



Rapport d'information du Conseil communal

relatif à la motion du 29 août 2017 déposée par Carmen Brossard et consorts pour le Parti Socialiste (PS) et Nathan Erard pour le Parti Ouvrier Populaire (POP) concernant les camions de restauration ou food trucks

(du 13 février 2019)

au Conseil général

de la Ville de La Chaux-de-Fonds

Monsieur le président,
Mesdames les conseillères générales,
Messieurs les conseillers généraux,

Historique

Nous reproduisons tout d'abord ici le texte de la motion du 29 août 2017 (PV de la 8^e séance, pages 849 et 850), déposée par Carmen Brossard, Patrick Jobin, Monique Gagnebin, Silvia Locatelli pour le PS et Nathan Erard pour le POP concernant les "camions de restauration".

"Les lieux fortement fréquentés le week-end et lors des beaux jours tels que le Bois du Petit-Château et les parcs publics comme le parc des Musées, le parc Gallet et le parc des Crêtets doivent pouvoir offrir occasionnellement aux visiteurs, aux touristes et aux familles de notre ville et d'ailleurs un débit de boissons et de nourriture.

Nous demandons au Conseil communal d'étudier la possibilité de mettre à disposition par concession ou autre moyen, occasionnellement ou de manière permanente, un espace pour un camion de restauration au Bois du Petit-Château et dans les parcs publics notamment au parc des Musées. Le concept pourrait faire appel à des personnes à l'aide sociale

afin de leur donner une expérience de reconstruction sociale et d'assurer une présence maximale".

Contexte général

Les camions de restauration ou food trucks sont en plein essor dans les villes suisses et à l'étranger. Cette nouvelle forme d'offre de restauration est souvent appréciée par les consommateurs qui cherchent une solution rapide pour manger, sans pour autant négliger la qualité de la nourriture (en opposition avec les "fast-foods" plus classiques). De plus, ces food trucks peuvent également être intéressants du point de vue urbanistique en mettant en valeur certains espaces publics et/ou en apportant une offre de restauration dans des zones où celle-ci est limitée. Ils créent un attrait et un flux piétonnier.

De par la relative nouveauté de ce type de restauration, les collectivités publiques n'ont pas nécessairement les outils nécessaires pour accepter les food trucks sur leur territoire ou du moins pour canaliser leur développement. Plusieurs d'entre elles ont ainsi mis en place des politiques pour encadrer la venue de food trucks. On peut citer les exemples de Genève, Fribourg, Lausanne ou encore Yverdon, qui se sont dotées de directives et/ou ont mis en place des appels d'offres pour accueillir des food trucks sur la voie publique dans des zones prédéfinies.

Le canton de Neuchâtel s'est également doté d'une directive sur les food trucks ("cuisines ambulantes") en avril 2018. Les points principaux de la directive concernent l'identification par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) du food truck, de sa soumission à un concept d'autocontrôle (hygiène), le paiement d'une redevance cantonale et la possibilité de vendre de l'alcool (soumise à une redevance supplémentaire)¹. Ainsi, tous les food trucks voulant s'installer sur le territoire cantonal devront s'enregistrer, payer une redevance auprès du SCAV et se conformer à cette réglementation.

La directive cantonale précise également que les emplacements, les horaires, les règles d'utilisation du domaine public et les autres conditions d'exploitations particulières sont de la compétence des communes.

1

A La Chaux-de-Fonds, on observe déjà l'installation de food trucks sur des terrains privés (entreprises), lors de manifestations et parfois sur la voie publique. Certaines entreprises locales se sont également lancées dans cette activité. Les demandes d'exploitation d'emplacements sur la voie publique sont encore peu nombreuses, mais elles existent néanmoins : l'absence de règles claires autorisant à certains endroits ou interdisant ce type d'activité est donc un problème. Relevons que des autorisations saisonnières et annuelles pour des vendeurs de marrons, glaces ou crêpes/gaufres sont distribuées depuis plusieurs années : une clarification des règles pour l'attribution des autorisations saisonnières et annuelles vis-à-vis des food trucks est souhaitable.

