

fiche



la voiture boutique

les principes

à respecter

POUR LES VÉHICULES QUI INTÈGRENT LA TRANSFORMATION DE DENRÉES, ILS DOIVENT RÉPONDRE AUX CRITÈRES DU RÈGLEMENT 852/2004 :

- 1 - Etre **apte au contact alimentaire** (les revêtements doivent être lisses, non absorbants, étanches, de couleurs claires et facilement lavables)
- 2 - **Respecter** une marche en avant
- 3 - Avoir une séparation entre la zone propre et la zone sale
- 4 - 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.
- 5 - 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.
- 6 - Source d'énergies utilisables pour le fonctionnement du matériel : gaz, électricité (sur secteur) groupe - électrogène, bois... et contraintes qui leurs sont liées
- 7 - Le poids du matériel doit être inférieur à la PTAC (Poids Total Autorisé en Charge).

DES FORMALITÉS ADMINISTRATIVES À RESPECTER

Se procurer la **carte de commerçant ambulant** à demander en préfecture.

Demander l'**autorisation en mairie** pour exercer sur la **voie/domaine public**.

Demander l'autorisation en mairie pour exercer **sur un marché**.

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 DRIRE pour conformité de circulation du véhicule.

CONTRÔLE LORS DE LA VENTE AMBULANTE :

- température à cœur des denrées transportées ou mises en vente,
- étiquetage
- hygiène du véhicule et du matériel utilisé,
- origine et destination des marchandises

à lire également

- L'arrêté du 20 juillet 1998, Titre IV chapitre III
- Le Règlement 852/2004, Annexe II, chapitre III
- La fiche sur les locaux de fabrication
- La fiche sur les auto-contrôles



le savez-vous

Quels types de véhicule ?

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 voitures-boutiques 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).

Les activités concernées :

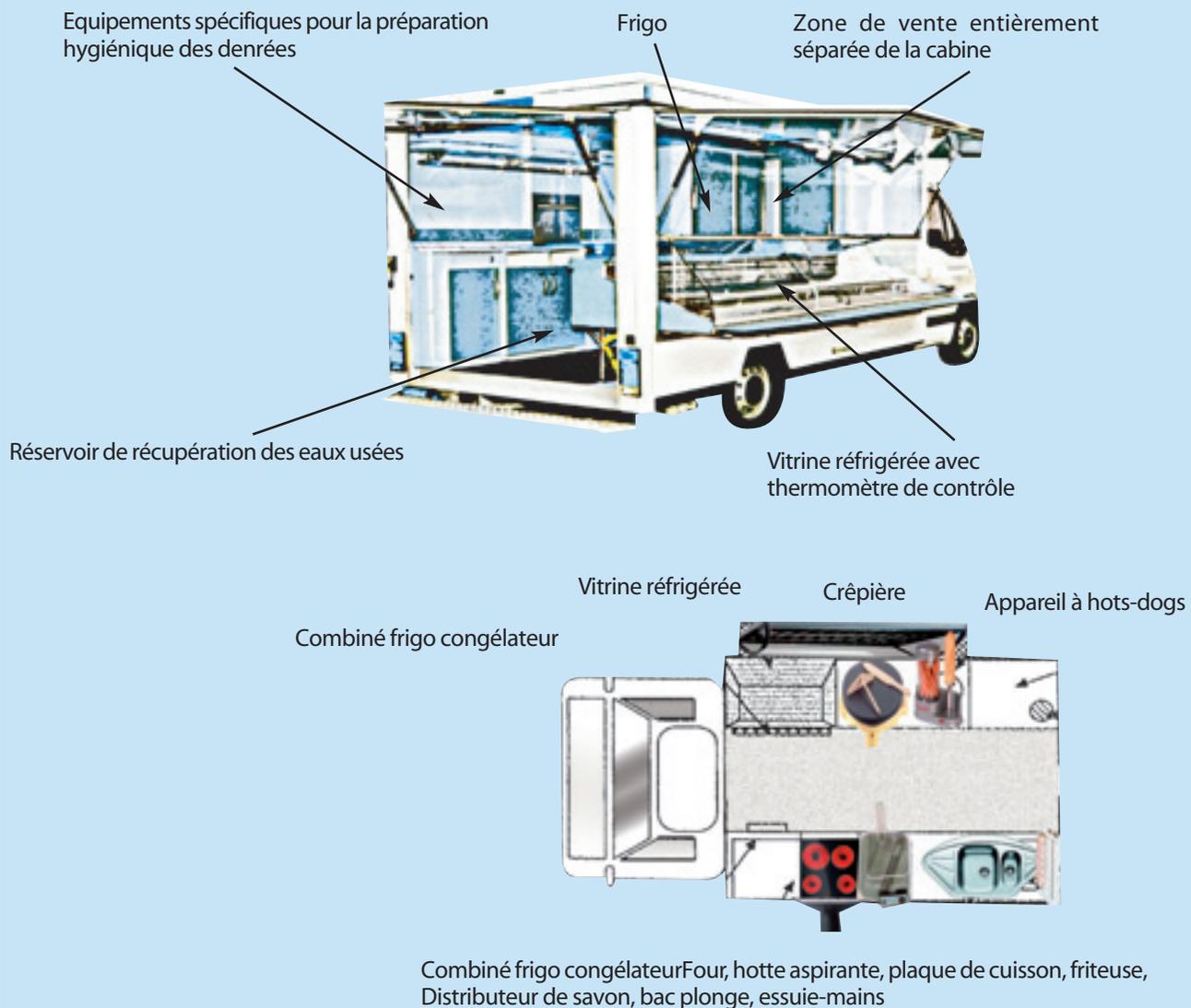
Il s'agit en général d'activités de type, fabrication de pizzas, pâtisserie, préparations de plats à emporter, boucherie – charcuterie, poissonnerie...

UN EXEMPLE D'AMÉNAGEMENT POSSIBLE

fiche

la voiture
boutique

affichez-moi



Les 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 angle et de papier jetable
- Equipements de conservation des denrées équipées de thermomètre (froid positif ou négatif, selon les besoins)

Le stockage de bois de chauffe

Le stockage du bois doit être isolé de la zone de préparation des denrées alimentaires (ex : dans un compartiment à l'arrière du four).

Attention, les bois utilisés ne doivent pas provenir de résineux