

Ouvrir un Food Truck

Description

Ouvrir un food truck en 2023, c'est transformer un camion en cuisine mobile ! Ce concept au succès retentissant permet aux entrepreneurs de [créer leurs entreprises](#) tout en testant des concepts innovants et originaux.

La création du concept commence par la création d'une entreprise et peu importe sa [forme juridique](#), qu'elle soit grande ou [petite, à deux](#) ou non tant que l'originalité et l'innovation sont au rendez-vous.

[Créez votre entreprise en ligne](#)

Quelles sont les étapes préalables à l'ouverture d'un food truck ?

Ouvrir un food truck suppose de suivre plusieurs étapes afin d'aboutir à la création d'un projet solide et innovant.

La recherche d'un concept

Ouvrir un food truck est un projet complexe qui nécessite une mise en œuvre minutieuse afin de développer un **concept attractif** capable d'attirer la clientèle et de **se distinguer** de la concurrence.

Créer un bon concept suppose d'être attentif aux **tendances** du moment, aux **besoins** de la clientèle visée, à ses habitudes de consommation etc.

Tout d'abord, il convient de choisir un **concept spécifique** dès la création de l'entreprise pour ensuite mieux cibler la clientèle.

Il faut pour cela s'interroger sur la tranche d'âge, à la catégorie socio-professionnelle, à l'emplacement du food truck (dans un centre ville, devant un établissement scolaire etc).

Ensuite, il faut trouver un nom attrayant. Ce nom doit être original, facile à retenir et à prononcer, nouveau.

Bon à savoir: Avant de choisir le nom du food truck, il est important de se renseigner auprès de l'INPI pour être certain que le nom n'est pas déjà pris.

De plus, il s'agit d'être attentif au marketing du food truck. Un bon concept est attrayant, avec un logo visible, des couleurs et une décoration particulière.

Il ne faut rien laisser au hasard et **penser chaque détail** pour donner envie aux potentiels clients de venir tester le concept.

A noter: Afin d'avoir encore plus d'impact et de toucher une clientèle plus large, il est intéressant de communiquer les offres du food truck en ligne, notamment sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook, etc.).

Enfin, il faut mettre en pratique un **savoir-faire**. Le concept mis en œuvre doit être en adéquation avec un savoir-faire particulier et maîtrisé.

Il faut choisir un **type de cuisine** et chercher comment le rendre le plus attractif possible.

Pour cela il est important de choisir de bons produits, de mettre en avant leur origine, de soigner la présentation des plats etc.

L'étude de marché

L'étude suppose de **collecter des informations** issues de sources externes comme la presse économique, les études statistiques et sondages.

Cela permet d'avoir un bon aperçu de l'état actuel du secteur d'activité, sur l'état de la demande et sur les besoins des clients potentiels.

Bon à savoir: Il peut être intéressant de collecter des informations sur les besoins et habitudes de la clientèle en distribuant des questionnaires.

Il faut également avoir une **connaissance précise** de la concurrence si elle existe. Savoir quels sont les produits proposés, leur diversité et provenance, quels prix pratiqués, quels résultats financiers etc.

Il faut enfin faire un repérage des emplacements pour évaluer leur potentiel, leur

fréquentation et leur prix.

A noter: Les renseignements concernant les emplacements s'obtiennent auprès des mairies et préfectures.

L'élaboration d'un business plan

Le business plan d'une entreprise permet de **formaliser** le projet.

Il est utile pour **obtenir des financements** auprès d'une banque ou d'un investisseur.

Il contient généralement les éléments suivants :

- Une présentation générale du projet d'entreprise ;
- La présentation du porteur du projet ;
- Une présentation de la gamme de produits/services que l'on souhaite proposer ;
- Une étude du marché envisagé ;
- Un descriptif des prévisions financières.

L'immatriculation de l'entreprise de food truck

Cela implique de choisir une [forme juridique](#) adaptée et de réaliser les démarches nécessaires en matière d'[enregistrement des statuts](#) et autres formalités.

Le choix stratégique du statut juridique

Une fois le concept défini et les étapes préalables réalisées, il faut alors faire le [choix du statut juridique](#) de l'entreprise.

Le statut le plus avantageux pour le propriétaire d'un food truck est certainement celui de micro-entrepreneur qui lui permettra de bénéficier du régime micro-social et micro-fiscal.

La décision doit être prise en considérant plusieurs paramètres comme le fait de savoir si l'activité exercée est une activité **artisanale ou commerciale** ou alors une activité **commerciale et artisanale**:

- Activité artisanale : vente de plats réalisés à partir de produits frais à consommer à emporter ou à livrer ;
- Activité commerciale : les plats peuvent être consommés sur place et le foodtruck propose des boissons.

