

RÈGLEMENT NUMÉRO 592-2022

Règlement sur les unités mobiles de restauration

CONSIDÉRANT QUE les articles 29.19 à 29.22 de la *Loi sur les cités et villes* (RLRQ, c. C-19) permettent à une municipalité de prévoir, par règlement, des dispositions visant à encadrer l'occupation de son domaine public;

CONSIDÉRANT QUE la Ville souhaite autoriser les unités mobiles de restauration sur certaines parties de son domaine public et encadrer cette occupation de son domaine public;

CONSIDÉRANT QUE l'avis de motion du présent règlement a été dûment donné lors de la séance du conseil tenue le 1^{er} mars 2022 et que le projet de règlement a été déposé à cette même séance;

CONSIDÉRANT QUE le présent règlement comporte un changement par rapport à celui déposé lors de la séance du 1^{er} mars 2022;

CONSIDÉRANT QUE ce changement n'est pas de nature à changer l'objet du règlement tel que prévu dans le projet de règlement déposé;

EN CONSÉQUENCE, il est, par le présent règlement, ordonné et statué ce qui suit :

CHAPITRE I
DISPOSITIONS DÉCLARATOIRES ET INTERPRÉTATIVES

ARTICLE 1. PRÉAMBULE

Le préambule fait partie intégrante du présent règlement.

ARTICLE 2. DÉFINITIONS

À moins de déclaration contraire, expresse ou résultant du contexte de la disposition, les expressions, termes et mots qui suivent ont, dans le présent règlement, le sens suivant :

- 1° « **conseil-municipal** » : le conseil municipal de la Ville de Percé;
- 2° « **domaine public** » : les rues, ruelles, promenades et places publiques, y compris les trottoirs et les parcs;
- 3° « **emplacement** » : un espace à l'intérieur d'un site où doit s'installer une unité mobile de restauration;
- 4° « **exploitant** » : une personne physique ou morale ou son représentant qui exploite un permis d'unité mobile de restauration;
- 5° « **heures autorisées** » : les heures au cours desquelles un exploitant est autorisé à exploiter une unité mobile de restauration;
- 6° « **menu** » : une liste des mets et des breuvages offerts par l'exploitant;
- 7° « **période d'occupation** » : la période au cours de laquelle un exploitant est autorisé à occuper un emplacement avec une unité mobile de restauration;
- 8° « **site** » : un lieu fixe identifié sur le domaine public pour la localisation des unités mobiles de restauration;
- 9° « **unité mobile de restauration** » : un véhicule, motorisé ou non, destiné exclusivement à la cuisine et à la vente de mets cuisinés et de breuvages, notamment un camion-restaurant ou une remorque de cuisine de rue;
- 10° « **Ville** » : la Ville de Percé.

ARTICLE 3. CHAMPS D'APPLICATION

Le présent règlement s'applique uniquement aux unités mobiles de restauration opérées sur le domaine public de la Ville, à l'exception des normes de sécurité prévues aux articles 33 à 40 du présent règlement, lesquelles s'appliquent également aux unités mobiles de restauration exploitées à titre d'usage temporaire en vertu du troisième alinéa de l'article 68 du *Règlement de zonage numéro 436-2011*.

CHAPITRE II **AUTORISATION ET PERMIS**

ARTICLE 4. PERMIS

Il est interdit d'opérer une unité mobile de restauration sur le domaine public sans avoir obtenu un permis de la Ville à cet effet.

ARTICLE 5. RÉOLUTION DU CONSEIL MUNICIPAL

Le nombre de permis d'unité mobile de restauration disponibles, les sites, les emplacements, les heures autorisées et les périodes d'occupation sont déterminés par résolution du conseil municipal.

ARTICLE 6. PROCESSUS DE SÉLECTION

L'émission d'un permis d'unité mobile de restauration est conditionnelle à un processus de sélection réalisé avec le concours d'un comité composé à cet effet afin de juger des dossiers de candidature et formuler des recommandations au conseil municipal.

