

# Decassel Formation

Au delà du potentiel.

**Guide complet : Comment  
devenir traiteur à domicile et  
proposer des plats cuisinés à  
emporter ou en livraison.**



## Guide complet : Comment devenir traiteur à domicile et proposer des plats cuisinés à emporter ou en livraison.



De nombreuses interrogations se posent lorsqu'on souhaite se lancer dans l'activité de cuisine à domicile. Quelles sont les réglementations concernant la préparation de repas chez soi et leur vente aux particuliers ? Est-il possible d'aménager une cuisine professionnelle à domicile ? Faut-il opter pour le statut de micro-entrepreneur ?

Avant de répondre à ces questions, il est essentiel de faire la distinction entre la vente à emporter et la vente sur place. La vente sur place concerne les établissements accueillant du public et est donc soumise à des règles strictes (notamment en matière de sécurité et de normes incendie). En revanche, la réglementation pour la vente à emporter est beaucoup plus flexible.

## Table des matières

<b>PARTIE 1 : LA REGLEMENTATION A SUIVRE POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE .....</b>	<b>3</b>
<b>COMPRENDRE LA NOTION DE VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL .....</b>	<b>3</b>
<b>QU'EST-CE QUE LA REMISE DIRECTE ? (VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL) .....</b>	<b>3</b>
<b>REGLEMENTATIONS ET LOIS RELATIVES A LA VENTE DE PLATS A EMPORTER ET A LA REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL .....</b>	<b>3</b>
<b>COMMENT APPLIQUER CES REGLEMENTATIONS POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE.....</b>	<b>5</b>
<b>ÉTAPE 1 : FORMATION OBLIGATOIRE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE</b>	<b>5</b>
<b>ÉTAPE 2 : ÉLABORATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) POUR UNE CUISINE A DOMICILE ....</b>	<b>5</b>
<b>L'AGREMENT SANITAIRE EST-IL INDISPENSABLE POUR CREER UNE ACTIVITE DE VENTE DE PLATS A EMPORTER DEPUIS CHEZ SOI ? .....</b>	<b>6</b>
<b>LES INSPECTIONS DE LA DDPP (CONTROLE SANITAIRE) : QUE FAUT-IL SAVOIR POUR UN FUTUR LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE ?.....</b>	<b>7</b>
<b>1.6 QUELLES SONT LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES POUR LA MISE AUX NORMES DE LA CUISINE OU DU LABORATOIRE DE PREPARATION DE PLATS A EMPORTER ? .....</b>	<b>8</b>
<b>PARTIE 2 : CONFORMITE DE LA CUISINE PERSONNELLE OU CREATION D'UN LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 ADAPTER SA CUISINE PERSONNELLE AUX NORMES POUR LA VENTE DE PLATS CUISINES A EMPORTER OU EN LIVRAISON .....</b>	<b>10</b>
<b>2.2 CONCEVOIR UN LABORATOIRE DE CUISINE A DOMICILE .....</b>	<b>11</b>
<b>2.3 LE MATERIEL ESSENTIEL POUR AMENAGER UN LABORATOIRE DE CUISINE CHEZ SOI .....</b>	<b>12</b>
<b>PARTIE 3 : ÉQUIPER SON LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE .....</b>	<b>13</b>
<b>3.1 STOCKER CORRECTEMENT LES DENREES SECHES DANS SON LABORATOIRE .....</b>	<b>13</b>
<b>3.2 ASSURER LA CONSERVATION DES DENREES PERISSABLES ET TRES PERISSABLES.....</b>	<b>14</b>
<b>3.3 AMENAGER UN ESPACE DE NETTOYAGE .....</b>	<b>14</b>
<b>3.4 ORGANISER LE POSTE DE PREPARATION .....</b>	<b>15</b>
<b>PARTIE 4 : CREER SON ENTREPRISE DE VENTE DE PLATS CUISINES A EMPORTER OU EN LIVRAISON.....</b>	<b>16</b>
<b>4.1 DEVELOPPER SON CONCEPT DE RESTAURATION .....</b>	<b>16</b>
<b>4.2 CHOISIR LA FORME JURIDIQUE POUR SON ACTIVITE DE TRAITEUR A DOMICILE .....</b>	<b>16</b>
<b>4.3 QUEL EST LE PLAFOND DE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR UNE ENTREPRISE INDIVIDUELLE (AUTO-ENTREPRENEUR) ? .....</b>	<b>17</b>
<b>PARTIE 5 : AUTORISATIONS ET IMMATICULATIONS NECESSAIRES POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE .....</b>	<b>18</b>
<b>5.1 OBTENIR LES AUTORISATIONS POUR UTILISER SON DOMICILE COMME LOCAL PROFESSIONNEL....</b>	<b>18</b>
<b>5.2 DECLARER SON ACTIVITE DE VENTE DE PLATS CUISINES A EMPORTER AUPRES DES SERVICES SANITAIRES .....</b>	<b>18</b>
<b>5.3 IMMATICULER SON ACTIVITE : CHAMBRE DE COMMERCE OU CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT ? .....</b>	<b>19</b>
<b>5.4 LE PERMIS D'EXPLOITATION : EST-IL INDISPENSABLE ? .....</b>	<b>20</b>
<b>5.5 OBLIGATIONS POUR UN LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE PRODUISANT DES PLATS DESTINES A LA VENTE AMBULANTE .....</b>	<b>20</b>
<b>5.6 NE PAS OUBLIER L'ASSURANCE OBLIGATOIRE POUR EXERCER COMME TRAITEUR A DOMICILE .....</b>	<b>20</b>
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>20</b>

