

Ouvrir un food-truck, restauration ambulante

Vous souhaitez vous lancer dans la **restauration ambulante** en ouvrant un **camion food-truck**. Proposer une offre commerciale **nomade** est en effet une solution intéressante notamment pour débiter une activité ! On vous explique **étape par étape** les **démarches** à effectuer.

Les bonnes questions avant de vous lancer

Avez-vous le droit de devenir commerçant ?

Vous devez être majeur et ne pas avoir été condamné en justice pour certains délits

Avez-vous anticipé les difficultés ?

Préparez-vous à votre **futur métier** :

En effectuant un stage d'immersion dans le secteur de la restauration

En suivant une formation pour connaître l'entrepreneuriat

Les CCI proposent des formations à la suite desquelles vous obtenez une certification des compétences en entreprise (CCE)

Si vous êtes demandeur d'emploi, France Travail (anciennement Pôle emploi) propose des formations de préparation à la création d'entreprise

Initiez-vous à la gestion et à la comptabilité

Ces formations sont facultatives mais fortement recommandées.

Anticipez :

Faites une **réserve financière** pour faire face aux imprévus

Préparez-vous au **rythme soutenu de travail** : week-end et soirée, heures supplémentaires

Êtes-vous fait pour créer et gérer une entreprise ?

Il est important de réfléchir en amont du projet à **vos atouts** pour gérer une entreprise.

Vous serez confronté à des situations parfois difficiles et des décisions que vous devrez **gérer seul**.

Si votre activité se développe, vous devrez **embaucher** et **encadrer** du personnel.

Des tests et des formations existent pour vous aider à savoir si ce métier vous convient.

Vous pouvez utiliser les **tests** élaborés par CCI France :

- Test entrepreneurial de la Chambre de commerce et d'industrie "Traits de caractère"
- Test entrepreneurial de la Chambre de commerce et d'industrie "Détermination et motivation"
- Test entrepreneurial de la Chambre de commerce et d'industrie "Ressources et aptitudes"

Ces tests accompagnent votre réflexion.

Ils ne constituent pas des réponses définitives sans alternatives.

Il est possible de trouver chez vous d'autres atouts.

Vous pourrez toujours acquérir de nouvelles compétences.

Aide et accompagnement à la création d'entreprise

Aides financières

Si vous n'avez pas assez de fonds propres pour lancer votre entreprise, sachez que des solutions financières externes existent.

En fonction de votre situation, on vous aide à trouver la solution adaptée.

Vous pouvez aussi consulter le guide national des aides aux entreprises.

Les aides publiques peuvent s'avérer être un moyen de débiter une activité sans avoir beaucoup de moyens. On vous explique en détail chacune de ces aides publiques

Le crowdfunding ou financement participatif constitue aujourd'hui une option intéressante.

Enfin, si vous reprenez une entreprise, vous pouvez bénéficier d'aides spécifiques à la reprise.

Accompagnement entrepreneur en création

Ne restez pas seul

Rencontrez des entrepreneurs

Faites-vous accompagner par des réseaux professionnels

Se rendre aux **foires** et **salons** qui sont en lien avec votre future activité.

Pour **connaître les salons** qui peuvent vous concerner, vous pouvez vous rendre sur le site internet des **CCI par région**. Ils y recensent les événements à venir concernant les entrepreneurs :

Faites-vous accompagner par les conseillers des CCI de votre département

Où s'adresser ?

Sites internet et courriels des CCI

Suivez des formations

Vous pouvez solliciter différentes solutions d'accompagnement.

Rapprochez-vous de la **CCI de votre région**.

Chaque CCI propose une formation (de 3 à 5 jours) pour réussir votre création d'entreprise.

Les CCI offrent aussi un suivi personnalisé de votre projet.

Où s'adresser ?

Chambre de commerce et d'industrie (CCI)

Choisir la forme juridique de votre entreprise

Vous devez ensuite choisir la forme juridique de votre entreprise.

Il existe **3 choix** possibles : société, entreprise individuelle (EI), micro-entreprise.

Société :

Choisir de créer une société est approprié si vous souhaitez vous **associer** (SAS, SARL). Mais pas seulement, car vous pouvez aussi créer une société dont vous serez l'**unique associé** (SASU et EURL).

