



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Essonne

## Etude sectorielle

# Plats à emporter Janvier 2005

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne  
Service Economique**

*Cette action est cofinancée par l'Objectif 3 - Fonds social européen - Union européenne*

**322 square des Champs Elysées – B.P. 225 – 91007 Evry Cedex**

## Sommaire

---

Préambule .....	3
Mise en garde .....	3

### Le chef d'entreprise

---

Définition .....	4
Eléments du profil «type» du chef d'entreprise : compétences, aptitudes .....	5
Formation ... ..	5

### L'activité et l'entreprise

---

Les règles de la profession.....	6
Les règles de l'activité.....	7
Les statuts de l'entreprise : Formes juridiques, Social, Fiscal ... ..	12

### La consommation

---

Evolution de la consommation : Age, fréquentation, habitudes de consommation	14
--	----

### Les chiffres nationaux, départementaux et de l'Essonne

---

Globalement, les chiffres du secteur .....	18
Les chiffres clés : Eléments financiers liés à l'activité .....	18
La restauration rapide en Ile de France et en Essonne .....	19
Cartographie des entreprises sur l'Essonne.....	21
Nombre par commune pour la vente alimentaire à emporter .....	25

### Renseignements Pratiques

---

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce de l'Essonne Les Organisations Professionnelles	26
--	----

### Les sources d'informations

---

Liste des sources d'information .....	27
---------------------------------------	----

## **Préambule**

---

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne et la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne, en partenariat avec la Préfecture de l'Essonne, ont sollicité la participation de l'Union européenne pour cofinancer, dans le cadre du Fonds Social Européen, un programme qui réponde aux attentes des acteurs économiques, et aux enjeux de développement du département de l'Essonne.

Dans cette perspective des études sectorielles thématiques, ciblées sur le territoire essonnien, sont réalisées.

### **Le présent rapport traite des activités de vente alimentaire à emporter.**

#### **Deux objectifs sont visés à travers cette étude :**

1. comprendre le contexte général dans lequel s'inscrivent aujourd'hui ces activités, d'un point de vue national, régional et local
2. mesurer les risques et les opportunités pour un créateur de développer une activité dans ces secteurs en Essonne ;

#### **La réalisation de cette étude s'est appuyée sur les données suivantes :**

- Répertoire de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne avec des chiffres mis à jour en juillet 2004
- APCM – Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat
- Outils « OLIA » d'analyse des données RSA/INSEE spécifique aux Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- Données annuelles des CDGA – Fédération des centres de gestion agréés
- Organismes professionnels :
  - **SNARR** - Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide
- Fiches « Métiers » APCE – Agence pour la Création d'entreprise
- Fiches « Métiers » CIDJ – Centre d'Information et de documentation de la jeunesse

## **Mise en garde**

---

Conçue avec un grand souci de pédagogie et de clarté, cette étude sectorielle très pragmatique, apporte des éléments de réponses aux questions légitimes que tous les porteurs de projet se posent.

Sans prétendre remplacer l'étude de marché, le créateur trouvera dans cet exposé un ensemble d'informations qualitatives et quantitatives, qui ne constitue en aucun cas une méthodologie de création ou de reprise d'entreprise mais permettra d'attirer son attention sur des écueils qu'il aurait sous-estimés.

Nonobstant tout le soin apporté à la réalisation de cette étude, nous ne pouvons garantir dans le temps les informations et déclinons la responsabilité quant aux conséquences résultant de leur usage.

## Définition

### Les activités de Vente de plats à emporter

Les activités de vente de plats à emporter sont répertoriées dans la nomenclature NAFA (Nomenclature d'Activités Française de l'Artisanat) en plusieurs codes reprenant chacun une ou plusieurs spécificités.

#### Activités concernées dans la nomenclature NAFA

Fabrication de plats cuisinés à base de viandes (151EB)  
Préparation de plats a emporter en charcuterie (151FB)  
Préparation de plats a emporter en Boulangerie Pâtisserie (158CC)  
Préparation de plats a emporter en pâtisserie (158DB)  
Préparation et cuisson de produits de boulangerie (158BP)  
Préparation de plats a emporter en boucherie (522CF)  
Préparation de plats a emporter en poissonnerie (522ER)

#### Détail des activités concernées

##### Fabrication de plats cuisinés à base de viandes (151EB)

- Fabrication de plats préparés à base de viandes (Il peut s'agir de produits frais, congelés ou surgelés, appertisés, de semi-conserves ou de conserves de tous types)

##### Préparation de plats a emporter en charcuterie (151FB)

- Fabrication de plats, exclusivement à emporter, préparés à base de charcuteries ou associées à un plat de charcuterie fournis prêt à consommer.
  - Ne comprends pas : Consommés sur place, plats livrés ou servis à domicile

##### Préparation de plats a emporter en Boulangerie Pâtisserie (158CC)

- Fabrication de plats, exclusivement à emporter, préparés à base de produits de boulangerie-pâtisserie (pains, viennoiseries, quiches, pâtisseries fraîches ...)
  - Ne comprends pas : Consommés sur place, plats livrés ou servis à domicile

##### Préparation de plats a emporter en pâtisserie (158DB)

- Fabrication de plats, exclusivement à emporter, préparés à base de produits de boulangerie-pâtisserie (viennoiseries, quiches, pâtisseries fraîches ...)
  - Ne comprends pas : Salon de thé, Consommés sur place, plats livrés ou servis à domicile

**Préparation et cuisson de produits de boulangerie (158BP)**

- Fabrication associée à la vente au détail de crêpes, pizzas, gaufres ...
- Ne comprends pas : cuisson de produits de boulangerie surgelés, réchauffage des précuits

**Préparation de plats a emporter en boucherie (522CF)**

- Fabrication de plats, exclusivement à emporter, préparés à base de viandes ou produits associés à un plat à base de viandes fournis prêt à consommer
- Ne comprends pas : Consommés sur place, plats livrés ou servis à domicile

**Préparation de plats a emporter en poissonnerie (522ER)**

- Fabrication de plats, exclusivement à emporter, préparés à base de poissons ou produits associés à un plat à base de poissons fournis prêt à consommer
- Ne comprends pas : Consommés sur place, plats livrés ou servis à domicile

**Éléments du profil «type»  
du chef d'entreprise : compétences, aptitudes**

**Qualités requises**

---

- Sens des relations humaines (amabilité)
- La partie commerciale est indispensable pour le bon développement de l'activité
- Capacité à acheter et négocier auprès des fournisseurs
- Disponibilité en temps

**Description des tâches / conditions de travail**

---

**La vente de plats à emporter** nécessite suivant le type de produit utilisé (produit de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, poissonnerie) une aptitude à acheter, préparer, concevoir des plats ou produits alimentaires emportés.

Le Chef d'entreprise devra posséder, suivant la taille de son activité, une capacité à s'organiser, manager du personnel.

La disponibilité en temps peut être importante si les plages horaires de vente se répartissent tout au long de la journée dans une petite structure sans salarié.

## Etudes / formations

---

### ■ Pas de formation spécifique à la vente à emporter

Les formations possibles sont des filières liées à la restauration et/ou hôtellerie.

