

TRAVAILLER À VÉLO ...

... DANS LA RESTAURATION



AU SOMMAIRE

- Chapitre 1 - page 3 : À qui s'adresse ce guide ?
- Chapitre 2 - page 4 : Intégrer le vélo-cargo à mon activité de restauration : avec quels objectifs ?
- Chapitre 3 - page 5 : Avantages et inconvénients du vélo-resto
- Chapitre 4 - page 7 : Lieux d'exercice et réglementation
- Chapitre 5 - page 9 : Portraits de professionnels selon le lieu de préparation
- Chapitre 6 - page 11 : Comment se lancer ?
- Remerciements - page 12

Le Programme V-Logistique est un Programme CEE (Certificats d'Économies d'Énergie).

Créé lors de l'Appel à Programmes du ministère de la Transition écologique 2018, V-Logistique sensibilise à la cyclologistique par la mise à disposition de vélos à assistance électrique et vélos-cargos à assistance électrique pour les professionnels.

Note : Les informations contenues dans ce guide sont susceptibles d'évoluer.

CHAPITRE 1 - À QUI S'ADRESSE LE GUIDE ?

Ce guide s'adresse à tout entrepreneur ou porteur de projet dans la restauration. Il vous présente les tenants et aboutissants d'une intégration dans son activité de déplacements à vélo-cargo.

Le terme **vélo-cargo** est utilisé ici pour désigner le véhicule « nu », utilisable comme moyen de déplacement. Le terme **vélo-resto** (foodbike en anglais) est utilisé pour désigner les vélos-cargos aménagés pour la cuisine et le service, au même titre que les camions-resto (foodtrucks en anglais).



Photo : Le Café Gagnant

1. QUELS PROFILS ?

Ces quelques pages ont pour vocation de renseigner des **organisations de toutes tailles et de tous types de restauration**. Ce guide peut intéresser particulièrement ceux qui souhaitent développer **une activité de cuisine mobile ou de préparation et livraison de repas**. Il peut également aider à choisir entre camion-resto et vélo-resto, ou encore orienter un restaurateur qui imagine effectuer ses livraisons à vélo plutôt qu'en camionnette ou scooter.

2. QUELS MÉTIERS ?

À chaque type de métier de bouche ses contraintes : respect de la chaîne du froid, ustensiles et appareils spécifiques, nécessité de conserver des plats chauds, etc.

Ce guide, tout en restant synthétique, s'efforce de fournir des réponses à un maximum d'entrepreneurs et professionnels sur la **question de leur mobilité à vélo utilitaire**. Cela dit, il ne prétend pas faire un rappel exhaustif des règles, notamment sanitaires, à respecter pour chaque métier et ne peut pas se substituer à un « guide métier ».



Photo : La Breizhoir

3. UN COMPLÉMENT DU GUIDE GÉNÉRAL

En préalable à la découverte de ce guide spécifique, nous vous conseillons de vous référer au guide général réalisé par le programme V-logistique et disponible en cliquant [sur ce lien](#). Il contient des éléments sur **les bienfaits de l'entrepreneuriat à vélo et donne des pistes de réflexion pour envisager de sauter le pas**.

Ce guide sur la restauration à vélo a été rédigé par [Velab](#) et les [Boîtes à Vélo – France](#), mis en forme par la [Fédération française des Usagers de la Bicyclette \(FUB\)](#) sur la base d'entretiens de professionnels exerçant dans la restauration à vélo. La liste des personnes et entreprises consultées se trouve au chapitre « Remerciements ».

CHAPITRE 2 - INTÉGRER LE VÉLO-CARGO À MON ACTIVITÉ DE RESTAURATION : AVEC QUELS OBJECTIFS ?

Nous listons ici les raisons principales pour lesquelles vous pourriez penser au vélo-cargo. Bien-sûr, cette liste n'est pas exhaustive mais elle peut vous donner des idées !