Les banques peuvent être davantage prêtes à vous soutenir si vous choisissez le statut de société plutôt que celui de l'entreprise individuelle (EI).

L'inconvénient peut résider dans une plus grande complexité des démarches administratives et comptables.

Cependant, à moyen terme, cette difficulté peut être contrée par exemple en faisant appel aux services d'un comptable, ou par une plus grande expérience dans la gestion de votre entreprise.

La société est une forme adaptée si votre **activité se développe**.

Entreprise individuelle (EI) :

Vous exercez votre activité en nom propre et **prenez seul toutes les décisions** qui concernent votre entreprise. Avec ce statut, il n'est pas possible d'avoir un associé.

Les démarches pour créer une entreprise individuelle (EI) sont simples, rapides et peu coûteuses. En effet, vous n'avez pas de statuts à rédiger ni de capital social à déposer.

Les obligations comptables sont limitées : seuls le livre journal, le grand livre et le livre d'inventaire doivent être tenus à jour.

En cas de dettes professionnelles, vous bénéficiez d'une **protection** sur votre **résidence principale**. Cependant vous pouvez être amené à rencontrer des situations (investisseurs, banques, etc.) qui exigent des garanties sur vos **biens personnels**. Vous pouvez consulter notre fiche sur la saisie du patrimoine personnel de l'entrepreneur individuel

Micro-entrepreneur :

La micro-entreprise est synonyme de l'auto-entreprise. Il s'agit d'une entreprise individuelle (EI) bénéficiant d'un régime fiscal et social simplifié.

Ce régime s'adresse aux entrepreneurs individuels qui réalisent un chiffre d'affaires inférieur à 188 700 € . Si votre activité commence à se développer et que votre **CA annuel** dépasse ce montant, vous passez automatiquement dans le statut de l' EI .

Ce statut se caractérise par la **simplicité des démarches administratives**. Le coût de la création est faible. Les formalités comptables sont restreintes. Par exemple, vous n'êtes pas obligé de fournir des liasses fiscales ni de publier vos comptes annuels.

Par ailleurs, ce statut permet de **facturer vos produits sans la TVA** (franchise en base de TVA), donc de pratiquer des prix moins élevés. Le revers de cet aspect est l'impossibilité de déduire la TVA sur vos achats professionnels par exemple sur l'achat de matériel.

Ce statut est **adapté aux entrepreneurs débutants** dont l'activité ne génère pas beaucoup de chiffre d'affaires.

À noter

L'Urssaf propose un simulateur pour vous aider à choisir le statut juridique de votre entreprise grâce à une projection financière personnalisée des **coûts sociaux et fiscaux**.

Choisir votre
emplacement

Choix stratégique : adapter votre offre de restauration

La **réussite de votre food-truck** dépend du choix que vous ferez pour son emplacement.

Vous devez **analyser la clientèle** qui se situe sur les territoires que vous envisagez.

Votre offre doit correspondre aux **besoins** et aux **comportements** de votre future clientèle.

Vous devez donc adapter vos choix de restauration à votre clientèle.

Le choix de camion par type de restauration est vaste. Vous trouverez des camion rôtisserie, pizzeria, crêperie, épicerie, cuisine asiatique, burgers, etc.

Exemple

Si vous installez votre food-truck devant un cinéma dans un quartier urbain au fort pouvoir d'achat, vous ne proposerez pas la même restauration que devant un stade de foot à la campagne.

Analyse du territoire

Vous devez **analyser le territoire** économique, social, culturel, etc.

- Insee : portrait économique d'un territoire

Vous devez faire la **liste de vos concurrents** sur le territoire et travailler sur les **besoins de votre future clientèle**.

- Lister vos concurrents

- Travailler sur les besoins de votre future clientèle : méthode Canevas de la Chambre de commerce et d'industrie

Les grandes options possibles

Vous avez plusieurs emplacements possibles.

Ce sont les suivants :

Une **place fixe** à des jours et horaires fixes

Plusieurs emplacements : par exemple, un lieu pour le **midi** et un autre le **soir**

Des marchés, des lieux devant des **événements** tels que matchs de foot, concerts ; etc.