Il arrive régulièrement que le propriétaire d'un food truck possède à la fois le statut **d'artisan** et de **commerçant**. Cela l'expose à différents niveaux de **cotisations sociales** pouvant compliquer la gestion administrative et financière de l'entreprise.

De plus, le propriétaire du food truck ne doit pas dépasser un **certain chiffre d'affaires** pour pouvoir bénéficier du régime juridique.

Il existe deux seuils à ne pas dépasser dans le cadre d'activités d'achat-vente :

- 91 900€ : jusqu'à ce seuil, l'entrepreneur n'est pas soumis à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) ;
- De 91 900€ à 188 700€ : jusqu'à ce seuil, l'entrepreneur peut bénéficier du régime de la micro-entreprise mais il devra facturer et reverser la TVA.

C'est au regard des prévisions du chiffre annuel contenu dans le business plan que l'entrepreneur optera pour la micro-entreprise ou alors pour une autre statut juridique.

Bon à savoir: Il peut être judicieux de se faire accompagner par un expert pour déterminer la structure juridique la plus adaptée au projet de food truck.

Les formalités à accomplir selon le type de société choisi

Différentes formalités sont à accomplir selon le statut juridique choisi pour l'entreprise.

Régime du micro entrepreneur

Tout d'abord, il faut procéder à l'immatriculation en ligne via le portail de l'INPI. Ensuite, il faut renseigner le formulaire en ligne et transmettre les justificatifs requis.

Entreprise individuelle

Dans ce cas, il faut compléter le formulaire unique sur le site de l'INPI puis transmettre les justificatifs requis.

Société

Enfin, pour les sociétés, il est également impératif de passer par le guichet unique de l'INPI. Le formulaire à renseigner est similaire à celui des entreprises individuelles, et vous devrez également fournir vos justificatifs au format numérique.



Zoom : Le recours à un prestataire permet de faciliter la création de la société pour l'entrepreneur. C'est pourquoi, Legalplace vous propose de [créer votre entreprise en ligne](#) et d'effectuer toutes les démarches à votre place. Pour cela, il vous suffit de remplir un questionnaire rapide et personnalisé, et d'y joindre les pièces justificatives requises pour le traitement de votre dossier de création d'entreprise.

Quelles sont les autorisations et démarches obligatoires pour ouvrir un food truck ?

Pour ouvrir un food truck en bonne et due forme, il convient d'obtenir certaines autorisations et de réaliser certaines démarches.

L'autorisation nécessaire pour occuper un emplacement

Pour occuper un emplacement **privé**, il faut demander l'autorisation au propriétaire des lieux. C'est également lui qui fixera **librement** le tarif de stationnement.

Pour stationner sur un emplacement public, le propriétaire du food truck devra obtenir une [autorisation d'occupation temporaire \(AOT\)](#) du domaine public, différents cas de

figures sont envisagés :

- Emplacement sans emprise au sol sur le domaine public : obtention d'un permis de stationnement auprès de la mairie ou de la préfecture et paiement d'une redevance ;
- Emplacement sur un marché ou dans une halle : obtention d'une autorisation d'occupation temporaire de l'espace public auprès de la mairie et paiement d'un droit de place.

La détention obligatoire d'une licence pour vendre de l'alcool

La vente de boissons alcoolisées suppose de détenir une **licence particulière**.

Dans le cadre d'un food truck, il s'agit d'une **licence petit restaurant** permettant de vendre les boissons des deux premiers groupes (bière, vin, cidre).

Attention toutefois car il est **interdit** aux marchands ambulants de vendre, sur place comme à emporter, les boissons de **4ème et 5ème** catégorie.

Bon à savoir: Avant 2011, une licence était requise même quand il s'agissait de vente de boissons non alcoolisées, à consommer sur place ou à comporter. Ce n'est plus le cas depuis lors.

La déclaration auprès de la Direction Départementale en Charge de la Protection des Populations (DDCPP)

Cette déclaration est **obligatoire** dès l'instant où le propriétaire de food truck commercialise des denrées alimentaires contenant des **produits d'origine animale**.

Le formulaire pour effectuer cette déclaration est le formulaire [cerfa n°13984*03](#).

Le respect de la réglementation applicable au véhicule

Le camion de food truck doit respecter les normes applicables aux établissements conçus pour recevoir du public.

Également, le camion de food truck devra obligatoirement être **assuré**, ceci via la souscription d'un contrat d'assurance camion professionnelle.

La formation sur l'hygiène et le respect des règles de sécurité

La [formation HACCP](#) est obligatoire pour la manipulation de denrées alimentaires.

Également, le food truck est soumis aux mêmes règles d'hygiène et de sécurité sanitaire qu'un restaurant fixe classique.

