Spécial Alimentaire

COMMERCE AMBULANT

(Food truck, camion pizza remorque vitrine...)

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

LES PRINCIPES À RESPECTER

Les véhicules intégrant la transformation de denrées doivent répondre aux critères du règlement CE 852-2004

- Etre apte au contact alimentaire (les revêtements doivent être lisses, non absorbants, étanches, de couleurs claires et facilement lavables).
- Respecter une marche en avant.
- Avoir une séparation entre la zone propre et la zone sale.
- Bénéficier d'une capacité de stockage en froid positif et/ou négatif, suffisante, efficace et adaptée pour séparer les denrées brutes, semi transformées et les produits finis si besoin.
- Respecter une séparation totale entre la cabine et le magasin. Toutefois, une porte avec fermeture étanche est admise sous réserve qu'elle puisse être maintenue fermée pendant les déplacements et la vente.
- Différentes sources d'énergie sont utilisables en fonction des caractéristiques du matériel : gaz, électricité (sur secteur ou groupe électrogène), bois... et contraintes qui leur sont liées. Il faut veiller à ce que ces sources répondent aux objectifs.
- Le poids du matériel doit être inférieur au PTAC (Poids Total Autorisé en Charge).

LES FORMALITÉS ADMINISTRATIVES

- Déclarer préalablement votre activité à la Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (cerfa n°13984).
- Demander la carte de commerçant ambulant au Centre de Formalités des Entreprises.

Selon le lieu de vente :

- Demander l'autorisation en mairie ou en préfecture pour exercer sur la voie/domaine public.
- Demander l'autorisation en mairie pour exercer sur un marché.
- Obtenir l'autorisation du propriétaire de l'emplacement pour exercer sur un emplacement privé (parking d'entreprise...)
- Si la carrosserie du véhicule a été modifiée par le porteur de projet ou un carrossier non agréé (ex : création d'une ouverture latérale), il est impératif de prendre contact avec la DREAL pour vérifier la conformité de circulation du véhicule.
- La mention «VASP magasin» doit figurer sur la carte grise.

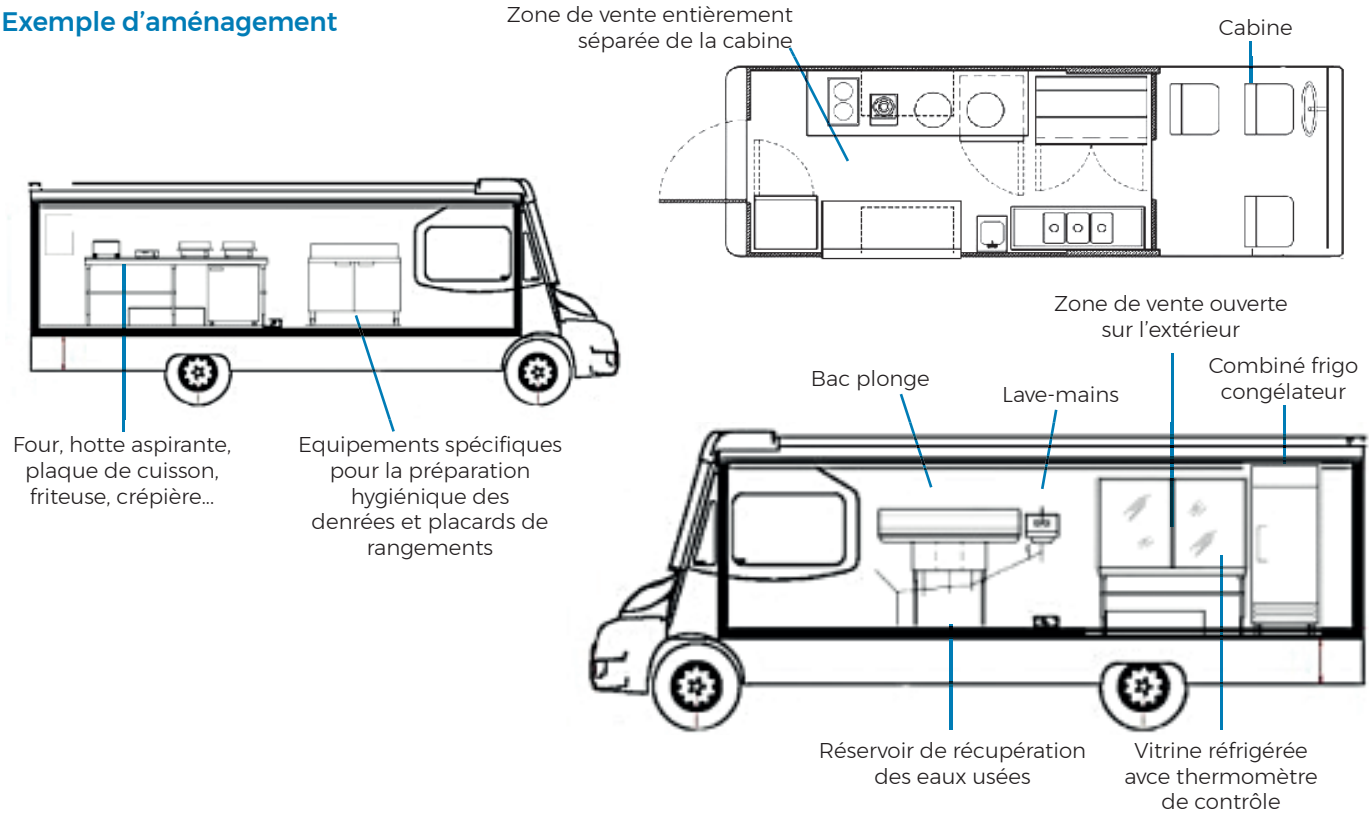
LE SAVIEZ-VOUS ?