1. VOTRE ACTIVITÉ INCLUT UN RESTAURANT OUVERT AU PUBLIC

• Prototyper un service avant l'ouverture d'un restaurant

Ouvrir un restaurant implique des frais importants liés à la recherche, à l'aménagement et au loyer de l'établissement. Avant de vous lancer, vous pouvez être tentés **de tester vos recettes et de vous constituer une première clientèle à moindre frais**. Le fait de débiter avec un vélo-cargo peut ainsi vous permettre de tester votre activité, sans parler de la communication que cela produit !

• Répondre à une demande d'évènementiel

Vous souhaitez intervenir hors les murs de votre établissement, dans le cadre d'événements (festivals, anniversaires, séminaires, etc...) ? Le vélo-cargo, aménagé ou non en cuisine mobile, vous permet de vous déplacer à moindre coût dans un rayon de 10 kilomètres. Dans certains événements, il peut vous aider à vous différencier d'autres prestataires de votre secteur.

LA CANTINA DE GLORIA

Gloria a lancé son projet de vélo-resto en 2014 sur Paris. Elle est spécialisée dans la restauration mexicaine et colombienne et intervient principalement sur de l'évènementiel, en prestation pour les entreprises. Elle possède un triporteur Amsterdamair qu'elle a acheté environ 7 000 € (aménagements du vélo compris) avec l'aide de l'Adie.



• Étendre son activité sur le trottoir

Si vous avez un restaurant, vous avez certainement obtenu un droit d'étalage ou une autorisation d'occupation de l'espace public connexe à votre établissement afin d'y installer une terrasse. Peut-être que le même vélo qui vous sert pour des événements, ou un autre, peut vous permettre de proposer **une animation supplémentaire en extérieur** : écailler, glacier...

• Livrer depuis une cuisine centrale

Que votre cuisine soit ou non intégrée dans un établissement recevant du public, vous pouvez utiliser des vélos-cargos « nus », c'est-à-dire sans aménagement spécifique, afin de **livrer vos points de distribution au plus vite et de la manière la plus agile qui soit**. Ce point n'est pas davantage détaillé ici car le vélo est alors utilisé « simplement » pour la logistique de livraison. Il convient de se référer au livret « Travailler à vélo... dans la logistique ».

LES MARMITES VOLANTES

Les Marmites Volantes possèdent à Paris 2 restaurants et une cuisine dédiée à la restauration scolaire. L'entreprise est spécialisée depuis 10 ans dans la livraison de repas consignés dans des marmites en inox. Les 2 restaurants possèdent un livreur/serveur autonome qui livre les repas commandés la veille principalement par des entreprises (environ une vingtaine de formules par jour).

Sur un autre modèle, la cuisine produit 1 000 repas par jour livrés régulièrement aux cantines scolaires de Paris. Ces tournées, aux charges lourdes et aux horaires contraints, sont effectuées sur des biporteurs Douze Cycles et Urban Arrow ainsi que sur des remorques à vélo.



2. VOUS N'AVEZ PAS DE RESTAURANT

• Utiliser votre vélo-resto en activité partielle

Si vous souhaitez contenir vos dépenses de loyer et de personnel tout en ayant, par exemple, une autre activité à côté, le vélo-cargo peut être un choix judicieux. **C'est certainement le moyen d'exercer qui est le plus économique**. Il ne faut toutefois pas sous-estimer le budget d'investissement initial qui dépasse souvent les 10 000 € en cas d'achat.

• En faire son activité à 100 %

Le vélo est au cœur de votre projet : c'est possible aussi. Seul ou à plusieurs, vous pouvez établir des partenariats judicieux avec la collectivité ou des acteurs privés afin de répondre à leurs besoins de restauration et d'animation. Avec du personnel et plusieurs vélos vous pouvez même mailler votre zone de chalandise de points de vente ou livrer plusieurs clients en un temps réduit. **En d'autres termes, ce ne sont pas les clients qui viennent à vous, mais l'inverse.**

CHAPITRE 3 - AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DU VÉLO-RESTO

1. CRITÈRES MATÉRIELS

• Capacité d'export

Évidemment, le vélo-cargo emporte moins de charge utile (en moyenne jusqu'à 1,5 m³ et 250 kg) qu'un camion-resto. Autrement-dit, il permet de produire moins de portions à vendre, soit un chiffre d'affaires potentiellement moindre.