Vous pouvez bien sûr panacher les possibilités. Il est cependant important que vous fidélisiez votre clientèle avec des repères fixes.

Chacune de ces options nécessite une **autorisation pour installer votre food-truck** dans l'espace public.

Mais avant tout, vous devez vous procurer une **carte de commerçant ambulant**.

Donner un nom et une adresse à votre
entreprise

Dénomination et nom commercial

Si vous avez choisi d'exercer en tant qu'entrepreneur individuel (dont la micro-entreprise), le nom de votre entreprise sera votre **nom de famille**. Il s'agit de la dénomination de votre entreprise.

Vous devrez alors choisir en parallèle un nom commercial qui vous servira dans toutes vos communications. Ce nom commercial fait référence à votre activité.

On vous explique tout sur notre page dédiée.

Si vous avez choisi le statut de la société, la dénomination sociale de votre entreprise est **libre**. Vous devez la choisir avec vos associés et l'inscrire dans les statuts. Elle reflète souvent l'activité exercée.

On vous explique tout sur notre page dédiée.

Domicilier votre entreprise

Avant de créer votre entreprise, vous devez lui donner une **adresse**.

Si vous possédez un restaurant fixe, vous pouvez domicilier votre food-truck à la même adresse, comme ^détablissement.

Si le food-truck constitue votre seul lieu d'activité, le plus simple pour domicilier votre entreprise est de choisir votre lieu de résidence personnelle comme adresse administrative.

Cependant, d'autres possibilités existent (tiers-lieux, coworking, société de domiciliation, etc.) On vous explique **toutes les options** et les conditions dans notre contenu dédié, selon si vous domiciliez une entreprise individuelle (dont microentreprise) ou si vous domiciliez une société.

Étude de marché et business plan

À ce stade, vous êtes en mesure d'aborder la **phase obligatoire** qui consiste à réaliser votre étude de marché et à construire votre business plan.

Les **banques** et les partenaires financiers exigeront de consulter ces documents. Ils en ont besoin pour accepter ou non de vous prêter de l'argent et vous faire **confiance**.

Le business plan doit comprendre une synthèse de votre étude de marché.

Vous devez donc **commencer les 2 en même temps**.

Le business plan évolue au cours de la maturation de votre projet.

Il permet ensuite la gestion des **3 premières années** de votre commerce.

On vous **explique tout** dans nos pages dédiées à l'étude de marché et au business plan.

Immatriculation de votre entreprise

Immatriculation via le guichet unique des formalités

Attention

Depuis le **1^{er} janvier 2023**, il n'est plus possible d'effectuer vos démarches dans un Centre de formalités des entreprises (CFE). Vous devez obligatoirement les réaliser **sur le site internet** du **guichet des formalités des entreprises**.

- Guichet des formalités des entreprises

Le déclarant doit **créer un compte personnel**. Puis il doit cliquer sur la colonne «**Entreprise**» puis sur «**Déposer une formalité d'entreprise**». Un **formulaire en ligne interactif** de 8 pages lui est proposé ; il doit le remplir pas à pas.

Un mode d'emploi est proposé sur ce site internet du Guichet unique.

À la suite de cette déclaration, votre restaurant est inscrit et immatriculé sur le RNE et sur RCS.

Cette inscription prouve son existence juridique.

Dès que votre demande sera traitée et acceptée, vous recevrez un numéro unique d'identification (Siren), un Siret et un Kbis.

On vous explique **en détail** la formalité d'immatriculation dans nos **pages dédiées**, selon si vous souhaitez immatriculer une entreprise individuelle, une micro-entreprise ou une société.

Déclaration d'activité en mairie

Vous devez déclarer votre activité et l'identité de votre restaurant à la mairie où il est situé.

Cette déclaration doit être effectuée **15 jours minimum avant l'ouverture** de votre restaurant.

Cette déclaration se fait en **remplissant le formulaire** suivant :

- Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence (vente d'alcools)

Où s'adresser ?

Mairie

Prendre une assurance professionnelle

Vous devez prendre une assurance **pour votre activité** de restaurateur.

Elle s'appelle **responsabilité civile professionnelle**.

Vous devez la demander auprès de votre assureur habituel.

Selon les caractéristiques de votre restaurant, vous pouvez souscrire à différents types d'assurances.