Objectifs et intentions du présent rapport

Au vu de la motion mentionnée ci-dessus et du contexte général relatif au développement des food trucks, un groupe de travail composé de membres du Service d'urbanisme, des mobilités et de l'environnement (SUME) et de la Sécurité publique (SP) s'est constitué pour réfléchir à la manière de traiter la question des food trucks et des autres stands culinaires (vente de marrons ou glaces) en Ville de La Chaux-de-Fonds. Plutôt que de ne traiter que la motion – qui concerne le domaine privé communal – le groupe de travail a souhaité traiter cette problématique de manière plus globale, c'est-à-dire en y intégrant également la question des food trucks sur le domaine public. En effet, ce "nouveau" type d'offre culinaire est en développement et le groupe de travail a préféré agir en amont en cadrant l'accueil des food trucks sur le domaine public et se préparer à l'arrivée probable d'un nombre de demandes grandissant.

Les objectifs du présent rapport et de la politique relative aux food trucks ou autres stands culinaires (marrons, glaces) sont les suivants :

- Donner l'impulsion nécessaire au développement d'une offre de restauration alternative dans certains parcs de la Ville (domaine privé communal).
- Disposer d'une ligne claire afin d'encadrer le développement des food trucks (ou autres stands culinaires) sur le domaine public.
- Faciliter le traitement des demandes en vue de la mise à disposition de l'espace public pour des food trucks (ou autres stands culinaires).

- Cibler les zones potentielles pouvant accueillir des food trucks (ou autres stands culinaires) sur le domaine public afin de canaliser le développement de ces activités.
- Limiter la concurrence avec les établissements publics classiques.
- Favoriser l'attractivité du centre-ville et de certains espaces publics.
- Veiller à la bonne intégration des food trucks (ou autres stands culinaires) dans l'espace urbain chaud-fonnier, en limitant les nuisances potentielles (déchets, bruit, sécurité, etc.).

Le présent rapport concerne les food trucks pour lesquels une directive complétée de fiches techniques sera créée; ces documents préciseront également les possibilités d'accueil des stands de marrons ou de glaces sur la voie publique (activités déjà autorisées). En effet, le règlement de police, s'il permet *a priori* ce type d'activité, ne donne pas d'autres indications sur les zones potentielles, les procédures d'octroi, etc. L'arrêté du Conseil général concernant la perception de divers taxes et émoluments communaux et le règlement du Conseil communal concernant les taxes et émoluments donnent quelques indications supplémentaires sur les différentes autorisations, qu'elles soient journalières, saisonnières ou annuelles et le type de nourriture admise (par ex. marrons, glaces, etc.). Ces indications sont toutefois trop vagues pour permettre l'octroi d'autorisations de manière équitable aux demandeurs et ne définissent pas de zones adaptées pouvant accueillir ces activités. La directive aura pour but de définir les grandes lignes de la mise à disposition d'emplacements pour les food trucks et sera complétée par des fiches techniques décrivant les conditions spécifiques pour chaque emplacement retenu. L'article 52.2 du règlement concernant les taxes et émoluments du Conseil communal sera également modifié pour tenir compte des food trucks.

Dans la deuxième partie du rapport, la question des food trucks (ou autres stands culinaires) dans les parcs de la Ville, ou plus largement sur le domaine privé communal, est traitée. A noter, que le présent rapport ne traite pas des food trucks (ou autres stands culinaires) qui s'installeraient sur des terrains privés, ni durant le marché ou des manifestations (il s'agit dans ces cas-là de procédures différentes). La troisième partie décrit la mise en place du projet, le monitoring et la question de la tarification. La dernière partie comporte les éléments usuels relatifs au respect des lignes prioritaires, des conséquences sur les finances, etc.

Food trucks (ou autres stands culinaires) sur la voie publique

Pour encadrer l'activité des food trucks (ou autres stands culinaires) sur la voie publique, la Ville entend créer une directive complétée de fiches techniques et procédera à une modification du règlement concernant les taxes et émoluments communaux. Dans ce document à venir, les food trucks (ou autres stands culinaires) sont définis par la transformation ou la préparation de produits sur place. Ils se distinguent des stands vendant des marrons ou des glaces qui ont un statut différent puisque le niveau de transformation ou de préparation de produits sur place est limité. Les stands de marrons ou glaces sont considérés par le SCAV comme des commerces (mobiles) et sont soumis à la loi sur les heures d'ouverture des commerces (LHOCom) contrairement aux food trucks (les stands de marrons et glaces font l'objet d'un point ad hoc dans ce rapport)².

Les food trucks (ou autres stands culinaires) se définissent également par leur caractère mobile : ils doivent être déplacés chaque jour et les stands fixes sont donc exclus. Les food trucks peuvent prendre différentes formes, comme un triporteur, une camionnette, une remorque/roulotte, voire éventuellement un stand démontable.