- **De quels types de véhicule s'agit-il ? :**
  Il s'agit de tous véhicules destinés à la vente ambulante (sur les marchés ou lors des tournées) de viandes, volailles, fromages, poissons...
  Par extension ces véhicules permettent la restauration ambulante en des points et lieux définis (pizza, sandwich, frites...).
  Il faut également entendre par commerce ambulant tout moyen de transport utilisé pour la préparation, le transport et/ou pour la cession d'aliments au consommateur final (à titre onéreux ou gratuit).

- **Activités concernées :**
  Activités de type fabrication de pizzas, rôtisserie, préparation de plats à emporter, boucherie – charcuterie, poissonnerie...

- **Les contrôles peuvent porter sur :**
  - La température à cœur des denrées transportées ou mises en vente
  - L'étiquetage des produits
  - L'hygiène du véhicule et du matériel utilisé
  - L'origine et destination des marchandises

Exemple d'aménagement



AMÉNAGEMENTS SPÉCIFIQUES EN RESTAURATION AMBULANTE

- Matériel de cuisson avec hotte aspirante muni d'un filtre
- Placard de rangement
- Meuble congélateur en cas d'utilisation de produits surgelés
- Plonge
- Réserve d'eau potable
- Bac de récupération des eaux usées
- Lave-mains à commande non manuelle équipé d'un distributeur de savon, d'une brosse à ongle et de papier jetable
- Equipements de conservation des denrées équipées de thermomètre (froid positif ou négatif, selon les besoins)
- Le stockage du bois de chauffe doit être isolé de la zone de préparation des denrées alimentaires (ex : dans un compartiment à l'arrière du four). A noter que ces bois ne doivent pas provenir de résineux ni avoir été traités
- Dans le cas de l'utilisation d'appareils au gaz, les bouteilles doivent être stockées « à l'extérieur » du camion et non dans la cabine ou dans la zone de préparation.
- Le véhicule doit respecter les normes de sécurité actuelles (matériaux, installations électriques / gaz, ventilations, extincteur...)

PLUS D'INFORMATIONS

- Réglement CE 852/2004, Annexe II - chapitre III
- Arrêté du 21/12/2009 et du 8/10/2013
- «Températre de conservation des aliements» DGCCRF - 12/12/2018
- Autres fiches techniques

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019