

Subject: Food Premises Licensing Review

File Number: ACS-2026-EPS-PPD-001

**Report to Report to Emergency Preparedness and Protective Services Committee
on 23 March 2026**

and Council 8 April 2026

**Submitted on March 23, 2026 by Samantha Montreuil, Interim Manager, Public
Policy Development Services Branch**

**Contact Person: Joshua Davis, By-law Review Specialist, Emergency and
Protective Services Department**

[613-580-2424 Ext. 26227, Joshua.davis@ottawa.ca]

Ward: Citywide

Objet : Examen de la délivrance de permis pour les services d'alimentation

Dossier : ACS-2026-EPS-PPD-001

**Rapport au Comité des services de protection et de préparation aux
situations d'urgence le 23 mars 2026**

et au Conseil le 8 avril 2026

**Déposé le 23 mars 2026 par Samantha Montreuil, gestionnaire par intérim,
Services d'élaboration des politiques publiques**

**Personne-ressource : Joshua Davis, spécialiste de l'examen des règlements
municipaux, Direction générale des services de protection et d'urgence**

613-580-2424, poste 26227, joshua.davis@ottawa.ca

Quartier : À l'échelle de la ville

REPORT RECOMMENDATION(S)

That Emergency Preparedness and Protective Services Committee recommend that Council approve the following amendments to the Licensing By-law (No. 2002-189, as amended):

1. New and updated definitions and regulations in the by-law and in Schedule 7, relating to food premises, as described in this report and in the general form set out in Document 1; and,
2. Updated regulations in Schedule 5, relating to amusement places, as described in this report and in the general form set out in Document 2.

RECOMMANDATIONS DU RAPPORT

Que le Comité des services de protection et de préparation aux situations d'urgence recommande au Conseil d'approuver les modifications suivantes du *Règlement sur la délivrance de permis* (n° 2002-189, dans sa dernière version) :

1. L'ajout et la modification de définitions et de règles liés aux services d'alimentation dans le règlement et à l'annexe 7 décrits dans le présent rapport et selon les modalités générales exposées dans le document 1;
2. La modification de règles liés aux salles de divertissement à l'annexe 5 décrite dans le présent rapport et selon les modalités générales exposées dans le document 2.

EXECUTIVE SUMMARY

This report presents the results of the Food Premises Licensing Review and recommends updates and amendments to the regulations governing food premises under the Licensing By-law (2002-189, as amended). This by-law review was directed as part of the Council-approved 2023-2026 By-law Review Work Plan.

The results of this regulatory review indicate that business licensing regulations for the City's wide array of food businesses are working well to address public health and safety, protection of property including consumer protection, and nuisance abatement. However, staff have identified a limited number of updates and new regulations required to the existing licensing regime to address specific issues and gaps, as follows:

- Modernizing the definition of food premises to reflect the nature of current businesses operating in this area
- Creating a specific definition for shared commercial kitchens and;
 - Requiring that these businesses ensure that all clients using or renting their premises carry a minimum of \$2 million in commercial general liability insurance.

- Requiring an up-to-date log of all clients using the shared commercial kitchen to assist public health inspectors or municipal staff in addressing any issues with food safety or public health and safety;
- Creating a new offence for individuals who falsely claim that food was prepared in a shared commercial kitchen when it was not.
- Creating a new licensing category for food premises offering expanded activities such as live entertainment, music and dancing to specifically identify these uses, which will reduce the number of licenses these businesses require and adding regulatory tools to address and prevent incidents of excessive noise or problematic patron queuing outside of the premises.
- Combining existing amusement place and food premise licensing requirements into the new class of food premise license titled expanded activity food premises. Resulting in approximately 170 licensees only being required to obtain one municipal business license and not two
- Excluding home-based low-risk food businesses from the need for a business license as they are small, low risk businesses that are already subject to public health legislation.

Assumption and analysis

The recommendations of this report were informed by analysis and review of By-law and Regulatory Services service request and enforcement data for the period of 2022 to 2025, as well as consultations with current and prospective food premises licensees, and consultation with other community partners.

Staff consulted with licensed and prospective food premises through an online questionnaire as well as Business Improvement Areas (BIAs), Ottawa Tourism, the Ottawa Board of Trade, and Regroupement des gens d'affaires de la capitale nationale. This online questionnaire was conducted from July 28 to September 26, 2025, and 203 responses were received representing a broad industry cross-section. Feedback received indicated general support for existing food premises regulations and a desire for an online licensing application and renewal portal. 20 per cent of respondents stated they provide live entertainment at their food premise and 10 per cent of respondents indicated they rent out kitchen space to food entrepreneurs.

The findings of this work indicate that the City’s food premises regulations are still working well overall to ensure public health and safety in this sector and address protection of property, consumer protection, and nuisance abatement.

This report therefore recommends limited additions and amendments to the current licensing regime for food premises that focus on refining and modernizing regulations to better align with the current operational realities and to fill gaps to continue to ensure public safety and consumer protection of food premises in Ottawa.

The cost of administration, management, and enforcement of food premises regulations would be fully recovered through existing licensing fees, including regular inspections and supports services such as the Business Ambassador Service, which streamlines the licensing process for new food businesses. No new resources are requested to implement the regulatory changes in this report.

RÉSUMÉ

Le présent rapport fait état des résultats de l’examen de la délivrance de permis pour les services d’alimentation et recommande des mises à jour et des modifications aux règlements régissant les services d’alimentation en vertu du *Règlement sur la délivrance de permis* (n° 2002-189, dans sa dernière version). Cet examen a été demandé dans le cadre du Plan de travail de l’examen des règlements municipaux 2023-2026 approuvé par le Conseil.