Elle vous **protège, vous et vos clients**.

Il s'agit d'une protection contre les accidents :

matériels (stocks de marchandises, informatique, etc.),

immatériels (perte d'exploitation),

et corporels (accident, décès).

On vous explique en détail comment assurer votre entreprise.

Achat du camion ou de la remorque

Camion ou remorque ?

Vous hésitez entre un camion et une remorque.

Le camion présente l'avantage d'être **prêt à l'emploi** dès que vous arrêtez le moteur de votre véhicule. La remorque en revanche nécessite une installation à chaque lieu où vous souhaitez travailler.

Vous devez en effet savoir **dételer l'attelage** et **fixer la remorque** au sol de façon équilibrée. C'est plus long. La remorque est aussi plus difficile à conduire.

Si le camion tombe en **panne**, c'est votre activité qui est bloquée, alors qu'avec une remorque vous êtes moins dépendant des pannes.

L'avantage d'une remorque est de ne pas perdre de valeur et de pouvoir être **revendue** plus facilement qu'un camion.

Vous pouvez ainsi **changer d'offre** de restauration plus souvent avec une remorque, si vous en sentez le besoin.

À noter

Vous devez immatriculer la remorque si son PTAC est supérieur à 500 kg; ce qui est très souvent le cas étant donné le poids des équipements.

Combien ça coûte ?

Un camion neuf coûtera entre 20 000 € et 40 000 € selon le type de restauration.

Exemple

Un camion pâtisserie coûtera plus cher avec ses rôtissoires qu'un camion burger avec une plancha et une friteuse, et encore plus qu'un camion crêperie avec ses crêpières. Le camion pizzeria sera lui aussi plus cher à cause de son four et de ses normes de sécurité importantes.

Une remorque neuve coûtera entre 10 000 € et 20 000 €, selon l'équipement.

Neuf ou occasion ?

L'achat neuf est bien sûr plus onéreux, surtout pour un camion.

Même si la plupart des professionnels sont sérieux, pensez quand même à vérifier que vous possédez tous les certificats de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité.

Attention

Dans le cas d'une occasion, vous devez absolument vérifier que les équipements du camion sont aux normes de sécurité et d'hygiène. Pour cela, vous devez récupérer tous les **certificats**. Les **contrôles** sont courants et votre activité risque d'être stoppée pour non conformité. La **carte grise** doit posséder la mention VASP.

Vérification du matériel et des installations gaz et électricité

Que vous achetiez neuf ou d'occasion, votre camion ou remorque et ses équipements doit répondre à des **normes strictes** et nombreuses de **sécurité et d'hygiène**.

Il doit posséder un **point d'eau**.

En cas de cuisson, il doit avoir une **hotte** d'évacuation.

Vous devez vérifier que vous avez bien tous les **certificats de conformité**.

Tout doit être correctement **fixé, étanche et lavable**.

Assurance véhicule

Comme tous les véhicules motorisés, votre camion doit être assuré contre les vols, les accidents. N'oubliez pas de préciser qu'il s'agit de votre **outil de travail**. Autant souscrire l'assurance du camion en même temps que l'assurance pour votre activité (assurance civile professionnelle).

Louer un camion food-truck

Louer un camion peut s'avérer un choix judicieux pour **tester votre activité**. Les conséquences en cas d'échec seront moins graves que si vous vous endettez pour l'achat d'un camion.

Cela permet d'affiner votre idée et d'en **changer** notamment pour le choix du type de restauration.

Permis de conduire et carte grise VASP Magasin

Permis de conduire

Tout d'abord il faut rappeler ce qu'est le PTAC. Ce n'est pas le poids réel du camion. Il est inscrit à la **mention F2** de la **carte grise** du véhicule.

Il **détermine** quel **permis de conduire** vous devez posséder.

Dans le cas d'une remorque, vous devez à la fois regarder le PTAC de la remorque et le **PTAC total** c'est-à-dire l'addition des PTAC du **véhicule tractant + celui de la remorque**.

Si votre camion food-truck a un PTAC inférieur ou égal à 3.5 tonnes, le **permis B** suffit.

Si votre camion food-truck a un PTAC supérieur à 3.5 tonnes, vous devez posséder le **permis poids-lourd**. Il s'agit de l'un des permis C, notamment le permis C1.