Cette contrainte d'export vous oblige à penser très attentivement l'aménagement de votre vélo et votre organisation logistique pour optimiser le poids et le volume transporté.

En contrepartie, le coût d'usage d'un vélo-cargo est bien plus modéré et cela vient compenser cette faiblesse relative. Quel que soit votre véhicule, il vous faut calculer le rapport entre le nombre de couverts ou de portions transportables (et vendues), et les charges fixes (véhicule, personnel) et variables (matière).

LA ROUE LIBRE

Luc a lancé son activité de vélo-pizzeria depuis 4 ans à Lille. Il intervient dans l'espace public sur 7 points de vente et en animation d'événements.

Son tricycle (basé sur un Radkutsche) est optimisé pour pouvoir produire 35 pizzas par sortie. Le poids de chargement est réparti de la sorte : 70 kg de four, 35 kg de gaz (2 bouteilles), 60 kg de structure, 40 kg d'ingrédients, 40 kg de vélo.

Pour les événements, il a également un biporteur qui lui permet de produire jusqu'à 120 pizzas par sortie. Luc a fait le choix de privilégier les produits végétaux pour accentuer la démarche zéro carbone. Cela lui permet aussi de diminuer les contraintes liées à la conservation des aliments tels que la viande et le poisson.



• Rapidité et agilité

Pour faire un Paris-Roubaix, c'est le camion-resto qui est le plus rapide ! Il est imbattable pour se rendre dans des zones d'activité excentrées ou sur un événement éloigné de votre point de départ.

Le vélo, quant à lui, trouve toute sa place en milieu urbain congestionné. C'est le terrain de jeu où il excelle, où il peut arriver plus rapidement sur le lieu de vente et où il peut **stationner dans des espaces plus contraints** : trottoirs, halls d'immeubles, places non accessibles aux véhicules motorisés... Ainsi, dans une même ville et dans la limite d'une dizaine de kilomètres de rayon d'action, son domaine de pertinence est étendu.



Photo : Colette Pâtisseries

• Coût et tarification

Le budget d'investissement pour un camion-resto oscille entre 30 000 € et 150 000 € incluant l'achat et l'aménagement du véhicule.

Pour un vélo-resto il oscille entre 10 000 € et 20 000 € (parfois moins), **soit 3 à 7,5 fois moins cher**. Dans les deux cas, il est possible de financer ces investissements afin de les rembourser en mensualités.

Les coûts d'usage sont faibles pour un vélo-cargo car ils sont surtout liés à l'entretien du vélo et de la cuisine mobile. L'assurance est facultative et il faut compter en moyenne, par année, 7 % du prix du matériel à assurer. Les frais de fonctionnement sont largement plus élevés pour le camion-resto car il faut ajouter l'essence, l'assurance obligatoire, le coût du stationnement... Dans les 2 cas, l'établissement des prix de vente doit tenir compte du cumul de ces coûts.

2. CRITÈRES IMMATÉRIELS

• Écologie et acceptabilité

S'il faut parler de **l'impact carbone du véhicule**, il est clair que **le camion** (le plus souvent Diesel) **a un impact bien plus élevé que le vélo-cargo**. Depuis la fabrication jusqu'à son usage, un vélo-cargo triporteur possédant une caisse de 1 500 L émet 85 % de CO₂ en moins par km parcouru qu'un véhicule thermique de la même capacité¹.

Même si les camions électriques commencent à émerger, leur impact écologique n'est pas si bon du fait des émissions à la fabrication et il faut de nombreux kilomètres parcourus pour compenser cet impact. À cette question, s'ajoute les problématiques de pollution de l'air et de pollution sonore auxquelles le vélo-resto répond directement.

Par ailleurs, **les villes se ferment de plus en plus aux véhicules motorisés**. Elles peuvent donc être amenées à réduire le nombre d'emplacements alloués aux camions-resto. Le vélo-resto peut ainsi s'avérer plus acceptable pour celle qui suivent cette voie. La réglementation pour exercer en vélo-resto est explicitée chapitre 4. Les clients privés peuvent se montrer également séduits par l'approche tout en sobriété du vélo-cargo.