Les résultats de cet examen de la réglementation indiquent que les règlements sur les permis d’entreprise pour le vaste éventail d’entreprises alimentaires de la Ville assurent adéquatement la protection de la santé et de la sécurité publique, la protection des biens – y compris la protection des consommateurs – ainsi que la réduction des nuisances. Le personnel a cependant relevé quelques modifications et nouveaux règlements à intégrer au régime actuel de délivrance de permis afin de répondre à des enjeux et de combler des lacunes :

- La modernisation de la définition des services d’alimentation pour mieux représenter la nature des entreprises actuellement en activité dans ce domaine;
- La création d’une définition précise des cuisines commerciales communes et :
 - l’obligation, pour ces entreprises, d’exiger que tous les clients qui utilisent ou louent leurs installations contractent une assurance responsabilité civile générale d’un montant d’au moins deux millions de dollars;
 - l’obligation, pour ces entreprises, de tenir à jour un registre de tous les

clients utilisant leurs installations pour aider les inspecteurs en santé publique ou le personnel municipal à intervenir en cas de problèmes liés à la salubrité des aliments ou à la santé et à la sécurité du public;

- la création d'une nouvelle infraction pour punir les particuliers déclarant faussement avoir préparé des aliments dans une cuisine commerciale commune;
- La création d'une nouvelle catégorie de permis pour les services d'alimentation proposant des activités supplémentaires, comme des spectacles, de la musique et de la danse, afin d'identifier clairement ces usages, ce qui réduirait le nombre de permis nécessaires pour ces entreprises, et l'ajout d'outils réglementaires visant à gérer et à prévenir les problèmes concernant le bruit excessif ou les files d'attente de clients à l'extérieur des établissements;
- Le regroupement des exigences de délivrance de permis pour les salles de divertissement et les services d'alimentation en une nouvelle catégorie de permis intitulée « services d'alimentation aux activités élargies ». Cela permettrait à environ 170 titulaires de permis de n'avoir qu'un seul permis d'entreprise municipale à demander plutôt que deux;
- L'exemption de l'exigence de permis pour les entreprises de produits alimentaires à domicile présentant un faible risque étant donné que ces petites entreprises comportant un risque limité sont déjà assujetties aux lois sur la santé publique.

Hypothèse et analyse

Les recommandations du présent rapport s'appuient sur l'analyse et l'examen des données liées aux demandes de service et à l'application des règlements des Services des règlements municipaux de 2022 à 2025, et sur des consultations menées auprès de titulaires de permis de services d'alimentation actuels et potentiels ainsi que d'autres partenaires de la communauté.

Le personnel a consulté les services d'alimentation titulaires d'un permis et les services d'alimentation potentiels par le truchement d'un questionnaire en ligne, ainsi que les zones d'amélioration commerciale (ZAC), Tourisme Ottawa, la Chambre de commerce d'Ottawa et le Regroupement des gens d'affaires de la Capitale nationale. Ce questionnaire diffusé du 28 juillet au 26 septembre 2025 a généré 203 réponses d'un vaste éventail d'acteurs du secteur. Les réponses reçues vont dans le sens d'un appui

généralisé aux règlements actuels encadrant les services d'alimentation ainsi que d'un intérêt pour la création d'un portail en ligne pour la délivrance et le renouvellement de permis. Vingt pour cent des répondants ont déclaré présenter des spectacles dans leur service d'alimentation, et 10 pour cent ont déclaré louer leurs installations à des entrepreneurs du secteur alimentaire.

Les résultats de cette démarche indiquent que les règlements de la Ville encadrant les services d'alimentation protègent encore adéquatement la santé et la sécurité du public dans ce secteur et jouent le rôle qu'ils ont à jouer pour la protection des biens, la protection des consommateurs et la réduction des nuisances.

Le présent rapport recommande donc un nombre restreint d'ajouts et de modifications dans le régime de permis actuel pour les services d'alimentation; ces ajouts et modifications porteront sur l'amélioration et la modernisation des règlements afin de mieux les arrimer aux réalités opérationnelles actuelles et de combler des lacunes pour continuer de protéger la sécurité publique et les consommateurs des services d'alimentation à Ottawa.

Le coût de l'administration, de la gestion et de l'application des règlements encadrant les services d'alimentation, y compris les inspections régulières et les services de soutien, comme le Programme d'ambassadeurs des entreprises qui simplifie la délivrance de permis pour les nouvelles entreprises de services d'alimentation, sera entièrement recouvert par les droits de permis actuels. La mise en œuvre des changements réglementaires présentés dans ce rapport ne nécessite pas de nouvelles ressources.

CONTEXTE

La Ville d'Ottawa oblige tous les services d'alimentation à obtenir un permis d'entreprise pour exercer leurs activités dans la ville. Dans le *Règlement sur la délivrance de permis* (n° 2002-189, dans sa dernière version), le terme « service d'alimentation » s'applique à une foule d'entreprises qui préparent ou vendent des aliments destinés à la consommation humaine, telles que les boulangeries, les boucheries et les établissements de restauration, comme les restaurants, les cafés, les cafétérias, les salles à manger et les services de traiteur, entre autres. Il y a actuellement plus de 3 000 services d'alimentation titulaires de permis à Ottawa. Un permis de services d'alimentation coûte 233 \$ par année (2026). Les exigences de délivrance de permis s'appliquant aux services d'alimentation figurent à l'annexe 7 du *Règlement sur la délivrance de permis*.

Directives du Conseil

L'examen de la délivrance des permis pour les services d'alimentation fait partie du Plan de travail de l'examen des règlements municipaux de 2023 à 2026 ([ACS-2023-EPS-PPD-0001](#)) approuvé par le Conseil. Il s'inscrivait dans l'examen approfondi et la modernisation du *Règlement sur la délivrance de permis* de la Ville. Il contribue également à la priorité stratégique du Conseil « Une ville avec une économie diversifiée et prospère ».

Historique législatif

Les règlements actuels de la Ville encadrant la délivrance de permis pour les services d'alimentation n'ont pas fait l'objet d'un examen approfondi depuis leur mise en œuvre en 2002 ([ACS2002-EPS-BYL-0013](#)), lors de l'harmonisation des exigences de délivrance de permis pour ce secteur après la fusion. On a alors mis en œuvre un régime harmonisé de permis d'entreprise pour les services d'alimentation dans le but de protéger la santé et la sécurité du public ainsi que les biens (y compris les consommateurs) en assurant le respect de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et des règlements désignés, des exigences provinciales en matière de sécurité-incendie et du Code du bâtiment, ainsi que des règlements municipaux applicables, y compris ceux qui concernent les normes de biens-fonds et l'entretien des propriétés, le bâtiment et le zonage. De plus, le régime de permis d'entreprise pour ce secteur permet de gérer les problèmes de nuisance, facilite l'identification et le suivi des entreprises et assure le recouvrement des coûts grâce aux droits pour l'administration du programme de délivrance de permis ainsi que les inspections et l'application des règlements.