ARTICLE 7. DOCUMENTS REQUIS

Afin de participer au concours, le requérant doit fournir au Service de l'urbanisme et de la gestion du territoire les documents suivants à titre de demande de permis, et ce, en deux (2) copies :

- 1° un document en format lettre (8 ½ par 11) comprenant :
 - a) une page couverture avec minimalement l'identification de l'exploitant, adresse, numéro de téléphone, adresse courriel et le nom de l'unité mobile de restauration;
 - b) un texte d'un maximum de mille mots qui explique le concept de l'unité mobile de restauration proposée, les mets et breuvages proposés et la gestion écoresponsable proposée, en apportant des précisions sur les critères prévus à la grille d'analyse de l'annexe A, le tri des matières résiduelles, la gestion des déchets et des eaux usées, le choix des contenants et couverts utilisés;
 - c) le menu incluant les prix et précisant que les taxes sont incluses ou non;
 - d) des photos de l'intérieur et de l'extérieur de l'unité mobile de restauration, incluant des photos de l'installation des équipements techniques (génératrice, récipient de gaz propane et réservoir d'eau) ou des photos, plans et illustrations de l'unité mobile de restauration projetée lorsque le requérant ne possède pas une unité mobile de restauration au moment de présenter sa demande de permis;
- 2° une copie du permis de restauration et de vente au détail ou du permis de préparation émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour l'unité mobile de restauration;
- 3° une preuve d'assurance en responsabilité civile pour dommages corporels et matériels d'un montant minimum de 2 000 000 \$ délivrée par une compagnie d'assurance autorisée à faire affaire au Québec.

Advenant que le requérant ne dispose pas du permis de restauration et de vente au détail ou du permis de préparation émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour l'unité mobile de restauration requis au moment de déposer sa demande, une copie de la demande de permis et la preuve de paiement pour ce permis auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec seront acceptées.

ARTICLE 8. COMITÉ DE SÉLECTION

Il est institué un comité de sélection chargé d'évaluer les dossiers des requérants reçus par le Service de l'urbanisme et de la gestion du territoire.

ARTICLE 9. COMPOSITION

Le comité de sélection est constitué de cinq membres, dont deux membres externes, qui ne sont pas des employés de la Ville et qui sont associés au domaine de la restauration ou de l'art culinaire et trois membres internes, dont un membre du conseil municipal, le directeur de l'urbanisme et de la gestion du territoire et un autre employé de la Ville.

ARTICLE 10. DURÉE DES MANDATS

Les membres externes du comité de sélection sont nommés pour un mandat d'une durée de deux ans, renouvelable une fois, tandis que les membres internes du comité de sélection sont nommés pour un mandat d'une durée de deux ans, renouvelable de façon consécutive.

ARTICLE 11. NOMINATION DES MEMBRES

Le conseil municipal nomme, par résolution, les membres du comité de sélection.

ARTICLE 12. VACANCES

Un poste de membre du comité devient vacant si la personne qui l'occupe démissionne, décède ou, dans le cas du membre interne du conseil municipal, cesse d'occuper ses fonctions de membre du conseil municipal.

ARTICLE 13. VOTE

Les décisions du comité de sélection sont prises à la majorité absolue des membres.

ARTICLE 14. RÉUNIONS

Les réunions du comité de sélection se tiennent à huis clos, mais le comité peut, avec l'accord de la majorité des membres, inviter toute personne à participer aux rencontres afin de répondre aux questions posées par un membre.

Ces personnes invitées peuvent communiquer au comité les informations dont elles disposent, mais sans droit de participer aux délibérations.

ARTICLE 15. CRITÈRES DE SÉLECTION

Le comité de sélection analyse les dossiers de candidature en attribuant un nombre de points sur 100 pour chacun des dossiers conformément à la grille d'évaluation jointe à l'annexe A.

Par la suite, le comité de sélection détermine, en fonction de la variété de l'offre et le nombre de permis disponibles, les requérants qui font l'objet d'une recommandation favorable parmi ceux qui ont obtenu la note de passage établie à l'annexe A.

Dans le cas d'une recommandation favorable, le comité peut établir des conditions particulières que le requérant devra respecter avant la délivrance du permis, lesquelles sont inscrites dans le dossier d'évaluation.