## **PARTIE 1 : LA REGLEMENTATION A SUIVRE POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE**

### **COMPRENDRE LA NOTION DE VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL**

#### **QU'EST-CE QUE LA REMISE DIRECTE ? (VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL )**

Selon [l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires](#) applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant, la remise directe se définit comme :  
« Toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective. »

Le ministère de l'Agriculture précise cette notion dans [une note de service disponible sur son site](#). Dans cette note de mai 2011, la remise directe au consommateur inclut :

- La distribution en grande et moyenne surface (GMS), avec ou sans rayons à la coupe, avec ou sans atelier de préparation, alimentation générale, supérette, détaillant spécialisé de surgelés ;
- Les commerçants et artisans sédentaires (boucherie, charcuterie, triperie, traiteur, boulangerie, pâtisserie, épicerie, rôtisserie, glaciers, crèmerie, fromagerie, poissonnerie...)
- La vente au détail dans les magasins attenants à des établissements de transformation (par exemple : ateliers de production fermiers) ;
- Les commerçants et artisans non sédentaires (marchés couverts ou de plein air, ventes sur le domaine public, véhicules boutiques) ;
- Les ventes, avec ou sans manipulation, lors de foires, salons, expositions, la livraison de produits alimentaires à domicile, y compris le portage de repas à domicile (traiteurs), ainsi que les associations caritatives et les épiceries sociales dans certains cas (activité limitée à la distribution) ;
- La distribution automatique ;
- La fabrication de produits dans des locaux à usage d'habitation (par exemple pour une vente sur les marchés).

La notion de remise directe au consommateur est essentielle, car elle figure dans de nombreux textes de loi.

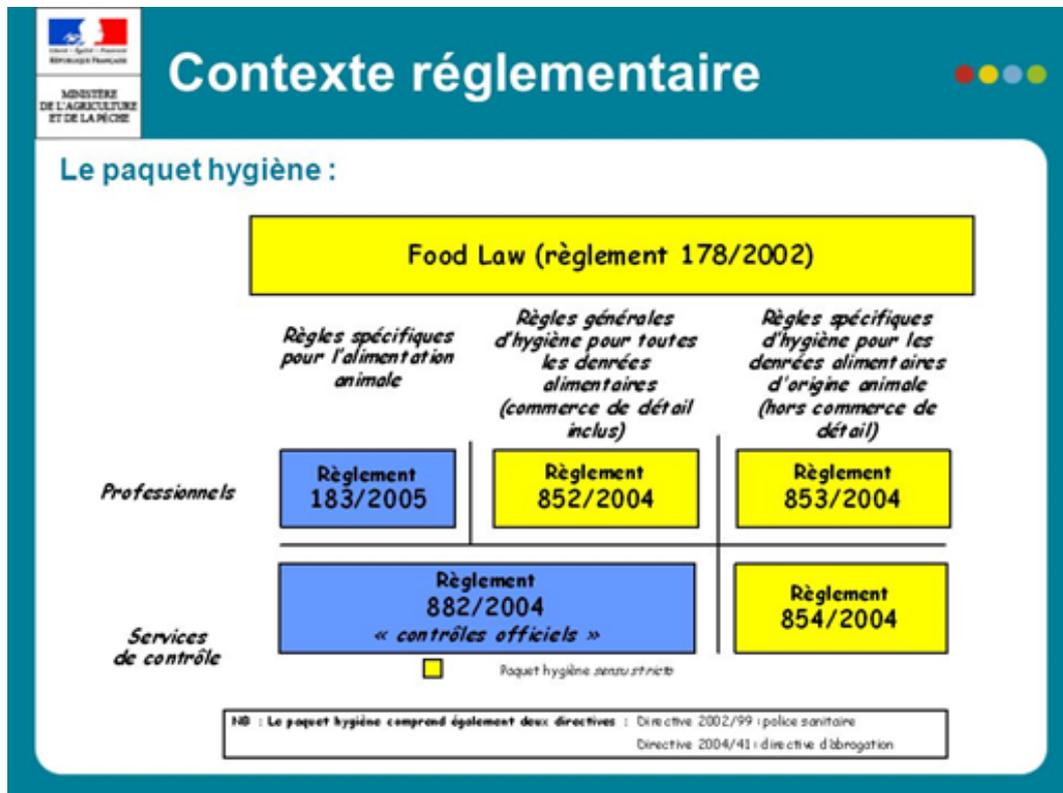
### **REGLEMENTATIONS ET LOIS RELATIVES A LA VENTE DE PLATS A EMPORTER ET A LA REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL**

Normes à respecter pour vendre des plats à emporter depuis votre domicile

Les entrepreneurs souhaitant vendre des plats à emporter depuis leur domicile doivent se conformer aux mêmes normes que celles exigées pour les locaux professionnels des exploitants du secteur alimentaire. En effet, lors de la création de votre entreprise, votre cuisine privée devient officiellement le local professionnel de votre activité.

Les réglementations applicables aux cuisines de restaurant sont nombreuses et leur respect est obligatoire. Voici les principaux textes législatifs à prendre en compte :

- [Règlement \(CE\) n° 178/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 : sur la sécurité alimentaire ;



- [Règlement \(CE\) n° 852/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 : sur l'hygiène alimentaire ;

- [Règlement \(CE\) n° 853/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 : définissant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

- [Règlement \(CE\) n° 2073/2005](#) de la Commission du 15 novembre 2005 : portant sur les critères microbiologiques des denrées alimentaires (concernant notamment le développement de bactéries) ;

- [Arrêté ministériel du 21 décembre 2009](#) : portant sur l'entreposage et le transport des denrées alimentaires d'origine animale (viande, produits laitiers, œufs, etc.).

Il est essentiel de vous assurer que votre cuisine répond à ces normes pour garantir la conformité et la sécurité de votre activité.

