FICHE PRATIQUE

FOOD TRUCK : LES REGLES D'HYGIENE

Public

Chef d'entreprise

Objectifs pédagogiques

Optimiser son projet de Food-truck

Contenu

Même si un food-truck (ou camion ambulant) est un véhicule, il reste destiné à confectionner des repas, et est donc soumis aux mêmes règles d'hygiène que la restauration classique

Comme pour tous les restaurants, une formation spécifique en hygiène est vivement recommandée pour au moins une personne travaillant dans le Food-truck.

Que ce soit sur le plan de l'hygiène, de la sécurité ou administratif, un projet d'ouverture de foodtruck doit être élaboré minutieusement. Chaque détail a son importance.

Un espace limité

Avec un espace de travail souvent inférieur à 20 mètres-cube, l'aménagement de la cuisine doit être bien pensé, en fonction des produits que vous souhaitez mettre à la carte : respect de la marche en avant, praticité, sécurité incendie, branchements électriques…

En ce qui concerne la marche en avant, il faut retrouver dans le véhicule les différentes zones d'une cuisine classique :

- Un vestiaire (qui peut être seulement un petit placard) ;
- Un lave-mains à commande non-manuelle à l'entrée du véhicule ;
- Une zone de stockage réfrigérée (froid positif et négatif selon les cas) ;
- Une zone de stockage des produits secs (placards fermés placés en hauteur par exemple ;
- Une zone de préparation, qui peut être un simple plan de travail et, s'il y a un lavage des végétaux, un bac dédié à la décontamination des fruits et légumes ;
- Une zone de cuisson (friteuse, grill, plancha, rôtissoire, four etc… selon les cas) ;
- Une zone de conservation : maintien entre 0 et 4°C des préparations froides, et/ou maintien à plus de 63°C des plats chauds, dans l'attente de la vente ou du service ;
- Une zone de lavage pour le matériel de découpe, les planches, les bacs etc…
- Une zone de déchets, avec des poubelles munies d'un couvercle et à commande non-manuelle ;
- Une zone de rangement pour les produits et le matériel d'entretien.

Bien sûr, toutes ces zones doivent être maintenues propres et nettoyées après chaque service.

La réglementation

- Comme le précise le règlement 852/2004 et comme tout restaurant, le food-truck doit respecter les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les prélèvements microbiologiques sont obligatoires pour les établissements disposant d'un agrément d'hygiène AH (agrément d'hygiène) et AHS (agrément d'hygiène simplifié).
- Les températures des produits doivent être contrôlées lors de l'arrivée dans le camion et lors du stockage, mais également avant la vente aux clients et être notées quotidiennement. Si vous effectuez les

préparations dans un laboratoire distinct du camion, il faut veiller au respect de la chaîne du froid avant, pendant le transport et lors du retour, ainsi que pendant les périodes d'inactivité.

- Comme pour tous les restaurants, une formation spécifique en hygiène est vivement recommandée par au moins une personne travaillant dans le Food-truck. L'exploitant doit également faire une déclaration auprès de la DAVAR ou de la D.R.S.
- Une liste des allergènes présents dans vos plats doit être mise à disposition de la clientèle et mise à jour régulièrement selon les changements de menus.

De l'air ...

Même si le camion est ouvert sur l'extérieur, prévoyez un système de ventilation correct, surtout si vous réalisez des fritures. Une odeur d'huile brûlée peut vite faire fuir la clientèle. Pensez au testeur d'huile pour vérifier sa qualité et changez-la régulièrement. Les huiles usagées doivent être conservées dans un bidon ou autre récipient spécifique, bien identifié, puis déposées en déchetterie ou récupérées par une entreprise de collecte agréée par la préfecture de votre département. Vous devez également avoir accès à l'eau courante potable (branchement direct au réseau public si possible) ou, le cas échéant, prévoir une réserve d'eau potable.

Les food-trucks répondent à la réglementation concernant les règles de sécurité pour les établissements recevant du public, notamment pour la sécurité incendie. Le choix du statut est aussi important : micro-entrepreneur, commerçant ou/et artisan, société… Il faut penser à la protection de la marque ou du logo que vous utilisez, à la carte de commerçant ou d'artisan ambulant (délivrée par la CCI ou la Chambre des métiers et de l'Artisanat, si vous exercez dans une autre ville que votre lieu de résidence), aux autorisations pour le ou les emplacements (mairie ou préfecture) et pour l'éventuelle vente de boissons alcoolisées.