Certaines qualifications sont obligatoires en fonction de la nature des produits vendus et préparés. Obligation de qualification (voir ci-dessous) pour les produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie.

Pas de qualification particulière pour la sandwicherie, saladerie, friterie, crêpes, gaufres ...

## L'activité et l'entreprise

### Les règles de la profession

---

#### Qualification obligatoire

---

Les activités liées à la **Fabrication de produits frais** (Boulangerie, Pâtisserie, Boucherie, Charcuterie, Poissonnerie, Glaces Artisanales ...) exigent depuis la loi de 1996 (loi 96-603 du 05 juillet 1996) en application depuis le décret 98-246 du 2 avril 1998, une qualification minimum correspondant pour ces métiers au CAP, mais pouvant être également, en l'absence de diplôme, remplacée par 3 années d'expérience salariée dans le domaine concerné.

Dans le cas où le futur chef d'entreprise ne pourrait fournir de diplôme ou n'aurait pas une expérience salariée suffisante, l'embauche d'un salarié à temps complet est envisageable et acceptable à condition qu'il soit lui même diplômé ou qualifié par son expérience professionnelle antérieure.

Dans le cas de diplômes ou expérience salariées étrangères, une procédure via la préfecture a été mise en place pour faire valider sous certaines conditions les acquis.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat peut être interrogée pour confirmation en cas de qualification différente du projet envisagé, ou si la future activité intègre plusieurs métiers différents.

#### Stage de Préparation à l'installation

---

L'immatriculation d'une entreprise au répertoire des métiers, quelque soit sa forme juridique, nécessite l'obligation de suivi d'un stage d'une durée légale de 30 heures.

La loi n°82-1091 du 23 décembre 1982 et les décrets d'applications n° 83-517 du 24 juin 1983, n° 93-888 du 2 juillet 1993 stipulent que la demande d'immatriculation au Répertoire des Métiers doit être accompagnée d'une attestation de suivi de stage de préparation à l'installation délivrée par une Chambre de Métiers ou d'une dispense accordée par le Président de la Chambre de Métiers.

Ce stage organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne se déroule sous la forme d'une session du lundi au vendredi, à temps complet de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30. (Nous Contacter pour les dates : 01.69.47.54.21)

## Les règles de l'activité

---

Créer une entreprise dans le domaine de la Vente à emporter requiert le respect des grands principes du droit du commerce et de la distribution, aux dispositions nombreuses.

Elles concernent principalement :

- les conditions pour être chef d'entreprise, pour exercer en France
- la protection du consommateur/loyauté
- l'affichage des prix et autres informations obligatoires
- la concurrence loyale, la publicité mensongère, les pratiques déloyales et discriminatoires, soldes et autres ventes exceptionnelles
- les contrats avec les fournisseurs
- les obligations comptables
- la sécurité des moyens de paiement, chèques impayés, les délais de paiement
- le respect des normes d'hygiène.

## Règles et usages de L'activité

---

### Déclaration d'ouverture

Prendre conseil avant d'effectuer les travaux d'agencement auprès de la Direction des Services Vétérinaires de la Préfecture. Les locaux doivent avoir reçu l'agrément des services techniques de sécurité et être en conformité avec la réglementation sanitaire ; se renseigner auprès de la Préfecture (préfecture de police à Paris). De plus, en cas de restauration sur place comme pour un restaurant, une déclaration d'ouverture de l'établissement doit être faite auprès de la Préfecture qui sera donc le lieu des premières démarches.

### Introduction

Ce document est destiné aux professionnels de la remise directe.

Cette activité est soumise à l'arrêté du 9 mai 1995 dans lequel la remise directe est définie comme toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Les dispositions de cette réglementation doivent être appliquées par les établissements suivants :

- **de distribution alimentaire (remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production)**
- **de restauration**
- **non sédentaires ou occasionnels (véhicule boutique...)**

Par ailleurs, selon l'arrêté du 28 juin 1994, ces établissements ont l'obligation d'effectuer une déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

### Locaux

**Ils doivent être propres et en bon état d'entretien.**

Il faut prévoir :

- des revêtements ininflammables, faciles à entretenir du sol au plafond
- l'évacuation des eaux usées (siphons avec récupérateurs...)
- l'aération et la ventilation nécessaires à l'activité exercée.
- une protection contre l'intrusion des insectes si ouverture de fenêtres (moustiquaires à maille fine)
- un bon éclairage (si néons, ils doivent être protégés)

- un agencement permettant le respect de la marche en avant : du plus sale au plus propre
- un plan de lutte contre les nuisibles (rongeurs, cafards, fourmis...)
- un vestiaire : local ou placard pour éviter le contact des tenues de travail propres et sales et les vêtements de ville.

Les sanitaires du personnel doivent être indépendants si l'établissement offre plus de 50 places assises. Il faut des cabinets d'aisances :

- équipés d'une cuvette
- sans communication directe avec des locaux de préparation ou de stockage des denrées
- avec dispositif hygiénique de lavage des mains (eau, savon bactéricide, essuie-mains à usage unique)

## Equipements

**Ils doivent être propres et en bon état d'entretien.**

Il faut :

- des surfaces non poreuses, imputrescibles, lessivables (bois brut interdit au contact des denrées nues car difficile d'entretien et poreux)
- des équipements permettant de conserver les aliments périssables dans de bonnes conditions (voir le tableau des températures en annexe) : chambre froides négatives, positives, congélateurs, réfrigérateurs, vitrines. Ils doivent être équipés de thermomètres à lecture directe.(visible par le consommateur pour les vitrines), de capacité suffisante selon l'activité du professionnel.
- un dispositif hygiénique de lavage des mains (eau, savon bactéricide, essuie-mains à usage unique)
- des poubelles avec système de fermeture non manuel en nombre suffisant
- un placard ou un local réservé au rangement des produits et du matériel d'entretien
- être alimenté en eau à partir du réseau public d'eau potable

## Personnel

Il doit revêtir une tenue de travail propre, de couleur claire, adaptée à son activité (blouse coiffe, chaussures...) et présenter une propreté corporelle correcte (cheveux longs attachés...)

Le personnel manipulant les aliments doit suivre une formation renouvelée à l'hygiène alimentaire et celle-ci doit être adaptée à l'activité de chacun.

## Denrées

**Matières premières :**

- en provenance d'un établissement agréé (avec l'estampille ou marque sanitaire)
- ou d'un établissement ayant une dispense d'agrément (numéro sur les factures)

**Transport des marchandises :**

- protection des denrées (emballages alimentaires...)
- conservation à bonne température pendant le temps de transport (véhicule réfrigéré ou isotherme, conteneurs, glacières avec glace ou plaques eutectiques...) et enregistrement de ces températures pour prouver leur respect.

**Stockage :**

- à l'abri des contaminations (pas de stockage à même le sol) : les matières premières retirées, si possible, de leur cartons et cagettes en bois (car potentiellement souillés); les produits finis filmés ou dans des récipients fermés, isolés des matières premières.
- à bonne température (en général entre 0 et +4°C), suivant la mention de l'étiquetage. (Ne pas congeler des produits dont l'étiquetage mentionne la conservation à température positive)
- boîtes entamées à transvaser dans des boîtes alimentaires fermées (sinon risque d'altération et d'oxydation).

