

Comment ouvrir un camion pizza ? Peut-on s'installer en auto-entrepreneur ? Combien rapporte un camion pizza ? Quel matériel et quelle réglementation pour une pizzeria ambulante ?

Ouvrir un camion pizza représente un rêve d'indépendance pour beaucoup d'entrepreneurs. La pizza est une valeur sûre et les français apprécient de plus en plus les pizzas de qualité. Le marché de vente de pizzas en ambulante est large et concurrentiel, et le camion-pizza reste une institution aussi bien dans les zones rurales que les quartiers.

Toutefois, lancer son camion pizza nécessite de maîtriser de nombreux paramètres et de bien préparer les différentes étapes du projet. Ce type d'activité est parfois difficile à financer. D'autre part, le métier de pizaiolo demande des qualités essentielles pour pouvoir percer et fidéliser la clientèle. Les échecs sont nombreux...

Voici tout ce qu'il faut savoir pour ouvrir son camion-pizza dans les meilleures conditions.

Le marché de la pizza en France.

La pizza est un des produits alimentaires les plus consommés en France. Toutefois ces dernières années la tendance de consommation s'inverse : 765 millions de pizzas ont été consommées en France en 2017 alors que le chiffre était supérieur à 800 millions en 2015. La pizza est de plus en plus concurrencée par les sandwiches, les hamburgers ou encore les **sushis**.

Depuis quelques années, la pizza a souffert d'un certain manque de renouvellement et d'innovation dans les recettes. Un point à prendre en compte lorsqu'on souhaite lancer son camion pizza.

D'autre part on assiste à une **montée en gamme de la pizza**, les français étant de plus en plus attentifs à la qualité : ils demandent des ingrédients authentiques, dont l'origine est connue. Ils souhaitent retrouver le vrai goût de la pizza à l'italienne et sont attentifs à la finesse de la pâte.

Pour être viable, un camion-pizza devra donc miser sur la qualité et l'innovation. Par ailleurs, l'offre devra être régulièrement renouvelée pour éviter l'effet de lassitude.

Réalisez une étude de marché avant d'ouvrir votre camion pizza.

Il est très fortement conseillé de réaliser une **étude de marché** avant l'ouverture d'un commerce de pizza ambulante. [Voir notre article sur les meilleures méthodes d'étude de marché.](#)

L'étude de marché (par exemple une étude par [questionnaire](#)) consistera à cerner les attentes précises de la future clientèle en vue de proposer les bons produits au bon prix, et permettra d'identifier les meilleurs emplacements pour la future activité.

Ouvrir un camion pizza : le chiffrage.

Quel chiffre d'affaires prévoir pour une création de camion-pizza ? Quelle rentabilité espérer ? La réponse est très variable. Tout dépendra des emplacements, des efforts de communication et de la qualité des menus et pizzas.

La première année d'activité, on peut parier sur un chiffre d'affaires compris entre 40 000 € et 100 000 €.

Le coefficient de marge est le plus souvent confortable, **de x3 à x5**.

- Utilisez le [plan financier Excel WikiCréa](#) pour calculer votre rentabilité et préparer vos recherches de financements,
- Utilisez aussi notre [modèle de fiche technique de restauration](#) pour calculer vos coûts et définir vos prix.

Trouver un camion-pizza (la réglementation sanitaire).

C'est un point essentiel du projet : identifier un camion adapté. La solution de l'occasion est la plus adaptée pour un premier lancement.

Il est relativement aisé d'identifier des camions-pizzas sur les sites de petites annonces mais **attention aux vices cachés**.

Dans tous les cas, le camion devra être conforme à la **réglementation sanitaire** :

- présence d'un lave-mains et d'une réserve d'eau potable,
- frigo en état de marche,
- les surfaces en contact avec les aliments doivent être en matériaux lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter (pas de bois),
- les matériaux du camion doivent être résistants au feu. Un extincteur doit être présent à bord.

A noter qu'il faudra obligatoirement se déclarer auprès de la **DDCSPP ou DDPP** en vue d'obtenir un récépissé.

Ouvrir un camion-pizza : les autres points de la réglementation.