Dès que la recommandation est complétée, le comité de sélection la soumet au conseil municipal pour son approbation.

ARTICLE 16. RÉOLUTION DU CONSEIL MUNICIPAL

Le conseil municipal approuve ou non, par résolution, les recommandations du comité de sélection.

ARTICLE 17. ÉMISSION DU PERMIS

L'inspecteur en bâtiment délivre un permis au requérant dont la recommandation favorable du comité de sélection, approuvée par le conseil municipal, respecte les conditions suivantes :

- 1° le requérant a fourni tous les renseignements et documents mentionnés à l'article 7;
- 2° le cas échéant, le requérant respecte les conditions particulières émises par le comité de sélection à la suite du processus de sélection;
- 3° le requérant a acquitté les droits du permis exigibles pour le premier mois de la période d'occupation.

ARTICLE 18. DROITS DE DÉLIVRANCE DU PERMIS

Les droits mensuels pour un permis d'unité mobile de restauration sont les suivants :

- 1° quatre cents dollars (400,00 \$) par mois pour un permis sans alimentation en électricité de la Ville;
- 2° six cent cinquante dollars (650,00 \$) par mois pour un permis avec une alimentation en électricité de la Ville.

Les droits du permis sont exigibles le premier jour de chaque mois couvert par la période d'occupation.

ARTICLE 19. DURÉE ET VALIDITÉ DU PERMIS

Le permis délivré par la Ville est valide pour une durée de six (6) mois, soit du 1^{er} mai au 31 octobre de chaque année.

Un permis délivré en vertu du présent règlement est renouvelable automatiquement deux (2) fois pour une même durée de six (6) mois.

ARTICLE 20. RÉVOCATION DU PERMIS

L'inspecteur en bâtiment est autorisé à révoquer un permis délivré en vertu du présent règlement lorsque son détenteur fait défaut de respecter une disposition du présent règlement ou d'acquitter les droits du permis exigibles en vertu du présent règlement.

Afin de révoquer un permis, l'inspecteur en bâtiment doit transmettre au détenteur du permis un préavis écrit de dix (10) jours pour lui permettre de présenter ses observations ou d'acquitter les droits du permis exigibles.

La révocation du permis rend celui-ci nul et sans effet, sans aucun droit du détenteur à un remboursement.

ARTICLE 21. DISPOSITION TRANSITOIRE

Tout exploitant qui opère une unité mobile de restauration sur le territoire de la Ville au moment de l'entrée en vigueur du présent règlement sera priorisé dans le cadre du concours tenu en 2022 pour l'obtention d'un permis valide du 1^{er} mai 2022 au 30 novembre 2022, à la condition que cet exploitant présente une demande de permis dans le cadre du concours prévu au présent chapitre et obtienne la note de passage établie à l'annexe A.

CHAPITRE III **DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

SECTION I **CONDITIONS GÉNÉRALES**

ARTICLE 22. OBLIGATION DE DÉPLACER L'UNITÉ MOBILE DE RESTAURATION

À la suite d'un avis écrit préalable de 48 heures transmis par le fonctionnaire désigné, l'exploitant doit déplacer l'unité mobile de restauration.

Malgré le premier alinéa, l'unité mobile de restauration doit être déplacée sans délai à la suite d'un avis verbal émis par le fonctionnaire désigné lors d'une situation d'urgence ou pour assurer la sécurité du public.

À défaut de se conformer à l'avis émis par le fonctionnaire désigné, l'unité mobile de restauration peut être remorquée aux frais de l'exploitant.

ARTICLE 23. CONDITIONS PRÉVUES AU PERMIS

L'exploitant qui occupe le domaine public doit respecter les conditions prévues au permis lui permettant d'occuper celui-ci, notamment les périodes d'occupation et les heures autorisées.

ARTICLE 24. UNITÉ MOBILE DE RESTAURATION

L'unité mobile de restauration qui est opérée par l'exploitant en période d'occupation doit être celle qui a été présentée dans le cadre de la demande de permis ou être conforme aux photos, plans et illustrations de l'unité mobile de restauration projetée dans le cadre de la demande de permis.