**Traçabilité :**

- conservation des étiquettes jusqu'à écoulement des produits
- respect des mentions de l'étiquetage : T°C, mode de conservation, DLC
- date de fabrication sur les produits finis (étiquettes, feutre...)
- date d'ouverture des boîtes

**Fonctionnement**

- interdiction de fumer
- plantes et animaux interdits dans les locaux de préparations

**Nettoyage :**

- les surfaces et les équipements après chaque utilisation avec des produits appropriés.
- sous le mobilier, dans les coins, du sol au plafond, les hottes régulièrement.
- les ustensiles et poignée de porte.
  
- Respect de la marche en avant : différencier le secteur sale et le secteur propre
  - Secteur sale : stockage matières premières, légumerie, plonge, sanitaires, local déchets
  - Secteur propre : lieux de préparations, cuisson, stockage produits finis.

Si la marche en avant dans l'espace n'est pas possible, il faut respecter la marche en avant dans le temps (organisation horaire afin d'éviter les croisements sales/propres) en établissant une procédure écrite.

**Autocontrôles**

- état des produits à réception
- température des denrées (les chambre négatives de plus de 10 m<sup>3</sup> équipés d'enregistreurs automatiques)
- analyses microbiologiques par un laboratoire agréé notamment pour les préparations de produits à base de viande, mise sous vide...

**Gestion des déchets :** contenants hermétiques lessivables stockés en dehors de la cuisine.

Cas des boucheries qui souhaitent effectuer le désossage des bovins de plus de 12 mois :

- respect du cahier des charges
- délivrance d'une autorisation par la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

**Conclusion**

Afin de pouvoir mettre en place les moyens permettant la maîtrise des risques sanitaires, les professionnels peuvent également se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène adapté à leur secteur alimentaire.

Par ailleurs, les professionnels mettant en œuvre les dispositions de ces guides peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire et exercer une activité de vente à des intermédiaires si l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquels certains établissements mettent sur le marché des viandes ou des produits à base de viande, est respecté.

Les professionnels désirant réaliser une activité de congélation doivent se déclarer à la direction départementale des services vétérinaires et respecter l'arrêté ministériel du 26 juin 1974 réglementant des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.

## Réglementations Applicables Au Secteur

- **Arrêté du 09/05/1995** réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- **Arrêté du 28 juin 1994** relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- **Arrêté du 26 juin 1974** réglementant des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale
- **Arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- **Arrêté du 08 septembre 1994** fixant les conditions dans lesquels certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

## Températures de conservation de certaines denrées alimentaires

Poissons, crustacés mollusques autres que vivants	0°C à + 2°C
Denrées animales ou végétales cuites ou précuites non stables à température ambiante	+ 4°C
Préparations froides non stables à température ambiante	
Produits transformés non stables à base de viande	
Abats, volailles, lapins	
Découpes de viandes	
Produits de la pêche fumés ou saumurés non stables	
Préparations non stables à base de crème ou d'oeuf	
Lait cru, produits frais au lait cru	
Fromages découpés ou râpés préemballés	
Végétaux crus prédécoupés et leurs préparations	
Produits décongelés	
Jus de fruits ou de légumes de pH supérieur à 4.5	
Produits laitiers frais, desserts lactés	
Beurres et matières grasses	
Desserts non stables à base de substituts du lait	
Produits stables à base de viande tranchée	
Glaces, crèmes glacés, sorbets, tout aliment surgelé	- 18°C
Tout aliment congelé	- 12°C
Plats cuisinés livrés chaud au consommateur	+ 63°C

Les règles d'hygiène prédominent et sont contraignantes, mais doivent être respectées obligatoirement, sous peine de fermeture de l'établissement. L'établissement doit faire contrôler une fois par semaine par un laboratoire la nourriture vendue (afin de se prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire). Cf. arrêté du 28 juin 1974 et se conformer à l'arrêté du 9 mai 1995 sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. (JO du 16 mai 1995). Il responsabilise le professionnel vis-à-vis de l'hygiène. Les obligations sont

portées en terme d'objectifs et non plus de moyens. Une procédure d'autocontrôle doit être mise en place dans l'établissement, en s'inspirant du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Aliments conservés plus de 5 jours : connaître les règles strictes de conservation, ainsi que pour le maintien des plats chauds (à 65 degrés). Les mets servis doivent être exempts de tous risques mécaniques ou toxiques.

Source : Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne

## Sources d'Informations sur l'hygiène

---

Les organismes professionnels, la fiche de la DGCCRF qui a réalisé un récapitulatif sur ce sujet :

Restauration : hygiène des denrées alimentaires. Deux liens possibles :  
<http://www.minefi.gouv.fr/DGCCRF/>

Pour retrouver les textes de loi, décrets et arrêtés : Site [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)

**Les documents publiés au Journal officiel : [www.Journal-officiel.gouv.fr](http://www.Journal-officiel.gouv.fr)**

Consommation : Matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine, brochure 1227.  
Guide des bonnes pratiques hygiéniques -restaurateur 2004  
Hygiène alimentaire : produits végétaux prêts à l'emploi, dits de IV<sup>ème</sup> gamme, un guide des bonnes pratiques hygiéniques.

### Plats cuisinés à l'avance

Obtenir une marque si les plats sont cuisinés (auprès du Ministère de l'Agriculture). Harmonisation européenne, formalisation en cours, renseignement auprès de la Direction Générale de l'Alimentation. Arrêté du 22 janvier 1993 (produits à base de viandes), arrêté du 22 décembre 1992 (produits à base de poisson), arrêté du 26 juin 1974 (produits laitiers).

### Divers

Obtenir des licences pour la vente de boissons (se reporter à la fiche professionnelle de l'APCE sur les Débits de boissons).  
Faire une demande d'autorisation de stationner sur le trottoir (mobylette).  
Obligations en matière d'appellation et de qualité des repas et boissons : répression des fraudes et loi du 2 juillet 1963 sur la publicité mensongère. Attention à la conformité du menu avec l'assiette. Réglementations propres à certains plats : vin et alcools, gibier, truites sauvages, glaces...

### Titres restaurants

Au sujet des titres restaurant, consulter les organismes spécialisés et les ouvrages du CECODIF/ACFCI.

Autres sources d'informations sur les titres restaurants :  
[www.cnr.fr](http://www.cnr.fr), commission nationale des titres restaurant  
[www.crt.asso.fr](http://www.crt.asso.fr), centrale de règlement des titres.

