

Réponse du Conseil administratif à la question écrite du 6 avril 2016 de M. Sylvain Thévoz: «Le food truck est-il un restaurant ambulant comme un autre?»

TEXTE DE LA QUESTION

Depuis 2014, la Ville de Genève autorise l'accès privilégié à l'espace public par dix camions de vente d'aliments à l'emporter dénommés «food trucks».

Combien d'entités se sont vu refuser l'accès à ces espaces et quels sont les critères afin d'être sélectionné parmi les dix heureux élus?

Enfin, la mise à disposition de l'espace public est-elle fixée au même tarif que, par exemple, pour les surfaces de terrasse, ou les food trucks bénéficient-ils de tarifs différenciés?

RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF

A titre liminaire, il sied de rappeler qu'un test a été entrepris, à l'initiative de la Ville, sur une période de dix-huit mois (1^{er} septembre 2014 au 29 février 2016). Le test comprenait six food trucks, sélectionnés suite à une première procédure d'appel d'offres.

Le test ayant été concluant, au vu du nombre très limité de plaintes (une seule) et du nombre élevé de demandes, le Conseil administratif a décidé de pérenniser le projet. Dans ce cadre, il a été convenu d'augmenter l'offre proposée à la population.

Aussi, quatre nouveaux sites situés sur le domaine public de la municipalité sont venus s'ajouter aux six premiers déjà existants.

Vingt-cinq candidats ont déposé leur candidature dans le cadre de ce second appel d'offres. Dix-huit ont été auditionnés, dix d'entre eux ayant finalement été retenus.

Un tableau d'évaluation a permis au jury, constitué de trois représentants de départements différents (départements des constructions et de l'aménagement, de l'environnement urbain et de la sécurité et de la cohésion sociale et de la solidarité), de comparer les dossiers en fonction de critères d'analyse spécifiques, soit:

- Expérience, diplôme et compétence: 30%
- Concept d'exploitation et caractéristiques du véhicule: 50%
- Plan financier et caractéristiques humaines: 20%

Pour ce qui a trait aux taxes d'occupation de l'espace public, elles ont été calculées selon le tarif légal (75 francs au mètre carré) qui correspond à celui appliqué aux terrasses.

Le périmètre retenu aux fins du calcul comprend non seulement la surface de l'infrastructure exploitée, mais aussi le périmètre immédiat utilisé par les clients.

Les frais de consommation électrique sont calculés en sus.

Au vu de ce qui précède, le food truck ne peut pas être comparé à un restaurant ambulant.

De plus, les exploitants concernés ne disposent que d'une autonomie limitée.

En effet, la municipalité détermine les emplacements, les horaires d'exploitation restreints (de 11h à 14h30 et ce, seulement du lundi au vendredi), la mise en place d'un système de rotation, les tarifs d'empiètement, la durée de la relation contractuelle et les conditions d'exploitation relatives notamment au mobilier (l'exploitant n'est ainsi pas autorisé à utiliser des tables, des chaises et/ou des mange-debout).

Le nombre quasiment nul de doléances provenant des cafetiers-restaurateurs à l'égard de cette nouvelle catégorie d'acteurs atteste de la complémentarité de l'offre.

Au nom du Conseil administratif

Le directeur général:
Jacques Moret

Le conseiller administratif:
Guillaume Barazzone