à l'offre existante, qualité, fraîcheur et provenance des produits, etc.) ;
- Originalité et soin de l'installation (qualités esthétiques et graphiques de l'infrastructure de vente) ;
- Politique de prix accessible ;
- Prise en compte des aspects liés à la gestion des déchets, à l'hygiène et des composantes écologiques ;
- Compétence, références et expérience du candidat ;
- Qualité générale du dossier et clarté du projet.

En fonction du nombre de points obtenus à l'issue de l'évaluation, les candidats pourront se voir attribuer, dans l'ordre de leur classement, une autorisation d'usage du domaine public pour le(s) emplacement(s) souhaité(s), sur la base du/des jour(s) (*food trucks*) et période(s) (stands) qu'ils auront indiqués dans leur dossier.

Lorsque des jours, périodes et/ou emplacements souhaités ont déjà été attribués à d'autres candidats et ne sont plus disponibles, l'autorité communale contactera les candidats concernés et leur proposera les jours, périodes et/ou emplacements restants qui n'ont pas encore été attribués. Dans l'hypothèse où des emplacements ainsi que des jours/périodes devaient demeurer disponibles à l'issue de la procédure d'attribution, l'autorité communale se réserve le droit de les attribuer au cas par cas, au premier candidat qui en fait la demande.

La participation à l'appel d'offre ne garantit aucun droit à l'attribution d'un emplacement ou à l'octroi d'une autorisation.

XIV. PROCEDURE

L'attribution des emplacements fait l'objet d'une procédure d'appel d'offres, annoncée par publication d'un avis dans la Feuille officielle. Les dossiers doivent être remis dans le délai précisé dans cet avis et contenir toutes les informations et documents stipulés au ch. XII ci-dessus.

Les candidats intéressés peuvent obtenir le présent cahier des charges, le plan des emplacements ainsi que toutes informations utiles auprès de la Direction de la police locale et de la mobilité, Grand-Rue 37, 1700 Fribourg (police@ville-fr.ch - tél. 026/351.74.04 ou 05) ou sur le site internet de la Ville à l'adresse www.ville-fribourg.ch, rubrique « police ».

Une commission ad hoc (jury), composée de représentants de différents services communaux ainsi que d'un professionnel de la restauration, procédera à l'évaluation et à la notation des dossiers. Les dossiers incomplets ou ne satisfaisant pas aux conditions de participation seront écartés et ne seront pas évalués par la commission. Au besoin, un entretien sera organisé avec les candidats pour éclaircir certains aspects du dossier déposé. Une dégustation pourra également être organisée.

La Direction de la police locale et de la mobilité contactera ensuite tous les candidats pour les informer des résultats. Les candidats sélectionnés seront informés de la marche à suivre pour obtenir leur autorisation d'usage du domaine public.

Sur la base des propositions de la commission, la Direction de la police locale et de la mobilité délivrera aux candidats sélectionnés les autorisations d'usage du domaine public et notifiera aux candidats écartés une décision. Seules ces décisions sont, le cas échéant, sujettes à réclamation auprès du Conseil communal.

Sous réserve d'un éventuel renouvellement (cf. ch. VII), les autorisations sont accordées à titre précaire et révocable, uniquement pour la période définie dans le présent cahier des charges.

Les bénéficiaires d'autorisations ne peuvent faire valoir aucun droit à une prolongation de leur autorisation.

Le présent cahier des charges a été approuvé par le Conseil communal dans sa séance du 14 juillet 2015.

Le Conseil communal a chargé la Direction de la police locale et de la mobilité de conduire la procédure d'appel d'offres, d'évaluer les dossiers et de délivrer les autorisations d'usage du domaine public.

Annexe : plan des emplacements