L'annexe 7 du *Règlement sur la délivrance de permis* a été modifiée en 2003 par un rapport sur les modifications mineures ([ACS2003-EPS-BYL-0004](#)) indiquant que les établissements servant seulement des aliments préemballés ou des boissons glacées ou chaudes n'étaient pas tenus d'obtenir un permis de services d'alimentation. Ce rapport a également accordé à l'inspecteur en chef des permis le pouvoir discrétionnaire d'exempter certains établissements des inspections obligatoires en matière de sécurité-incendie, de santé publique et de zonage lorsque celles-ci étaient jugées non applicables dans un cas particulier. Une modification supplémentaire exemptant les soupes populaires, les services de soins à domicile et les activités de bienfaisance analogues d'obtenir un permis a été apportée en 2006 ([ACS2006-EPS-BYL-0002](#)). Aucune de ces modifications antérieures n'est touchée par les recommandations du présent rapport.

Examen des règlements d'autres municipalités et cadre législatif

La réglementation des services d'alimentation par des permis d'entreprise est monnaie courante en Ontario. Les villes ontariennes de Brampton, d'Hamilton, de London, de Markham, de Mississauga, d'Oshawa, de Toronto, de Vaughan et de Windsor, en plus de celle d'Ottawa, sont actuellement dotées d'un régime de permis d'entreprise pour les services d'alimentation. Si les règlements sur les permis d'entreprise varient dans leurs modalités précises et leurs structures tarifaires, les exigences fondamentales suivantes pour exploiter un service d'alimentation, visant à protéger la santé et la sécurité publique, protéger les biens et les consommateurs et réduire les nuisances, sont communes à ces municipalités et à Ottawa :

- Assurance : assurance responsabilité civile générale obligatoire, souvent assortie d'une couverture minimale (ex., 2 000 000 \$ à Brampton), pour protéger les consommateurs en cas de réclamation.
- Respect des lois provinciales sur la santé publique : vérification que l'entreprise se conforme au Règlement de l'Ontario 562/90 (sur les dépôts d'aliments) pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*. Cela exige généralement une inspection du bureau de santé publique local.
- Respect du Code de prévention des incendies et du Code du bâtiment : reconnaissance professionnelle que les structures physiques et la capacité opérationnelle de l'entreprise se conforment à l'ensemble des exigences du Code du bâtiment de l'Ontario et du Code de prévention des incendies de l'Ontario. Cela exige généralement des inspections des services d'incendie et du bâtiment municipaux.

- Approbation du zonage : confirmation que l'utilisation commerciale envisagée est permise à l'emplacement désigné en vertu des règlements de zonage municipaux.

En plus de respecter ces exigences, les services d'alimentation doivent se conformer à la *Loi sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario* (LAPHO) et au *Règlement sur les normes d'accessibilité intégrées* (Règl. de l'Ont. 191/11).

Mise en œuvre d'une solution de délivrance de permis en ligne

Bien que cela ne relève pas de cet examen du règlement, le personnel des Services des règlements municipaux travaille sur une solution en ligne, un carrefour unique pour la demande et le renouvellement de permis. Ce programme devrait faire économiser du temps aux titulaires de permis en leur permettant de demander et de renouveler leur permis d'entreprise sur Internet. Les titulaires ont signalé l'impossibilité de demander et de renouveler son permis autrement qu'en personne dans notre questionnaire sur les services d'alimentation. Ils ont fait état de leur frustration d'avoir à prendre de leur temps pour se présenter à un centre du service à la clientèle, et d'avoir parfois à y retourner plus d'une fois pour fournir de la documentation et payer les droits. Ils ont indiqué vouloir effectuer et renouveler leur demande de permis en ligne, sans avoir à quitter leur entreprise dans la mesure du possible. Ce programme devrait être offert à l'automne 2026.

ANALYSE

Le personnel recommande des modifications au *Règlement sur la délivrance de permis* (n° 2002-189, dans sa dernière version), notamment en ce qui a trait à la délivrance de permis pour les services d'alimentation à l'annexe 7 et aux salles de divertissement à l'annexe 5, comme il est décrit ci-dessous et indiqué dans les documents 1 et 2.

Dans son ensemble, l'examen de la délivrance des permis pour les services d'alimentation révèle que les règlements actuels assurent adéquatement la protection de la santé et de la sécurité publique, la protection des biens – y compris la protection des consommateurs – ainsi que la réduction des nuisances. Les membres du personnel interne des Services des règlements municipaux de la Ville, de Santé publique Ottawa et du Service des incendies d'Ottawa consultés tout au long de cet examen ont exprimé leur confiance envers l'efficacité et la nécessité des règlements actuels encadrant les services d'alimentation.

Le personnel a toutefois cerné le besoin de modifier et d'ajouter des règles pour encadrer les cuisines commerciales communes et de créer des outils supplémentaires

pour gérer le bruit excessif et les clients dans les services d'alimentation proposant des spectacles. À des fins de cohérence, ces outils supplémentaires sont également recommandés pour les titulaires de permis de la catégorie des salles de divertissement, qui ne sont pas nécessairement des services d'alimentation.

Le personnel a également recommandé l'exclusion des services d'alimentation à domicile – qui présentent un faible risque et sont suffisamment encadrés par les lois sur la santé provinciales – du régime de délivrance de permis pour les services d'alimentation (voir plus loin). D'autres modifications recommandées allégeront l'administration des processus de permis d'entreprise et moderniseront les définitions contenues dans le règlement.

Qu'est-ce qu'un service d'alimentation?

Pour les besoins du *Règlement sur la délivrance de permis* (n° 2002-189, dans sa dernière version), les services d'alimentation englobent un vaste éventail d'entreprises qui préparent, vendent ou servent de la nourriture destinée à la consommation humaine, telles que les boulangeries, les boucheries, les restaurants, les cafétérias, les cafés, les comptoirs de commandes à emporter et les services de traiteur, entre autres. Les services d'alimentation ont besoin d'un permis d'entreprise pour exercer leurs activités à Ottawa et sont expressément régis par l'annexe 7 du *Règlement sur la délivrance de permis*.

Modification de la terminologie

Le personnel propose de modifier la définition des services d'alimentation pour mieux représenter la nature évolutive de ces entreprises à Ottawa. Plus précisément, les changements suivants, décrits plus en détail dans le document 1, sont recommandés.

- Élargissement de la définition : le terme « service d'alimentation » serait révisé pour inclure les cuisines commerciales communes. Ces installations, décrites plus en détail ci-dessous, louent leurs cuisines à un ou plusieurs exploitants indépendants qui préparent des aliments et les vendent ailleurs. Ce changement reflète la présence grandissante de modèles d'utilisation partagée dans les entreprises d'alimentation et permet leur intégration claire dans le cadre de permis d'entreprise pour protéger la santé et la sécurité publique, protéger les consommateurs et réduire les nuisances.
- Modification de la terminologie : le terme « établissement de restauration », qui figure actuellement dans le *Règlement sur la délivrance de permis* encadrant les

services d'alimentation, serait remplacé par « restaurant » à des fins de clarification et de concordance avec la terminologie utilisée dans le *Règlement de zonage* de la Ville.

