

## **Food-Trucks**

Un « Food-Truck » est considéré au plan réglementaire comme exerçant une activité alimentaire assimilable à la restauration commerciale ambulante.



### 1. Qu'en est-il de l'obligation de déclaration de l'activité ?

Comme tout commerçant vendant des denrées animales ou d'origine animale, une déclaration d'activité est à adresser obligatoirement à la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Charente-Maritime.



Document disponible sur : <http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr> (suivre "Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche" puis "Déclarer la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale" Cerfa N°13984)

Cette déclaration doit indiquer l'adresse de l'établissement et /ou de l'atelier éventuel de préparation (produits « maison »), ainsi que la liste des marchés fréquentés (publics et/ou privés).

### 2. Comment obtenir un emplacement de stationnement ?

L'installation sur la voie publique nécessite une autorisation à solliciter auprès de la collectivité publique responsable du domaine :

- Préfet pour la voirie nationale
- Président du Conseil Départemental pour la voirie départementale
- Maire pour les autres voies publiques

À la différence d'un commerce de restauration traditionnelle qui dispose d'un emplacement fixe et permanent, l'exploitant d'un « food truck » doit donc obtenir un (ou plusieurs) emplacement(s) de stationnement pour exploiter son « food truck ».

L'exploitant d'un « food truck » peut également s'implanter sur un emplacement privé (parking d'entreprise, centre commercial...) après accord avec son propriétaire/gestionnaire.

### 3. De quelle manière doivent être aménagés les véhicules boutiques ?

Séparation totale entre la cabine de conduite et la partie commerciale

Surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et aux chocs, imputrescibles et non toxiques

Capacité de stockage en froid positif et/ou négatif suffisante (glacières fortement déconseillées)

Vitrine de protection efficace (réfrigérée ou non selon les produits exposés) pour le maintien des produits d'origine animale à l'abri de toute contamination (dispositions de protection appliquées aussi aux rôtissoires et doner-grill)

Thermomètre de contrôle des températures dans toutes les enceintes réfrigérées.

Point d'eau à commande hygiénique, avec eau chaude (si possible), système d'essuie-mains à usage unique et distributeur de savon bactéricide + Eaux usées récupérées

Poubelle avec couvercle à manipulation hygiénique

Matériel nécessaire à l'activité (four, friteuse, plaque à snacker, hachoir, ...) positionné de façon à éviter les risques de contamination des denrées



**Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, pour la désinfection des outils et équipements de travail.**

#### 4. Quelle est la réglementation en matière d'hygiène ?

- Règlement (CE) n°852/2004 = hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 = règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 5 octobre 2011 = formations spécifiques en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



En application de ce dernier texte, une **formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire** d'une durée de 14 heures doit être suivie par au moins une personne travaillant au sein du « food-truck », afin d'apprendre et mettre en application les règles qui reposent sur les principes de l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (« HACCP »). Un **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** du restaurateur est accessible et consultable en ligne :

[http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph\\_20165905\\_0001\\_p000.ppdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.ppdf)

Remarque : *Les véhicules boutiques peuvent être contrôlés sur les marchés de plein air et autres lieux publics dans le même contexte que les commerces sédentaires (avec obligation de résultats).*

Cette fiche vise uniquement la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elle ne préjuge pas des autres réglementations à respecter (affichage des prix, information des consommateurs, fiscalité, installation sur le domaine public..) et autorisations à solliciter.