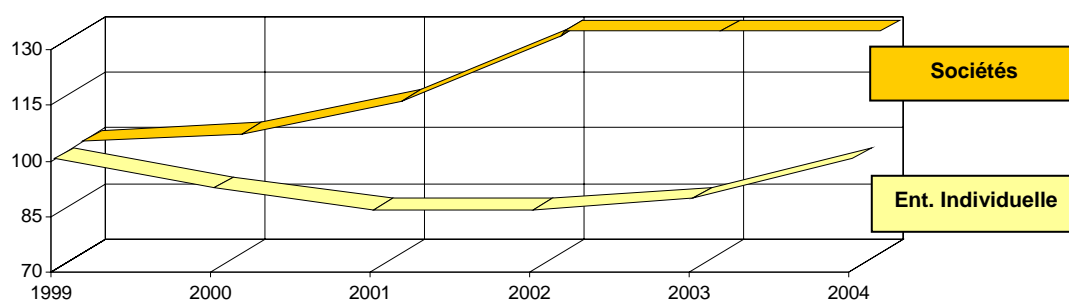
Source : APCE – [www.apce.com](http://www.apce.com)

## Les statuts de l'entreprise, Juridique, Social et Fiscal

### Les statuts de l'entreprise

En 2004 le nombre des "Sociétés/personnes morales" est dominant dans cette famille d'activités (57,4%).

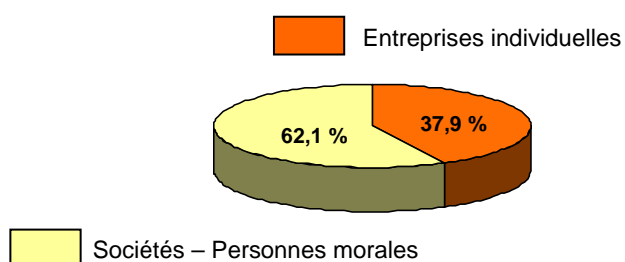
Source INSEE / RSA 2004	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Entreprise individuelle / personne physique	101	93	87	87	90	101
Société / personne morale	45	46	50	58	88	136



De 1999 à 2004, les "Entreprises individuelles / personnes physiques" ont connu une relative stabilité.

De 1999 à 2004, les "Sociétés / personnes morales" ont augmenté de 222,4%.

#### A fin 2004



Dans les formes juridiques « sociétés » sont représentatives : les SARL, 58%, dans une moindre mesure les EURL (entreprise unipersonnelle) 3,5 % et les SA, SAS, entreprise en nom collectif 0,4% chacune.

Pour les entreprises individuelles, 34 % d'entre elles sont à la fois immatriculées en Chambre de Métiers et en Chambre de Commerce en tant que commerçant.

(L'immatriculation en CCI pour une entreprise individuelle est légalement obligatoire si l'activité nécessite de vendre des produits ou marchandises « en l'état », c'est à dire sans intervention de fabrication, réparation ou transformation).

## Socialement : Les organismes sociaux

---

En fonction du statut du chef d'entreprise, un certain nombre d'organismes sociaux deviennent obligatoires pour couvrir l'ensemble de sa couverture sociale.

Les déclarations sont automatiquement réalisées par le CFE (Centre de Formalités des Entreprises) en ce qui concerne les non salariés (gérant majoritaire de société, chef d'entreprise individuelle). Elles sont à la charge du créateur si son statut est gérant minoritaire ou égalitaire de société (SARL).

### Principaux organismes :

**Pour le chef d'entreprise individuelle**, non salarié, 3 organismes sociaux sont obligatoires :

■ Pour la santé : Une caisse maladie régionale, la CMR sous le contrôle de la caisse nationale CANAM ( [www.canam.fr](http://www.canam.fr)). Le chef d'entreprise doit choisir dès sa création, un organisme conventionné pour le paiement de ses cotisations parmi 4 caisses dans une liste que lui remet le CFE (centre de formalités des entreprises) au retrait de son dossier.

■ Pour la famille : l'URSSAF : [www.urssaf.fr](http://www.urssaf.fr) (essentiellement les allocations familiales)

■ Pour la retraite : les AVA, principale caisse retraite des travailleurs non salariés artisans. (Pour la vieillesse de base, la retraite complémentaire) - [www.cancava.fr](http://www.cancava.fr)

**Pour le gérant majoritaire de société**, non salarié, des organismes sociaux identiques au chef d'entreprise individuelle (voir ci-dessus).

■ Pour la retraite : AVA: [www.cancava.fr](http://www.cancava.fr)

**Pour le gérant minoritaire ou égalitaire de société (SARL)**, assimilé salarié, des organismes sociaux identiques à ceux des salariés.

## Conventions collectives

---

L'embauche des salariés est soumise au respect des conventions collectives.

La convention applicable en cas d'embauche de salariés est celle de la restauration rapide

Convention Collective Nationale conclue en application du titre III du livre 1er du Code du Travail, tel qu'il résulte de la loi n° 82-957 du 13 novembre 1982, modifiée par l'avenant n°29 du 22 juin 2001

Champ d'application :

- Dans des entreprises d'alimentation et de restauration rapide, relevant du code NAF 55 3B et ayant pour vocation de vendre exclusivement au comptoir des aliments et des boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter
- Entreprises de restauration livrée (arrêtés d'élargissement des 7/12/93, JO 16/12/93 et du 13/10/97, JO 22/10/97) pour les codes NAF 55-5 D
- Dans des entreprises dont l'activité principale consiste à vendre au comptoir des aliments et des boissons présentés dans des conditionnements jetables et / ou à fabriquer ou pré cuisiner, en vue de leur livraison immédiate, un certain nombre de plats culinaires destinés à la consommation à domicile.

La convention est consultable directement sur le site du syndicat national de la restauration rapide. [http://www.snarr.fr/conv\\_coll/index.htm](http://www.snarr.fr/conv_coll/index.htm)

Brochure JO 3245 nationale signée le 18 mars 1988, extension au 24 novembre 1988.

Les conventions collectives sont disponibles directement auprès de la Documentation Française

La Documentation française  
124 rue Henri Barbusse  
93 308 Aubervilliers Cedex  
Standard, Tél. : 01 40 15 70 00  
Fax : 01 40 15 68 00  
Renseignements documentaires, Tél. : 01 40 15 71 03  
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>  
[information@ladocumentationfrancaise.fr](mailto:information@ladocumentationfrancaise.fr)

### Fiscalement : TVA applicable

Le taux normal applicable est de 19.6 % à l'achat et à la vente si consommé sur place. Les ventes à emporter bénéficient du taux de TVA de 5.5% sauf boissons alcoolisées qui sont à 19.60%.

### Evolution de la consommation

#### La fréquentation des restaurants

Aujourd'hui, 20% des repas sont pris hors du domicile. Ce qui représente 20% du budget alimentation global des ménages français contre 16% en 1980. Les repas à moins de 7,62 euros boisson comprise représentent en France 50% contre 18% il y a 20 ans. (Gira sic)

Le temps dévolu aux repas ne cesse de diminuer : 33 minutes en moyenne pour le déjeuner en 2000, contre 1 heure 38 en 1975 (même source)

Les 15 – 24 ans représentent environ 60% de la clientèle.

#### Restauration rapide, sandwicherie ... Quelques éléments d'étude de marché !

Extraits : Les données partielles sont disponibles gratuitement sur le site [www.creatests.com](http://www.creatests.com) et en vente sur le même site en version complète.

#### Enquête restauration rapide

Quel repas prenez-vous le plus souvent en restauration rapide ?

	Effectifs	%
Petit déjeuner	54	4
Déjeuner	982	65
Goûter	55	4
Dîner	420	28
TOTAL	1511	100

**Enquête restauration rapide & Enquête sandwicherie**

Où mangez-vous le plus souvent le midi ?