En cas de force majeure, l'exploitant peut remplacer l'unité mobile de restauration par une autre semblable après en avoir avisé par écrit le Service de l'urbanisme et de la gestion du territoire.

ARTICLE 25. VENTE D'ALIMENTS

L'exploitant doit détenir un permis de restauration et de vente au détail ou du permis de préparation émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour l'unité mobile de restauration.

Toute vente ou distribution de nourriture doit se faire à partir de l'intérieur de l'unité mobile de restauration.

La vente, la distribution ou l'utilisation des produits suivants sont interdites à partir d'une unité mobile de restauration :

- 1° les boissons alcoolisées, sauf lorsqu'il s'agit d'un ingrédient d'un mets ou d'un plat cuisiné;
- 2° les contenants en styromousse pour servir et emballer les aliments;
- 3° les produits usinés et préemballés, à l'exception des breuvages.

La vente d'aliments ne peut se faire selon une formule de type « buffet » ou par l'entremise d'une machine distributrice.

ARTICLE 26. ÉQUIPEMENTS À L'EXTÉRIEUR DE L'UNITÉ MOBILE DE RESTAURATION

À l'exception des poubelles, des contenants pour le recyclage, aucun mobilier, accessoire ou équipement ne doit être installé à l'extérieur de l'unité mobile de restauration, tels que les structures autonomes comprenant les abris, auvents, parasols, tables, chaises, tabourets ou celles permettant un éclairage d'appoint.

Malgré le premier alinéa, l'installation d'un marchepied est autorisée lorsqu'il n'y a pas de bordures de trottoir ou de trottoirs à l'emplacement. En outre, un tel marchepied doit être sécuritaire.

ARTICLE 27. ALIMENTATION DES ÉQUIPEMENTS

Les équipements installés dans l'unité mobile de restauration doivent être alimentés de façon autonome pour l'eau potable et le gaz propane. L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson.

L'utilisation d'une génératrice est interdite sur les sites et les emplacements desservis en électricité par la Ville.

ARTICLE 28. ENTRETIEN

L'exploitant doit maintenir en bon état son unité mobile de restauration, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, de manière que l'aspect du véhicule demeure le même que lors de la délivrance du permis.

SECTION II SALUBRITÉ

ARTICLE 29. SALUBRITÉ

L'exploitant doit maintenir dans un état de propreté l'emplacement et son périmètre sur une distance de cinq (5) mètres de l'unité mobile de restauration.

L'exploitant doit mettre à la disposition de la clientèle au moins une poubelle, un contenant pour le recyclage et un contenant pour le compostage, placés à une distance maximale de cinq (5) mètres de l'unité mobile de restauration et à une distance minimale d'un (1) mètre des équipements techniques de celle-ci, tels que la génératrice ou les récipients de gaz propane.

Les contenants mentionnés au deuxième alinéa doivent être d'une capacité suffisante pour répondre aux activités quotidiennes d'une unité mobile de restauration.

ARTICLE 30. GESTION DES EAUX USÉES

L'unité mobile de restauration doit être équipée de réservoirs étanches de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses.

Le déversement des eaux usées et des graisses provenant de l'unité mobile de restauration sur le domaine public ou dans le système d'égout municipal est interdit.

ARTICLE 31. GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

Les matières résiduelles recueillies durant la période d'occupation ne peuvent être disposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public ou servant comme mobilier urbain.

ARTICLE 32. REMISE EN ÉTAT DU SITE

Aucun accessoire, équipement ou objet utilisé par une unité mobile de restauration ne doit être laissé sur le site après le départ de l'unité mobile de restauration et entre les périodes d'occupation.

SECTION III NORMES DE SÉCURITÉ

ARTICLE 33. SÉCURITÉ

L'unité mobile de restauration ne doit pas donner aux clients un accès à l'intérieur du véhicule et au toit et ne peut être laissée ouverte et sans surveillance durant la période d'occupation.

Malgré le premier alinéa, dans la mesure où l'unité mobile de restauration doit rester sans surveillance, le responsable du véhicule doit s'assurer que cette dernière est bien close et barrée à clé.