Les règles qui encadreront l'activité des food trucks devront être suffisamment larges pour tenir compte des spécificités des différents emplacements et pour garder une certaine souplesse concernant les conditions d'octroi et d'exploitation (voir ci-dessous). En effet, certains emplacements peuvent accueillir des véhicules plus ou moins lourds ou plus ou moins longs, d'autres ne sont pas nécessairement adaptés pour accueillir des food trucks en hiver ou certains jours de la semaine. Ainsi, pour les emplacements retenus, ces différentes spécificités seront précisées dans des fiches techniques et portées à la connaissance des exploitants intéressés (entre autres via le site internet de la Ville).

a) Emplacements pouvant accueillir des food trucks (sur domaine public)

Les espaces publics principaux de la Ville ont été analysés pour cibler certains emplacements potentiels pouvant accueillir des food trucks (ou autres stands culinaires). Il s'agissait d'une part de repérer des espaces publics dont le potentiel n'est pas entièrement exploité et où la présence

² Les stands de crêpes ou de gaufres sont ainsi plutôt considérés comme des food trucks, même si le SCAV reconnaît que ces activités se trouvent à la limite de la réglementation.

d'une offre culinaire alternative pourrait donner une impulsion pour les animer. D'autre part, il s'agissait de cibler des espaces avec des flux de consommateurs suffisants pour garantir un certain intérêt commercial. Une première analyse en termes de contraintes (mesures hivernales, utilisation de ces espaces dans le cadre de manifestations, accès à l'électricité, etc.) et de concurrence aux autres établissements a été effectuée. Les espaces analysés ont été entre autres : la Place de la Gare, la Place Espacité, la Place de la Carmagnole, l'Espace de l'Urbanisme horloger et les alentours de l'Ecole d'Arts.

Parmi ces emplacements, seuls deux emplacements ont été retenus pour être mis à disposition pour des food trucks (ou autres stands culinaires) dans un premier temps. Il s'agit de la Place de la Gare et de la Place Espacité³. Ils ont été retenus pour leur centralité, les flux de piétons qui les traversent et leur intérêt pour une mise en valeur par une offre de restauration alternative. Ces deux emplacements pourront accueillir chacun un food truck et un stand de marrons/glaces, l'espace étant suffisant.

La volonté de n'ouvrir que deux emplacements dans un premier temps vise à limiter la concurrence aux établissements publics classiques, à évaluer la demande réelle quant à l'installation de food trucks, mais aussi en raison des ressources limitées au sein de l'administration pour gérer la mise à disposition et le contrôle de trop nombreux emplacements. Cela dit, si d'autres emplacements pertinents étaient proposés, le Conseil communal n'exclut pas de procéder à certaines modifications dans les emplacements mis à disposition (extension du nombre d'emplacements ou déplacements d'un emplacement existant) (voir point relatif au suivi du dossier).

Les points b. et c. ci-dessous concernent les conditions d'exploitation et la procédure d'octroi pour les food trucks, le point d. traite plus spécifiquement de la vente des marrons et des glaces.

b) Description des conditions d'exploitation des food trucks

Les emplacements pourront être mis à disposition tous les jours de la semaine avec une ouverture possible toute la journée; le détail des horaires et des jours possibles d'ouverture est spécifié pour chaque emplacement dans les fiches techniques. Comme mentionné ci-dessus, les mesures hivernales, la tenue du marché ou d'autres manifestations

³ Deux autorisations annuelles sont déjà attribuées dans le secteur de la Place Espacité pour des vendeurs de marrons, glaces, etc.

notamment peuvent amener à une réduction de l'amplitude des horaires retenus.

Pour favoriser un tournus parmi les food trucks, ces derniers sont en principe autorisés à ne rester qu'un seul jour d'affilé sur l'emplacement⁴.

La concurrence potentielle que font les food trucks aux établissements publics classiques est un élément particulièrement sensible. Trois éléments principaux sont destinés à limiter cette concurrence : la volonté de n'ouvrir "que" deux emplacements, la vérification de l'offre culinaire des food trucks par rapport aux établissements alentours et l'interdiction faite aux food trucks d'installer une terrasse.