	Nbre	%
A votre domicile	681	30
Dans une restauration rapide (Mc Donald's, sandwicherie)	354	15
Dans une cantine d'entreprise	290	13
Au restaurant (pizzeria, chinois, Bistro Romain...)	285	12
Je me prépare des plats que je mange sur mon lieu de travail	227	10
Dans un café / Brasserie	187	8
Dans une cafétéria (Flunch...)	135	6
Autres	78	3
Je me fais livrer des plats que je mange sur mon lieu de travail	51	2
<b>TOTAL</b>	<b>2288</b>	<b>100</b>

Où mangez-vous le plus souvent le midi ?

	Nbre	%
à mon domicile	126	46,2
sur votre lieu de travail	105	38,5
au restaurant	44	16,1
dans un café brasserie	37	13,6
autre(s)	23	8,4
dans un fast-food	20	7,3
<b>TOTAL</b>	<b>273</b>	<b>100,0</b>

**(Résultat enquête Sandwicherie)****Enquête restauration rapide**

En moyenne, à quelle fréquence allez-vous déjeuner à l'extérieur le midi ?

	Effectifs	%
Tous les jours	173	14
2 à 3 fois par semaine	343	27
1 fois par semaine	290	23
1 fois par mois ou moins	359	29
Jamais	94	7
<b>TOTAL</b>	<b>1259</b>	<b>100</b>

Le plus souvent, de quoi se compose votre repas ? (plusieurs réponses possibles)

	Effectifs	%
Plat	1207	32
Dessert	789	21
Boissons non alcoolisées (eau, sodas ...)	769	20
Entrée	469	12
Boissons chaudes (cafés, thés ...)	382	10
Boissons alcoolisées (bières, vins ...)	156	4
Autres	43	1
<b>TOTAL</b>	<b>3815</b>	<b>100</b>

Dans quels lieux prenez-vous en général votre petit déjeuner ?

	Effectifs	%
Dans un café/brasserie	199	39
Dans une restauration rapide	135	26
Sur votre lieu de travail	135	26
Autres	47	9
<b>TOTAL</b>	<b>516</b>	<b>100</b>

Quelle est votre catégorie d'âge ?

	Effectifs	%
Entre 15 et 24 ans	294	23
Entre 25 et 34 ans	509	40
Entre 35 et 44 ans	177	14
Entre 45 et 54 ans	142	11
55 ans et plus	148	12
<b>TOTAL</b>	<b>1270</b>	<b>100</b>

Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?

	Effectifs	%
employé	320	25
cadre	260	20
profession intermédiaire	250	20
étudiant, lycéen	200	16
retraité	200	16
profession libérale	40	3
<b>TOTAL</b>	<b>1270</b>	<b>100</b>

**Enquête sandwicherie**

En général, le midi, mangez-vous de préférence ?

	Effectifs	%
un repas "normal"	196	71,8
un sandwich	62	22,7
autre(s)	12	4,4
un menu "hamburger"	3	1,1
<b>TOTAL</b>	<b>273</b>	<b>100</b>

A quelle fréquence mangez-vous des sandwiches ?

	Effectifs	%
1 fois par jour	23	8,4
2 à 3 fois par semaine	80	29,3
2 à 3 fois par mois	76	27,8
très rarement	83	30,4
jamais	11	4
<b>TOTAL</b>	<b>273</b>	<b>100</b>

Quel(s) ingrédient(s) préférez-vous dans vos sandwiches ?

	Effectifs	%
crudités	181	68
fromage	167	62,8
volaille	127	47,7
charcuterie	117	44
viande	61	22,9
autre(s)	43	16,2
TOTAL/ répondants	266	100,0

Quel(s) type(s) de pain(s) préférez-vous dans un sandwich ? (plusieurs réponses possibles)

	Effectifs	%
pain blanc	137	51,5
pain à l'ancienne	109	41
pain complet	91	34,2
pain de campagne	87	32,7
pain aux céréales	87	32,7
pain de mie	67	25,2
pain de seigle	31	11,7
autre(s)	29	10,9
pain noir	13	4,9
TOTAL/ répondants	266	100,0

Que recherchez-vous en achetant un sandwich ? (plusieurs réponses possibles)

	Effectifs	%
la rapidité	176	66,4
la qualité	175	66
la variété	95	35,8
l'économie	91	34,3
la légèreté	58	21,9
autre(s)	8	3
TOTAL/ répondants	265	100,0

En temps normal, où achetez-vous vos sandwiches ?

	Effectifs	%
sandwicherie	130	49,1
boulangerie/vien	88	33,2
autre(s)	37	14
grande surface	10	3,8
TOTAL	265	100

Quel budget consacrez-vous à l'achat d'un sandwich ?

	Effectifs	%
moins de 15 francs	31	11,7
entre 15 et 19 francs	124	46,8
entre 20 et 24 francs	93	35,1
25 francs et plus	17	6,4
TOTAL	265	100

En général, que buvez-vous en mangeant votre sandwich ?

	Effectifs	%
eau	153	57,7
soda	49	18,5
jus de fruit	22	8,3
bière	21	7,9
aucune boisson	13	4,9
vin	7	2,6
TOTAL	265	100

Quel est votre âge ?

	Effectifs	%
moins de 25 ans	72	26,4
entre 25 et 34 ans	92	33,7
entre 35 et 44 ans	54	19,8
entre 45 et 54 ans	31	11,4
entre 55 et 64 ans	18	6,6
65 ans ou plus	6	2,2
TOTAL	273	100

Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?

	Effectifs	%
profession agricole	3	1,1
artisan, commerçant, chef d'entreprise	24	8,8
cadre ou profession intellectuelle supérieure	78	28,6
employé	79	28,9
ouvrier	13	4,8
retraité	13	4,8
étudiant	30	11
autre	33	12,1
TOTAL	273	100

Source CREATESTS :  
[www.creatests.com](http://www.creatests.com) – Etudes  
 de marché en ligne



## Les types d'entreprises

### 80% d'indépendants et quelques grandes chaînes.

#### ■ Plateau repas et repas d'affaires

Flo Prestige/Fauchon, L'affiche, Dalloyau, Class' Croûte, le Nôtre, Train Bleu, Passion traiteur, Repaburo et Dada 1901 (source : Néorestaurant Magazine).

#### ■ Restauration à domicile et livraison de repas en trente minutes chrono

plus d'une cinquantaine de sociétés se font concurrence à Paris et une dizaine de chaînes côtoie des indépendants. La chaîne leader est Pizza Hut, 95 points de livraison en 2003 (filiale du numéro 1 mondial l'américain Pepsico).

#### ■ Entreprise de livraison de repas, à vocation d'insertion

Madras, La Table de Cana... La restauration livrée compte également de nombreux outsiders, de nouveaux opérateurs (l'Affiche, Casino) et bénéficie du boom d'Internet (exemple : Alloresto).

