



### Restauration mobile (food truck)

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, l'exploitation d'un concept de restauration mobile (food truck) est soumise à l'obtention préalable d'une autorisation de la Police cantonale du commerce, sous la forme d'une licence particulière. La licence doit être affichée bien en évidence.

Par restauration mobile on entend tout concept proposant la vente à l'emporter de boissons sans alcool et de mets cuisinés ou transformés dans un véhicule ou une remorque dont l'équipement est adapté à la restauration.

Un concept de restauration mobile comprend donc nécessairement l'ensemble des éléments suivants :

1. une vente à l'emporter de mets ;
2. des mets cuisinés ou transformés sur place ;
3. dans un véhicule ou une remorque
4. dont l'équipement doit être adapté à la restauration

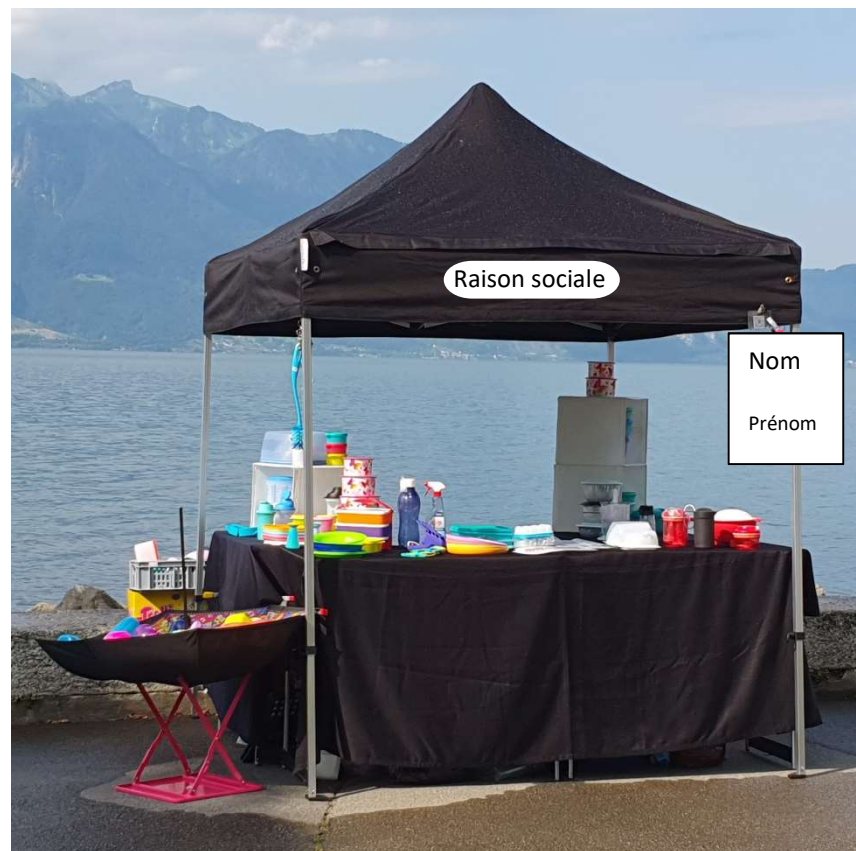
De plus amples informations sont disponibles sur le site de la Police cantonale du commerce : <https://www.vd.ch/themes/economie/police-cantonale-du-commerce/>



### Guide des bonnes pratiques sur les marchés



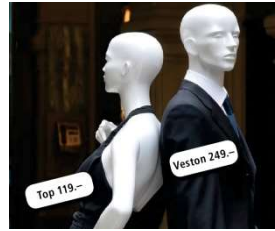
Faire figurer de manière visible sa raison sociale ou son nom et prénom (si le commerce n'est pas inscrit au registre du commerce).



## 2.

### Affichage du prix des marchandises

Le prix à payer effectivement en francs suisses (y compris les taxes, TVA, etc...) doit être indiqué, en principe, sur le produit lui-même ou à proximité immédiate.



Le prix unitaire doit être indiqué pour les marchandises mesurables : prix par Kg, L, m, m2, etc.. (p.ex. Fr. 5.-/kg, Fr. .50/100g)



Pour les marchandises mesurables préemballées et la vente de pain en vrac (supérieur à 150 g), le prix unitaire et le prix de détail doivent obligatoirement être indiqués.



Exemples :

Confiture 350 g fr. 3.85 (=prix de détail) / 100 g fr 1.10 (= prix unitaire)

Pain paysan 350 g fr. 4.10 (= prix de détail) / 100 g fr 1.17 (= prix unitaire)

Il n'est pas obligatoire d'indiquer le prix unitaire dans certains cas, par exemple lors de vente à la pièce, pour des volumes, mesures de poids courants de 1, 2 ou 5 kg, l, m, m2, m3, etc...



L'obligation d'indiquer le prix s'applique également à la vente à l'emporter de plats. Pour les boissons, eaux minérales, sodas, jus de fruits et de légumes, etc... l'indication du prix doit mettre en évidence la quantité à laquelle ce prix se rapporte

Eaux minérales / boissons rafraichissantes			
Eaux minérales ouvertes	3 dl		3.50
Eaux minérales en bouteille	3 dl		3.80
boissons rafraichissantes	3 dl		3.50
Jus de fruits			
Jus d'orange, d'ananas, de grapefruit	3 dl		3.70
Café			
Café crème			3.70
Espresso			3.70
Café lutz (avec alcool) avec crème			5.50 +0.50
Lait			
Lait froid	3 dl		3.00
Lait chaud			3.50
Thé			
Cynorrhodon, camomille, menthe, thé noir			3.70

<i>Chicken Burger fr. 9.-</i>
<i>Frites fr. 3.-</i>
<i>Tartare de bœuf</i>
<i>150 g Fr 9.-</i>
<i>200 g fr. 12.-</i>
<i>Roasbeef, salade, frites</i>
<i>Fr. 15.-</i>

## 3.

### les bonnes habitudes

- Occuper son emplacement sans en dépasser les limites ;
- Observer les règles en matière d'hygiène, maintenir propre son stand et ses abords ;
- **Il est interdit de déverser des eaux de lavage, des huiles ou tout autre produit dans les grilles d'égouts ;**
- Respecter les horaires d'arrivée et de départ du marché ;
- Avant de quitter le marché, débarrasser et reprendre avec soi les emballages (cartons, caisses, cageots, etc...) ainsi que toute marchandise invendue ou avariée.

