



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET  
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

*Circulaire Juridique n°19.21*

*8/03/2021*

## Point sur la réglementation des **FOOD-TRUCKS**

A la suite de plusieurs questions des départements, nous vous proposons dans la présente circulaire un point sur les dispositions générales applicables aux *Food-trucks* (camions-restaurants).

Bon nombre d'interrogations nous parviennent sur ce mode de vente ambulante ; aussi, nous avons essayé de regrouper l'ensemble des dispositions générales qui s'appliquent à ce type d'établissement.

## Point sur la réglementation des Food-Trucks

### La vente ambulante

Toute personne doit, pour exercer une activité commerciale ou artisanale ambulante hors du territoire de la commune où est situé son habitation ou son principal établissement (ex : commerçants non-sédentaires qui animent les marchés), en faire la déclaration préalable auprès de l'autorité compétente pour délivrer la carte permettant l'exercice d'une telle activité.

Vous trouverez, **en annexe 1**, la circulaire juridique n°37-10 sur la procédure pour la vente ambulante, notamment en ce qui concerne la carte de commerçant ambulant ainsi qu'une fiche DGCCRF sur le sujet au lien suivant : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/food-truck-nouvelle-tendance-consommation-surveillee-par-dgccrf>

### L'installation sur le domaine public

En matière de vente ambulante, l'exploitant du FOOD TRUCK occupera le domaine public et devra ainsi demander au préalable l'autorisation auprès du maire. Sur ce point, nous vous adressons, **en annexe 2**, la circulaire n°56-12 sur l'occupation du domaine public.

Attention, dans certaines communes, le maire pourrait prendre un arrêté interdisant **toutes les ventes ambulantes sur sa commune**, interdiction générale, de façon circonstanciée (voir jurisprudence reproduite ci-après)

Dans une [question/réponse du Sénat du 27 mai 2010](#), il est indiqué : « *S'il appartient au maire de fixer, tant dans l'intérêt de la sécurité, du bon ordre et de la circulation, que de celui du domaine public et de son affectation, les conditions auxquelles il entend subordonner l'exercice d'une telle activité, il doit notamment s'assurer de la qualification des professionnels et de la nature des marchandises offertes à la vente, afin de veiller au maintien de la concurrence locale et à l'équilibre du commerce et de l'artisanat.* »

« *Le maire peut, enfin, au titre de son pouvoir de police, interdire sur une partie des voies de sa commune, en fonction de circonstances de temps et de lieu, les ventes ambulantes, sans toutefois porter atteinte à la liberté du commerce et de l'industrie* » ([CE, 23 septembre 1991, Lemonne](#)).

En outre et pour exploiter un camion ambulant, il est nécessaire de faire une demande d'occupation du domaine public en mairie, en précisant les communes de passage sur le département.

**L'occupation du domaine public est soumise à une autorisation préalable de la personne publique et au paiement d'une redevance** ([art. L.2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques](#)).

Cette autorisation est attribuée par le maire qui peut être chargé « de fixer, dans les limites déterminées par le conseil municipal, les tarifs des droits de voirie, de stationnement (...) » ([art. L.2122-22 du Code général des collectivités territoriales](#)).

Cette autorisation peut être unilatérale ou au contraire, prendre la forme d'une convention.

Cette autorisation d'occupation du domaine public peut être accordée ou refusée, voir en ce sens la circulaire 56.12, et dans ce cadre le maire peut fixer les lieux de passage autorisés.

Ainsi l'exploitant doit demander des autorisations nécessaires pour exercer sur le domaine public.

Attention, les règles d'occupation du domaine public peuvent varier, notamment en fonction de la localisation géographique.

## L'installation sur le domaine privé

Les ventes ambulantes effectuées à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet pourraient être assimilées à des « ventes au déballage » et feraient **l'objet d'une déclaration préalable auprès du maire** ([art. L 310-2 du code de commerce](#)) (une attestation serait délivrée).

Ces « ventes au déballage » ne peuvent excéder 2 mois par année civile sur un même emplacement ([art. L 310-2 et R 310-8 du code de commerce](#)).