• Lien social

Tout commerce génère un lien social dans le rapport qu'il crée entre un commerçant (ou un serveur) et les clients.

Les véhicules-restaurants ne font pas exception et **bénéficient même souvent d'un surcroît de sympathie**. D'après de nombreux témoignages, le vélo-cargo possède même des atouts supplémentaires : le côté inhabituel et la magie de faire tant avec si peu suscite beaucoup d'intérêt et de questions de la part des clients. De plus, la personne qui sert à côté de son vélo est à la même hauteur que son client, ce qui crée une proximité plus forte.

Le vélo-resto constitue un vrai levier d'animation et de redynamisation des centres-villes pour les collectivités.



• Saisonnalité et météo

Du point de vue de la saisonnalité de l'activité, camion-resto et vélo-resto sont soumis aux mêmes contraintes. Cela dit, les coûts fixes sont moins élevés pour un vélo-cargo, ce qui permet de passer les mois creux plus sereinement.

Avec une météo capricieuse, le camion-resto a l'avantage de bien abriter les serveurs et cuisiniers et peut également, grâce à son auvent, abriter les clients. Le vélo-resto a une capacité d'abri nécessairement plus modeste. Un parasol (utile pour le soleil) ne suffit pas en cas de pluie et peut devenir dangereux en cas de vent. **Il est possible de transporter un barnum sur son vélo pour se protéger totalement ainsi que les clients.** Cela implique de transporter une charge supplémentaire de 18 à 24kg environ. Par ailleurs, **le vélo-resto peut être positionné facilement, étant donné sa taille, à l'intérieur d'un bâtiment** (hall d'entreprise par exemple) ou sous un porche, ce qui réduit cette contrainte météorologique.



Photo : La Cri de la Carotte

¹[Plan national cyclologique | ministère de la Transition écologique \(ecologie.gouv.fr\)](https://www.plan-national-cyclologique.fr/)

CHAPITRE 4 - LIEUX D'EXERCICE ET RÉGLEMENTATION

Tout comme avec un véhicule motorisé, l'exercice des métiers de la restauration à vélo doit répondre, dans certains cas, à la réglementation du commerce ambulant et nécessité de respecter certaines contraintes sanitaires.

• Commerce ambulant

Le commerce ambulant au sens strict est « une activité qui consiste à vendre vos services ou vos produits de façon itinérante dans des lieux différents de l'espace public ». Pour pouvoir exercer, il est notamment nécessaire d'obtenir une « carte de commerçant ambulant (...) ».

Le versement d'un droit de stationnement ne peut être exigé des professionnels ambulants lorsqu'ils s'arrêtent momentanément sur les voies publiques pour conclure une vente. Le professionnel doit cependant repartir après sa vente, sous peine d'être considéré comme occupant illégalement l'espace public.



Photo : Florian's Coffee

• Autorisation d'Occupation Temporaire de l'espace Public (AOT)

D'après la loi, pour vendre sur un emplacement et quand on n'est pas dans le cas strict détaillé ci-dessus, « **une autorisation d'occupation temporaire de l'espace public (AOT) » est exigée en ce qui concerne les véhicules**. Les vélos ne sont pas mentionnés, ce qui en théorie ne vous expose pas aux AOT, mais qui en pratique est librement interprété par l'autorité compétente.

Il existe 3 sortes d'AOT concernant la restauration mobile :

- La **demande d'emplacement sur un marché ou une foire**. Cet emplacement est alors alloué par la mairie ou le placier.

- La **permission de voirie**. Elle est à demander à la mairie et est notamment requise pour des installations fixes, par exemple pour occuper l'espace public devant votre restaurant, incluant ou non un vélo-cargo pour le service.

- La **demande de stationnement**. Elle est exigée pour un camion-resto, considéré comme un véhicule. Comme vu plus haut, elle n'est pas explicitement exigible dans le cas d'un vélo-resto. Cela-dit, pour éviter de prendre un risque inutile, nous vous conseillons d'aller de l'avant et d'entrer en contact avec l'autorité compétente pour présenter votre projet.