ARTICLE 34. EMBLEMES

Une distance minimale de trois (3) mètres doit être laissée entre chaque unité mobile de restauration lorsqu'il y en a plus d'une sur le même site.

Une distance minimale de deux (2) mètres doit être laissée entre l'unité mobile de restauration et tout bâtiment.

ARTICLE 35. PRISE DE COMMANDE ET DISTRIBUTION

La prise de commande ainsi que la distribution et la vente des aliments doivent se faire sur le côté de l'unité mobile de restauration.

Aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie de l'unité mobile de restauration. Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable.

ARTICLE 36. REJET DE FUMÉE ET DE VAPEUR

Aucun échappement ou rejet de fumée ou de vapeur provenant de l'unité mobile de restauration ne doit émaner du côté où a lieu la prise de commande, la distribution et la vente des aliments.

ARTICLE 37. GÉNÉRATRICE ET RÉCIPIENT DE GAZ PROPANE

Le cas échéant, la génératrice et les récipients de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence à l'unité mobile de restauration par un support approuvé et conforme aux normes pour le transport de ce type de matériel.

ARTICLE 38. VENTILATION

L'unité mobile de restauration doit être munie d'une hotte de ventilation fonctionnelle qui doit être utilisée lorsque le procédé de cuisson produit des fumées ou des vapeurs graisseuses.

L'exploitant doit inspecter les hottes, les filtres et les conduits à intervalles d'au plus sept (7) jours de façon à les nettoyer s'il constate qu'il y a accumulation de dépôts de combustibles.

ARTICLE 39. MOYEN D'ÉVACUATION

L'unité mobile de restauration doit comporter au moins un moyen d'évacuation sécuritaire et celui-ci doit en tout temps être maintenu en bon état et ne pas être obstrué.

ARTICLE 40. EXTINCTEURS

L'unité mobile de restauration doit être munie au minimum d'un extincteur portatif coté et classifié 5-A: 20-B: C et d'un extincteur coté de classe K ainsi que d'un système d'extinction fixe conforme à la norme NFPA-96 lorsque l'unité mobile de restauration utilise des agents de cuisson combustibles.

En outre, un extincteur portatif et tout système d'extinction fixe doivent être en tout temps accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement. Ils doivent être inspectés à intervalles d'au plus douze mois par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement. Le dernier rapport d'inspection doit être disponible pour consultation dans l'unité mobile de restauration.

SECTION IV AFFICHAGE ET PUBLICITÉ

ARTICLE 41. AFFICHAGE PERMIS

Le permis de l'exploitant doit être affiché dans l'unité mobile de restauration et à la vue du public.

L'extérieur de l'unité mobile de restauration doit être muni de l'affichage suivant :

- 1° le menu et les prix lisibles et visibles;
- 2° les inscriptions indiquant le nom de l'exploitant.

En outre, l'unité mobile de restauration peut être munie de l'affichage suivant :

- 1° la raison sociale ainsi que le logo de l'unité mobile de restauration;
- 2° l'adresse de l'exploitant;
- 3° les coordonnées téléphoniques ainsi que le site Internet de la raison sociale de l'unité mobile de restauration;
- 4° les coordonnées des réseaux sociaux associées à la raison sociale de l'unité mobile de restauration;
- 5° des inscriptions de type : « commandez ici » et « recevez ici »;
- 6° des inscriptions visant à préciser la provenance des produits utilisés dans la composition du menu et la gestion écoresponsable mise de l'avant par l'exploitant.

ARTICLE 42. AFFICHAGE INTERDIT

Tout affichage ou publicité non autorisé en vertu de la présente section est interdit, notamment les panneaux sandwich et tout autre affichage au sol.

SECTION V BRUIT ET ÉCLAIRAGE

ARTICLE 43. BRUIT

L'usage ou l'utilisation d'appareils sonores pour diffuser des sons à l'extérieur de l'unité mobile de restauration est interdit.

ARTICLE 44. ÉCLAIRAGE

L'éclairage situé sur l'unité mobile de restauration ne doit créer aucune confusion avec la signalisation routière et le faisceau de toute source lumineuse doit s'orienter vers le bas de manière à ne pas causer de nuisance au voisinage.