### Leaders de la pizza en France en 2003 (source : Néo Restauration - mars 2004)

	CA en M €	Nbre
Pizza Hut/Groupe Pepsico	71,34	95
Speed Rabbit Pizza	30	62
Domino's Pizza	28,45	58
La Boite à Pizza	22,95	68
Station Pizza	3,3	12
Mister Pizza	3,14	11
Telepizza	2,3	15
Pizza Sprint	2,78	11
Pizza Pizza	2,5	3
Sudissima	1,52	7
<b>TOTAL</b>	<b>168,28 M€</b>	<b>365</b>

Dominos Pizza est le leader mondial de la restauration livrée avec 6 766 unités de vente dans le monde. Exemple de contrat de franchise en France :

Durée : 10 ans	Investissement initial : 183 000 €
Droit d'entrée 18 295 € HT	Redevance publicitaire : 4% du CA
Surface de vente : 110 à 130 m <sup>2</sup>	Apport personnel : 45 735 €

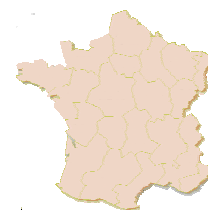
Quelques conseils pour se lancer dans la franchise en restauration livrée dans l'article de DEFIS de mai 2004. [www.defis.com](http://www.defis.com)

Source APCE : [www.apce.com](http://www.apce.com) - Fiche professionnelle « Restauration livrée à domicile »

## Données Nationales & Régionales :

L'absence de code NAFA parfaitement défini rend difficile l'exploitation de chiffres précis.

Les données statistiques suivantes reprennent les moyennes de différents métiers liés à la vente alimentaire à emporter.



### ■ Ratios comptables des entreprises de l'artisanat en 2002

#### Crêperie – Source CDGA

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 74 159	Tranche 2 ≤ 105 451	Tranche 3 ≤ 151 727	Tranche 4 ≤ 233 312	Tranche 5 ≤ 527 949
Nombre d'entreprises	689	124	179	172	131	83
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,8	1,5	1,8	2,5	3,6	6,4
CHIFFRE D'AFFAIRES HT €	140 106	62 011	88 592	126 540	184 851	325 366
Chiffre d'affaires par personne €	49 285	41 176	48 136	50 276	50 982	50 515
Marge brute %	73,8	75,2	73,7	73,7	73,3	74,1
Valeur ajoutée %	55,4	51,1	52,4	54,6	56,1	58,5
Charges de personnel %	20,9	9,8	14,2	18,9	23,2	27,6
Cotisations de l'exploitant %	6,5	8,9	7,9	6,9	6,0	5,1
Impôts et taxes %	2,6	3,3	2,7	2,6	2,4	2,5
Excédent brut d'exploitation %	25,6	29,3	27,6	26,5	24,8	23,5
Amortissements et provisions %	4,0	5,2	4,7	4,4	3,7	3,2
Résultat d'exploitation %	22,2	24,5	23,6	22,7	21,6	21,0
Résultat financier %	-1,5	-1,8	-1,9	-1,7	-1,5	-1,2
Résultat courant %	20,7	22,8	21,7	21,1	20,1	19,7
<b>RESULTAT COURANT €</b>	<b>29 009</b>	<b>14 126</b>	<b>19 244</b>	<b>26 663</b>	<b>37 229</b>	<b>64 187</b>
Rotation de stocks (jrs achats ht)	20	27	20	21	20	18
Crédit clients (jrs ca ttc)	1	1	1	1	1	1
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	35	38	33	36	34	37
B.F.R. (jrs ca ht)	-12	-12	-11	-12	-11	-12

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 51 802	Tranche 2 ≤ 80 310	Tranche 3 ≤ 112 532	Tranche 4 ≤ 161 749	Tranche 5 ≤ 344 873
Nombre d'entreprises	219	39	57	55	42	26
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,7	1,0	1,3	1,6	2,0	3,7
CHIFFRE D'AFFAIRES HT €	99 556	36 931	66 997	95 906	132 550	219 298
Chiffre d'affaires par personne €	57 138	35 294	51 128	60 902	66 922	59 219
Marge brute %	65,7	70,5	68,2	66,1	65,4	62,8
Valeur ajoutée %	48,0	49,1	51,2	49,0	48,4	44,4
Charges de personnel %	11,4	2,1	5,6	8,5	11,5	20,1
Cotisations de l'exploitant %	7,8	10,2	10,2	8,9	7,8	4,7
Impôts et taxes %	2,9	3,7	3,5	2,7	3,0	2,4
Excédent brut d'exploitation %	26,1	33,1	32,0	29,0	26,1	17,6
Amortissements et provisions %	4,4	6,3	4,9	4,4	5,1	2,9
Résultat d'exploitation %	22,0	27,0	27,9	25,1	21,4	14,5
Résultat financier %	-1,1	-1,2	-1,0	-1,0	-1,3	-0,9
Résultat courant %	20,9	25,8	26,9	24,1	20,1	13,6
<b>RESULTAT COURANT €</b>	<b>20 817</b>	<b>9 540</b>	<b>18 004</b>	<b>23 093</b>	<b>26 590</b>	<b>29 762</b>
Rotation de stocks (jrs achats ht)	10	10	13	8	9	10
Crédit clients (jrs ca ttc)	1	3	1	1	3	1
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	33	37	25	29	26	48
B.F.R. (jrs ca ht)	-14	-15	-8	-13	-8	-25

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)

## Restauration rapide (sans distinction des activités).

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 65 519	Tranche 2 ≤ 102 229	Tranche 3 ≤ 156 964	Tranche 4 ≤ 265 412	Tranche 5 ≤ 1 174 926
<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>1 085</b>	<b>195</b>	<b>282</b>	<b>272</b>	<b>206</b>	<b>130</b>
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,8	1,2	1,5	2,1	3,4	8,2
<b>CHIFFRE D'AFFAIRES HT</b> €	<b>150 477</b>	<b>51 958</b>	<b>82 423</b>	<b>125 987</b>	<b>201 510</b>	<b>416 252</b>
Chiffre d'affaires par personne €	54 372	42 364	53 981	59 270	59 838	50 995
Marge brute %	67,4	68,2	68,0	66,3	66,5	68,2
Valeur ajoutée %	47,9	44,2	45,4	46,9	47,6	50,6
Charges de personnel %	19,1	6,7	9,8	14,4	19,1	28,5
Cotisations de l'exploitant %	5,3	8,3	7,4	6,6	4,9	3,3
Impôts et taxes %	2,3	3,1	2,7	2,3	2,1	2,2
Excédent brut d'exploitation %	21,4	26,4	25,6	23,7	21,8	16,9
Amortissements et provisions %	4,1	4,8	4,4	4,2	3,9	3,8
Résultat d'exploitation %	17,5	22,0	21,5	19,7	18,0	13,0
Résultat financier %	-1,2	-1,1	-1,4	-1,2	-1,2	-1,1
Résultat courant %	16,3	20,9	20,2	18,5	16,8	11,9
<b>RESULTAT COURANT</b> €	<b>24 478</b>	<b>10 838</b>	<b>16 641</b>	<b>23 291</b>	<b>33 801</b>	<b>49 645</b>
Rotation de stocks (jrs achats ht)	15	14	18	13	13	16
Crédit clients (jrs ca ttc)	1	0	1	1	1	1
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	36	28	32	32	34	44
B.F.R. (jrs ca ht)	-15	-12	-12	-14	-14	-18