Les remorques food-truck pèsent très souvent plus de 750 kg, nous vous donnons donc les informations correspondant à ce critère.

Si votre attelage répond aux 2 critères suivants :

PTAC de la remorque supérieur à **750 kg**,

et masse maximale autorisée de l'ensemble, voiture + remorque, **supérieur à 3 500 kg** mais **inférieur à 4 250 kg**, vous devez avoir le **permis B** et **suivre un stage d'1 journée** en auto-école.

Sur votre permis, vous obtiendrez alors la mention B96 sans examen.

Si votre attelage répond aux 2 critères suivants :

PTAC de la remorque supérieur à **750 kg**,

et masse maximale autorisée de l'ensemble, voiture + remorque, **supérieur à 4 250 kg**,

vous devez passer le permis BE

Carte grise mention VASP-Magasin

Votre camion ou votre remorque food-truck doit recevoir l'**homologation VASP** : véhicule automoteur spécialement aménagés, avec la mention Magasin.

Sans cela, vous n'obtiendrez pas l'autorisation de rouler au **contrôle technique**.

Cette homologation **garantit** que votre camion ou remorque respecte les **normes de sécurité** pour votre activité.

Vous devez en **faire la demande à la Dreal** :

Où s'adresser ?

Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (Dreal)

**Demander la carte de commerce
ambulant**

Quelles sont vos obligations ?

Vous devez posséder la .

Cette carte vous autorise à vous déplacer **en dehors** de la commune de votre domiciliation professionnelle.

Vous êtes concerné par cette obligation que vous ayez ou non un local commercial fixe et quel que soit votre statut.

Si vous **embauchez** un salarié qui se déplace avec ou sans vous, il doit posséder une **copie** de votre carte.

La carte est valable **4 ans**.

Elle coûte 30 € .

Comment faire la demande ?

Vous devez remplir le formulaire n° 14022.

Vous devez le transmettre (par mail, par courrier ou sur place) soit à la CCI pour les commerçants, à la CMA pour les artisans ou les artisans-commerçants.

- Déclaration préalable pour l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante

Où s'adresser ?

Chambre de commerce et d'industrie (CCI)

Où s'adresser ?

Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA)

Renouvellement de la carte

La carte est valable 4 ans.

Vous devez faire **vous-même** la demande de renouvellement.

La demande se fait à partir d'**1 mois** avant la **date d'expiration** de validité jusqu'à **2 mois après cette date**. Si vous dépassez ce délai, vous devez refaire une demande initiale.

Le délai d'attente pour recevoir la nouvelle carte est de **15 jours**.

Vous devez remplir le formulaire n°14022.

Vous devez le transmettre par mail ou par courrier à votre CCI pour les commerçants, à votre CMA pour les artisans ou les artisans-commerçants.

- Déclaration préalable pour l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante

Où s'adresser ?

Chambre de commerce et d'industrie (CCI)

Où s'adresser ?

Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA)

À noter

Vous pouvez demander une carte provisoire pendant le délai d'attente. Pour cela, vous devez rendre l'ancienne carte.

**Obtenir les autorisations liées à
l'emplacement**

Attention : pour faire les demandes d'emplacement, vous devez posséder un , c'est-à-dire avoir déjà procédé à l'immatriculation de votre entreprise.

Vous devez aussi avoir souscrit une pour votre activité.

Emplacement sur un trottoir, une place publique

Vous devez demander un **permis de stationnement**.

Ce permis est destiné au commerce dont l'occupation de l'espace public est **sans emprise fixe au sol**.

Comment faire la demande ?

Le dossier varie selon les communes.

Vous trouvez le dossier à télécharger sur le site internet de votre mairie (ou de votre préfecture si votre demande est située sur une grande artère de la ville).

Il s'agit soit d'un formulaire propre à votre commune, soit du formulaire cerfa n°14023 :

- Demande de permission ou d'autorisation de voirie, de permis de stationnement, ou d'autorisation d'entreprendre des travaux

Où adresser le dossier ?

Vous devez adresser votre dossier complet auprès de la mairie (ou de la préfecture si votre demande est située sur une grande artère de la ville).

