

# DIRECTIVE RELATIVE AUX FOOD TRUCKS ET AUX ACTIVITES SAISONNIERES SUR LE DOMAINE PUBLIC DE LA VILLE DE FRIBOURG (DIRECTIVE FOOD TRUCKS)

---

## I. OBJET DE LA DIRECTIVE

La présente directive a pour objectif de définir les règles et conditions de mise à disposition de l'espace public applicables aux *food trucks* (cuisines ambulantes) et aux *activités saisonnières* en 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.).

La présente directive est destinée à réglementer les activités de commerce ambulant pratiquées par des *food trucks* (ou cuisines ambulantes) et les *activités saisonnières* sur le domaine public en Ville de Fribourg. Elle 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. Elle ne s'applique pas non plus sur le domaine privé.

Les activités visées dans la présente directive sont « culinaires » dans le sens où elles impliquent un processus de transformation, sur place, de produits alimentaires. 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).

Les dispositions de la loi sur les établissements publics (LEPu) relatives à la patente V de « cuisine ambulante », entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2017, sont réservées.

## III. DEFINITIONS

Est considéré comme *food truck* au sens de la présente directive tout type de véhicule ou installation dont l'équipement revêt un caractère mobile et qui 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.

Les *food trucks* se distinguent également des **stands fixes**, soit, des installations de type tente/stand de marché qui, à l'inverse des *food trucks*, ne revêtent pas de caractère mobile et impliquent un empiètement durable sur le domaine public. Les installations de ce type (stands fixes) ne sont pas autorisées.

Est considérée comme **activité saisonnière** au sens de la présente directive une activité exercée par un *food truck* ou au moyen d'un *stand mobile* (installation à la journée uniquement) dont l'offre se limite à proposer, au cours d'une période donnée, des produits à caractère saisonnier, par exemple des glaces en été ou des marrons durant l'hiver.

#### **IV. HISTORIQUE**

Suite à l'apparition d'entrepreneurs d'un genre nouveau proposant des plats originaux et soignés au moyen de cuisines ambulantes (*food trucks*), le Conseil communal a décidé, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2016, 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 auparavant 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 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 prédéfinies.

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.

#### **V. EMPLACEMENTS ET EQUIPEMENT**

Les emplacements destinés aux *food trucks* et aux *activités saisonnières* sont déterminés par la Direction de la police locale, en accord avec le Service d'urbanisme et architecture.

La localisation, les caractéristiques ainsi que les dimensions des emplacements figurent sur des plans de situation publiés sur le site internet de la Ville.

La Direction de la police locale et de la mobilité se réserve le droit de modifier, en tout temps, les emplacements mis à disposition. Le maintien des emplacements situés dans des secteurs dans lesquels une requalification de l'espace public est planifiée n'est pas garanti.

La Ville de Fribourg peut équiper les emplacements en mettant à disposition des exploitants de *food trucks*, contre paiement, une installation de raccordement au réseau électrique.

## **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 de 6 heures à 22 heures<sup>1</sup>. Lors du marché hebdomadaire du samedi (quartier du Bourg), l'emplacement situé sur la 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).

A l'exception du/des emplacement(s) réservé(s) aux *activités saisonnières*, un emplacement ne peut être occupé que par un seul *food truck* pendant un jour (système de tournus). Dans tous les cas, les *food trucks* ainsi que le/les véhicule(s) ou stand(s) mobile(s) autorisés pour des *activités saisonnières* doivent impérativement quitter l'emplacement chaque jour et ne peuvent maintenir aucune installation sur place (même principe que le marché).

## **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 délivrée pour une durée maximale d'une année.

L'autorisation peut être délivrée pour l'année entière, pour un ou plusieurs mois (*food trucks*) ou pour une saison (*activités saisonnières*). Aucune autorisation n'est toutefois délivrée pour une durée inférieure à un mois. Si les conditions de l'autorisation sont respectées, les autorisations peuvent être renouvelées, pour une année supplémentaire, par la Direction de la police locale.

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

---

<sup>1</sup> Les horaires ont été modifiés par décision du Conseil communal du 13 novembre 2017.