L'obtention d'une carte de commerçant ambulant

Cette carte est un document qui autorise un professionnel à exercer son activité **en dehors** de la commune où son auto-entreprise est domiciliée.

Attention: Il ne faut pas la confondre avec le permis de stationnement sur le domaine public qui est exigé pour un stationnement dans la commune de l'entreprise.

Afin d'obtenir cette carte, il faut réaliser une **demande auprès du CFE** concerné (CCI pour les commerçants, CMA pour les artisans).

Cette carte coûte environ 30€.

Le stage préparatoire à l'installation

L'activité de food truck est une activité artisanale et implique donc une inscription au répertoire des métiers.

Cette inscription donne la possibilité de suivre un stage de **préparation à l'installation**.

Quels sont les coûts et dépenses d'un food truck ?

La création d'un food truck suppose de prévoir un budget pour amortir différents coûts indispensables.

Le camion

Le véhicule représente la dépense la plus importante du projet de food truck. Il peut s'agir d'un véhicule neuf, d'occasion ou de location.

Les prix sont les suivants :

- Neuf : 80 000 à 100 000€ ;
- Occasion : 25 000 à 60 000€ ;

- Location : environ 50€/jour.

Bon à savoir : Louer un véhicule est une alternative moins onéreuse permettant de tester un concept en limitant les risques. Il est également possible de louer un véhicule déjà équipé.

La cuisine du food truck doit être équipée selon l'activité exercée.

Elle doit au minimum contenir un frigidaire, divers ustensiles, un four, un évier, un plan de travail, parfois une friteuse etc.

Il faut pour tout cela prévoir un budget aux alentours de **10 000 à 40 000€**

A noter: A compter du 1er janvier 2018, tous les commerçants ont l'obligation d'utiliser un système d'enregistrement sécurisé certifié NF25. A défaut, le commerçant s'expose à une amende de 7500€. Il convient de vérifier que les équipements du camion permettent d'installer ce système.

L'habillage du food truck, le choix de la décoration et de l'ameublement peut être plus ou moins onéreux en fonction du standing choisi. Le budget à prévoir varie entre 1 200 à 5 000€.

Le logiciel pour les encaissements

Le logiciel doit être :

- En adéquation avec l'activité choisie ;
- Simple d'utilisation et ergonomique ;
- Respectueux de la législation en vigueur ;
- Intéressant financièrement.

Bon à savoir: certains logiciels sont gratuits pour une utilisation limitée.

Les frais de déplacements

Il s'agit notamment des frais d'essence pour lesquels il faut prévoir un budget compris entre **150 et 200€**. Ce prix dépendra bien entendu du rythme de l'activité.

Il faut également comptabiliser le prix de certains péages si le food truck est amené à se déplacer dans un périmètre plus large.

Les coûts de l'emplacement

Il faut savoir si le lieu choisi relève de la voie **privée ou publique**.

Pour les emplacements sur la voie privée, le coût de l'emplacement sera **fixé librement** par le propriétaire des lieux.

Pour les emplacements sur la voie publique (marchés, permis de stationnement, permis de voirie), des redevances ou des permis devront être **payés**.

Attention: Pour stationner sur un emplacement public, il convient de faire une demande en mairie et de constituer un dossier contenant plusieurs pièces.

Quelle est la fiscalité applicable à une activité de food truck ?

La fiscalité applicable au food truck dépend de la forme juridique choisie par son employeur car en réalité aucune disposition spécifique ne s'applique à ce genre de sociétés.

L'imposition des bénéfices

L'imposition des bénéfices dépend de la forme juridique choisie :

- En micro entreprise : Le propriétaire est imposé à l'impôt sur le revenu des personnes physiques (IRPP) sur ses bénéfices personnels ;
- Pour une entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL) : Il peut être soumis à l'IRPP ou à l'impôt sur les sociétés ;
- Pour les SAS, SASU, SA, SARL : Le propriétaire est imposé sur les bénéfices selon les règles de l'impôt sur les sociétés.

Bon à savoir : A titre dérogatoire, le propriétaire peut, pendant 5 ans maximum, déclarer les bénéfices réalisés par sa société à l'IRPP.

Le choix du taux de TVA à appliquer

Le taux de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) varie selon le **type de produits vendus** par le food truck.

3 taux différents sont applicables :

- 10% : pour la vente de plats et dessert à consommer immédiatement et pour la vente de boissons non alcoolisées ne pouvant être conservées ;
- 5,5% : pour la vente de plats et desserts dans des contenants permettant une consommation différée et pour la vente des boissons sans alcool pouvant être conservées ;
- 20% classique : pour la vente de boissons alcoolisées.

Quels sont les avantages du food truck ?