Ces changements visent à clarifier les règles, assurer une cohérence entre les règlements de la Ville et favoriser un encadrement efficace des nouveaux modèles d'entreprises alimentaires.

Exemption pour les entreprises de produits alimentaires à domicile présentant un faible risque

Une entreprise de produits alimentaires à domicile présentant un faible risque est une entreprise exerçant ses activités dans une unité résidentielle qui prépare et vend uniquement des aliments comportant un risque faible. Généralement de taille modeste, cette entreprise est souvent gérée par des particuliers ou une famille et constituera une utilisation permise dans les zones résidentielles en vertu du *Règlement de zonage* (n° 2026-50). Selon la définition du ministère de la Santé de l'Ontario, les aliments représentant un faible risque sont des aliments peu dangereux n'exigeant aucun contrôle de la température ou du temps de conservation. En voici des exemples :

- les pains et les brioches sans viande ni garniture à la crème;
- la plupart des produits de boulangerie sans crème anglaise;
- le chocolat, le fudge, le caramel anglais, les nougatines et les bonbons durs;
- le granola, les mélanges montagnards, les graines et noix;
- les gâteaux, les brownies, les muffins et les biscuits non réfrigérés;
- les grains de café et les feuilles de thé.

Le personnel recommande l'exemption des entreprises à domicile préparant seulement des aliments présentant un faible risque de l'obligation d'obtenir un permis de services d'alimentation en vertu du *Règlement sur la délivrance de permis*. Le risque présenté par ces entreprises est jugé faible, et elles sont déjà régies par la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* en plus des règlements municipaux applicables, décrits ci-dessous. Cette exemption vise donc :

- à favoriser l'entrepreneuriat à petite échelle et la participation économique;
- à alléger le fardeau administratif pour les activités représentant un faible risque;

- à s'arrimer à la réglementation provinciale qui permet déjà ces entreprises à certaines conditions.

Cette approche concilie protection de la santé publique et débouchés économiques tout en garantissant le respect des normes de salubrité des aliments grâce à une application et à une surveillance ciblées.

Réglementation existante des entreprises à domicile préparant des aliments présentant un faible risque

Le 1^{er} janvier 2020, l'[Ontario a présenté une nouvelle version du règlement sur les dépôts d'aliments en vertu de la Loi sur la protection et la promotion de la santé](#) dans le but de faciliter l'exploitation d'entreprises de produits alimentaires à domicile pour les particuliers et les entreprises. Ces changements permettent aux exploitants, comme les chefs privés et les vendeurs d'aliments dans un marché de producteurs, de vendre des aliments préparés à domicile présentant un faible risque, à condition de respecter la législation sur la santé publique et son règlement sur les services d'alimentation. Ce règlement établit des normes de salubrité et d'autres exigences pour les services d'alimentation, et ce sont les inspecteurs de Santé publique Ottawa qui le supervisent et l'appliquent.

De plus, la loi provinciale encadrant les entreprises d'alimentation à domicile prévoit une obligation d'aviser le bureau de santé publique local avant le début de l'exploitation. Santé publique Ottawa sera donc responsable de recevoir ces avis, d'informer ces entreprises ainsi que d'administrer et de faire appliquer les lois provinciales en santé au besoin.

Auparavant, ces services d'alimentation à domicile étaient interdits par le *Règlement de zonage* (n° 2008-250). Le nouveau *Règlement de zonage* (n° 2026-50) prévoit une exemption pour les entreprises d'alimentation à domicile exerçant leurs activités dans une unité résidentielle, à condition qu'elles préparent des aliments à faible risque seulement. Le personnel note que ces entreprises seraient également assujetties aux règlements municipaux existants encadrant les normes de biens-fonds, l'entretien des propriétés, la gestion des déchets solides et le bruit, entre autres, règlements que les Services des règlements municipaux veilleront à appliquer et à faire respecter, au besoin. La préparation d'aliments représentant un risque plus important est interdite dans une unité résidentielle (un domicile); une entreprise qui exercerait ses activités à domicile devrait se relocaliser dans un endroit au zonage adéquat et obtenir un permis de services d'alimentation.

Perspectives et défis locaux

Les services d'alimentation titulaires de permis consultés au cours de cet examen du règlement ont soulevé des préoccupations concernant les entreprises de produits alimentaires préparés à domicile présentant un faible risque :

- Concurrence non réglementée : les exploitants détenant un permis indiquent que les entreprises à domicile peuvent offrir des produits moins coûteux, car elles ont moins de coûts indirects à assumer et d'encadrement réglementaire, ce qui est perçu comme inéquitable.
- Enjeux de santé publique : certains craignent que des exploitants à domicile ne se plient pas aux pratiques adéquates de salubrité des aliments, ce qui pourrait présenter un risque pour les consommateurs.
- Confusion et connaissances : de nombreux répondants ignorent les restrictions imposées aux entreprises alimentaires à domicile, notamment la restriction aux aliments représentant un faible risque.

Malgré ces inquiétudes, les répondants du questionnaire et du document de travail se montrent généralement favorables aux petits entrepreneurs alimentaires qui exercent leurs activités de façon sécuritaire et conformément à la loi. Dans les commentaires du questionnaire, les répondants mentionnent « les boulangers à domicile et les gens qui préparent et vendent des biscuits et des muffins ». Les répondants préconisent une réglementation minimale, mais efficace pour encadrer ces entreprises et encourager l'entrepreneuriat.

Cuisines commerciales communes

Une cuisine commerciale commune est un service d'alimentation titulaire de permis qui loue une cuisine à de multiples entrepreneurs alimentaires, traiteurs et exploitants à petite échelle qui n'ont pas accès à leur propre cuisine commerciale. Ces installations leur donnent accès à de l'équipement professionnel et à un environnement alimentaire salubre, ce qui permet aux entreprises émergentes de préparer de la nourriture à vendre sans les coûts indirects de la possession d'un espace désigné à cette fin. Les principaux utilisateurs de ces installations sont des entrepreneurs alimentaires et des petites entreprises lançant de nouveaux produits, des traiteurs préparant de la nourriture pour des festivals, des mariages et des congrès et des services d'alimentation mobiles (comme des camions-restaurants) nécessitant une installation autorisée et centrale pour la préparation et le nettoyage. Elles sont également essentielles aux producteurs d'alimentation spécialisée (comme les boulangers-pâtisseries artisanaux et les services de préparation alimentaire), les concepts centrés sur la livraison, comme les cuisines fantômes (ou restaurants virtuels), dont l'essentiel des activités se concentre sur des plateformes comme Uber Eats et SkipTheDishes, ainsi que les entreprises établies ayant besoin d'un espace flexible pour l'expansion ou la production excédentaire.