Voici les autres points de la réglementation camion pizza :

- **En cas de vente d'alcool**, il faudra se déclarer en mairie. Il faudra demander une **petite licence d'alcool à emporter** (boissons du 3ème groupe, vin, bière, cidre, etc, de 18° d'alcool maximum) ou une licence à emporter (toutes boissons alcoolisées). Voir notre article sur la [législation de la vente d'alcool](#).
- En cas de vente d'alcool, il faudra aussi obligatoirement suivre la **formation permis d'exploitation**.
- Obligation de suivre la **formation hygiène alimentaire**.
- Autre formation obligatoire : le **stage de préparation à l'installation** à faire auprès de la Chambre des métiers, du fait de la nature artisanale de l'activité.
- Obligation de demander une **carte professionnelle de commerçant ambulant** auprès de la Chambre des Métiers. Cela se fait lors de la déclaration d'activité.
- Obligation de souscrire une **assurance responsabilité civile professionnelle** et une assurance pour le véhicule.

Un conseil : prenez de l'avance pour effectuer les formations obligatoires !

Camion-pizza : faut-il opter pour le statut auto-entrepreneur ?

Créer un camion-pizza peut s'envisager sous différents statuts juridiques :

- la **micro-entreprise** : c'est l'ex-régime auto-entrepreneur : c'est le statut le plus simple et le plus souple, puisque les cotisations sociales se paient en fonction du chiffre d'affaires réalisé. C'est un régime sans TVA au départ, ce qui est plutôt un avantage puisque la clientèle est en majorité composée de particuliers qui ne peuvent pas récupérer la TVA. **A noter** :
 - pas de comptabilité mais obligation de suivre les recettes dans un **livre de recettes**,
 - obligation d'avoir un compte bancaire séparé,
 - aucune cotisation sociale à payer en l'absence de chiffre d'affaires,
- l'**entreprise individuelle au réel**, statut plus coûteux et marqué par la complexité du calcul des cotisations sociales.
- l'**EURL** (SARL à associé unique) : statut bien adapté si l'activité comporte des perspectives d'évolution,
- la **SARL** est adaptée pour un projet avec plusieurs associés,
- la **SAS ou SASU** est un type de société dans lequel le dirigeant est assimilé-salarié. C'est un statut qui peut être adapté pour éviter la Sécurité sociale pour les indépendants (ex RSI).

Créez votre entreprise directement en ligne.

WikiCréa a sélectionné **Legalstart** pour vos formalités de création d'entreprise en ligne. **Pourquoi Legalstart ?** Tout simplement parce qu'il s'agit de l'offre la plus complète et la moins chère du marché. [Cliquez ici pour en savoir plus et débiter vos démarches en ligne.](#)

Les étapes pour lancer votre camion-pizza.

Voici les principales étapes pour créer votre camion-pizza, dans le bon ordre :

1. Faites le point sur vous-même et vos compétences (contact client, cuisine, gestion...),
2. Faites une étude de marché,
3. Elaborez vos menus, testez vos recettes,
4. Identifiez des emplacements porteurs et faites des demandes d'emplacement (lettres à rédiger et à envoyer aux mairies / entreprises / particuliers concernés...),
5. Identifiez des camions ou fourgons qui pourraient vous convenir,
6. Faites le point sur le matériel nécessaire,
7. **Etablissez votre plan financier**,
8. Recherchez vos financements (banque ? **micro-crédit ?**),
9. Obtenez vos financements et achetez le véhicule et le matériel,
10. Effectuez les stages et formations obligatoires,
11. Déclarez votre activité auprès de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat,
12. Déclarez votre activité auprès des services sanitaires,
13. Souscrivez vos assurances,
14. Créez vos documents de communication, décorez votre véhicule,
15. Lancez-vous !

Des fichiers Excel pour gérer votre camion pizza (gratuit).

WikiCréa a mis au point des outils Excel gratuits pour gérer votre activité ambulante :

- un **facturier** permettant d'établir devis et factures : [cliquez ici](#),
- un **livre de recettes**, **obligatoire pour les auto-entrepreneurs** : [cliquez ici](#),
- un **modèle de suivi de trésorerie** : [cliquez ici](#).

Voir aussi nos articles :

- [Créer une activité de restauration rapide ambulante](#)
- [Créer un food-truck](#)
- [Un modèle de business-plan food-truck](#)