2. INTERVENTION EN ESPACE PRIVÉ

Il peut s'agir, par exemple, d'établissements d'enseignement privés, d'entreprises, de salons. Dans ce cas, aucun permis n'est exigé. L'occupation se fait simplement au bon vouloir du propriétaire des lieux, avec ou sans redevance. **C'est incontestablement la situation la plus simple d'un point de vue administratif.**

L'autorisation demandée peut être ponctuelle, dans le cas d'un événement, ou régulière, dans le cadre d'une prestation de service avec une fréquence de présence établie contractuellement, par exemple à la pause déjeuner dans une entreprise.

Cela peut concerner autant des espaces intérieurs (halls par exemple) que des espaces extérieurs (préau, jardin, parking). Dans ce cas vous pouvez même être amenés à toucher en toute légalité une clientèle venant de l'espace public.

²[Commerce ambulant \(non sédentaire\) | entreprendre.service-public.fr](https://entreprendre.service-public.fr)



3. COLLER AUX CONTRAINTES DES MÉTIERS DE BOUCHE

Tout établissement de restauration commerciale (restaurant traditionnel, cafétéria, restaurant rapide, etc...) a **obligation de compter parmi ses salariés, au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire**. Cela signifie que même un entrepreneur individuel doit se soumettre à cette règle pour pouvoir exercer en tout légalité.

La plupart des personnes interrogées conseillent de suivre une formation selon la méthode HACCP pour laquelle il est facile de retrouver les [modalités et lieux d'apprentissage](#). Les formations HACCP peuvent être financées par le [Compte Personnel de Formation](#).

4. LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

[Un arrêté du 21 décembre 2009](#) indique les températures de conservation des produits périssables. « Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage »³. **Il s'agit bien d'une obligation de résultat**, quels que soient les moyens mis en œuvre.

L'isotherme est suffisant, si et seulement si, le nombre d'ouvertures est faible et la durée d'utilisation courte. Autrement dit, quand il est bien géré, l'isotherme professionnel est la plupart du temps suffisant pour les livraisons de type course de produits froids ou chauds. L'isotherme facilite grandement le fait d'entreprendre à vélo du fait de son poids réduit et de sa simplicité.

Pour un usage de cuisine (vélo-resto) le réfrigérateur devient nécessaire, les portes s'ouvrant régulièrement. Cela amène une contrainte de poids et d'énergie supplémentaire qui implique de trouver une source d'énergie sur le lieu de prestation. Pour plus d'information à ce sujet, consultez le livret « Travailler à vélo...en température dirigée ».

FRAI'D LE GLACIER

Frédéric distribue de la glace à vélo depuis 2015 à Nantes. Pour assurer la chaîne du froid et donc les conditions sanitaires de conservation de la glace, il s'organise de la sorte :

- Il possède un congélateur sur son lieu de stockage où il réceptionne les glaces venant de son fournisseur
- Pendant son trajet à vélo, généralement très court, les produits sont conservés en froid passif dans un bac isotherme
- Sur son lieu de prestation, il possède une glacière électrique qu'il branche s'il a accès à l'électricité. Sans source d'énergie, il utilise un groupe électrogène.



5. LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

L'hygiène alimentaire, « c'est l'ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques, et garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (de la réception à la distribution)⁴.

Les surfaces, y compris celles des équipements, doivent être revêtues de matériaux lisses, lavables, étanches, résistants à la corrosion et non toxiques. Afin de limiter le poids sur les vélos-cargos, les matériaux souvent choisis sont le plexiglass, le dibond, ou l'inox utilisé en couche fine. Le bois et ses dérivés sont à proscrire.

L'accès à l'eau claire en permanence est aussi exigé. Il faut ainsi prévoir un lave-mains avec du savon et des essuie-tout jetables.

³La chaîne du froid : adoptez les bons réflexes ! | economie.gouv.fr

⁴<https://formation-haccp.info/hygiene-alimentaire-les-5-m-milieu/>

CHAPITRE 5 - PORTRAITS DE PROFESSIONNELS SELON LE LIEU DE PRÉPARATION

Il y a mille métiers dans la grande famille de la restauration. Nous avons choisi de ne pas tous les décrire mais plutôt de les distinguer selon le lieu de préparation, ce qui change tout en termes de matériel et d'organisation.