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)

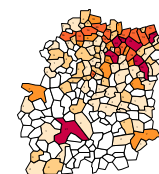
Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 66 713	Tranche 2 ≤ 105 375	Tranche 3 ≤ 162 467	Tranche 4 ≤ 275 426	Tranche 5 ≤ 1 174 926
<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>766</b>	<b>138</b>	<b>199</b>	<b>192</b>	<b>145</b>	<b>92</b>
<b>CHIFFRE D'AFFAIRES HT</b>	<b>157 871</b>	<b>53 226</b>	<b>85 071</b>	<b>130 191</b>	<b>208 972</b>	<b>449 533</b>
<b>Capacité autofinancement brute</b>						
Montant en €	32 521	13 813	20 801	30 338	45 765	69 620
Jours de ca ht	74	92	89	84	81	57
<b>Prélèvements</b>						
Montant en €	26 336	12 558	16 497	23 601	39 032	53 982
Jours de ca ht	60	84	71	66	69	43
<b>Autofinancement net</b>						
Montant en €	6 186	1 254	4 304	6 738	6 733	15 638
Jours de ca ht	14	9	18	18	12	13
<b>Investissements</b>						
Montant en €	7 357	1 797	2 919	5 736	8 409	27 018
Jours de ca ht	17	12	12	15	16	21
<b>Endettement</b>						
Montant en €	20 545	4 211	12 688	19 791	22 475	60 571
Jours de ca ht	47	28	52	58	35	49
<b>Trésorerie</b>						
Montant en €	5 964	2 303	3 427	8 456	8 937	7 056
Jours de ca ht	14	15	15	23	15	7

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)

## Données Départementales :

## Le nombre d'entreprises installé

A août 2004, 285 entreprises sont installées pour la totalité de ces métiers, réparties comme suit :



Fabrication de plats cuisinés à base de viandes	151EB	83
Préparation de plats à emporter en charcuterie	151FB	45
Préparation et cuisson de produits de boulangerie	158BP	119
Préparation de plats à emporter en boulangerie	158CC	21
Préparation de plats à emporter en pâtisserie	158DB	4
Préparation de plats à emporter en boucherie	522CF	11
Préparation de plats à emporter en poissonnerie	522ER	2
<b>Total</b>		<b>285</b>

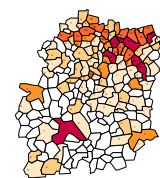
**Avec globalement 51 "ambulants"**  
17,89%

**Avec dans l'activité déclarée**

Sandwich	89
Crêpes	21
Pizzas	87
Frites	14

## L'âge des chefs d'entreprise :

La population des chefs d'entreprises est en grande majorité d'un âge supérieur à 40 ans, 90 % dont 13,6 % avec un âge supérieur à 50 ans.



20	3
20-30	54
30-40	106
40-50	83
50-60	32
60 et plus	7
Total	285

### Tranche - de 30 ans

57 20,00%

### Tranche de 30 à 50 ans

189 66,32%

### Tranche de + de 50 ans

39 13,68%

## L'ancienneté des entreprises

85 % des entreprises immatriculées a moins de 5 ans ce qui représente un flux important de création, seulement 7 % a plus de 10 ans d'ancienneté.

### Entreprise de - d'1 an

34,04%

### Entreprise de 1 an à - de 5 ans

51,23%

### Entreprise de + de 5 ans

14,74%

## Emploi salarié

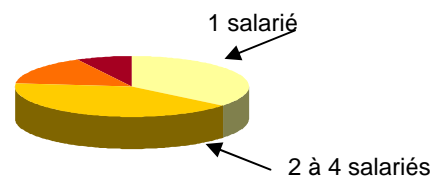
Globalement, 91,2 % des établissements installés sont « employeurs », 8,8 % n'ont pas de salarié.

En 2004 les établissements de "2 à 4 salariés" sont dominants dans cette famille d'activités (40,6%).

### Parmi les établissements « employeurs »

Les établissements de « 1 salarié » pour 2004 sont dominants dans cette famille d'activités (42,6 %)

	1 salarié (42,6 %)
	2 à 4 salariés (36,4 %)
	5 à 9 salariés (13,6 %)
	10 salariés et plus (7,4 %)

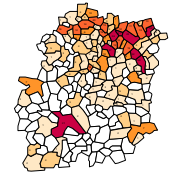


De 1999 à 2004, les établissements de "1 salarié"  
De 1999 à 2004, les établissements de "2 à 4 salariés"  
De 1999 à 2004, les établissements de "5 à 9 salariés"  
De 1999 à 2004, les établissements de "10 salariés et +"

ont augmenté de 91,7 %.  
ont augmenté de 59,5 %.  
ont diminué de 4,3 %.  
ont augmenté de 100 %.

## Répartition des entreprises sur le département de l'Essonne.

Les entreprises de ses secteurs sont réparties sur le territoire de l'Essonne de façon homogène par rapport à la densité artisanale tout métier confondu. Le sud Essonne est moins pourvu en entreprises (hormis les communes de Dourdan, Etampes et Milly la foret) que le nord ce qui respecte bien l'implantation des entreprises artisanales actuelle.



## Répartition par commune :

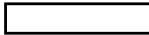







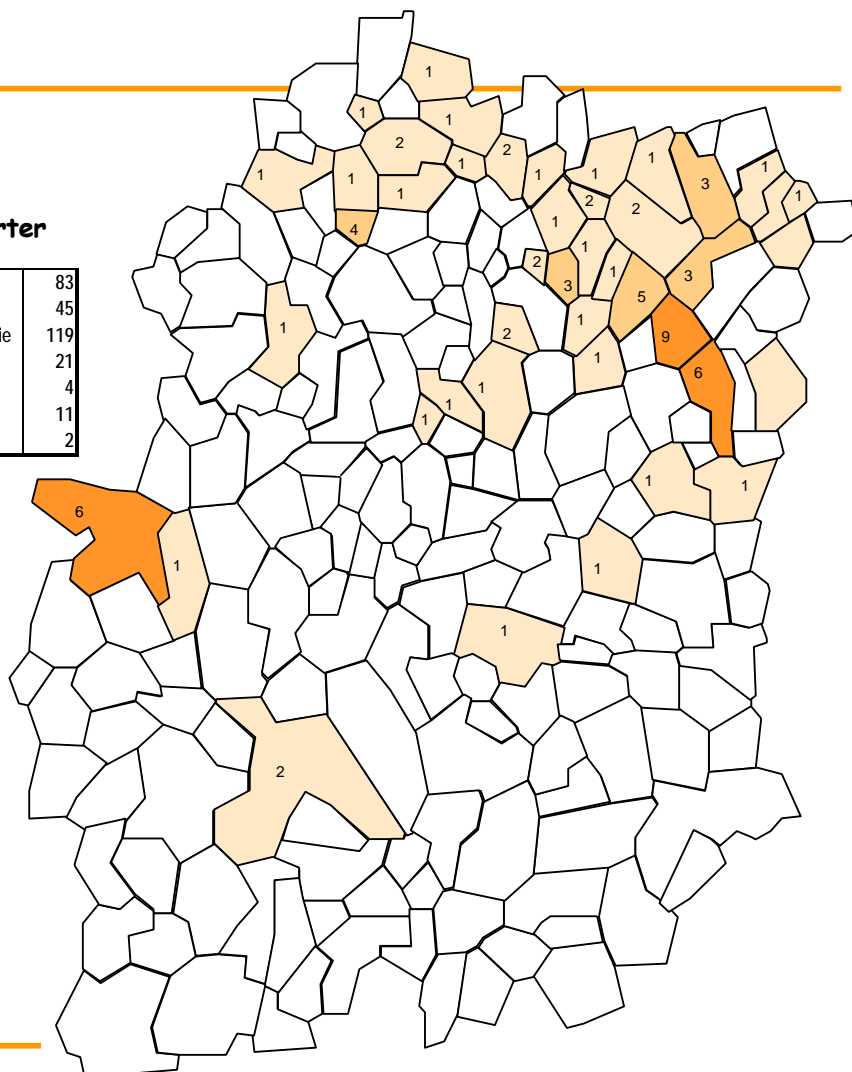
## Carte de référence – Communes de l'Essonne