Vous pouvez le déposer sur place ou l'envoyer par courrier, de préférence en recommandé avec accusé de réception.

Où s'adresser ?

Mairie

Où s'adresser ?

Préfecture

Où s'adresser ?

Marseille – Service des emplacements

Permet aux professionnels marseillais de faire les demandes suivantes :

Emplacement sur un marché en plein air ou dans une halle couverte

Autorisation d'installer une terrasse, un étalage, une enseigne devant un commerce

Autorisation d'installer un échafaudage ou une palissade sur le domaine public.

Par courrier

33 A rue Montgrand

13006 Marseille

Par téléphone

+33 4 91 55 15 64 ou 04 91 55 22 44

Pour tout savoir sur les demandes de permis de stationnement, vous pouvez consulter notre fiche dédiée.

Emplacement sur un marché

Si vous souhaitez posséder un emplacement fixe sur un marché couvert ou découvert, vous devez faire la demande auprès de la **mairie** concernée.

Vous devez payer un droit de place par le biais d'un abonnement (annuel, trimestriel ou mensuel).

Où s'adresser ?

Mairie

Si vous souhaitez un emplacement vacant à la journée (dite place de volant ou place de passager), vous devez faire la demande auprès du receveur-placier.

Vous **payez** alors une **redevance** par jour occupé.

Selon les conditions détaillées dans le règlement communal, l'attribution d'emplacement vacant peut être effectuée par tirage au sort ou par ordre d'arrivée, après inscription sur une liste d'attente.

Par respect d'égalité devant les services publics, il est interdit de réserver des emplacements aux commerçants résidents de la commune.

Pour tout savoir sur les droits de place sur les marchés, vous pouvez consulter notre fiche dédiée.

Emplacement dans un festival, une foire, un évènement

Vous devez faire une demande d'emplacement auprès de l'organisateur de l'évènement.

Vous pouvez aussi vous renseigner à la mairie concernée.

Vous paierez une **redevance** à l'organisateur.

Où s'adresser ?

Mairie

Règles d'hygiène : formations et déclaration manipulation denrée animale

Formation obligatoire en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale

Qui est concerné ?

La formation aux règles d'hygiène alimentaire est **obligatoire** dans les établissements de restauration commerciale, dont les food-truck et camionnettes, notamment la vente sur les marchés.

Il suffit qu'**une seule des personnes** de l'établissement ou de l'entreprise ait suivi la formation.

La plupart des diplômes du secteur de la cuisine et de la restauration inclut automatiquement cette formation.

Cette formation est **facultative** pour un professionnel qui peut justifier d'au moins **3 ans d'activité** dans le secteur alimentaire en tant que **gestionnaire** ou **exploitant**.

Attention

Cette formation ne doit pas être confondue avec la formation HACCP qui, elle, relève de la réglementation européenne dite « Paquet hygiène ».

Comment se déroule-t-elle ?

La formation dure **14 heures** minimum.

Son coût varie entre **200 €** et **500 €** (selon les tarifs constatés sur le marché).

Il n'y a pas de date limite de validité de cette formation ni d'obligation de renouvellement.

Où trouver un organisme de formation ?

Elle est délivrée par un organisme agréé par le Ministère chargé de l'agriculture.

La liste des organismes de formation enregistrés dans une région peut être consultée sur le site internet de la

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt:

Où s'adresser ?

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF et DAAF)

Vous pouvez aussi trouver la liste des organismes dispensant cette formation dans votre région sur le site des professionnels de l'enseignement agricole, chlorofil.fr.

Les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), la formation HACCP et le « paquet hygiène »

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et doivent disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

Cette formation est souvent appelée formation HACCP.

Cette obligation est instaurée par la réglementation européenne encadrant l'hygiène alimentaire appelée « Paquet hygiène ».

Elle s'adresse à toute la filière agroalimentaire.

L'appellation HACCP signifie en anglais Hazard Analysis Critical Control Point. Il s'agit d'une méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire.

Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit avoir suivi cette formation.

La formation HACCP peut être dispensée soit par un organisme de formation, soit par l'établissement lui-même.

Elle ne fait l'objet d'aucune exigence de contenu ou de durée.