La question du littering est sensible dans les villes. Une attention particulière sera portée au traitement des déchets. Il sera demandé aux food trucks de s'assurer de la propreté de leur emplacement (pendant et à la fin du service) et de mettre en place un système de récupération des déchets, qui comprend au minimum une poubelle 110 litres (sac taxé) et, selon les produits qu'ils vendent, une poubelle pour le PET et le verre. Un suivi sur le long terme de cette question est prévu afin de limiter l'impact négatif des déchets potentiels. De plus, il sera demandé aux exploitants des food trucks de veiller à ce que leur installation n'engendre pas de nuisances sonores ou olfactives particulières.

La Ville ne fournira pas d'accès à l'électricité ni à l'eau ou de raccordement aux réseaux d'égouts. Le coût de l'électricité (et coût du branchement) ne fera pas partie du prix de la redevance pour la location de l'emplacement; l'exploitant du food truck est responsable d'organiser avec Viteos (ou autre) son accès à l'électricité. En revanche, dans le prix de l'emplacement, la possibilité d'installer un panneau publicitaire présentant l'offre du food truck est intégrée.

c) Procédure d'octroi des autorisations pour les food trucks

Le service compétent pour traiter les demandes en lien avec l'utilisation du domaine public est la SP. C'est donc ce service qui sera en charge des demandes concernant la location d'emplacement pour food trucks (uniquement ceux situés sur le domaine public). Pour alléger la masse de travail et trier les demandes en amont, il sera impératif d'offrir l'information

⁴ Il sera étudié, selon les emplacements, la possibilité de rester 7 jours de suite dans un même lieu (tout en déplaçant ou démontant l'installation chaque fin de journée).

la plus précise possible aux exploitants intéressés (le site et les formulaires existants seront adaptés). La SP sera également en charge du contrôle des emplacements.

Pour traiter les demandes, des fiches techniques pour chaque emplacement seront constituées de concert entre les services de la Ville concernés. Ces fiches comporteront au minimum les informations suivantes : l'implantation exacte (plan), la dimension maximale admise (taille et poids du food truck), les jours possibles d'ouverture, l'amplitude horaire maximale admise, la durée maximale de location de l'emplacement (1 jour ou plus), les éventuelles contraintes liées aux mesures hivernales et les possibilités d'accès à l'électricité.

Pour faire une demande, les exploitants devront entre autres fournir une copie de l'autorisation délivrée par le SCAV concernant les food trucks (numéro d'identification), les dimensions et le type de véhicule, une copie des papiers d'identité ainsi qu'un exemplaire du menu. Par ailleurs, la demande devra être faite au moins 30 jours à l'avance.

Les demandes pour les emplacements seront traitées dans l'ordre d'arrivée. Pour les demandes de location de 4 jours et plus, un préavis sera demandé au SUME pour vérifier que le food truck n'entre pas en concurrence avec les établissements publics à proximité directe et que son offre soit cohérente avec l'attractivité de la Ville. Pour cela, il analysera l'offre proposée par le food truck en regard de l'offre des établissements publics alentours⁵. Si l'emplacement est libre, les documents fournis complets et le préavis du SUME positif (facultatif pour les demandes de courte durée), la demande peut être validée.

d) La spécificité des stands de marrons et de glaces :
conditions d'exploitation et procédure d'octroi

Comme indiqué ci-dessus, la Ville a souhaité distinguer la vente des marrons et glaces (produits saisonniers), des food trucks plus généralistes en raison de modèles d'affaires différents (marges notamment), des usages et des attentes des consommateurs. A titre d'exemple, la Ville de Genève distingue également les activités des food trucks de la vente des marrons ou glaces : ces petits stands faisant partie de la vie urbaine et des parcs selon les saisons.

⁵ Par exemple, la Ville n'accepterait à priori pas qu'un food truck vendant des paninis viennois s'installe sur la Place d'Espérance, car un établissement public "classique" vendant des paninis y est déjà installé.

Les différences principales concernant les vendeurs de marrons/glaces par rapport aux food trucks sont :

- Le type des produits autorisés à la vente est limité aux marrons (hiver) et aux glaces (été); d'autres friandises annexes (caramels, amandes, barbe-à-papas, etc.) peuvent être autorisées sur demande préalable.
- Les autorisations sont saisonnières⁶ ou annuelles (dans le cas où un exploitant souhaite vendre les deux produits en fonction de la saison).
- Les autorisations sont renouvelées d'année en année, comme c'est le cas actuellement. L'emplacement peut être utilisé par un nouvel exploitant uniquement quand une place est libérée.
- Dans la mesure où les autorisations portent sur une saison ou une année entière, les manifestations qui ont lieu sur les emplacements en question ont la priorité : l'exploitant demande l'accord aux organisateurs pour installer son stand le jour en question. Cette manière de faire est déjà en vigueur actuellement.