Bien que les cuisines commerciales communes représentent actuellement une petite partie des services d'alimentation titulaires de permis à Ottawa, soit 10 pour cent des répondants du questionnaire du personnel, il s'agit d'un secteur en pleine croissance. Elles font état d'une croissance annuelle constante, alimentée par la popularité grandissante du modèle de cuisine fantôme, l'écosystème de livraison numérique en pleine expansion et l'essor de l'entrepreneuriat alimentaire.

Approche actuelle de la délivrance de permis

Actuellement, dans le *Règlement sur la délivrance de permis*, les cuisines commerciales communes ne sont pas clairement définies ni classées dans une catégorie distincte de services d'alimentation. Elles sont généralement traitées comme des services d'alimentation standard, et leur permis est détenu par le propriétaire de l'installation.

Les commentaires reçus au cours de cet examen indiquent que l'absence de reconnaissance claire de cette catégorie d'entreprise a créé de la confusion chez les titulaires de permis concernant les responsabilités juridiques et réglementaires des utilisateurs par rapport à celles des propriétaires des installations. Parmi les questions soulevées, mentionnons la nécessité, pour les utilisateurs, de se procurer leur propre permis de services d'alimentation, ainsi que les assurances et la responsabilité des utilisateurs de l'installation. Malgré ces préoccupations, de nombreux titulaires de permis de services d'alimentation préconisent un modèle soutenant les petits entrepreneurs alimentaires et maintenant les normes de salubrité des aliments.

Voilà pourquoi le personnel recommande la création d'une définition distincte pour les cuisines commerciales communes, qui en ferait une catégorie officielle de permis des services d'alimentation et l'adoption d'un petit nombre de règlements spécifiques encadrant cette catégorie et reflétant les différences dans leur mode de fonctionnement par rapport aux services d'alimentation typiques.

Propositions de modification du règlement

Pour tenir compte du modèle opérationnel particulier des cuisines commerciales communes et des commentaires reçus des titulaires de permis, et pour moderniser le cadre de délivrance de permis, la nouvelle annexe 7 du *Règlement sur la délivrance de permis* (document 1) propose les éléments suivants concernant ces cuisines commerciales :

- Inclusion explicite : la définition des services d'alimentation englobera les cuisines commerciales communes.
- Assurances obligatoires : les exploitants de cuisines commerciales communes devront exiger que tous les clients qui utilisent ou louent leurs installations contractent une assurance responsabilité civile générale d'au moins deux millions de dollars.
- Tenue d'un registre des clients : les exploitants devront tenir à jour un registre de l'ensemble des clients utilisant leurs installations pour préparer ou emballer de la nourriture, ou toute autre activité alimentaire. Ce registre sera remis aux agents d'application des règlements municipaux et aux inspecteurs en santé publique qui en feront la demande. Il permettra de retracer clairement qui prépare la nourriture et garantira l'examen et la correction de toute préoccupation liée à la santé publique ou de tout problème potentiel de non-conformité. Il s'agira

également d'un outil utile pour l'accompagnement et les conseils qui s'avéreront nécessaires.

- Déclaration trompeuse : une nouvelle infraction, énoncée dans le document 1, est proposée pour les personnes alléguant faussement que la nourriture a été préparée dans une cuisine commerciale commune. Cette mesure répond directement à des inquiétudes importantes soulevées par des exploitants de ce type de cuisine. Actuellement, lorsqu'un utilisateur loue un espace dans une cuisine partagée, il reçoit une attestation confirmant la date et l'emplacement de sa production alimentaire. Cette attestation est souvent demandée par les détaillants et distributeurs qui requièrent une preuve que la préparation a été effectuée dans une installation titulaire de permis avant la mise en vente du produit au public.

Les exploitants ont exprimé des craintes que des individus déclarent faussement que de la nourriture préparée dans une installation non autorisée ou à domicile a été préparée dans une cuisine commerciale autorisée. L'établissement de cette nouvelle infraction vise à dissuader cette pratique, ce qui protégerait les consommateurs et préserverait l'intégrité du système de salubrité des aliments.

Ces modifications et nouvelles règles amélioreront la transparence, la responsabilisation et la protection de la santé publique tout en favorisant l'essor de modèles opérationnels novateurs en alimentation.

Élargissement des activités des services d'alimentation

Le présent rapport recommande la création d'une nouvelle catégorie de services d'alimentation autorisés offrant des activités élargies, comme les restaurants ou les cafés proposant des spectacles ou d'autres activités débordant du cadre habituel des services d'alimentation, comme des prestations musicales, de la danse, des soirées de jeu-questionnaire, des événements thématiques ou d'autres divertissements. Auparavant, ces établissements avaient besoin à la fois d'un permis de services d'alimentation et d'un permis de salle de divertissement, relevant d'annexes distinctes du *Règlement sur la délivrance de permis*.

Pour simplifier le processus de délivrance de permis et alléger le fardeau administratif, le personnel propose de combiner les catégories de délivrance de permis dans l'annexe 7 révisée (services d'alimentation) du *Règlement sur la délivrance de permis*. Cette nouvelle catégorie regroupera les exigences imposées aux services

d'alimentation proposant du divertissement et éliminera la nécessité de se procurer un permis distinct de salle de divertissement.

Problèmes soulevés par l'élargissement des activités

Les services d'alimentation à Ottawa font l'objet d'environ 3 000 demandes de service par année, dont 25 à 30 pour cent sont liées au bruit.

Tableau 1. Nombre de demandes de service liées aux services d'alimentation par année

Année	Demandes de service liées aux services d'alimentation
2022	3 880
2023	3 171
2024	2 132

De toutes les demandes de service visant des services d'alimentation, 750 à 920 concernent le bruit; il y aurait donc eu environ 862 plaintes par année en moyenne concernant le bruit dans des services d'alimentation d'Ottawa entre 2022 et 2024.

Tableau 2. Nombre de demandes de service liées aux services d'alimentation par année

Année	Demandes de service concernant le bruit
2022	912
2023	926
2024	750

Le personnel des Services des règlements municipaux répond à toutes les demandes de service en employant un modèle d'application progressif. Cette approche prévoit la sensibilisation et l'utilisation d'avertissements verbaux si nécessaire et va jusqu'à l'émission d'avis d'infraction provinciale pour résoudre les problèmes de non-conformité.