## **COMMENT APPLIQUER CES REGLEMENTATIONS POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE**

Conformité légale et hygiène alimentaire pour les traiteurs à domicile

Comme le dit l'adage, « nul n'est censé ignorer la loi » ! Un traiteur exerçant depuis son domicile doit donc bien connaître la législation française en vigueur. Voici un résumé des étapes essentielles à suivre pour respecter les normes réglementaires.

### **ÉTAPE 1 : FORMATION OBLIGATOIRE A L'HYGIENE ALIMENTAIRE POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE**

Depuis le 1er octobre 2012, la formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est devenue obligatoire pour exercer dans la restauration commerciale (et également dans la restauration collective, bien que cela ne soit pas abordé ici).

Cette formation, qui dure 14 heures, est centrée sur l'analyse des dangers et la gestion des points critiques. Elle peut toutefois être évitée si vous avez déjà suivi une formation diplômante dans le domaine alimentaire qui inclut et valide la partie hygiène. Cela concerne souvent les métiers de bouche tels que la pâtisserie, la restauration, la boucherie ou la boulangerie. La formation HACCP aide également à concevoir un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), abordé plus bas.

De plus, aucune certification spécifique n'est requise pour les activités de traiteur-organisateur de réceptions ou traiteur-fournisseur (selon la loi du 5 juillet 1996). Pas besoin d'être un chef étoilé pour exercer !

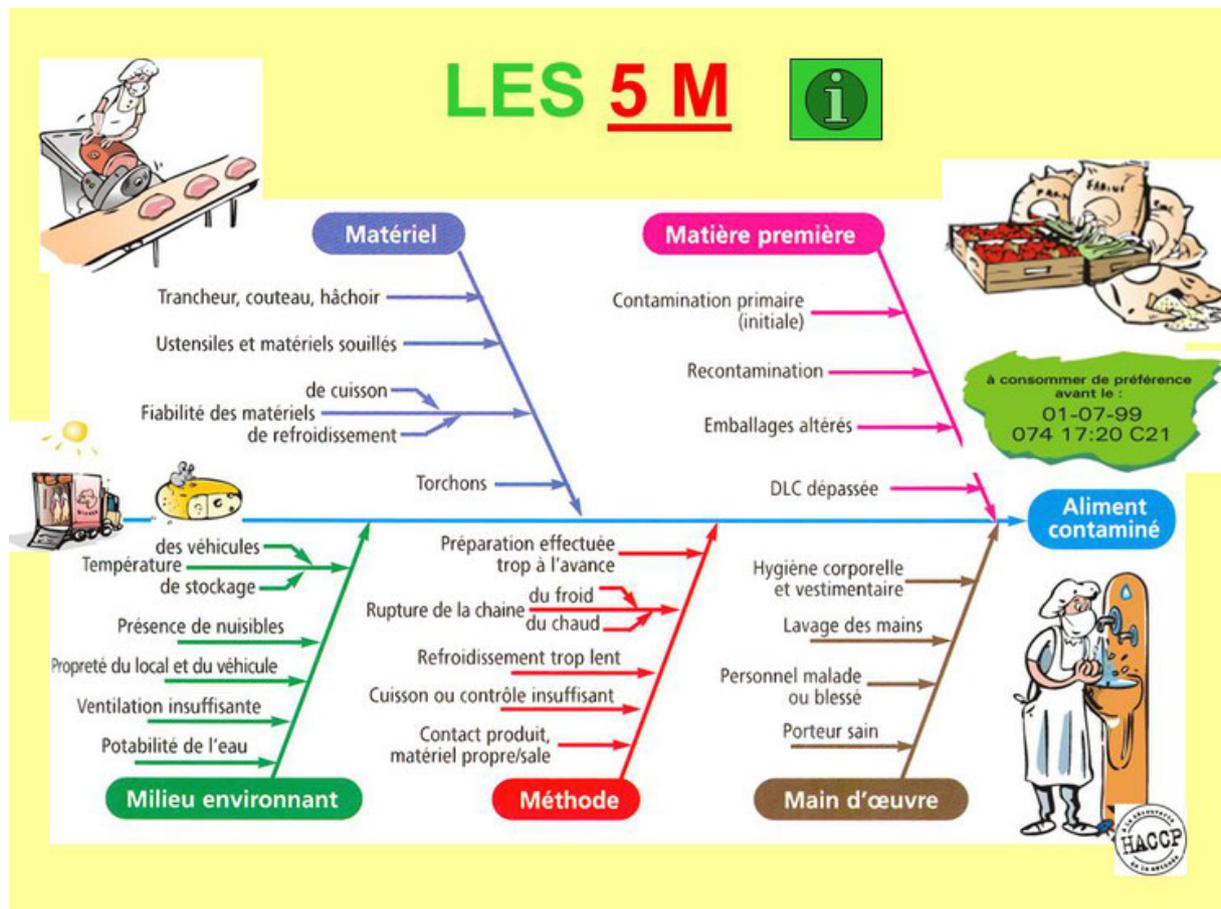
### **ÉTAPE 2 : ÉLABORATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) POUR UNE CUISINE A DOMICILE**

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un document qui détaille les mesures à prendre pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire face aux dangers biologiques, chimiques ou physiques. Il doit inclure les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) à respecter, ainsi que leurs prérequis. Le plan HACCP doit être régulièrement mis à jour et inclure également des procédures de gestion de la traçabilité et des produits non conformes.

Pour aider à l'élaboration du PMS, il est possible de se référer à un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), un document évolutif conçu par les professionnels d'un secteur donné. Ce guide aborde huit thématiques clés :

- Hygiène générale de l'établissement
- Hygiène du personnel
- Entretien et maintenance
- Lutte contre les nuisibles
- Approvisionnement en eau
- Gestion des déchets
- Maîtrise des températures
- Contrôles

Le ministère de l'Agriculture propose une liste de ces guides selon les secteurs d'activité. Pour un traiteur à domicile, il est recommandé de consulter le guide des bonnes pratiques d'hygiène destiné aux restaurateurs.