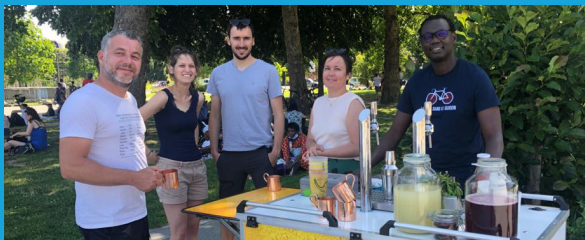
1. PRÉPARATION EN AMONT : LE VENDEUR DE JUS ITINÉRANT

Ce groupe de métiers concerne ceux pour lesquels il y a un laboratoire ou une cuisine de préparation préalable et que l'opération effectuée à vélo ne constitue « que » un acte de vente, plus ou moins tel quel. Dans ce cas, l'aménagement du vélo-cargo est en général simplifié. C'est l'exemple typique du vendeur de jus itinérant.

LA BREIZHOIR

La Breizhoir est un vélo-bar à jus itinérant de prestations de cocktails et de jus de fruits fermentés naturellement. L'entreprise a été créée en 2019 à Nantes par Fall El Hadji.

L'ensemble de ses jus sont préparés en amont notamment du fait du processus de fermentation. La vente (jusqu'à 200 L de jus par jour) est réalisée sur une remorque Toutenvélo aménagée simplement : 4 contenants situés à l'intérieur de la remorque, des tireuses au-dessus, une glacière isotherme contenant de la glace pilée, un parasol et un lave-main.



2. PRÉPARATION SUR PLACE : LE VÉLO-CAFÉ

Préparer sur place nécessite de transporter les produits bruts, et, avec le même véhicule, d'effectuer la préparation. Il y a donc un appareillage dédié à la transformation sur le vélo. Dans ces métiers, le laboratoire n'est généralement pas nécessaire. C'est l'exemple d'un préparateur de jus ou de café.

CAFE SWEET JAMAÏCA

François Laboué a conçu son vélo-café comme un prototype du café jamaïcain qu'il souhaite ouvrir. Son activité se concentre sur de la déambulation dans l'espace public et sur les marchés. Ses cafés sont préparés sur son vélo-cargo avec 2 sources possibles d'énergie : à l'électricité (en statique sur les marchés) ou au gaz quand il se déplace sur l'espace public.

Son triporteur Yockler vieux de 10 ans, auparavant utilisé comme vélo-taxi, pour la collecte de compost et la préparation de crêpes a été aménagé avec 80 % de matériaux d'occasion.



Photo : Roger Kustner pour Café Sweet-Jamaïca



Photo : Madame Pancakes

3. PRÉPARATION MIXTE : LE CRÊPIER AMBULANT

Dans certains métiers, une partie est élaborée en amont et le reste au moment de la vente. Cela nécessite donc un laboratoire et des appareillages et ustensiles sur le lieu de transformation et de vente. C'est le cas par exemple des crêpiers : ils préparent la pâte en amont, la transportent en température contrôlée (avec des ingrédients supplémentaires), puis la cuisinent sur place. Cela nécessite un lieu physique aux normes et beaucoup de matériel spécifique. C'est certainement le métier le plus complexe à mettre en œuvre et les poids transportés sont importants.

Côté matériel, il est bien souvent nécessaire d'avoir une production de froid (réfrigérateur) et une production de chaud (crêpière, le plus souvent alimentée par une bouteille de gaz).

CYCLO GALETTE

Cyclo Galette a été créé en 2019 par Mathieu Chalopin sur la région de Mâcon. Il intervient à la fois de manière régulière dans la rue et les marchés et de manière ponctuelle sur différents événements (par exemple : mariages, festivals, concerts...). La pâte à crêpes est préparée en amont avec une consistance peu liquide afin de faciliter son transport dans des boîtes hermétiques. De l'eau est ajoutée sur place lors de la préparation des galettes. Sa remorque (une base [Carla Cargo](#)) a été aménagée par un artisan et comporte des compartiments réfrigérés (alimentés sur secteur) contenant les aliments frais et deux crêpières (au gaz et électrique). Le coût d'investissement s'élève à environ 11 000 €.