Ces dispositions ne concernent pas les professionnels qui justifient d'un permis de stationnement pour les ventes réalisées sur la voie publique mais s'appliquent aux ventes ambulantes réalisées notamment à partir de véhicules de type food-truck ou camion pizza qui stationnent sur un terrain privé.

La Direction Générale de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) est venue préciser « que la vente de produits alimentaires confectionnés sur place dans des camions spécialement aménagés sur des espaces privés n'entre pas dans le champ d'application de la législation sur la vente au déballage ; en revanche, en cas de revente de produits alimentaires en l'état, sans transformation, la législation sur les ventes au déballage est applicable. » (Note DGCCRF du 041014).

Le fait de procéder à une telle vente sans avoir effectué cette déclaration préalable est puni d'une **amende de 15 000 €** ([art. L 310-5 du code de commerce](#)).

En revanche, comme indiqué ci-dessus, **aucune disposition ne donne compétence au maire pour autoriser ou interdire de façon générale des ventes sur un terrain privé** (CE, 14 janvier 1976, ville de Strasbourg c/société Fourrures du Nord, n° 92514 ; CAA Bordeaux, 6 juillet 1994, maire de Vias, n° 93BX01240 : incompétence pour accorder ou refuser une autorisation d'exercer une activité commerciale saisonnière de vente de frites sur un terrain privé).

En outre, s'agissant d'un terrain privé, s'il appartient au maire de prendre les mesures nécessaires au maintien du **bon ordre, de l'hygiène publique et à la salubrité des denrées vendues**, aucune disposition ne lui donne compétence pour interdire toute vente ou exposition de marchandises sur un tel terrain (CE, 14 janvier 1976, ville de Strasbourg, société fourrures du Nord).

*« Par ailleurs, l'exercice d'une activité ambulante sur une propriété privée n'est pas soumis à l'autorisation d'occupation du domaine public, du fait de l'absence d'installation sur le domaine public. Dans ce contexte, la présence momentanée de clients sur le domaine public pour accéder au terrain privé, passer et recevoir leurs commandes, n'est pas incompatible avec l'affectation du*

domaine public » (CE 31 mars 2014, commune d'Avignon, n° 362140). Néanmoins, cette présence peut être restreinte par le maire, de manière proportionnée et justifiée, et ce uniquement pour des impératifs de bon ordre, de sûreté, de sécurité et de salubrité publiques (JO Sénat, 13.11.2014, question n° 12422, p. 2551).

<https://actualites.laviecommunale.fr/actualites/detail/actualites/vente-ambulante-sur-un-terrain-prive-declaration-prealable-oui/>

Notez que dans le cas d'un parking privé, les règles du code de la route ne sont pas applicables comme sur le domaine public et c'est l'exploitant du parking qui doit assurer la sécurité de circulation.

## La licence de débit de boissons

Pour ce qui est de son activité ambulante, l'exploitant devra disposer **d'une licence s'il vend des boissons alcoolisées**, étant précisé que sur sa déclaration de licence en mairie, celle-ci devra être domiciliée au siège social de l'entreprise.

Nous rappelons que le statut de commerçant ambulant limite la vente d'alcool aux **boissons du 3<sup>ème</sup> groupe**.

En effet, [l'article L3322-6 du code de la santé publique \(CSP\)](#) doit être interprété de manière stricte : "Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place, soit pour emporter, des boissons des 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> groupes". Seule, la vente des boissons des groupes 1 à 3 est donc possible.

Ainsi, Il revient à l'autorité administrative compétente de délivrer la licence, au cas par cas, adaptée à la situation du demandeur.

En matière de licence de débit de boissons, le CSP s'intéresse avant tout au mode de vente de l'alcool. S'il s'agit d'un vendeur ambulant qui établit un débit de boissons à consommer sur place pour une période longue, une licence sur place pourrait être adaptée. Pour la vente de bière, par exemple, une licence III (L.III).

Pour de la petite restauration, une petite licence de restaurant (L.PR) délivrée par la mairie pourrait suffire et permettre de vendre de la bière et/ou des boissons du 3<sup>ème</sup> groupe, pour consommer sur place au moment des repas et comme accessoire de la nourriture ([article L.3331-2 du CSP](#)).