### L'AGREMENT SANITAIRE EST-IL INDISPENSABLE POUR CREER UNE ACTIVITE DE VENTE DE PLATS A EMPORTER DEPUIS CHEZ SOI ?

L'agrément sanitaire est une autorisation délivrée par les autorités françaises, conformément aux normes européennes. Il s'applique à tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire, depuis la production jusqu'à la distribution des produits finis.

Cependant, **cet agrément n'est pas obligatoire pour tous les professionnels**. Il est requis uniquement si les produits alimentaires sont vendus à d'autres professionnels qui les transforment ensuite.

En résumé, si vous proposez des plats à emporter ou en livraison directement à des consommateurs finaux, **l'agrément n'est pas nécessaire**.

**LES INSPECTIONS DE LA DDPP (CONTROLE SANITAIRE) : QUE FAUT-IL SAVOIR POUR UN FUTUR LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE ?**



La note de service du ministère de l'Agriculture, [DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011](#), mentionnée précédemment, détaille les contrôles et inspections effectués par la direction départementale de la protection des populations dans les locaux à usage d'habitation.

« Dans certains cas, notamment dans le secteur de la remise directe (mais cela peut également concerner des activités soumises à agrément), les opérations se déroulent dans des locaux comprenant des espaces à usage d'habitation. Dans ces situations, il est nécessaire de respecter les dispositions de l'article L.206-1 du Code rural et de la pêche maritime, qui stipule que la délivrance d'une autorisation préalable par **le juge des libertés et de la détention du tribunal de grande instance** compétent est requise pour visiter les lieux. »

D'après l'article L.205-5 du Code rural et de la pêche maritime, lorsque l'activité du traiteur ou cuisinier se déroule dans une habitation, les visites ne peuvent avoir lieu que durant la journée, entre 8 heures et 20 heures. L'accord de l'occupant doit être obtenu et consigné dans le procès-verbal.

**« Alim'confiance » : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous**

<https://agriculture.gouv.fr/alimconfiance-les-resultats-des-contrôles-sanitaires-accessibles-tous>

## 1.6 QUELLES SONT LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES POUR LA MISE AUX NORMES DE LA CUISINE OU DU LABORATOIRE DE PREPARATION DE PLATS A EMPORTER ?

La réglementation européenne (CE 852/2004) stipule que « la conception et l'aménagement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et, notamment, prévenir la contamination durant et entre les opérations. »

Ainsi, les locaux utilisés pour manipuler des denrées alimentaires doivent être conçus, agencés et construits dans le respect de ces normes afin de :

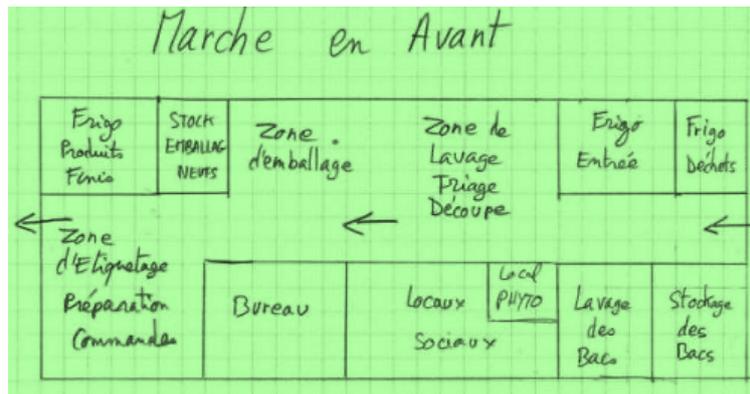
- Faciliter la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, prévenir toute contamination et lutter contre les nuisibles ;
- Être correctement entretenus, nettoyés et désinfectés pour minimiser la contamination par voie aérienne et offrir un espace de travail adéquat pour assurer des opérations hygiéniques ;
- Éviter tout contact avec des matériaux toxiques, prévenir l'encrassement, les particules nuisibles, ainsi que la condensation et la formation de moisissures.

Respect des normes et méthode HACCP



L'application de la méthode HACCP est essentielle pour garantir le respect de ces normes, notamment dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire mentionné précédemment.

En outre, l'agencement des locaux doit permettre la mise en œuvre du principe de la « marche en avant » (dans l'espace ou le temps). Ce principe organise le flux des denrées alimentaires depuis leur arrivée en cuisine ou laboratoire jusqu'à la fin de leur transformation et leur conservation. L'objectif est de créer un circuit à sens unique pour éviter toute contamination croisée avec des aliments souillés.



Si la marche en avant dans l'espace n'est pas possible en raison de l'exiguïté des locaux, une marche en avant dans le temps peut être adoptée : dans ce cas, le plan de travail reste le même, mais chaque étape de préparation est suivie d'un nettoyage complet du matériel avant de passer à la suivante.

## **PARTIE 2 : CONFORMITE DE LA CUISINE PERSONNELLE OU CREATION D'UN LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE**

Pour répondre aux exigences réglementaires liées à l'activité de restauration à domicile, la création d'un laboratoire de cuisine distinct de votre cuisine personnelle est la solution idéale. Toutefois, si vous manquez d'espace ou de ressources, il est possible de mettre aux normes votre cuisine actuelle.

- **Murs** : Optez pour des revêtements muraux alimentaires, faciles à nettoyer, afin de simplifier l'entretien.
- **Plafonds** : Utilisez des matériaux adaptés pour les plafonds, également faciles à nettoyer.
- **Matériel en inox alimentaire** : L'acier inoxydable, parfaitement compatible avec le contact alimentaire, est idéal pour équiper un laboratoire de cuisine professionnelle.