À savoir

Une entreprise peut organiser elle-même la formation aux bonnes pratiques d'hygiène de ses salariés (via la diffusion d'instructions, d'échanges de pratiques...). Le recours à un prestataire extérieur n'est pas obligatoire.

France Travail (anciennement Pôle Emploi) peut vous aider à trouver un prestataire effectuant cette formation :

- Où trouver ma formation HACCP hygiène alimentaire

Déclaration de manipulation de denrées d'origine animale

Vous devez faire une déclaration pour toute **activité manipulant** des **denrées d'origine animale** destinées à des consommateurs.

Elle doit être adressée à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

Elle doit être effectuée **avant l'ouverture** de l'établissement.

Cette déclaration est **obligatoire** pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la DDPP de programmer les visites de contrôle sanitaire.

- Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

À savoir

Pour tout savoir sur les règles d'hygiène dans la restauration, nous vous invitons à consulter notre pages sur le sujet.

Vente d'alcools à emporter

La vente d'alcool de **plus de 18 degrés** est **interdite**, quelle que soit l'heure et le lieu d'ouverture du food-truck. Il s'agit des alcools forts (rhum, vodka, whisky, etc.).

Vous pouvez vendre des boissons dont le degré est **en-dessous de 18 degrés**.

Il s'agit principalement du **vin**, de la **bière** et du **cidre**.

Les obligations ne sont pas les mêmes selon **l'heure** à laquelle vous vendez ces boissons.

Si vous vendez des alcools en-dessous de 18 degrés avant 22h, une **déclaration** préalable suffit.

Vous devez transmettre la déclaration à la **mairie** du lieu où est domiciliée votre entreprise, ou à la **préfecture** si elle est située à Paris ou en Alsace-Moselle.

La déclaration doit être envoyée au minimum **15 jours avant l'ouverture** de l'établissement.

- Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence (vente d'alcools)

Vous devez obtenir une « petite licence de vente à emporter ».

Pour cela, vous devez **suivre une formation**.

Elle a lieu dans un centre de formation agréé. Elle doit être réalisée en présentiel.

Elle dure environ **20 heures** (2,5 jours).

Si vous suivez entièrement la formation, vous recevez un **permis d'exploitation**, ou permis de vente de boissons alcooliques la nuit : il s'agit du **PVBAN**.

Ce permis est valable 10 ans.

Il est renouvelable en effectuant une nouvelle formation de 6 heures.

Règles d'affichage des prix et des produits

Les règles d'affichage sont nombreuses.

Les principales concernent les boissons, l'alcool, la protection des mineurs, les prix de vos produits, leur origine.

Vous devez afficher **votre licence** d'exploitation (vente d'alcool à emporter).

Vous devez afficher la **réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs** (interdiction de vente d'alcool aux moins de 18 ans).



@Credits

À savoir

Vous ne devez pas vendre ou offrir gratuitement de l'alcool à un **mineur**.

Si vous le faites, vous risquez une amende de 7 500 € et une interdiction d'exploiter votre licence pendant 1 an.

Vous devez présenter un étalage de **boissons sans alcool** mises en vente. Au moins **10 exemplaires différents** doivent être **visibles** par les clients.

Vous devez indiquer le **pays d'origine de toutes les viandes** (volaille, bœuf, porc, mouton) sur le menu ou en affichette, pour tout type de plat de viandes ou de préparation à base de viande.

Vous devez l'indiquer par l'une des mentions suivantes :

Soit Origine : (nom du pays) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans le même pays.

Soit Né et élevé : (nom du ou des pays) et Abattu : (nom du pays) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

Cette obligation ne concerne pas les viandes achetées déjà cuites pour être revendues.

En cas de non-respect de ces affichages, vous risquez une amende de 1 500 € pour une personne physique ou de 7 500 € pour une personne morale.

À noter

Pour tout savoir sur les obligations d'affichage dans un restaurant, nous vous invitons à lire notre page sur le sujet.

Questions – Réponses

- Qui peut devenir commerçant ?
- Comment obtenir un numéro Siren ou un Siret ?
- Faut-il immatriculer une caravane ou une remorque ?
- Le non respect d'une restriction du permis de conduire est-il sanctionné (port de lunettes, EAD...) ?
- Création, modification ou cessation d'activité : à qui faut-il s'adresser ?
- Comment demander un emplacement dans un marché ou une halle ?

