

Ouvrir un camion à pizza

Description

Ouvrir un camion à pizza implique l'accomplissement de plusieurs démarches. Le concept séduit en France, ce qui n'est pas surprenant parce que les Français comptent parmi les plus gros consommateurs au monde.

En lançant le projet, l'[auto-entrepreneur](#) a peu d'investissement à effectuer. Aussi, il aura non seulement l'avantage d'évoluer dans un marché rentable, mais qui ne cesse pas également de se développer.

[Ouvrir son camion à pizza en ligne](#)

Quels sont les avantages et les inconvénients d'ouvrir un camion à pizza ?

L'ouverture d'un camion à pizza présente aussi bien des **avantages** que des **inconvénients** qu'il convient de connaître. En effet, il est toujours préférable d'être bien informé à ce sujet avant de se lancer dans cette aventure entrepreneuriale.

Avantages

Faisant partie du [commerce ambulant](#), le camion à pizza présente deux principaux avantages, à savoir :

- Le peu d'investissement à réaliser en raison de l'absence de loyer ;
- La mobilité du véhicule permettant de cibler une clientèle plus large et variée.

Étant mobile, ce dernier permet au vendeur de **choisir les points de vente selon les saisons**. Il a également la possibilité de se déplacer à des endroits où ont lieu un :

- Marché bondé ;
- Concert ;
- Festival.

En choisissant un bon emplacement, il acquiert plus facilement des clients.

Au sujet de l'investissement à faire qui est beaucoup moins important que celui de l'ouverture d'une pizzeria classique, aucun bail commercial n'est à signer et aucun aménagement n'est à prévoir. De plus, **la procédure administrative à suivre est aussi généralement plus simple.**

Inconvénients

Dans un camion à pizza, l'espace pour stocker les marchandises n'est pas très grand. Il ne permet pas non plus d'exercer l'activité en toute aisance, ce qui peut devenir un **véritable problème** au fur et à mesure que les commandes augmenteront.

De plus, **pour bénéficier d'un emplacement**, il est nécessaire :

- D'obtenir une carte de commerçant ambulant ;
- De demander une autorisation de stationner à l'endroit choisi.

Pour obtenir une autorisation de stationnement, il faudra remplir les conditions suivantes :

- Détention de la carte de commerce ambulant ;
- Justification sur l'hygiène ;
- Souscription à des assurances professionnelles.

Comment estimer la rentabilité de cette ouverture ?

Pour estimer la rentabilité de l'ouverture du camion à pizza, il est conseillé d'établir un [prévisionnel financier](#). Cette démarche permet de connaître en même temps de manière plus précise **les performances économiques**. Si les prévisions sont encourageantes, il ne faut pas hésiter à concrétiser le projet.

Bon à savoir : pour tester la rentabilité en début d'activité, il peut être intéressant d'opter pour la location d'un camion à pizza au lieu d'en acquérir. Pour cela, il faut prévoir près de 4 500 euros mensuels. Bien entendu, il ne s'agit pas d'une option à privilégier sur le long terme. Économiquement, elle risque d'affecter les finances de l'entreprise.

Est-il préférable d'exercer son activité seul ou franchisé ?

La franchise est **uniquement intéressante** si le porteur de projet n'est pas certain de parvenir à développer l'activité seul. Elle permet de profiter :

- De la puissance du réseau ;
- De la notoriété du nom commercial ;
- Des formations données ;
- De financements bancaires facilement accessibles ;
- Des opérations de communication menées auprès du grand public ;
- Du savoir-faire du franchiseur.

En revanche, il faudra **se plier aux règles imposées par franchiseur** concernant :

- Le prix ;
- La gestion ;
- L'approvisionnement ;
- La décoration ;
- La composition des produits.

De plus, **le franchisé doit encore s'acquitter** :

- D'un droit d'entrée ;
- De redevances.

Et travailler à son propre compte donne la **possibilité d'avoir une gestion personnalisée de l'activité**. Le vendeur pourra fournir et proposer à ses clients des produits de qualité en utilisant des ingrédients de son choix. Mais, il faudra se confronter à d'autres problèmes comme lancer soi-même des campagnes marketing et trouver un financement par ses propres moyens.

Quel statut juridique est à privilégier pour ouvrir un camion à pizza ?