Cette approche garantit que votre installation respectera les standards les plus stricts en matière d'hygiène et de sécurité.

## **2.1 ADAPTER SA CUISINE PERSONNELLE AUX NORMES POUR LA VENTE DE PLATS CUISINES A EMPORTER OU EN LIVRAISON**

Avant de commencer une activité de cuisine à domicile, il est possible de mettre votre cuisine personnelle en conformité avec les normes en vigueur. L'utilisation de matériaux professionnels tels que le PVC ou l'inox est recommandée.

Pour allier esthétique et conformité dans votre cuisine, vous pouvez choisir des plaques en PVC pour les murs et le plafond. Ces plaques offrent de nombreux avantages : elles sont conformes aux normes d'hygiène et de sécurité, faciles à nettoyer, imputrescibles, résistantes aux moisissures, et se découpent facilement pour s'adapter à votre espace. Vous avez également la possibilité de sélectionner un revêtement mural décoratif avec divers coloris et motifs (comme l'aspect bois ou ardoise). Il existe des revêtements muraux décoratifs adaptés. Ils se collent directement sur les murs existants de votre cuisine personnelle. Très résistantes aux chocs, les plaques peuvent être installées rapidement et efficacement sur des murs, panneaux ou cloisons, même si ceux-ci présentent des défauts, offrant ainsi des solutions de rénovation économiques et durables.

Prévoir les finitions des murs et plafonds de votre cuisine :

- **Profils de finition** : Ils permettent une jonction propre entre les plaques PVC, évitant ainsi les sillons propices au développement de germes et de bactéries. Ces profils clipsables assurent une jonction étanche entre les plaques.
- **Profils de départ et d'arrêt** : À installer sur les extrémités latérales des plaques pour une finition soignée.
- **Congés d'angle arrondis** : Pour prévenir la formation de bactéries dans les angles des murs ou à la jonction mur/plafond.

Enfin, pour assurer votre confort et votre sécurité, les normes AFNOR NF EN 12464-1 et ISO 8995/CIE 8008 exigent une intensité lumineuse minimale de 500 à 700 lux.

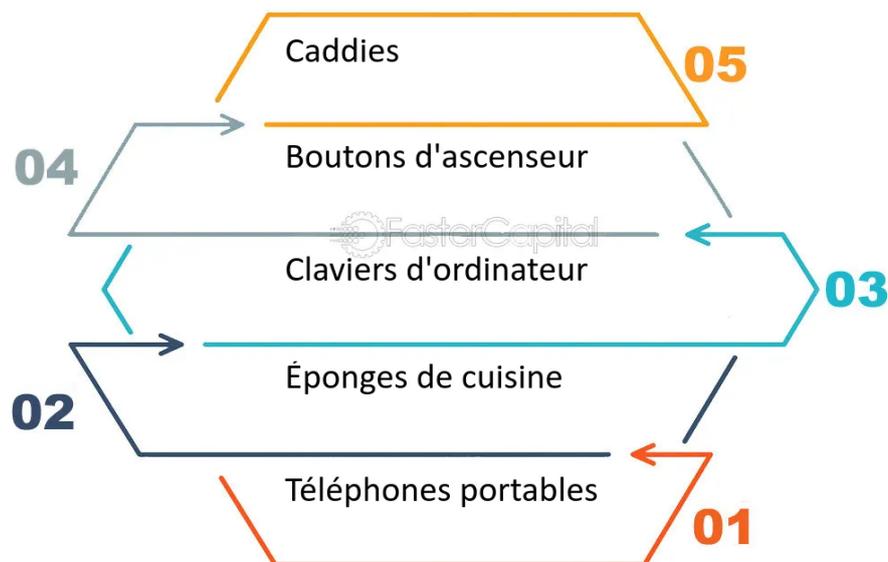


## 2.2 CONCEVOIR UN LABORATOIRE DE CUISINE A DOMICILE

Si la rénovation de votre cuisine actuelle ne suffit pas, n'est pas possible, ou ne vous convient pas, vous pouvez envisager la création d'un laboratoire de cuisine entièrement dédié à domicile. Par exemple, vous pourriez transformer un garage en laboratoire. Une taille standard de garage, comme 12 m<sup>2</sup>, est idéale pour établir un laboratoire de cuisine à domicile.

Comme mentionné précédemment, il est essentiel de mettre en œuvre le principe de la marche en avant, que ce soit dans le temps ou dans l'espace. Dans les petits locaux, comme souvent les cuisines à domicile, il est difficile d'appliquer la marche en avant dans l'espace. La marche en avant dans le temps permet de séparer les opérations « propres » et « sales » en utilisant le même espace, mais à des moments différents, en suivant un protocole strict de nettoyage et de désinfection. Il est conseillé de laisser un espace de 120 à 150 cm entre deux plans de travail (si vous en placez un de chaque côté du laboratoire) afin de prévenir les contaminations croisées.

### Zones fréquemment négligées en matière de contamination croisée



### 2.3 LE MATERIEL ESSENTIEL POUR AMENAGER UN LABORATOIRE DE CUISINE CHEZ SOI

La création d'un laboratoire de cuisine à domicile nécessite un investissement dans du matériel adapté, afin de se conformer aux normes sanitaires tout en améliorant le confort et la productivité du cuisinier.