Toutes les questions réponses

Et aussi...

- [Occupation du domaine public par un commerce \(AOT\)](#)
- [Assurances du micro-entrepreneur \(auto-entrepreneur\)](#)
- [Assurances de la société](#)
- [Permis de conduire BE : voiture avec remorque \(voiture + remorque > 4250 kg\)](#)
- [Permis C1 : véhicule compris entre 3,5 et 7,5 tonnes](#)
- [Licence d'un restaurant et débit de boissons](#)
- [Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires](#)
- [Vente d'alcool à consommer sur place la nuit](#)
- [Réglementation dans un bar ou un restaurant \(alcool, aliment, hygiène, sécurité\)](#)
- [Création d'entreprise : formalités d'immatriculation d'une société](#)
- [Création d'entreprise : formalités d'immatriculation d'une micro-entreprise \(auto-entrepreneur\)](#)

Pour en savoir plus

- [Statut d'artisan-cuisinier et maître-restaurateur](#)
Source : Ministère chargé des finances
- [Guide d'utilisation de la mention « fait maison » en restauration](#)
Source : Ministère chargé de l'économie
- [Téléchargement du logo « fait maison » et des bannières web](#)
Source : Ministère chargé de l'économie
- [CCI accompagnement et aide pour réussir la création d'une entreprise](#)
Source : CCI France
- [Accompagnement des créateurs et repreneurs d'entreprise](#)
Source : France Travail
- [Guide national des aides aux entreprises](#)
Source : CCI France
- [Obtenir une licence de débit de boissons](#)
Source : Ministère chargé de l'économie
- [Restauration : obligations en matière de formation et d'hygiène alimentaire](#)
Source : Ministère chargé de l'agriculture
- [Chlorofil : site du ministère de l'Agriculture dédié aux professionnels de l'enseignement agricole](#)
Source : Ministère chargé de l'environnement

Où s'informer ?

- [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\)](#)
- [Chambre des métiers et de l'artisanat](#)
- [Mairie](#)
- [Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement \(Dreal\)](#)

Comment faire pour...

Ouvrir un restaurant

Services en ligne

- [Travailler sur les besoins de votre future clientèle : méthode Canevas de la Chambre de commerce et d'industrie](#)
Téléservice
- [Lister vos concurrents](#)
Outil de recherche
- [Insee : portrait économique d'un territoire](#)
Outil de recherche
- [Consulter un guide de bonnes pratiques d'hygiène \(GBPH\)](#)
Outil de recherche
- [Guichet des formalités des entreprises](#)
Téléservice
- [Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence \(vente d'alcools\)](#)
Formulaire
- [Déclaration préalable pour l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante](#)
Formulaire
- [Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale](#)
Téléservice
- [Place des réseaux : annuaires des clubs d'entrepreneurs et dirigeants](#)
Outil de recherche

Textes de
référence

- Code de commerce : articles L123-29 à L123-31
Obligation de carte de commerçant ambulant et déclaration préalable d'activité
- Code de commerce : articles R123-208-1 à R123-208-8
Obligations des commerçants et artisans ambulants dont modalités de demande de la carte de commerce ambulant : R123-208-2 ; renouvellement : R123-208-4
- Code de la santé publique : article L3331-4
Formation pour vente alcool dans commerce à emporter après 22h
- Arrêté du 19 juillet 2019 fixant le montant de la redevance due pour l'obtention de la carte permettant l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante
- Code de la route : articles R221-4 à R221-8
Catégories de permis de conduire
- Code rural et de la pêche maritime : article L233-4
Formation hygiène alimentaire obligatoire
- Arrêté du 17 janvier 2013 relatif à la formation requise pour les titulaires de la catégorie B en vue de la conduite d'un ensemble dont la somme des PTAC est comprise entre 3500 et 4250 kg
Stage suivi remorque et véhicule tractant PTAC inférieur à 4.25 t



Ville de

Palavas-les-Flots

Mairie de Palavas-les-Flots

Horaires : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

Adresse : 16 Boulevard Maréchal Joffre – BP 106 – 34250 Palavas-les-Flots

Tél. : 04 67 07 73 00