

Dépot 19.1.16

Au Conseil communal de Lausanne

C. 29/105

Postulat : «Food Truck», quel statut pour ces restaurants sur roulettes ?

Développement : Nous pouvons constater que la restauration «Food Truck» se développe de plus en plus au bord de nos routes et surtout de nos places publiques. Dans certains espaces publics, la Municipalité a même encouragé cette activité. Partant de ce constat, plusieurs questions se posent sur ce genre de restauration rapide sans statut légal officiel.

Dans la restauration officielle, les règles d'hygiène sont bien définies; à l'exemple du nombre de bassins pour le nettoyage des ustensiles, du papier essuie mains, de la chaîne du froid, etc... Ces camions ou remorques sont le plus souvent dépourvus de tout évier ou eau courante pour garantir les règles élémentaires d'hygiène. De plus, ce type de restauration est devenu une activité principale pour bon nombre d'exploitants.

Un restaurateur a besoin d'une patente pour exploiter son établissement. Qu'en est-il de ces camions ou de ces remorques à plats cuisinés. La gestion des déchets est aussi un souci, les services publics retrouvent souvent les assiettes, les gobelets ou les serviettes dans les poubelles du domaine public contrairement aux restaurants conventionnels qui s'acquittent des charges pour éliminer leur production de déchets.

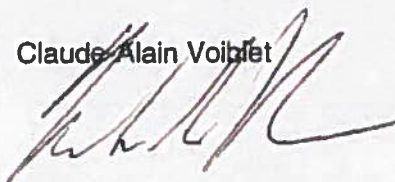
C'est pourquoi, nous demandons à la Municipalité un rapport sur ce type de restauration tenant compte notamment des points suivants :

- Quelles licences ou autorisations sont nécessaires à l'exploitation de «Food Truck» ?
- Existe-il une formation pour ce genre de restauration ?
- Les emplacements choisis pour le stationnement de ce type de véhicules d'exploitation sont-ils soumis à des autorisations ?
- L'utilisation du domaine public est-elle facturée ? En plus d'une location du lieu de stationnement lorsqu'il est du domaine public, un émolument ou une taxe sont-ils perçus ?
- Comment est garantie et surtout contrôlée la chaîne du froid tout au long d'une journée d'exploitation ?
- Les règles élémentaires d'hygiène sont-elles contrôlées et respectées et la gestion des déchets ne devrait-elle pas faire l'objet d'une facturation à l'exploitant ?

En sus, il paraît important de s'interroger sur le contrôle des recettes et l'imposition fiscale de ce type de restauration qui se déroule la plupart du temps sans justificatifs des paiements !

Lausanne, le 19 janvier 2016.

Claude Alain Voisard



Du 23 JAN. 2016

La Municipalité prend acte

renvoi à SIPP