Photo : La Breizhnoir

4. LIVRAISON UNIQUEMENT : LES PÂTISSERIES

Le cas des livraisons simples de produits préparés en cuisine est certainement le plus simple. Le vélo-cargo doit seulement pouvoir transporter le maximum de volume et de poids, en fonction du client, parfois en température dirigée. En général, les contenants isothermes suffisent.

COLETTE PÂTISSERIES

Sarah a débuté son activité de pâtissière à vélo en janvier 2021 à Angers. Grâce à son triporteur, elle assure la livraison en circuit court de pâtisseries préparées en amont dans un local partagé avec deux traiteurs. Ses clients réguliers sont des coffee shop, des escape games, des épiceries vrac et des salons de thé.

Une des contraintes liées à l'utilisation de son triporteur porte sur la fragilité de certaines pâtisseries (mignardises, mousses au chocolat) difficilement transportables à vélo.



Photo : Colette Pâtisseries

CHAPITRE 6 - COMMENT SE LANCER ?

1. ÉLABORER SON BUSINESS PLAN

Tout projet d'entreprise nécessite de réfléchir à son modèle économique. Les premières questions à se poser sont :

- Quel est mon positionnement produit et mon savoir-faire associé ?
- Quel investissement en énergie, en temps et en argent suis-je prêt à mettre dans ce projet ?
- Quel est mon bilan prévisionnel ?
- Comment puis-je financer mon projet ? Quelles aides puis-je obtenir ?

Il est nécessaire d'avoir un business plan. Pour cela il existe de nombreux modèles en ligne, et, surtout, des organismes d'accompagnement à la création d'entreprise ou d'activité, avec qui vous pouvez élaborer et valider votre projet. Pour trouver rapidement les aides à l'acquisition dont vous pouvez bénéficier, consultez le site Me-sAidesVélo.fr.

Le choix de la structure juridique est également un point important. Un certain nombre d'entrepreneurs se lancent via une Coopérative d'Activité et d'Emploi (CAE) ce qui permet de lancer son projet en étant indemnisé par Pôle Emploi, en ayant un accompagnement dédié et en déléguant la partie administrative.

En outre, pour les questions spécifiquement liées à l'entrepreneuriat à vélo, l'association référente dans le domaine est Boîtes à Vélo - France. Elle organise des programmes de découverte et de formations et bénéficie d'un large réseau d'entreprises et entrepreneurs à vélo, dont certains sont soit formateurs, soit conseillers, soit fournisseurs de matériel et de services.

MA CYCLOENTREPRISE

Le programme CEE Ma Cycloentreprise accompagne gratuitement les entrepreneurs et petites entreprises vers l'intégration du vélo et vélo-cargo dans leur activité professionnelle. Le parcours est composé de 3 étapes :

- Une formation d'une demi-journée alliant théorie et essai pratique de vélos-cargos.
- Un accompagnement individuel technique avec un formateur spécialisé.
- Un accompagnement financier avec une prime allant jusqu'à 20 % du prix d'achat du matériel.

Certains formateurs du programme sont spécialisés dans la restauration ambulante :

- Laure Galba, Madame Pancake, Bordeaux
- Luc Bédouchaud, La Roue Libre, Lille
- Florian Marcos, Florian's Coffee, Toulouse
- Frédéric Ratouit, Frai'd le glacier, Nantes

Ma
Cyclo
entreprise



Photo : Colette Pâtisseries

2. SE FAIRE CONSEILLER ET SE FOURNIR EN MATÉRIEL AMÉNAGÉ

Sur la question matérielle, certains fournisseurs sont spécialisés dans la fabrication et la vente de vélos aménagés. **Beaucoup de vélos sont faits sur mesure après échange avec le fournisseur, en fonction des besoins du restaurateur.** Le site de l'association Les Boîtes à Vélo - France en recense une grande partie. Sur Internet, vous en trouverez d'autres.