Entre 2022 et 2024, le personnel a envoyé de 25 à 45 lettres d'avertissement et avis d'infraction au règlement, et de 25 à 45 avis d'infraction provinciale (AIP) liés au bruit dans des services d'alimentation. Si, dans leur ensemble, les mesures coercitives prises pour les infractions liées au bruit dans des services d'alimentation peuvent sembler peu nombreuses, les répercussions de ces infractions pour la communauté sont non négligeables.

Tableau 3. Nombre et type de mesures coercitives par année dans des services d'alimentation

Année	Avis d'infraction au règlement	Lettres d'avertissement	AIP à la partie I	AIP à la partie III
2022	4	31	40	5
2023	4	39	41	3
2024	5	19	20	3

Le comportement de la clientèle immédiatement à l'extérieur de certains établissements représente une difficulté récurrente pour les services municipaux, notamment les Travaux publics, les Services des règlements municipaux, le Service paramédic d'Ottawa et le Service des incendies d'Ottawa. Plus précisément, les activités élargies des services d'alimentation et des salles de divertissement, qui servent souvent de l'alcool, peuvent présenter un risque pour la sécurité publique lorsque les clients sortent directement dans la rue et sur les trottoirs et font la file devant l'entrée.

Comme ces événements se produisent généralement sur la voie publique et ne se rattachent pas à une adresse de voirie en particulier, il est difficile de lier directement des données de demandes de service (ex., plaintes concernant le trafic, interventions paramédicales) à un établissement autorisé. Cependant, au cours du processus de consultation, les commentaires du personnel allaient dans le sens de la création d'un mécanisme permettant d'exiger aux établissements, au besoin, un plan de gestion de la clientèle.

Modification du *Règlement de zonage*

De plus, il est à noter que le nouveau *Règlement de zonage* (n° 2026-50) n'exige plus une distance de séparation minimale aux boîtes de nuit du quartier 12. Cela fait en sorte qu'il est maintenant possible pour les boîtes de nuit et les services d'alimentation aux activités élargies d'ouvrir tout près les uns des autres. Au cours des consultations, le personnel a entendu des craintes que cette révocation se traduise par davantage de plaintes pour le bruit aux établissements exploités la nuit, car ces entreprises ouvrent à davantage d'emplacements qui auparavant étaient interdits. L'élargissement proposé des pouvoirs de l'inspecteur en chef des permis pour intervenir en cas de non-respect répété du *Règlement sur le bruit* et pour gérer les difficultés liées à la clientèle devant les services d'alimentation aux activités élargies aidera les Services des règlements municipaux à gérer les demandes de service à ces installations.

Pouvoirs proposés pour l'inspecteur en chef des permis

Pour permettre à l'inspecteur en chef des permis d'imposer, aux frais des titulaires de permis, des mesures d'atténuation et de prévention visant à éviter le bruit excessif et les problèmes de gestion de la clientèle et de nuisance publique, il est recommandé de mettre en place des outils supplémentaires. Le règlement révisé présenté dans le document 1 propose l'élargissement des pouvoirs de l'inspecteur en chef des permis qui exigera les mesures d'atténuation suivantes :

Mesures d'atténuation du bruit

- Obliger les services d'alimentation aux activités élargies à fermer portes et fenêtres pendant les heures de spectacle.
- Obliger à relocaliser les appareils bruyants à l'intérieur de l'établissement.
- Obliger les titulaires de permis à se procurer, en cas d'infractions répétées, un rapport à leurs frais dans lequel un ingénieur formule des recommandations pour le respect du *Règlement sur le bruit*.

- Des rapports professionnels sur le bruit sont actuellement exigés pour certains événements spéciaux tenus dans la ville d'Ottawa.
- Plusieurs firmes d'ingénierie situées à Ottawa se spécialisent dans la mesure acoustique et l'atténuation du bruit et peuvent mener ces évaluations spécialisées.
- Le coût de ces rapports varie grandement; il peut aller de trois mille dollars à plusieurs dizaines de milliers de dollars. Le prix est fixé selon la taille du site, ses caractéristiques uniques, la complexité de l'évaluation et le degré de planification nécessaire pour l'atténuation ou la remédiation.

Gestion des files de clients

En cas de plaintes persistantes concernant le comportement de la clientèle à l'extérieur de l'établissement, les titulaires de permis devront concevoir et appliquer des plans visant à gérer les files d'attente, limiter les perturbations publiques et protéger les piétons. Ces plans seraient mis en œuvre après des plaintes répétées ou des infractions aux règlements de la Ville liés à l'obstruction des trottoirs ou de la chaussée.

L'inspecteur en chef des permis aurait le pouvoir d'imposer ces mesures d'atténuation et mesures correctives et, au besoin, pourrait utiliser ses pouvoirs existants en vertu du régime de délivrance de permis pour imposer une condition à un permis, prendre des mesures coercitives, ou suspendre un permis, au besoin et s'il y a lieu, en cas de non-respect persistant.

Prolongation des permis actuels

Les permis actuels de services d'alimentation et de salles de divertissement expireront le 31 mars 2026. Pour assurer une transition sans heurts, le personnel propose une prolongation de deux mois pour tous les détenteurs de permis de services d'alimentation et de salles de divertissement actuels, ce qui porterait la date d'expiration au 31 mai 2026. Deux grandes raisons expliquent la nécessité de cette mesure :

1. Elle laisserait au personnel le temps nécessaire pour adapter les processus et systèmes internes afin de tenir compte de la nouvelle catégorie de permis de services d'alimentation aux activités élargies.
2. Elle permettrait aux titulaires de permis de service d'alimentation et de salle de divertissement d'opérer la transition vers un seul permis de services d'alimentation aux activités élargies.

Intégration aux changements de la délivrance de permis pour les salles de divertissement

La modification de l'annexe 7 proposée pour les services d'alimentation figurant dans le document 1 fonctionnera en tandem avec la modification des permis de salles de divertissement à l'annexe 5. Le regroupement des exigences de délivrance de permis aux services d'alimentation proposant du divertissement a pour avantages :

- la simplification du processus de demande et de renouvellement pour les entreprises;
- la cohérence de l'application des normes de gestion du bruit et de la clientèle;
- le maintien de la sécurité publique, l'atténuation des nuisances et la protection du bien-être de la communauté tout en encourageant le dynamisme de la vie nocturne et des lieux de divertissement.

