

COMMUNICATION

Ces dernières années, la gastronomie a vécu une profonde évolution avec une offre de plus en plus diversifiée et des propositions innovantes en matière de restauration. Cette évolution répond à une curiosité des consommateurs et à un véritable engouement pour les cuisines du monde, la restauration rapide et la cuisine de rue.

Les camions de restauration (food trucks) sont au cœur de ce mouvement. Ils représentent une nouvelle tendance culinaire et acquièrent une vraie reconnaissance dans la gastronomie française. Toutes les formes de cuisine sont concernées, de la cuisine étoilée au sandwich réinventé, offrant ainsi des ponts entre la cuisine classique et la vente à emporter.

Paris, capitale de la gastronomie, se doit d'encourager l'innovation et de trouver une place pour cette nouvelle forme de restauration. C'est la raison pour laquelle, j'ai annoncé, lors de mes vœux au Conseil de Paris le 7 janvier dernier, ma volonté de créer une quarantaine d'emplacements pérennes dans Paris afin que les Parisiennes et Parisiens puissent profiter des meilleurs projets.

Mon adjointe Olivia Polski a mené une réflexion approfondie avec les associations porteuses de bonnes pratiques comme le CERVIA (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire), les syndicats de la restauration, les fédérations et les acteurs du secteur ainsi que des Maires d'arrondissement. Ces concertations ont montré que la cuisine de rue devait être encouragée car elle contribue à l'animation de la Ville et à l'évolution des rythmes de vie mais qu'elle devait aussi être encadrée par des règles d'hygiène, de traçabilité, de sécurité, de lisibilité et d'accessibilité des prix, de respect de l'environnement et d'organisation cohérente de l'espace public. Une attention particulière devra aussi être portée à la gestion des déchets.

Un appel à propositions sera donc lancé dans les prochains jours pour sélectionner les camions qui pourront être installés sur le territoire parisien, pour une durée d'un an. Il s'agit de mettre en adéquation les possibilités d'accueil sur l'espace public, les attentes des Parisiens en matière de diversité de l'offre et la multiplicité des projets.

La première étape a consisté à identifier les emplacements sur lesquels les Maires d'arrondissement ont été interrogés. La Direction du Développement Economique, de l'Emploi et de l'Enseignement Supérieur, a sélectionné les lieux au regard de leur fréquentation et de l'offre de restauration déjà existante.

Je souhaite ici remercier les Maires d'arrondissement pour leurs réponses et leurs propositions sur les implantations potentielles. La discussion avec chaque mairie a en effet permis d'affiner cette liste, en intégrant notamment des besoins identifiés par celles-ci, qui ont conduit à écarter certains sites et à en retenir de nouveaux. Cette seconde liste a été soumise pour expertise à la Direction de la Voirie et des Déplacements et à la Préfecture de police.

Ces emplacements seront occupés, alternativement, par plusieurs camions dans la semaine, sur les temps du déjeuner ou en soirée. J'ai souhaité un dispositif souple qui permette de proposer aux Parisiennes et Parisiens une offre variée.

Les emplacements seront répartis en trois catégories, au regard de la commercialité des voies. La délibération DDEES 131, qui vous est soumise lors de ce même Conseil, fixe le tarif applicable à chacune de ces catégories (auquel s'ajoute une part variable).

Du 15 avril au 15 mai, les candidats pourront transmettre leur dossier, en présentant très précisément les aspects culinaires, environnementaux et économiques du projet. Les camions devront choisir un ou deux emplacements dans chacune des catégories, qu'ils pourront occuper un à deux jours par semaine uniquement.

Les propositions seront examinées en concertation avec les mairies d'arrondissement par un comité de sélection présidé par Olivia Polski au regard de la qualité et la diversité de l'offre culinaire, des produits utilisés, qui devront présenter toutes les garanties de fraîcheur et de saisonnalité.

Une attention particulière sera apportée aux critères environnementaux. Je veillerai ainsi à ce que les mesures discutées et votées lors des derniers conseils de Paris en matière de lutte contre la pollution atmosphérique soient respectées par les porteurs du projet. Je souhaite également que les camions autorisés s'insèrent dans l'espace urbain de façon créative et ambitieuse au regard notamment de leur esthétique. Ils devront également s'engager à maintenir et rendre les espaces dans le plus parfait état d'entretien et de propreté.

L'utilisation de produits issus de circuit court ou de la filière biologique, et de matériaux durables et réutilisables devra être pleinement intégrée et valorisée dans les propositions. Les prix pratiqués devront permettre de toucher le public le plus large possible.

Je vous soumettrai, lors du Conseil de Paris des 29, 30 juin et 1^{er} juillet, les conventions d'occupation du domaine public qui seront conclues avec les porteurs des projets retenus, pour permettre un début d'exploitation la première semaine de juillet.

Enfin, je souhaite que puisse être réalisé un bilan de cette première année d'exploitation, tant sur la pertinence des emplacements que sur la qualité des projets qui auront été retenus. Des contrôles seront aussi effectués pour s'assurer que tous les camions respectent leurs engagements et à défaut ceux-ci se verront retirer leur autorisation. J'inciterai les Parisiennes et Parisiens à nous indiquer leurs appréciations sur ces nouveaux camions de restauration.