

Lancez votre food truck en toute sérénité : les étapes clés de la conformité

Démarches administratives indispensables

- Obtenir la carte de commerçant ambulant auprès de la CCI ou de la CMA pour exercer sur la voie publique.
- Effectuer la déclaration d'existence auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) avant l'ouverture.
- Solliciter une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) auprès de la mairie ou de la préfecture pour stationner sur le domaine public.

Conformité technique et sécurité du véhicule

- Obtenir l'homologation VASP (Véhicule Automoteur Spécialisé) auprès de la DREAL après une visite technique spécifique.
- Faire certifier l'installation de gaz selon la norme NF EN 1949 par un organisme agréé (Qualigaz).
- Assurer la conformité électrique selon la norme NF C 15-100, incluant un tableau de répartition avec disjoncteurs différentiels 30mA.
- Équiper le véhicule d'un extincteur 6kg (marquage CE) et, en cas d'utilisation de friteuse, d'une couverture anti-feu et d'un extincteur classe F.

Hygiène et obligations sanitaires

- Suivre la formation obligatoire à l'hygiène alimentaire (HACCP) pour au moins un membre de l'équipe (règlement européen n°852/2004).
- Rédiger et mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) incluant les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité des produits.

Affichage et information client

- Afficher les prix de manière lisible et visible depuis l'extérieur du food truck, conformément à l'arrêté n° 83-50/A du 3 octobre 1983.