Les autres éléments mentionnés ci-dessus concernant les food trucks et relatifs au littering, à l'accès à l'électricité ou aux documents nécessaires⁷ pour la demande s'appliquent également.

Food trucks (ou autres stands culinaires) dans les parcs de la Ville (domaine privé communal)

La possibilité de louer certains emplacements dans les parcs de la Ville (cf. motion), afin de mettre ces espaces en valeur et de pallier une absence d'offre, fait l'objet de la deuxième partie de ce rapport.

Comme expliqué plus haut, la directive concernera uniquement le domaine public. Toutefois, pour les emplacements sur domaine privé communal, les grandes lignes de ce document seront reprises, tout en gardant une certaine souplesse pour déterminer les conditions d'accueil, l'offre de restauration, les prix pratiqués, etc.

⁶ La saison estivale est entendue du 15 avril au 31 octobre, la saison hivernale du 1^{er} novembre au 14 avril.

⁷ Les stands de marrons et de glaces n'ont pas besoin d'un numéro d'identification du SCAV comme les food trucks.

Contrairement aux emplacements sur le domaine public gérés par la SP et "louables" par les exploitants, une démarche proactive de recherche d'exploitants sera mise en place par le SUME en collaboration avec les institutions et services concernés par les terrains en question. Ceci permettra de mieux choisir les projets qui correspondent aux besoins des différents parcs et des différentes institutions et éventuellement de développer des projets avec des concepts particuliers comme le suggère la motion.

Sur les trois emplacements proposés, le Bois du Petit-Château est le plus prometteur pour un développement dans un premier temps. A noter que l'exploitation ne devrait être que temporaire, en raison de l'installation à terme d'une cafétéria dans l'enceinte du parc. Une analyse sera réalisée en temps voulu avec les institutions zoologiques afin d'évaluer la pertinence de garder une offre culinaire dans le nord du parc, ainsi que de déterminer le modèle le plus adapté (location de l'espace à un montant fixe ou selon le chiffre d'affaires, voire stand mobile géré par l'exploitant de la cafétéria).

Dans un second temps, et si cela est souhaité par les différents acteurs concernés (notamment les institutions muséales), le Parc des Musées pourrait accueillir un food truck (ou un autre stand culinaire) : sa situation centrale couplée avec les visiteurs des trois musées pourrait offrir un flux de consommateurs suffisamment grand. A noter que le Musée d'histoire dispose déjà d'une petite offre et installe une terrasse durant la saison estivale en guise de cafétéria. Finalement, selon l'analyse effectuée, les Parcs Gallet et Crêtets offrent un potentiel plus faible, à première vue. Le développement d'une offre avec un concept à définir dans cette zone pourrait se faire dans un troisième temps.

Mise en place du projet, calendrier et suivi

Comme mentionné ci-dessus, la Ville souhaite avancer de manière très progressive dans ce dossier et ne proposer pour l'instant que l'ouverture de deux emplacements sur le domaine public, à savoir sur la Place de la Gare et sur la Place Espacité, en plus de l'emplacement au Bois du Petit-Château (domaine privé communal).

L'objectif est de pouvoir mettre à disposition ces emplacements dès le printemps-été 2019. Les conditions d'accueil et les éventuelles contraintes spécifiques à chaque emplacement devront ainsi être précisées d'ici là.

Concernant plus spécifiquement l'offre de restauration mobile pour le Bois du Petit-Château, la recherche des exploitants potentiels et la définition des besoins du Bois du Petit-Château sera effectuée par le SUME de concert avec l'institution en question.

La question sensible de la concurrence potentielle exercée par les food trucks sur les établissements classiques impose des précautions particulières. En premier lieu, la directive sera présentée à GastroNeuchâtel. Ensuite, un suivi sur le long terme du dossier sera mis en place. Il s'agira notamment de vérifier l'intérêt des emplacements actuels, la modification de ceux-ci ou l'opportunité d'ouvrir de nouveaux emplacements. Un groupe de travail analysera ainsi de manière biannuelle les demandes pour des autres emplacements, et ce afin de voir s'il est possible et/ou souhaitable d'y accueillir des food trucks. De même, le suivi permettra de déterminer les modifications souhaitables dans le processus de mise à disposition, notamment l'intégration du préavis du SUME pour toutes les demandes, la mise en place d'un calendrier en ligne visible par les exploitants ou encore la mise en place d'un "appel d'offres" pour distribuer les emplacements. De plus, le secteur marketing urbain du SUME pourrait chercher à démarcher certains exploitants si nécessaire.