Le choix du matériel dépendra de la nature de votre activité, mais voici quelques recommandations de base pour aménager votre espace :

- Murs : Privilégiez des lambris ou plaques en PVC.
- Plafond : Le lambris est recommandé, mais si vous optez pour des dalles de faux plafond, il est crucial de choisir un modèle lavable, adapté à une cuisine.
- Éclairage : Adaptez la lumière en fonction de la hauteur de votre laboratoire. Pour un espace de 12 m<sup>2</sup>, installez deux dalles LED pour le faux plafond. Ces dalles offrent une lumière diffuse tout en habillant élégamment le plafond.
- Aération : Si votre activité produit beaucoup de condensation ou de fumée, il est conseillé d'installer un extracteur d'air, tel qu'une hotte. Bien que non obligatoire (puisque vous n'êtes pas classé en tant qu'Établissement Recevant du Public), vous avez une obligation de résultat. Lors d'un contrôle sanitaire, si votre activité génère trop de fumée, un extracteur d'air peut être exigé. Cette disposition relève également du Code du travail, que les agents de la DDPP appliquent. En vertu de l'article R4222-1, l'air des locaux fermés doit être renouvelé pour :
  1. Maintenir la pureté de l'atmosphère afin de préserver la santé des travailleurs ;
  2. Prévenir les températures excessives, les odeurs désagréables et la condensation.

Il est donc fortement recommandé d'installer une hotte pour éviter l'accumulation de graisses sur les murs et les équipements, garantissant ainsi un environnement propre et sain.

Enfin, pour une surface de 12 m<sup>2</sup>, respectez la norme de 500 lux/m<sup>2</sup>, ce qui équivaut à un besoin total de 6 000 lux. Avec des dalles LED de 3 200 à 3 600 lumens chacune, deux dalles suffiront à atteindre l'éclairage requis.



### ***PARTIE 3 : ÉQUIPER SON LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE***

L'équipement de votre cuisine est un élément clé. Avant de procéder à vos achats, prenez le temps de dresser une liste détaillée du matériel de cuisine professionnel en fonction de vos besoins spécifiques. Pour n'oublier aucun élément, établissez votre liste en fonction des différentes zones de votre laboratoire de cuisine : froid, chaud, découpe, stockage, etc.

Cette liste doit tenir compte de plusieurs facteurs : la configuration de l'espace, le type d'activité envisagé, le nombre de cuisiniers, les aménagements existants (eau, prises électriques, ventilation...), le design recherché, ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité à respecter. Assurez-vous de choisir du matériel conçu pour le contact alimentaire et conforme à la réglementation en vigueur.



#### ***3.1 STOCKER CORRECTEMENT LES DENREES SECHES DANS SON LABORATOIRE***

Les denrées sèches doivent être conservées sur des rayonnages alimentaires adaptés, en évitant le bois et le carton, qui sont peu hygiéniques et difficiles à nettoyer. L'inox est recommandé pour son respect des normes, et les étagères en inox permettent d'optimiser efficacement les espaces de stockage.



### 3.2 ASSURER LA CONSERVATION DES DENREES PERISSABLES ET TRES PERISSABLES

Pour les denrées périssables, le froid est l'un des principaux moyens de conservation. Privilégiez donc une armoire réfrigérée ou une chambre froide, positive et/ou négative selon vos besoins (négative pour les produits surgelés).

#### GUIDE TEMPÉRATURES

##### Produits réfrigérés : Classe A

+12°	Fromages à pâte pressée ou cuite.
+10°	Concombres, oranges, mandarines
+8°	Oeufs
+7°	Choux, haricots verts, pommes de terre, aubergines, tomates, laitues, poireaux.
+6°	Beurres, crèmes fraîches, charcuteries.
+5°	Yaourts, laits, petits suisses, rillettes, jambons.
+4°	Gibiers, volailles.
+3°	Plats cuisinés, pâtisseries, ovoproduits, viandes découpées, viandes hachées, abats.
+2°	Langoustes cuites, poissons frais.

##### Produits congelés : Classe C

-12°	Gibiers, lapins, volailles congelées, viandes congelées (quartiers, carcasses)
-14°	Beurre congelé.
-18°	Légumes, fruits congelés, plats cuisinés, pâtisserie surgelée, poissons, viandes congelées (en pièces).
-20°	Glaces, crèmes glacées.

### 3.3 AMENAGER UN ESPACE DE NETTOYAGE

Équipez-vous de matériel de plonge approprié, tel qu'un lave-mains et un lave-vaisselle. Un bac de plonge professionnel peut également s'avérer indispensable.



### 3.4 ORGANISER LE POSTE DE PREPARATION

Privilégiez les plans de travail en inox, comme les tables inox. Il peut également être nécessaire de s'équiper d'une ou plusieurs planches à découper professionnelles. Celles-ci, en polyéthylène, sont résistantes, durables, hygiéniques et faciles à nettoyer.

**C**haque année, en France, un tiers des toxi-infections alimentaires déclarées surviennent au domicile. Des aliments mal conservés, pas assez cuits, ou des transferts de contaminants entre aliments, peuvent par exemple nous rendre malades.