Quel que soit le prestataire que vous choisissiez, voici un conseil : assurez-vous qu'il connaît les normes d'hygiène, qu'il garantit le matériel au moins 2 ans ainsi que la réactivité du service après-vente et qu'il est capable de vous présenter un prestataire qui pourra assurer la maintenance.

Assurez-vous aussi que le vélo réponde aux normes en vigueur, notamment à celles des cycles à assistance électrique. Elles incluent notamment que l'assistance soit bridée à 25 km/h et se coupe dès que le cycliste cesse de pédaler et que la puissance nominale maximale du moteur ne dépasse pas 250 Watt.

Dans le cas d'une nécessité de froid actif, le réfrigérateur doit être autonome, sur batterie pendant les trajets et branchable sur secteur pour les prestations longues nécessitant une source d'énergie en continu.

Les appareils de production de chaud (crêpières, gaufriers, fours à pizza) sont alimentés soit électriquement (forcément sur secteur et non sur batterie), au gaz, voire au charbon et à transporter avec soi (pour certains pizzaiolos).

3. LOCAUX NÉCESSAIRES

En fonction de votre projet, vous allez certainement avoir besoin d'une cuisine. Au-delà de cet espace de production, vous avez aussi besoin de pouvoir **stationner, laver, et recharger votre (vos) vélo(s)**. En général, un box est suffisant. Il permet par ailleurs de stocker des produits secs, des réserves de couverts, etc.

Il faut veiller à choisir avec attention la localisation et l'accessibilité du local étant donné le rayon d'action limité du vélo-resto.

4. ANTICIPER L'ENTRETIEN

L'entretien de votre monture est primordial. Le mieux que vous puissiez faire est de l'anticiper, autant en termes de prestataire, que de fréquence et de budget. Ceci évite les mauvaises surprises ! De votre côté, une vérification régulière de la pression des pneus, de la lubrification de la chaîne, du bon fonctionnement des freins et du système d'éclairage, sont les opérations incontournables pour conserver votre vélo en bon état de fonctionnement entre deux révisions.

En ce qui concerne le matériel de cuisine, l'entretien courant doit être effectué par vos soins mais les opérations de maintenance et de vérification sont à réaliser par un professionnel également.

5. S'ASSURER : L'ACTIVITÉ, LE MATÉRIEL, LE VÉLO

Dans votre entreprise vous avez 3 choses à assurer :

- Votre activité, en Responsabilité Civile Professionnelle. Cette assurance est obligatoire quelque-soit l'entreprise. En outre, vous devez vérifier que l'exercice de votre profession ne nécessite pas des diplômes ou certifications obligatoires. Nous l'avons vu, dans le cas présent, vous aurez certainement besoin d'une formation à l'hygiène alimentaire.
- Votre matériel, pour le vol, la panne et la casse.
- Votre vélo, pour le vol, la panne et la casse.

L'assurance, dans ces deux derniers cas, est non obligatoire. Elle est cependant fortement conseillée. L'entreprise qui vous fournira le vélo sera la plupart du temps apte à vous proposer un produit assurantielle adaptée, pouvant inclure le tracking GPS du vélo.



Photo : Les Marmites Volantes

REMERCIEMENTS

Le programme V-logistique tient à remercier les personnes et entreprises qui ont participé, par leur témoignage, à l'élaboration de ce livret :

- **Luc Béduchaud**, [La Roue Libre](#), Vélo-pizzeria,
- **Sarah Lagorre**, [Colette pâtisseries](#), Pâtissière et livraison à vélo,
- **Gloria Avila**, [La Cantina de Gloria](#), Cuisine mexicaine et colombienne,
- **Fall El Hadji**, [Le Breizhoir](#), Vélo-bar à cocktail,
- **François Laboué**, [Café Sweet Jamaica](#), Vélo-café jamaïcain,
- **Mathieu Chapolin**, [Cyclo Galette](#), Crêpier ambulant,
- **Julie Bassin & Joseph Molcard**, [Les Marmites Volantes](#), Restaurants et livraisons en gamelles consignées,
- **Benjamin Salem**, [Le Café Gagnant](#), Vélo-café,
- **Ratouit Frederic**, [Frai'd le glacier](#), Vélo-glacier.