Toutefois, pour ces deux licences à consommer sur place (L.III et L. PR) cela implique des obligations spécifiques, notamment en matière de formation, auxquelles le débitant, exploitant effectif, devrait être sensibilisé en amont de sa demande de licence.

S'il s'agit de vente à emporter, il devra solliciter la délivrance de la petite licence à emporter auprès de la commune du lieu de domiciliation ([article L.3331-3 du CSP](#)). Le récépissé de déclaration devra faire mention que la licence à emporter est valable pour la vente itinérante (ou ambulante) et ensuite elle pourra participer aux marchés organisés dans la région ou dans les communes qui seront précisées sur la déclaration initiale, sans avoir à solliciter d'autorisation auprès des mairies des lieux où se tiennent les marchés.

Attention, bien vérifier auprès de la mairie car certaines communes ont pris des arrêtés interdisant la vente à emporter de boissons alcoolisées à partir d'une certaine heure.

Enfin, le Guide des débits de boissons apporte des précisions en page 74 et indique notamment :

*« Sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, un marchand ambulant ou forain qui souhaite vendre des boissons alcooliques pour une consommation sur place, doit obtenir une licence de débit de boissons à consommer sur place (licence III), ou la petite licence restaurant s'il ne sert les boissons qu'en accompagnement des repas et comme accessoires de la nourriture. S'il souhaite pratiquer la vente à emporter, il devra procéder à la déclaration d'une petite licence à emporter (laquelle permet la délivrance de boissons des groupes 1 et 3).*

*Attention la L.III est soumis au quota, la mairie ne la délivre que si le quota d'une licence pour 450 habitants n'est pas atteint.*

*Le formulaire Cerfa n° 11542\*05 doit être renseigné et signé par le l'intéressé, qui doit cocher la case correspondant à la catégorie de licence qu'il demande.*

Il convient, avec ce nouveau formulaire, de demander au marchand ambulant d'effectuer sa déclaration dans la commune déclarée pour l'enregistrement de son commerce au registre du commerce et des sociétés. Il convient en outre qu'il précise dans le Cerfa n° 11542\*05, dans la rubrique réservée à l'adresse, son (ou ses différents) lieu(x) d'implantation pour les jours d'ouverture sur la (ou les) commune(s) concernées. »

## Le permis d'exploitation

Comme dit précédemment, pour les deux licences à consommer sur place, licence III et licence de petite restauration, l'exploitant effectif titulaire de l'une de ces licences à consommer sur place devra se soumettre aux **obligations spécifiques**, notamment en matière de **formation**, afin de responsabiliser les professionnels sur la vente des boissons alcoolisées.

Le débitant devra être sensibilisé en amont de sa demande de licence en mairie et suivre la **formation au permis d'exploitation (PE)** : [www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

Ainsi, lors de sa déclaration d'ouverture du débit en mairie, l'exploitant présentera son attestation de formation au PE.

Si l'exploitant demande une licence à emporter et que la vente des boissons alcoolisées n'a lieu que pendant la journée, il n'aura pas à suivre la formation du permis de vente de boissons alcooliques la nuit (PVBAN). Le PVBAN est obligatoire seulement quand la vente de boissons alcoolisées a lieu la nuit **entre 22 heures et 8 heures** afin de responsabiliser les professionnels concernés et de soumettre ce type de vente aux mêmes obligations que la vente à consommer sur place, dont elle tend dans la pratique à se rapprocher.

## L'affichage des prix

Sur le point des affichages obligatoires pour ce genre d'établissement, ils seront sensiblement les mêmes que pour un restaurant, à adapter à la situation du Food-Truck.

L'affichage des prix des boissons et/ou denrées alimentaires est prévu dans des arrêtés ministériels.

[L'arrêté du 27 mars 1987](#) relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place, [modifié par l'arrêté du 29 juin 1990](#) précise que :

« Les exploitants visés à l'article 1er sont tenus d'afficher, d'une part, de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement, d'autre part, de manière visible et lisible sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle, les prix pratiqués, quel que soit le lieu de consommation, des boissons et denrées les plus couramment servies, énumérées ci-après et nommément désignées :

- La tasse de café noir ;
- Un demi de bière à la pression ;
- Un flacon de bière (contenance servie) ;
- Un jus de fruit (contenance servie) ;
- Un soda (contenance servie) ;
- Une eau minérale plate ou gazeuse (contenance servie) ;
- Un apéritif anisé (contenance servie) ;
- Un plat du jour ;
- Un sandwich.