Avant d'accomplir les démarches d'immatriculation, il est essentiel de choisir le [statut juridique](#) de l'entreprise. **Lorsque l'on prévoit d'entreprendre seul**, il est préférable d'opter soit pour une :

- EI ;
- EURL ;
- SASU.

Au sujet des [sociétés unipersonnelles](#), leur création **permet de protéger le patrimoine personnel du gérant**. En revanche, les formalités de constitution de l'entreprise sont généralement plus fastidieuses.

À noter : certaines formes juridiques ne sont pas adaptées à l'activité de camion à pizza. Les entreprises civiles, la société en nom collectif ([SNC](#)) et la société anonyme (SA) en font partie.

Il faut savoir qu'il est **également possible de créer une micro-entreprise**. L'avantage d'opter pour cette solution réside dans le fait que les formalités administratives sont simples, la déclaration d'activité pouvant être effectuée en ligne. Et la tenue d'une comptabilité reste facultative. Il suffit d'avoir un compte bancaire séparé et un [livre de recettes](#).

Cependant, il convient de noter que ce régime est soumis à un plafond de chiffre d'affaires de 176 200 euros, ce qui n'est pas le cas pour l'[entreprise individuelle](#). Toutefois, c'est l'option idéale pour tester l'activité.

Outre la simplicité de la gestion, le régime de la micro-entreprise permet de bénéficier d'un régime fiscal avantageux. **Mais si l'on souhaite s'associer avec une ou plusieurs personnes**, mieux vaut choisir entre la :

- [SAS](#) ;
- SARL.

Comment ouvrir un camion à pizza ?

Ouvrir un camion à pizza est un **projet qui ne doit pas être réalisé sans préparation**. Sa concrétisation nécessite une grande réflexion. Il est important de se pencher sur le plan financier et juridique et de se préparer à accomplir les diverses démarches nécessaires.

La préparation du projet

La préparation du projet **consiste surtout à réfléchir à propos de :**

- L'acquisition du camion à pizza ;
- L'établissement d'un [business plan](#) performant ;
- L'équipement.

Faire une étude de marché

La réalisation d'une [étude du marché](#) donne la possibilité de déterminer :

- La zone géographique ;
- Le nombre et le positionnement des concurrents potentiels.

Rédiger un business plan

La rédaction du business plan **doit être effectuée avec soin et rigueur**. Il faut qu'il soit basé sur des informations chiffrées et analysées afin d'estimer l'évolution de l'activité. Il donne la possibilité de démontrer le caractère sérieux du projet, vis-à-vis des partenaires et des investisseurs. En effet, si celui-ci est bien présenté, il sera beaucoup plus facile de convaincre un établissement bancaire de financer les fonds nécessaires à l'achat du camion.

Trouver son camion

Il convient de savoir qu'un camion à pizza neuf coûte entre 35 000 euros et 85 000 euros. Par ailleurs, il est possible d'acquérir un modèle d'occasion avec 10 000 euros environ. Quel que soit son choix, il serait judicieux que l'entrepreneur prenne **un véhicule respectant les normes administratives** en vigueur.

Obtenir la carte commerçant ambulant

Pour ouvrir le camion à pizza, l'entrepreneur est tenu de **demandeur sa carte de commerçant ambulant par mail ou par courrier à la chambre de commerce et de l'industrie (CCI)**. Pour obtenir ce document, il est nécessaire de constituer un dossier contenant :

- Des pièces d'identité ;
- Des documents relatifs à la forme juridique de l'entreprise ;
- Un formulaire spécifique.

Bon à savoir : en attendant l'obtention de la carte, une attestation provisoire est délivrée pour que le demandeur puisse tout de suite commencer à exercer son activité. Elle a une durée de validité d'un mois.

Choisir son emplacement : obtention des autorisations

Une autorisation des services municipaux doit être obtenue pour pouvoir stationner à des endroits publics. Elle est délivrée auprès de la mairie se trouvant dans la commune où l'activité est exercée. En détail, **pour obtenir un emplacement sans emprise au sol**, il faut impérativement avoir un permis de stationnement délivré par la préfecture.

Par ailleurs, lorsque l'on souhaite obtenir un **emplacement dans une halle ou sur un marché**, il est impératif de demander une autorisation d'occupation temporaire de l'espace public auprès de la mairie.