Finalement, concernant la tarification, une taxe forfaitaire de CHF 25.- par jour et par food truck (émoluments administratifs en sus de CHF 40.- par demande) est retenue pour la mise à disposition d'un emplacement. Concernant les vendeurs de marrons et de glaces, il est proposé de maintenir les tarifs actuels, soit CHF 400.- pour une saison ou CHF 700.- pour une année; à ceci s'ajoutent des émoluments administratifs d'un montant de CHF 100.- (par saison ou par année). Ces montants s'inscrivent dans les limites fixées dans l'arrêté du Conseil général concernant la perception de divers taxes et émoluments communaux. A noter que les exploitants devront payer en sus leur raccordement pour l'électricité (auprès de Viteos). Le montant semble raisonnable en regard des redevances pratiquées dans les autres villes suisses.

Afin de favoriser les demandes récurrentes et de longue durée (plusieurs mardis à la suite par exemple) pour des food trucks, des réductions seront accordées. Pour les demandes allant de 1 à 9 jours sur l'année, le tarif normal est appliqué, pour celles allant de 10 à 19 jours une réduction de 10 % est accordée et pour celles de 20 jours et plus, une réduction de 35 % est accordée.

Finalement, relevons que les principes de tarification présentés dans ce rapport n'entraînent pas de modifications dans l'arrêté du Conseil général concernant la perception de divers taxes et émoluments communaux car les cadres fixés par ce dernier sont respectés.

Commission

La Commission de gestion des infrastructures, de l'urbanisme et de l'énergie a préavisé favorablement le rapport le 6 février 2019 avec 6 pour, 0 refus et 3 abstentions.

Respect des lignes prioritaires fixées par le rapport de stratégie globale de législature

La possibilité donnée à des food trucks (ou autres stands culinaires) de s'installer sur des emplacements bien spécifiques vise à mieux mettre en valeur les espaces publics, qu'il s'agisse de places ou de parcs et *in fine* à améliorer la qualité de vie en ville. Cette mise en valeur ne peut se faire sans la mise en place de garde-fous pour préserver les établissements publics classiques, acteurs indispensables de la vie urbaine.

Conséquences sur les finances

Néant

Conséquences sur les ressources humaines

Considérant que le nombre d'emplacements est limité à deux emplacements à l'heure actuelle, le travail généré par l'ouverture de ces derniers sera absorbé dans les tâches courantes des services concernés. Toutefois et dans le cas où des emplacements supplémentaires seraient ouverts à terme, des ressources supplémentaires pourraient être requises pour la gestion administrative et les contrôles inhérents.

Collaboration intercommunale

Néant

Éléments relatifs au développement durable

a) Aspect environnemental

La Ville veillera à ce que la mise à disposition d'emplacements pour des food trucks (ou autres stands culinaires) n'engendre pas de

déchets sur la voie publique. De plus, il sera demandé aux exploitants de mettre à disposition des poubelles (sacs taxés 110L, mais aussi PET, verre, etc.) pour récupérer les déchets issus de leur activité.

b) Aspect social

La présence de food trucks (ou autres stands culinaires) permettra de renforcer la convivialité de certains espaces publics et, au final, d'augmenter la qualité de vie en ville.

c) Aspect économique

La présence de food trucks (ou autres stands culinaires) a un effet bénéfique sur l'attractivité économique du centre-ville. Toutefois, il est très important pour la Ville que cette nouvelle activité n'entraîne pas une trop forte concurrence pour les établissements publics classiques; elle entend ainsi mettre en place une série de garde-fous pour encadrer le développement des food trucks.

d) Conséquences en termes de rayonnement de la Ville

L'installation de food trucks (ou autres stands culinaires) peut d'une part permettre de mettre en valeur certains espaces publics. D'autre part, en raison de leur essor dans de nombreuses villes suisses et d'ailleurs, les food trucks font dorénavant partie du paysage urbain : de par leur présence dans la ville, il renforce le statut de pôle urbain de La Chaux-de-Fonds.

Au vu de ce qui précède, nous vous remercions, Monsieur le président, Mesdames les conseillères générales, Messieurs les conseillers généraux, de bien vouloir prendre acte de ce rapport d'information.

AU NOM DU CONSEIL COMMUNAL

La présidente

Katia Babey

Le chancelier

Daniel Schwaar