La dénomination et les prix doivent être indiqués par des lettres et chiffres d'une hauteur minimale de 1,5 cm. »

#### Autres affichages obligatoires pour un restaurant

##### • A l'extérieur

- Panonceau de la petite licence restaurant ou licence III selon arrêté préfectoral.
- Affichage carte et menu du jour (avant 11 heures pour le déjeuner et 18 heures pour le dîner, avec liste de vins (ou lisible de l'extérieur)).
- À l'extérieur de l'établissement, les prix pratiqués au comptoir et en salle des boissons et denrées les plus couramment servies (ex. : la tasse de café, un demi de bière, un jus de fruit et sa contenance, etc.), en respectant le format des lettres et des chiffres.

##### • A l'entrée de l'établissement

- Autocollants des cartes bancaires et titres restaurant acceptés.
- la liste établie, par rubrique, des boissons proposées et leur prix.
- Règlement sanitaire départemental.
- Affichage des allergènes à déclaration obligatoire (circulaire 14.15 et 17.15) mis à disposition du client dans l'établissement.
- Pour chaque carte table (ou ardoise) et menu du jour avec présence de produits ou dérivés O.G.M. et cartes de vins (et dans les salles annexes).
- Affichage visible et lisible par la clientèle de l'origine des viandes bovines.

##### • **Étalage obligatoire de boissons non alcooliques** (art. L. 3323-1 du Code de la Santé Publique) :

- Dans tous les débits de boissons, étalage obligatoire en évidence dans les lieux où sont servis les consommateurs de boissons non alcooliques mises en vente dans l'établissement, séparé de celui des autres boissons.
- Au moins 10 bouteilles ou récipients et présenter au moins un échantillon des boissons suivantes : jus de fruits, jus de légumes, boissons au jus de fruits gazéifiées, sodas, limonades, sirops, eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non, eaux minérales gazeuses ou non.

- **Affichage des horaires d'ouverture et de fermeture** (fixés par la préfecture du département du lieu d'implantation de l'établissement).
- **Affiche protection des mineurs et de la répression de l'ivresse publique.**

## Les règles d'hygiène

En matière d'hygiène, le restaurateur doit respecter le Guide de bonnes pratiques Hygiène Restaurateur<sup>1</sup>, avoir une procédure HACCP et suivre la **formation hygiène**.

## Les règles environnementales

Le restaurateur doit respecter les dispositions du **règlement sanitaire départemental**, ainsi que les différentes règles notamment en matière de déchets, pollution de l'eau, énergie...

### **Vente à boissons à emporter : obligation d'adopter un tarif réduit si le client apporte un récipient réutilisable<sup>2</sup>**

Les vendeurs de boissons à emporter adoptent une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur, par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable. Ces prix réduits devront être affichés de façon à ce que le client sache de quelle somme il s'acquitte en ramenant son contenant et pour quel volume de boisson correspondant.

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021, **les contenants de vente à emporter devront être recyclables ou réutilisables**. **Le consommateur pourra apporter son propre contenant** mais le professionnel peut cependant refuser de servir le consommateur si le contenant apporté est manifestement sale ou inadapté<sup>3</sup>.

Pour rappel, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, **les gobelets et verres ainsi que les assiettes jetables de cuisine pour la table en plastique à usage unique sont interdits**. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021, sont interdits en matière plastique à usage unique les **pailles**, confettis en plastique, **piques à steak**, **couvercles à verre jetables**, assiettes y compris celles comportant un film plastique, couverts, bâtonnets **mélangeurs pour boissons**, les **contenants ou récipients en polystyrène expansés** destinés à la consommation sur place ou nomade (ex : boîte « kebab »), les bouteilles en polystyrène expansé pour boissons, les tiges de support pour ballons et leurs mécanismes<sup>4</sup>.