## 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 candidature, 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).

Les demandes d'autorisation sont examinées individuellement, sur la base des conditions de participation et des critères figurant aux ch. XII et XIII de la présente directive.

La Ville de Fribourg se réserve la possibilité d'organiser ultérieurement un nouvel appel d'offres pour l'attribution des emplacements.

### Pour les *activités saisonnières* :

En dérogation au principe du tournus applicable aux *food trucks*, l'/les emplacement(s) destiné(s) aux *activités saisonnières* peut/peuvent être exploité(s) par un seul et même exploitant durant toute la période autorisée.

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

## IX. REDEVANCE <sup>2</sup>

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

La taxe est de :

- CHF 40.- par jour par emplacement pour les emplacements *food trucks*.

Les autorisations annuelles bénéficient d'une réduction de 1/3 du montant de la redevance, ce qui a pour effet que l'exploitant(e) ne paie que 8 mois sur les 12 qu'il peut exploiter.

- CHF 1'150.- par mois par emplacement pour les emplacements *activités saisonnières*.

---

<sup>2</sup> Les tarifs pour les emplacements *food trucks* ont été modifiés par décision du Conseil communal du 13 novembre 2017.

## **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.

L'obtention d'une patente V de « cuisine ambulante » est exigée, conformément à la loi sur les établissements publics (art. 2 al. 1 let. a<sup>ter</sup> et 24 c LEPu).

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 de l'installation 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](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 à obtenir une autorisation sont tenus de transmettre un dossier complet auprès de la Direction de la police locale et de la mobilité, Grand-Rue 37, 1700 Fribourg.

Le dossier devra 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) ;
- 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 (*activités saisonnières*) et durée (*food trucks* et *activités saisonnières*) pendant lesquels le candidat postule à l'octroi d'une autorisation (cf. ch. VII. et VIII.) ;
- les lieux, dates et heures où le *candidat* 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 dossiers incomplets ou ne répondant pas aux exigences précitées seront déclarés irrecevables et ne seront pas examinés. Un bref délai peut être imparti aux candidats pour compléter leur dossier.

\* 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 d'un tel 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 sont 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) ;
- Prix de vente des mets et boissons proposés ;
- 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.

Les candidats dont le dossier a été retenu pourront se voir attribuer une autorisation d'usage du domaine public pour une durée maximale d'une année (cf. ch. VII).

Les souhaits des candidats quant aux emplacements, jours et périodes seront pris en compte dans la mesure des emplacements et jours disponibles. Les candidats dont l'autorisation est renouvelée ont la priorité sur les nouvelles candidatures quant au choix des jours, périodes et emplacements.

#### **XIV. PROCEDURE**

Les demandes d'autorisation sont examinées individuellement, sur la base des conditions de participation et des critères figurant aux ch. XII et XIII de la présente directive.

La Ville de Fribourg se réserve la possibilité d'organiser ultérieurement un nouvel appel d'offres pour l'attribution des emplacements.

Les candidatures en vue de l'obtention ou du renouvellement d'une autorisation pour l'année suivante doivent être adressées au plus tard d'ici au 31 octobre de l'année précédente.

Les candidats intéressés peuvent obtenir la présente directive, les plans de situation et d'occupation 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](mailto: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](http://www.ville-fribourg.ch), rubrique « Police - Food trucks ».

Au besoin, un entretien sera organisé avec les candidats pour éclaircir certains aspects du dossier déposé. Une dégustation pourra également être organisée.

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

Les nouveaux candidats ainsi que les bénéficiaires d'autorisations ne peuvent faire valoir aucun droit à l'obtention, respectivement à la prolongation d'une autorisation.

---

La présente directive, approuvée par le Conseil communal le 30 mai 2017 et amendée le 13 novembre 2017, annule et remplace le cahier des charges du 14 juillet 2015.

Le Conseil communal délègue à la Direction de la police locale et de la mobilité la compétence d'appliquer la présente directive, d'évaluer les dossiers et de délivrer les autorisations d'usage du domaine public.