Cette approche intégrée reflète les commentaires des titulaires de permis et des parties prenantes, qui aimeraient une clarification des règlements, une simplification de la délivrance de permis et des mécanismes d'application équitables adaptés aux défis uniques des services d'alimentation proposant des divertissements.

Recouvrement des coûts grâce aux droits de permis

Le *Règlement sur la délivrance de permis* de la Ville d'Ottawa est conçu pour recouvrer les coûts des Services des règlements municipaux liés à l'administration, à la gestion et à l'application des exigences en matière de permis d'entreprise pour ces catégories, conformément à la Politique sur les droits et redevances d'utilisation du Conseil. En 2026, les droits annuels de permis sont de 233 \$ pour les services d'alimentation et de 215 \$ pour les salles de divertissement. Le personnel propose de regrouper ces droits et de demander 448 \$ pour le nouveau permis de services d'alimentation aux activités élargies, soit le coût combiné des deux types de permis. Cette approche maintient un recouvrement complet des coûts et allège le fardeau administratif des exploitants concernés.

Les régimes de délivrance de permis financés par ces droits aident la Ville à veiller au respect des normes et exigences applicables et à mener des inspections régulières, et soutiennent des services comme le Programme d'ambassadeurs des entreprises, qui simplifie le processus de délivrance de permis pour les nouvelles entreprises alimentaires. La mise en œuvre des changements réglementaires présentés dans ce rapport ne nécessite pas de nouvelles ressources. Le personnel actuel des Services des règlements municipaux mettra en œuvre les nouveaux règlements.

CONCLUSION

Les recommandations du présent rapport modernisent le cadre de délivrance de permis des services d'alimentation de la Ville tout en maintenant un recouvrement complet des coûts et en évitant des pressions supplémentaires sur les ressources. Les changements recommandés clarifient la réglementation, simplifient la délivrance de permis pour les entreprises proposant des activités élargies et introduisent des outils ciblés pour encadrer les secteurs d'activité émergents, tels que les cuisines commerciales communes. En arrimant les exigences de délivrance de permis aux réalités opérationnelles actuelles et en conservant une structure tarifaire qui finance entièrement l'administration, les inspections, l'application des règlements et les services de soutien aux activités, les recommandations trouvent un juste équilibre entre santé et sécurité du public, protection des consommateurs, atténuation des nuisances et vitalité économique. La mise en œuvre des changements réglementaires ne requiert aucune ressource financière ni aucun équivalent temps plein supplémentaires. Le personnel actuel des Services des règlements municipaux mettra en œuvre et administrera le nouveau cadre de délivrance de permis en restant dans les limites du budget de fonctionnement approuvé.

Ces mesures font en sorte que le régime de délivrance de permis de la Ville demeure efficace, équitable et viable, au service du bien-être de la communauté ainsi que du dynamisme et de la diversité du secteur alimentaire.

RÉPERCUSSIONS FINANCIÈRES

Le présent rapport n'a aucune incidence financière.

RÉPERCUSSIONS JURIDIQUES

Rien n'empêche juridiquement d'approuver les recommandations de ce rapport.

COMMENTAIRES DES CONSEILLERS DE QUARTIER

Ce règlement municipal s'applique à l'ensemble de la ville.

CONSULTATIONS

Dans le cadre du présent examen, le personnel municipal a mené un processus de consultation et de mobilisation exhaustif afin de recueillir les avis des titulaires de permis, des propriétaires d'entreprise potentiels, des acteurs de la communauté et des directions générales internes de la Ville. L'objectif était notamment de garantir que les

modifications du *Règlement sur la délivrance de permis* reflètent les réalités du secteur des services d'alimentation et protègent la santé et la sécurité du public.

Dans le cadre de cet examen du règlement, le personnel a consulté et mobilisé les groupes suivants :

- Les services d'alimentation titulaires de permis : dans le cadre d'un questionnaire en ligne distribué à l'échelle de la ville à tous les titulaires de permis du 28 juillet au 26 septembre 2025.
- Les propriétaires de services d'alimentation potentiels : communication ciblée auprès des associations professionnelles et des réseaux communautaires.
- Les acteurs du secteur : zones d'amélioration commerciale (ZAC), Tourisme Ottawa, Chambre de commerce d'Ottawa et Regroupement des gens d'affaires de la Capitale nationale.
- Le document de travail sur les options stratégiques : un document de travail sur les options stratégiques proposées pour l'examen du règlement a été remis à tous les titulaires de permis, les partenaires de la communauté et les collaborateurs.
- Les directions générales internes de la Ville : le personnel a communiqué avec Santé publique Ottawa, les Services des règlements municipaux, le Service des incendies d'Ottawa et les Services du Code du bâtiment afin de garantir la conformité aux normes de fonctionnement et de sécurité.

Les moyens de consultation

- Questionnaire en ligne : du 28 juillet au 26 septembre 2025, plus de 200 réponses d'un vaste éventail d'acteurs du secteur.
- Mobilisations en personne : séances thématiques avec des exploitants de cuisines commerciales communes.
- Commentaires écrits et sollicitation directe : les parties prenantes ont été invitées à donner leurs commentaires par courriel, par téléphone et par la poste.

Ce que nous avons entendu

La consultation des titulaires de permis de services d'alimentation a confirmé un appui généralisé pour les exigences relatives aux permis, mais ont révélé des difficultés importantes sur le plan de la mise en œuvre et de l'application, provenant

majoritairement d'un besoin d'améliorer l'efficacité administrative, de clarifier les règlements et de moderniser les processus.

Écueils du processus administratif

L'idée d'un « guichet unique » pour la délivrance de permis plaît beaucoup aux titulaires de permis. Les principaux écueils sont :

- le renouvellement annuel obligatoire : vu comme inefficace et problématique;
- la multiplicité des visites : 41 pour cent des répondants avaient besoin de deux à plus de cinq visites à un centre du service à la clientèle pour finaliser leurs demandes, une situation souvent attribuable à une absence de coordination des approbations entre les services municipaux.

Services d'alimentation aux activités élargies

Environ 20 pour cent des titulaires de permis proposant des services après 23 h ou accueillant des concerts ont exprimé des inquiétudes quant au flou entourant les règlements sur le bruit et à la difficulté de s'y conformer. Ils souhaitent des normes plus précises et mesurables ainsi qu'un processus d'application transparent.