CHAPITRE IV DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

ARTICLE 45. FONCTIONNAIRE DÉSIGNÉ

L'application du présent règlement est confiée aux fonctionnaires désignés, soit l'inspecteur en bâtiment, l'inspecteur du territoire ou toute autre personne nommée par résolution du conseil municipal pour voir à l'application du présent règlement.

ARTICLE 46. INSPECTION

Le fonctionnaire désigné peut, à toute heure raisonnable, effectuer une inspection de l'unité mobile de restauration et exiger de l'exploitant qu'il lui fournisse tout renseignement et document pertinent à l'application du présent règlement.

Il est interdit d'empêcher, d'entraver ou de nuire de quelque manière que ce soit à l'inspection visée au premier alinéa ainsi que de refuser ou de négliger de se conformer à une demande qui est formulée en vertu du présent règlement.

CHAPITRE V DISPOSITIONS PÉNALES

ARTICLE 47. INFRACTION ET PEINE

Quiconque contrevient au présent règlement commet une infraction et est passible :

- 1° s'il s'agit d'une personne physique, d'une amende de trois cent cinquante dollars à sept cents dollars (350,00 \$ à 700,00 \$) et les frais; ou
- 2° s'il s'agit d'une personne morale, d'une amende de sept cents dollars à mille quatre cents dollars (700,00 \$ à 1 400,00 \$) et les frais;

À défaut du paiement de cette amende et des frais, s'il y a lieu, dans les délais accordés par le tribunal, il y aura exécution selon la Loi.

Quiconque commet une deuxième infraction à une même disposition du présent règlement, dans une période de douze (12) mois d'une première infraction pour laquelle il a été trouvé ou a plaidé coupable, est passible :

- 1° s'il s'agit d'une personne physique, d'une amende de sept cents à mille quatre cents dollars (700,00 \$ à 1 400,00 \$) et les frais; ou
- 2° s'il s'agit d'une personne morale, d'une amende de mille quatre cents dollars à deux mille huit cents dollars (1 400,00 \$ à 2 800,00\$) et les frais.

À défaut du paiement de cette amende et des frais, s'il y a lieu, dans les délais accordés par le tribunal, il y aura exécution selon la Loi.

Si l'infraction dure plus d'un jour, l'infraction commise à chacune des journées constitue une infraction distincte et les pénalités prévues pour chacune des infractions peuvent être imposées pour chaque jour que dure l'infraction.

CHAPITRE VI **DISPOSITIONS FINALES**

ARTICLE 48. ENTRÉE EN VIGUEUR

Le présent règlement entrera en vigueur conformément à la loi.

ADOPTÉ LE 15 MARS 2022.

**CATHY POIRIER,
MAIRESSE**

**GEMMA VIBERT,
GREFFIÈRE**

**ANNEXE A
GRILLE D'ÉVALUATION**

CRITÈRES	PONDÉRATION
<p>Créativité, originalité et qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • menu créatif; • complémentarité avec l'offre existante; • menu proposant, lorsque pertinent avec les produits offerts, une offre originale de breuvages; • transformation et/ou assemblage des produits à bord de l'unité mobile de restauration; • expérience distincte pour la clientèle; • rapport qualité/prix de l'offre alimentaire. 	30 %
<p>Produits utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • approvisionnement en produits locaux (Gaspésie). 	15 %
<p>Expérience :</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenance et formation de l'équipe du restaurateur; • expérience en restauration; • expertise en cuisine. 	10 %
<p>Écoconscience :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestion des matières résiduelles et recyclables, notamment la disposition des matières résiduelles; • choix de contenants et de couverts écoresponsables. 	15 %
<p>Esthétique de l'unité mobile de restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • affichage; • habillage graphique de l'unité mobile de restauration. 	15 %
<p>Qualité du dossier de candidature :</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualité de présentation et du contenu. 	5 %
<p>Entreprise locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • personne ayant son lieu de résidence sur le territoire de la Ville de Percé (10 %); • personne ayant son lieu de résidence sur le territoire de la MRC du Rocher-Percé (5 %). 	10 %
Note de passage : 70 %	