**Quelles sont donc les règles à respecter pour limiter les risques d'intoxication alimentaire ?**

<b>#1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES</b> Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec du <b>savon</b> . À défaut, utilisez une <b>lingette</b> , un <b>gel</b> ou une <b>solution antibactérienne</b> . 	<b>#2 UNE GASTRO ? PAS DE CUISINE</b> <b>Évitez de préparer les repas</b> ou ceux de votre entourage en cas de <b>gastro-entérite</b> . Faites-vous remplacer ou soyez très vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation. 	
<b>#3 AU FRIGO SANS TARDER</b> Ne conservez pas les aliments que vous avez préparés plus de <b>2 heures à température ambiante</b> avant réfrigération. 	<b>#4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE</b> Si des aliments se répandent dans le réfrigérateur, nettoyez-le immédiatement avec un <b>détergent</b> . Prévoyez un nettoyage complet de votre réfrigérateur aussi souvent que nécessaire et au moins <b>une fois par an</b> . 	<b>#5 DU FROID BIEN RÉGULÉ</b>  entre <b>0</b> et <b>+4°C</b> Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur <b>entre 0 et +4°C</b> . Vérifiez également l'étanchéité de ses portes.
<b>#6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER</b> Une planche pour <b>la viande et les poissons crus</b> , une autre pour <b>les produits cuits et les légumes propres</b> . Une fois les aliments cuits, ne réutilisez pas les plats et les ustensiles employés pour les transporter crus. 	<b>#7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ</b> Pour la conservation des produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème, ou aliments « très périssables » non préemballés, sur lesquels ne figure pas de date limite de consommation, une <b>durée inférieure à trois jours</b> est fréquemment recommandée. Demandez conseil à vos commerçants. 	
<b>#8 HACHÉ BIEN CUIT</b> Pour se protéger des agents pathogènes, les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ne doivent consommer <b>la viande hachée que bien cuite à cœur</b> . 	<b>#9 VIGILANCE SUR LE CRU</b> La consommation de <b>viande</b> ou de <b>poisson cru</b> (tartare, carpaccio) et de <b>produits laitiers</b> au lait cru (à l'exception des fromages à pâte cuite pressée comme le gruyère ou le comté) est fortement <b>déconseillée</b> aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées. 	<b>#10 LE BIBERON AU FRAIS</b> Les repas et les biberons de lait des nourrissons nécessitent une attention particulière : ne les conservez <b>pas plus de 48 heures à +4°C</b> . 

## Partie 4 : Créer son entreprise de vente de plats cuisinés à emporter ou en **LIVRAISON**

### **4.1 DEVELOPPER SON CONCEPT DE RESTAURATION**

Avant de vous lancer, il est recommandé de consulter la CCI, qui organise des conférences gratuites et propose des moments d'échange avec des professionnels et conseillers. Cela vous permet de bénéficier de l'expérience d'experts dans votre domaine.

Nous proposons également la formation [« Création et reprise d'un établissement de restauration »](#) qui va vous permettre d'obtenir les bases de la conception de :

- Votre business plan : analyse de la concurrence, stratégie marketing, estimation des revenus, seuil de rentabilité, etc.
- Votre concept : est-il innovant, adapté à la région et aux habitudes de consommation ?
- Votre étude de marché cible : analyse de vos futurs clients, identification du bassin de population et des stratégies pour les attirer.
- Le choix de votre forme juridique.

### **4.2 CHOISIR LA FORME JURIDIQUE POUR SON ACTIVITE DE TRAITEUR A DOMICILE**

Plusieurs statuts juridiques sont envisageables pour exercer une activité de cuisine à domicile :

- Micro-entreprise (anciennement auto-entrepreneur) : statut le plus simple et flexible pour débiter, avec des charges sociales proportionnelles au chiffre d'affaires. Aucune comptabilité réelle n'est requise (donc pas d'expert-comptable à payer), mais il est obligatoire d'avoir un compte bancaire distinct de celui personnel.

- EURL : statut plus onéreux et complexe que celui de micro-entreprise.
- SARL : société classique qui permet de s'associer avec une ou plusieurs personnes.
- SASU : statut parmi les plus adaptés si vous travaillez seul.

Enfin, lors de la création d'une entreprise, il est possible de bénéficier de l'ACRE, une exonération partielle ou totale des cotisations sociales.

### 4.3 QUEL EST LE PLAFOND DE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR UNE ENTREPRISE INDIVIDUELLE (AUTO-ENTREPRENEUR) ?

En tant que micro-entrepreneur, votre chiffre d'affaires annuel hors taxes (CAHT) ne doit pas dépasser [les seuils suivants pour les années 2023, 2024 et 2025](#) :

- **188 700 € de CAHT annuel** pour les activités de vente de marchandises, de vente à consommer sur place et de fourniture de logement
- **77 700 € de CAHT annuel** pour les prestations de services relevant de la [catégorie des bénéfices industriels et commerciaux \(BIC\) ou des bénéfices non commerciaux \(BNC\)](#).

#### À savoir

En cas **d'activité mixte**, le chiffre d'affaires total ne peut pas dépasser 188 700 €, avec un maximum de 77 700 € pour les activités de services.

Le micro-entrepreneur ne facture pas de TVA jusqu'à certains plafonds de chiffre d'affaires :

- 91 900 euros (seuil limite) et 101 000 (seuil majoré) de chiffre d'affaires pour les ventes de marchandises,
- 36 800 euros (seuil limite) et 39 100 (seuil majoré) de chiffre d'affaires pour les prestations de services.

Dans ce cas, vous n'êtes pas redevable de la TVA, et vos ventes s'effectuent hors taxes. Cependant, chaque facture doit comporter la mention suivante : « TVA non applicable - article 293 B du CGI ».

La restauration est un **service lorsque vous consommez sur place** : vous ne payez pas que la nourriture et/ou les boissons mais aussi le cadre et, justement, le service. Au contraire, **la restauration à emporter relève de la catégorie des biens**.

A consulter le site du gouvernement :

[👉 Restaurants : droits et obligations des professionnels](#)

## **PARTIE 5 : AUTORISATIONS ET IMMATRICULATIONS NECESSAIRES POUR DEVENIR TRAITEUR A DOMICILE**

### **5.1 OBTENIR LES AUTORISATIONS POUR UTILISER SON DOMICILE COMME LOCAL professionnel**

Pour exercer votre activité de chef à domicile, il est essentiel de vérifier que votre bail ne contient pas de clause spécifique interdisant la cuisine à domicile. Cette restriction peut également être présente dans le règlement de copropriété. N'hésitez pas à contacter la chambre de métiers et de l'artisanat ou votre mairie pour obtenir davantage d'informations.