Cuisines commerciales communes

Près de 10 pour cent des titulaires de permis louant leurs locaux à des tiers ont indiqué que les règlements actuels généraient de la confusion concernant les obligations réglementaires et la responsabilité :

- Confusion entourant la responsabilité : incertitude entourant la responsabilité juridique ou réglementaire des infractions (titulaire de permis ou locataire non titulaire de permis).
- Lacunes dans la délivrance de permis : inquiétudes concernant l'encadrement adéquat, par le règlement, des utilisateurs tiers exerçant leurs activités dans l'espace partagé.
- Conseils en matière d'assurance : les exploitants ont besoin de savoir si leur assurance responsabilité civile générale couvre les activités de leurs locataires tiers.

Influence de la rétroaction sur les recommandations

Les commentaires reçus ont été essentiels pour préparer les recommandations du présent rapport. Les principaux thèmes ayant émergé et influencé les propositions de politiques sont :

- le soutien pour la simplification de la délivrance de permis : les répondants préconisent un processus simplifié et prioritairement numérique;
- la clarification des rôles et responsabilités : particulièrement dans les cuisines commerciales communes et les entreprises alimentaires à domicile;
- les inquiétudes concernant l'équité et l'application des règlements : de nombreux titulaires de permis ont exprimé le besoin d'une application uniforme et d'un traitement équitable pour tous;
- un désir de modernisation : appels à une clarification des définitions, une mise à jour de la terminologie et une harmonisation avec les pratiques opérationnelles actuelles.

Ces commentaires ont directement influencé les changements proposés, comme l'exemption des entreprises à domicile préparant des aliments présentant un faible risque, la reconnaissance officielle et la réglementation des cuisines commerciales communes ainsi que la création d'une nouvelle catégorie pour les services d'alimentation proposant des activités élargies.

RÉPERCUSSIONS SUR L'ACCESSIBILITÉ

Le personnel s'engage à prendre en compte l'accessibilité dans le déroulement de l'examen du *Règlement sur la délivrance de permis* pour les services d'alimentation. C'est pourquoi il a fait appel à l'Aide-mémoire de l'accessibilité pour cerner, étudier les incidences sur l'accessibilité et se pencher sur ces questions dans tout le processus d'examen des règlements municipaux, notamment pendant la phase de l'évaluation et de la définition de la portée des travaux.

L'ensemble du matériel élaboré pour le public était conforme aux obligations de la Ville en vertu de la *Loi sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario* et des normes d'accessibilité intégrées (Règl. de l'Ont. 191/11). Conformément à la Politique de la Ville d'Ottawa sur l'accessibilité, nous avons offert sur demande les différents formats et supports accessibles.

RÉPERCUSSIONS SUR LA GESTION DES RISQUES

Il n'y a pas de risque associé à ce rapport.

RÉPERCUSSIONS SUR LES ZONES RURALES

Le questionnaire destiné aux titulaires de permis mené dans le cadre du présent

examen a notamment été distribué à des services d'alimentation exerçant leurs activités en secteur rural, qui représentaient environ 10 pour cent de l'ensemble des répondants. De ce nombre, 45 pour cent ont donné des commentaires précis sur la question de savoir si les services d'alimentation en milieu rural devraient faire l'objet de considérations supplémentaires dans le cadre réglementaire.

Les réponses étaient divisées. Environ 23 pour cent des répondants ont mis l'accent sur l'importance du maintien de normes de santé et de sécurité uniformes entre les services d'alimentation, peu importe leur localisation géographique. Ces répondants préconisent une approche constante; ils font valoir que les risques pour la santé publique ne sont pas moindres en milieu rural et que l'uniformité garantit l'équité de la protection pour l'ensemble des consommateurs.

À l'inverse, 45,8 pour cent des répondants sont plutôt favorables à l'adoption de mesures adaptées pour les services d'alimentation en milieu rural et font valoir des défis particuliers :

- Désavantages économiques : La faible densité de population et l'achalandage plus limité en secteur rural se traduisent souvent par des revenus potentiels moindres. Ces entreprises doivent également composer avec des coûts plus élevés liés aux transports, à la logistique d'approvisionnement et aux infrastructures, ce qui a mené les répondants à suggérer des mesures d'allègement financier, comme la réduction des droits de permis ou des incitatifs fiscaux.
- Contraintes opérationnelles et d'infrastructures : Les établissements en secteur rural exercent souvent leurs activités dans des endroits où l'accès aux services municipaux, notamment les réseaux d'aqueduc et les systèmes d'élimination des déchets, est limité. En outre, bon nombre exercent leurs activités de manière saisonnière ou à temps partiel, ce qui exige des approches réglementaires flexibles pour tenir compte de ces réalités.

Les 31,3 pour cent restants ont exprimé de l'incertitude ou abordé des préoccupations non liées au sujet.

Ces résultats laissent entendre que, bien que le maintien des normes de santé publique demeure une priorité, l'opinion dominante chez les répondants qui soutiennent l'uniformité des normes va dans le sens de l'application de règlements à l'échelle de la Ville pour garantir la constance en matière de santé publique, de sécurité et d'équité de la protection des consommateurs dans toutes les zones géographiques, y compris pour

les services d'alimentation en secteur rural.

PRIORITÉS POUR LE MANDAT DU CONSEIL

Le présent rapport appuie la priorité stratégique suivante des Priorités pour le mandat du Conseil pour 2023 à 2026 :

- Une ville avec une économie diversifiée et prospère, priorité favorisée par l'examen approfondi et la modernisation du *Règlement sur la délivrance des permis*.

DOCUMENTATION À L'APPUI

Les documents suivants font immédiatement suite au rapport :

Document 1 : Règlement de la Ville d'Ottawa destiné à modifier le Règlement n° 2002-189, dans sa version modifiée, relativement à la délivrance de permis et à la réglementation des services d'alimentation.

Document 2 : Règlement de la Ville d'Ottawa destiné à modifier le Règlement n° 2002-189, dans sa version modifiée, relativement à la délivrance des permis et à la réglementation des salles de divertissement.

SUITE À DONNER

Lorsque les recommandations de ce rapport auront été approuvées, la Direction générale des services de protection et d'urgence préparera, de concert avec les Services juridiques, le règlement modificatif nécessaire à adopter par le Conseil municipal et demandera au gouvernement de l'Ontario l'autorisation d'appliquer les amendes fixées et appropriées conformément aux processus applicables. On adoptera toutes les exigences administratives afférentes pour la mise en œuvre du règlement municipal et l'on abrogera le règlement municipal existant. En outre, les mises à jour et les documents de sensibilisation publiés sur le site ottawa.ca seront actualisés avec de l'information sur la nouvelle réglementation.