Bon à savoir : la demande d'autorisation peut être refusée si le nombre de stationnements autorisés est plafonné dans certaines zones. Il est effectivement difficile d'obtenir des emplacements dans certaines villes plus que d'autres. Des lieux publics arrivent à saturation de leur capacité d'accueil, le marché s'étant considérablement développé.

Les emplacements sont souvent payants. Outre les endroits publics, le vendeur de pizza a le choix d'opter pour un emplacement privé, une place de parking par exemple, en échange d'une redevance. Pour pouvoir y stationner, il faut encore obtenir une **autorisation venant du propriétaire des lieux**.

En effet, **l'emplacement peut être la propriété** d'une :

- Personne privée ;
- Société relevant du droit privé.

Le prévisionnel financier

L'établissement de ce document **permet de se fixer des objectifs réalistes et d'anticiper des dépenses** telles que les :

- Achats d'emballage ;
- Acquisition de matières premières ;
- Dépenses énergétiques.

En réalisant cette étape, il est conseillé de **se baser sur des hypothèses prudentes en matière de CA** (chiffre d'affaires). Pour rappel, il est également possible d'estimer la rentabilité de l'activité en réalisant un prévisionnel financier. Son établissement

donne également l'occasion d'évaluer :

- La politique tarifaire ;
- Le rapport qualité prix ;
- Le choix des ingrédients.

Le choix du statut juridique

Dans tous les cas, **le choix va conditionner la démarche d'immatriculation à réaliser**. En l'effectuant, il faut également tenir compte des perspectives d'évolution de l'activité et de la compatibilité du statut avec la situation patrimoniale de l'entrepreneur.

L'immatriculation

Pour ouvrir le camion à pizza, il est essentiel de procéder à l'[immatriculation de l'entreprise](#) au Registre National des Entreprises (RNE) et à titre additionnel au RCS. Les démarches à suivre **dépendent de la forme juridique choisie**. Dans tous les cas, il faut constituer un dossier à transmettre par voie électronique au guichet des formalités des entreprises . Pour créer une entreprise, il est nécessaire d'accomplir certaines formalités, dont :

- La rédaction de statuts ;
- La publication dans un [journal d'annonces légales](#) ;
- L'ouverture d'un compte bancaire professionnel ;
- Le dépôt du capital social.

Il est bon de noter qu'il est possible de **solliciter les services d'accompagnement d'un professionnel** dans la réalisation de cette démarche.

Bon à savoir : des frais sont à prévoir lors de la création de l'entité juridique. Parmi ceux-ci figurent les émoluments du greffe du tribunal de commerce et les frais de parution de l'annonce de constitution de l'entreprise.

Ouvrir un camion à pizza en 4 étapes



1

Préparer son
projet



2

Etablir un
prévisionnel
financier



3

Choisir son
statut juridique



4

Constituer son
dossier et
l'envoyer au
RCS

LegalPlace.

Quelles sont les formations et les compétences nécessaires ?

Il est **indispensable de suivre des formations spécifiques auprès d'un centre agréé** et d'acquérir les compétences nécessaires non seulement à l'ouverture du camion pizza, mais également à l'exercice et au développement de l'activité.

Diplômes requis

Pour ouvrir un camion à pizza, il est impératif de **décrocher un diplôme de niveau V** ou de justifier d'une expérience professionnelle de trois au minimum au poste de responsable dans le secteur alimentaire. Sinon, il faut avoir suivi une formation sur l'hygiène auprès d'un organisme agréé.

Formation sur l'hygiène

En suivant cette formation, l'entrepreneur sera informé sur l'ensemble des **règles de sécurité sanitaire et d'hygiène à respecter** dans le secteur de la restauration

rapide. Notons qu'elles peuvent être consultées sur Internet.

Les apprenants sont sensibilisés sur :

- Le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact direct avec les aliments ;
- La séparation des produits alimentaires avec les désinfectants ;
- La bonne aération de l'installation.

À noter : les frais de formation peuvent varier d'un établissement à l'autre, l'État n'ayant pas fixé un prix unique jusqu'à ce jour.

Licence d'exploitation de boissons alcoolisées

Les marchands ambulants ne sont par ailleurs pas autorisés à vendre au détail des boissons de 4^e et 5^e catégorie. Pour pouvoir en commercialiser, il est nécessaire de **détenir une licence d'exploitation spécifique**.