Ouvrir un food truck plutôt qu'un restaurant classique offre toute une liste d'avantages non négligeables.

Le coût

Contrairement à un restaurant fixe, le food truck n'implique **pas le paiement d'un loyer**.

Il s'agit donc d'un très bon moyen de réaliser des économies à ce niveau.

De plus, le camion de food truck étant d'assez petite taille, le nombre d'employés est également forcément réduit. Cela permet de réaliser une **économie sur les salaires**.

Également, le camion de food truck a une surface nettement plus petite qu'un restaurant, **l'entretien** de l'espace, la vaisselle et le temps de mise en place sont donc réduits.

On observe également une réduction des coûts au niveau du **matériel**.

La mobilité

Le camion de food truck offre la possibilité de **changer facilement d'emplacement** et ainsi d'augmenter la zone de chalandise.

Cela permet aussi de toucher une **clientèle plus variée** (festivaliers, touristes, particuliers, amateurs de brocantes, entreprises, mariages...) et également de maximiser les ventes.

Le concept

Le concept new-yorkais de food truck s'inscrivant dans le mouvement "street food" fait fureur grâce à son **originalité**.

Ce mode de restauration nomade réalise une **savante association** entre le concept de restauration rapide associé à une cuisine qualitative et de proximité.

Il est possible de trouver un **design original**, de créer une forte identité visuelle grâce à des couleurs originales, à un slogan, une typographie particulière.

Le concept de food truck laisse champ libre à la **créativité** !

Une publicité peu coûteuse

Le caractère ambulant du food truck lui permet de réaliser de la publicité grâce à ses déplacements.

Le camion peut servir de **support publicitaire** avec des logos, un design particulier, un slogan etc.

Le véhicule permet d'effectuer la **promotion** du concept et d'être facilement visible.

Bon à savoir : Afin de faire connaître au mieux une marque ou un concept de restauration, il existe des applications mobiles spécifiques permettant de communiquer et de fidéliser la clientèle.

La rentabilité des plats proposés

En raison du faible espace offert par le food truck, cela oblige son propriétaire à faire des **choix** concernant les plats proposés, il va choisir une **spécialité**.

Cela est au final un avantage car le restaurateur va pouvoir mieux cibler les achats de ses matières premières et ainsi obtenir une meilleure rentabilité sur le long terme.

Tester un nouveau concept

Le food truck permet de tester un concept, de se spécialiser dans un type précis de produits de restauration et de **tester sa viabilité et sa rentabilité** avant d'ouvrir une plus grande structure

Vente à emporter

Le food truck est itinérant et ne dispose pas d'une salle, d'une terrasse et de peu de personnel. Il s'agit de restauration à emporter, appréciée pour sa **facilité d'accès** et sa **rapidité**.

Quels sont les inconvénients ?

Bien que le food truck offre de nombreux avantages, il faut aussi prendre en compte quelques inconvénients.

Le manque de place

Le camion de food truck est très facilement déplaçable et permet ainsi de toucher une large clientèle.

Cependant, il ne permet pas d'accueillir beaucoup de clients à la fois car il ne dispose pas d'une **salle** dédiée.

Les ventes réalisées se font à emporter.

Les différentes demandes et autorisations à réaliser

Afin d'ouvrir un food truck, il y a différentes autorisations à obtenir et démarches à réaliser telles que :

- L'obtention d'une licence pour vendre de l'alcool ;
- Suivre une formation d'hygiène et de sécurité ;
- Obtenir une autorisation pour chaque emplacement ;
- Respecter la réglementation applicable pour le véhicule ;
- Obtenir la carte de commerçant ambulant ;
- Assurer son activité.

Cette liste est non exhaustive.

Bon à savoir: ouvrir un food truck en franchise peut être intéressant car cela permet de bénéficier de la notoriété d'une marque, d'un accompagnement, de la puissance

d'un réseau et de formations.
A lire aussi: [ouvrir un fast food](#).

FAQ

Quelles sont les tendances en vogue pour l'ouverture d'un food truck ?

Choisir de cuisiner des plats avec des aliments durables, proposer des menus végétariens/flexitariens, des plats sans gluten peuvent être des tendances appréciées des consommateurs de street food.

Est-ce qu'un food truck est rentable ?

Investir dans un food truck coûte 4 fois moins cher que d'investir dans la création d'un restaurant traditionnel. Se lancer dans ce type d'activité peut s'avérer être rentable pour un jeune entrepreneur. Il faudra toutefois qu'il soit stratégique dans la mise en œuvre des démarches juridiques et financières.

Quel est le nombre moyen de food truck en activité en France en 2022 ?

Le nombre d'entreprises de food trucks est estimé à 750 environ en France. Le prix moyen d'un repas proposé par un food truck est d'environ 10€.