### **5.2 DECLARER SON ACTIVITE DE VENTE DE PLATS CUISINES A EMPORTER AUPRES DES SERVICES SANITAIRES**

Pour la vente de plats cuisinés à emporter, vous devez déclarer votre activité à la DDPP si vous manipulez des denrées d'origine animale. En revanche, si vous êtes un traiteur exclusivement végétalien, cette déclaration n'est pas requise.

De plus, si vous vendez des produits d'origine animale à d'autres établissements, comme mentionné plus haut dans cet article, vous devrez également solliciter un agrément sanitaire auprès de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP).

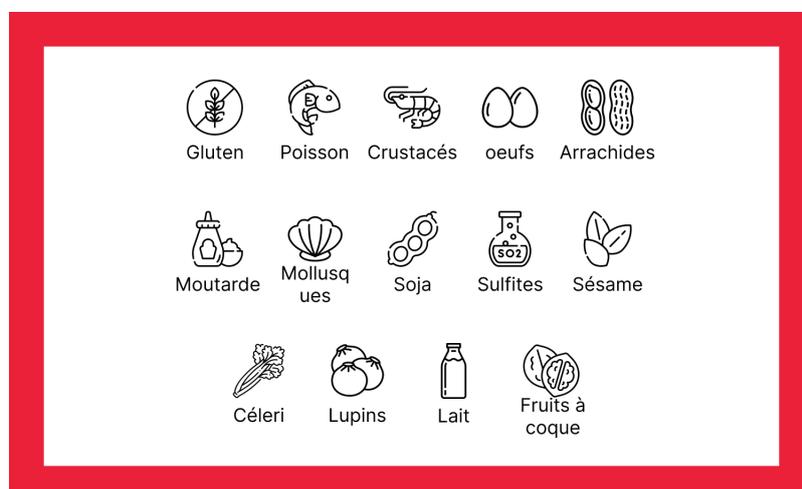
Pour effectuer votre déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale, il vous faut remplir le formulaire 1398406 directement en ligne de manière dématérialisée sur le site <https://www.service-public.fr>.

Pour en savoir plus : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R17520>

Petit plus Pour aller plus loin :

[L'étiquetage des denrées alimentaires :](#)

[Règlement INCO et allergènes en restauration collective](#)



# Aliments Allergènes

L'indication de la présence des **14 allergènes** ci-dessous est obligatoire dans la composition des aliments mentionnée dans leur étiquetage. Cette information est indispensable aux personnes allergiques.



Si vous faites disparaître cette information lors d'un déconditionnement, cette information doit parvenir dans tous les cas aux bénéficiaires

Vous ne devez pas accepter de denrées **sans étiquette** à moins que le fournisseur vous précise la composition sur un document accompagnant les denrées



## 5.3 IMMATICULER SON ACTIVITE : CHAMBRE DE COMMERCE OU CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT ?

Pour immatriculer correctement votre activité, il est important de distinguer sa nature :

- **Activité commerciale** : Si vos clients consomment sur place, même partiellement, l'activité doit être déclarée à la Chambre de commerce et d'industrie (CCI). Une immatriculation secondaire au Répertoire des métiers est nécessaire si une partie des ventes est à emporter. Notez que la consommation sur place transforme votre domicile en un établissement recevant du public (ERP), soumis à des réglementations et autorisations supplémentaires, qui ne sont pas abordées dans cet article.

- **Activité artisanale** : Si vous fabriquez des plats exclusivement à emporter, sans restauration sur place, l'immatriculation doit être effectuée auprès de la Chambre de métiers et de l'artisanat.

#### 5.4 LE PERMIS D'EXPLOITATION : EST-IL INDISPENSABLE ?

L'activité de traiteur à domicile nécessite un permis d'exploitation dans un cas particulier : la vente d'alcool. Dans ce cas, il est obligatoire de déclarer l'ouverture d'un débit de boissons auprès de la mairie et de suivre une formation spécifique pour obtenir le permis d'exploitation.

#### 5.5 OBLIGATIONS POUR UN LABORATOIRE DE TRAITEUR A DOMICILE PRODUISANT DES PLATS DESTINES A LA VENTE AMBULANTE

Les traiteurs non sédentaires ambulants doivent détenir une **carte professionnelle**. La demande doit se faire au moment de l'inscription auprès de la CCI.



#### 5.6 Ne pas oublier l'assurance obligatoire pour exercer comme traiteur à domicile

Bien qu'une assurance ne soit pas obligatoire pour un traiteur à domicile, elle reste fortement recommandée. En effet, en cas de dommages causés à des tiers (clients ou fournisseurs), vous serez tenu de les indemniser. Sans assurance de responsabilité professionnelle, vous devrez assumer ces coûts vous-même. Les métiers de l'alimentaire étant particulièrement exposés, les risques sont nombreux, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou de réaction allergique de vos clients.

#### CONCLUSION

En conclusion, la vente de plats cuisinés à emporter ou en livraison à domicile est une activité attrayante mais qui exige une conformité rigoureuse aux réglementations sanitaires et juridiques. Il est crucial de comprendre et d'appliquer les normes en vigueur, notamment celles relatives à l'hygiène alimentaire, à la sécurité et à la conception des locaux, que ce soit pour une cuisine personnelle ou un laboratoire dédié. Le respect des principes tels que la méthode HACCP et la marche en avant est indispensable pour garantir la sécurité des aliments et éviter toute contamination. Par ailleurs, la création de son entreprise doit être bien préparée, tant sur le plan administratif que juridique, en prenant en compte la forme juridique la plus adaptée, les obligations fiscales et les avantages sociaux possibles, comme l'ACRE. Finalement, cette activité nécessite un équipement adapté, une organisation soignée et une approche commerciale bien pensée pour s'insérer avec succès dans le marché de la restauration à domicile.

# Decassel Formation

Au delà du potentiel.