Bon à savoir : l'exploitant est également tenu de détenir une licence à emporter. D'ailleurs, il n'est pas autorisé à vendre des produits à consommer sur place.

Quelles sont les règles à respecter pour ouvrir un camion à pizza ?

Pour ouvrir un camion à pizza et exercer l'activité en toute légalité, il est nécessaire de respecter un certain nombre de règles. Dans le cadre de l'exercice de l'activité, il convient de souligner qu'il est **interdit de placer les bouteilles de gaz à l'intérieur du véhicule**. En revanche, un extincteur doit y être disponible à tout moment.

Le camion à pizza

Lors de l'achat d'un camion à pizza, il faut **vérifier que la mention [VASP Magasin](#)**, signifiant véhicule automoteur spécifique, se trouve sur la carte grise. Lorsque l'on opte pour un modèle neuf, il faut que le véhicule soit bien conforme à la législation en vigueur pour limiter les risques en cas d'accident.

Il convient de préciser que cette homologation concerne surtout les fourgons aménagés, transportant des installations d'électricité et de gaz. En effet, ils peuvent représenter un danger sur les routes. Si le camion à pizza ne respecte pas les normes imposées par la loi, il faut qu'il fasse l'objet d'une **mise en conformité**.

En outre, il est préférable de **choisir un assez grand camion à pizza d'occasion en début d'activité**, surtout si l'on dispose d'un budget limité. Cependant, il faudra s'assurer qu'il correspond aux normes de sécurité et d'hygiène. En effet, il est plus difficile d'en trouver, à la différence d'un modèle neuf.

L'achat d'un camion d'occasion permet à la fois de réaliser des économies et d'utiliser le véhicule le plus longtemps possible, même lorsque l'activité se développera. En optant pour un petit modèle, son propriétaire risque d'être contraint de le changer lorsque ce sera le cas, ce qui engendrera des coûts supplémentaires. Même chose pour le four, il vaut mieux le préférer grand **pour avoir la possibilité d'accroître la production** quand la demande augmente.

Les normes de la restauration rapide

Pour pouvoir démarrer l'activité, il est tout aussi important de **respecter l'ensemble des normes applicables** dans le secteur de la restauration rapide. Par exemple, le camion pizza doit avoir un certificat NFS 56200. Une licence spécifique doit aussi être obtenue par le propriétaire du véhicule.

Les assurances professionnelles

Il est obligatoire d'assurer le véhicule pour pouvoir exercer l'activité légalement. Il vaut mieux également **se prémunir contre tous les risques** qui y sont liés :

- Responsabilité civile ;
- Accident ;
- Incendie.

L'obligation de disposer d'une assurance

Comme cité précédemment, **seule l'assurance du véhicule est obligatoire**, mais il est vivement conseillé de souscrire des garanties spécifiques, servant par exemple à se protéger contre les risques liés à la présence d'un four dans le camion à pizza.

Parmi les **couvertures intéressantes** devant encore être souscrites, figure l'assurance :

- Contre la perte de revenus ;
- De marchandises.

A lire aussi: [ouvrir un kebab](#).

FAQ

Comment optimiser la rentabilité d'un camion pizza ?

L'activité de camion pizza est déjà rentable. Mais, pour optimiser encore sa rentabilité et améliorer sa performance, il faut :

- Maîtriser le coût des matières premières ;
- Choisir le bon matériel ;
- Penser aux économies d'échelle ;
- Connaître les tendances ;
- Séduire de nouveaux clients ;
- Faire attention à l'impact des promotions.

Qu'est-ce que la vente ambulante ?

Il s'agit d'une activité ambulante exercée sur :

- La voie publique ;
- Les marchés ;
- Les halles ;
- Des endroits privés ;
- Les foires.

Elle permet d'éviter les contraintes d'un local fixe parmi lesquelles on peut citer :

- La maintenance ;
- La gestion du personnel ;
- Le loyer.

Pourquoi ouvrir une pizzeria ?

C'est un établissement qui est considéré comme plus rentable qu'un restaurant classique. Qu'il s'agisse d'un camion pizza ou d'une pizzeria classique, le choix de son emplacement ne doit pas être effectué à la légère. S'il est bien choisi, il permet :

- D'acquérir plus de clients ;
- D'accroître les résultats ;
- D'être rentable plus vite.