

Food truck : bon à savoir

Les food trucks, c'est la nouvelle tendance ! On en croise dans les rues, les festivals et même aux fêtes de famille. Que faut-il savoir avant de vous lancer dans ce projet ?

Sous quel statut ?



Il est nécessaire d'avoir un **statut d'indépendant** pour exercer une activité commerciale ambulante.

Après avoir ouvert un **compte bancaire professionnel**, vous devrez vous inscrire à la **Banque-carrefour des entreprises**, vous affilier auprès d'une **Caisse d'assurances sociales**, vous assujettir à la **TVA**, demander une **carte de commerçant ambulant** et vous enregistrer à l'**AFSCA**. Pour ce faire, vous vous adresserez à un guichet d'entreprises

agréé (ou à votre comptable) auprès duquel vous devrez justifier de vos connaissances en gestion de base. Il n'est pas nécessaire de disposer d'un accès à la profession de restaurateur-traiteur sauf pour des repas élaborés.

Votre **mutuelle** et votre **assureur** devront être informés de ce statut.

Aurai-je besoin d'autorisations ?

Hormis votre carte de commerçant ambulant (qui sera demandée par le guichet d'entreprises ou votre comptable lors de votre inscription), vous devrez, dans certains cas, obtenir une autorisation de la commune pour vendre dans la rue ou dans des lieux publics tels que les marchés.

En outre, il faudra faire certifier votre installation gaz et électricité par un organisme agréé.

Par ailleurs, vous devrez disposer d'une autorisation spéciale en cas de vente d'alcool.

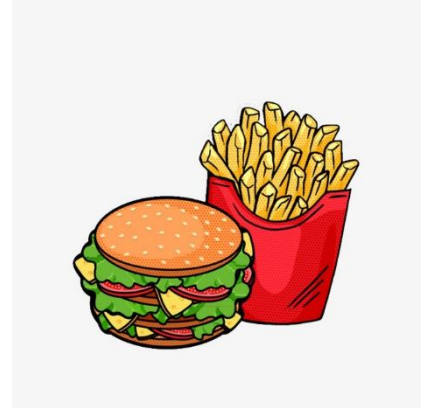
Quel taux de TVA appliquer ?

Tout dépend du service fourni.

La simple livraison : si vos clients emportent leur repas sans le consommer sur place, on parle d'une livraison de bien => le **taux de 6%** s'applique.

La prestation de restaurant : si vos clients consomment sur place parce que vous avez aménagé une infrastructure(*) à cet effet => le **taux de 12%** est adopté.

(*) Il suffit d'un parasol, un chauffage ou encore d'une musique d'ambiance pour considérer un aménagement.



Les taux de 6 et 12% ne s'appliquent qu'aux repas. Les boissons sont soumises à une TVA de 21% sauf les softs emportés qui restent à 6%.

Exception : dans les festivals et les événements en plein air, on ne parle de prestation de restaurant que si les clients utilisent une installation « à l'intérieur ».

Avez-vous besoin d'un système de caisse enregistreuse ?



Seulement si votre chiffre d'affaires annuel dans le cadre de prestations de restaurant dépasse 25.000 €.

Le chiffre d'affaires que vous réalisez pour les seules livraisons n'entre pas en ligne de compte dans ces 25.000 €.

Diverses informations :

https://www.belgium.be/fr/economie/entreprise/professions_reglementees/ambulants_et_forains

http://economie.wallonie.be/Dvlp_Economique/Projets_thematiques/Regionalisation/commerce_ambulant.html

<https://belgianfoodtruckassociation.org/be/fr/home>

<https://demarchesadministratives.be/demarches/ouvrir-un-food-truck>