Il existe également certaines obligations concernant le tri et la collecte des déchets et en particulier concernant les déchets alimentaires selon le volume produit par le professionnel<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> [https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph\\_20165905\\_0001\\_p000.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf)

<sup>2</sup> Voir circulaire environnement n°03.20, point 4 (page 3).

<sup>3</sup> Voir circulaire environnement n°03.20, point 5 (page 3).

<sup>4</sup> Voir circulaire environnement n°03.20, point 10 (page 7).

<sup>5</sup> Voir circulaire environnement n°03.20, point 9 (page 6) et point 16 (page 10).

## La sécurité du camion

En ce qui concerne la sécurité du Food-Truck, n'étant pas un ERP, il n'est pas soumis au passage de la Commission Sécurité. Pour autant, le camion doit être certifié et homologué pour la vente ambulante. En effet, toute transformation d'un véhicule en Food-Truck doit faire l'objet d'une **validation par la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL)**. Les Food-Trucks doivent être homologués « VASP » et pour ce faire ils doivent se rapprocher de leur DREAL.

Pour complément et information, vous trouverez, ci-dessous, la réponse du Ministre suite à une question d'un parlementaire en 2019 sur ce sujet :

*« 16695. – 12 février 2019. – M. Christophe Bouillon interroge M. le ministre d'État, ministre de la transition écologique et solidaire, sur la question de l'homologation de véhicules et en particulier des normes et conformité relatives aux « camions pizza ». En effet, depuis 2018, les camions aménagés doivent être homologués Véhicule automoteur spécifique (VASP) pour ne pas échouer au contrôle technique. La particularité de ce type de véhicule concerné par la restauration rapide est qu'il doit répondre à plusieurs normes. La carte grise du camion doit comporter la mention « VASP Magasin » (pour les véhicules récents). Si le véhicule est ancien, la carte grise devra comprendre la mention « Véhicule transformé sortie d'usine » (VTSU). Cependant, pour beaucoup de commerçants ambulants propriétaires de « camions pizza » ou autres types de camions de restauration rapide, les démarches sont longues et fastidieuses. Les renseignements sur les nouvelles normes mises en place sont compliqués à obtenir tant auprès des constructeurs que des services chargés de l'homologation ou la réception des véhicules surtout si le professionnel n'est pas adhérent d'un syndicat qui pourrait le renseigner. Le risque pour ces professionnels qui souvent travaillent seuls et ont beaucoup investi dans leur activité, c'est de devoir mettre à l'arrêt celle-ci le temps d'assurer la mise aux normes ou devoir investir beaucoup d'argent dans l'aménagement de leur véhicule ou l'achat de matériel plus récent. Il est entendu que ces formalités sont obligatoires avant le passage du véhicule au contrôle technique. Il lui demande donc de bien vouloir lui indiquer si des mesures d'accompagnement peuvent être mises en place pour faciliter les démarches entreprises par ces professionnels pour ne pas les accabler de tâches administratives supplémentaires qui pourraient les freiner dans leurs activités.*

*Réponse. – Des artisans transforment des véhicules camionnette ou camion fourgon en véhicules « camions pizza ». Ces véhicules ainsi modifiés, qu'ils soient récents ou plus anciens, répondent au genre véhicule automoteur spécialisé (VASP). En accord avec les dispositions de l'article R. 321-16 du code de la route, tout véhicule faisant l'objet d'une transformation notable doit faire l'objet d'une nouvelle réception dont le but est de s'assurer de la conformité du véhicule modifié en regard de la réglementation applicable et en particulier aux règles permettant d'assurer la sécurité du véhicule et des tiers. En l'occurrence les aménagements apportés à ces véhicules sont notamment susceptibles d'impacter la répartition des charges, le nombre de places assises, la compatibilité électromagnétique, les dispositions relatives aux sièges et aux ceintures de sécurité, les vitrages, etc. **Les propriétaires de ce type de véhicules sont invités à prendre contact avec la direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) proche de leur domicile qui précisera la procédure à suivre.** »*

La démarche est assez technique et diffère selon l'origine du véhicule (neuf ou usagé) qui va être transformé, il conviendrait que votre adhérent prenne attache avec sa DREAL pour constituer le dossier en amont (vérification techniques, installation de gaz, modification de la carrosserie, etc.).