**Répartition globale  
sur la carte Essonne  
des activités de vente à emporter**

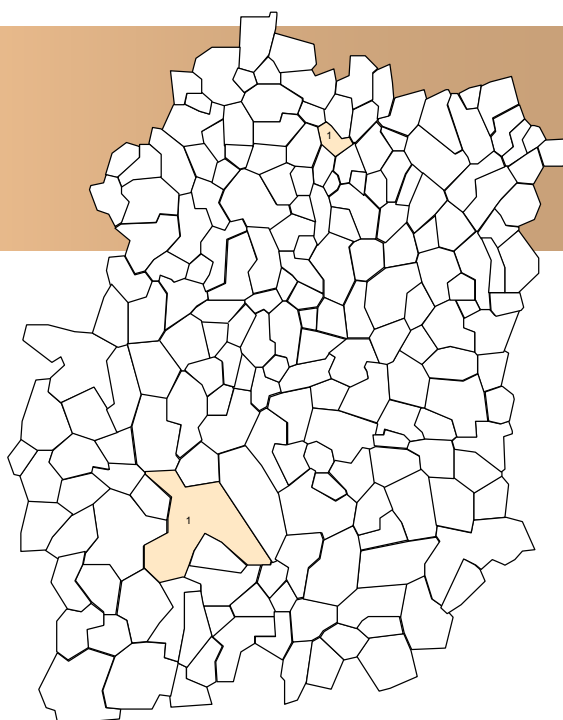
Fabrication de plats cuisinés à base de viandes	83
Préparation de plats a emporter en charcuterie	45
Préparation et cuisson de produits de boulangerie	119
Préparation de plats a emporter en boulangerie	21
Préparation de plats à emporter en pâtisserie	4
Préparation de plats à emporter en boucherie	11
Préparation de plats à emporter en poissonnerie	2

**Légende**

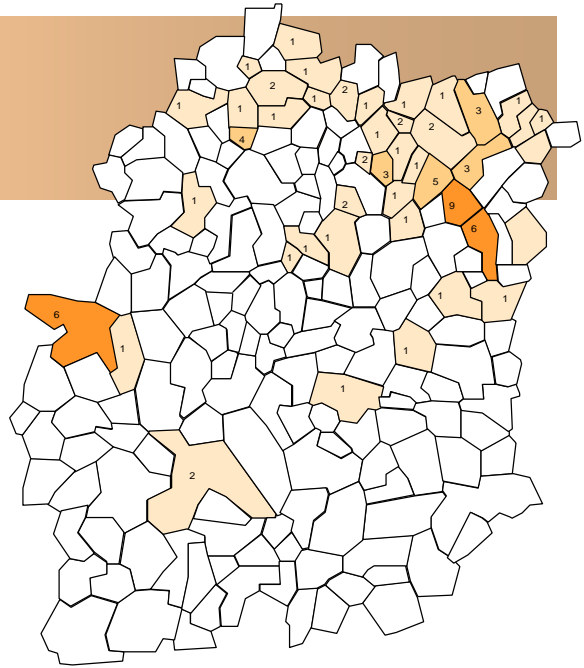
0	
de 1 à 2	
de 3 à 5	
de 6 à 10	
de 11 à 20	
plus de 20 ...	



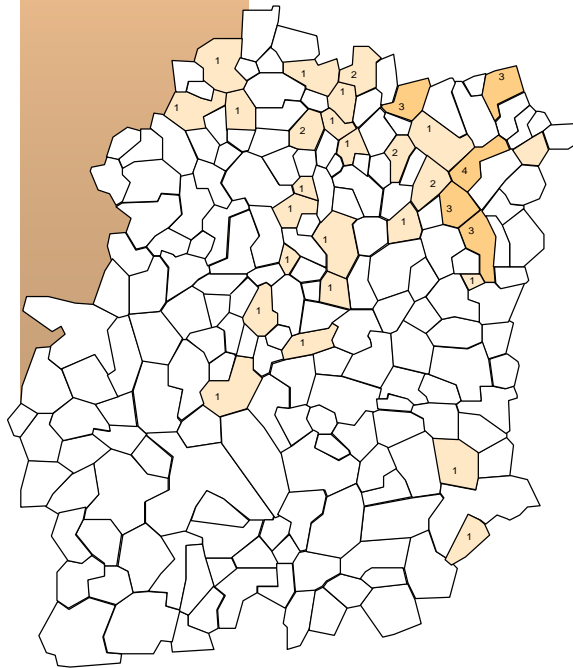
**Répartition des entreprises de  
préparation de plats à emporter  
en poissonnerie  
(Code nafa 522ER)**



Répartition des entreprises de fabrication de plats cuisinés à base de viandes (Code nafa 151EB)



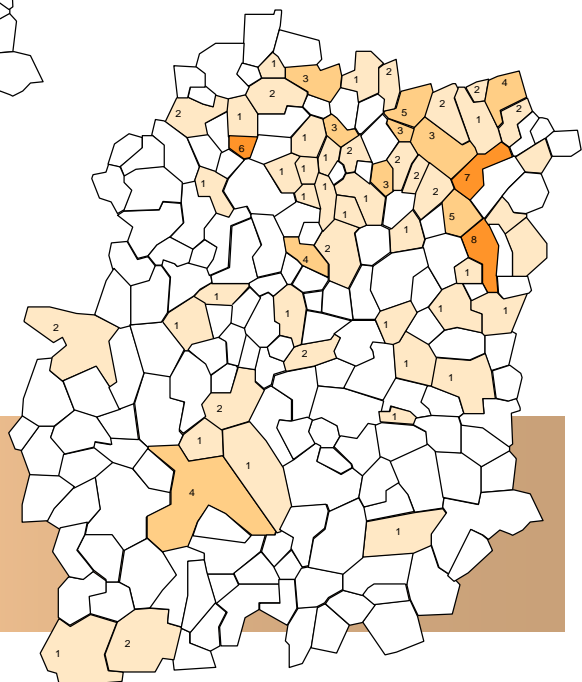
Répartition des entreprises de fabrication de plats à emporter en charcuterie (Code nafa 151FB)



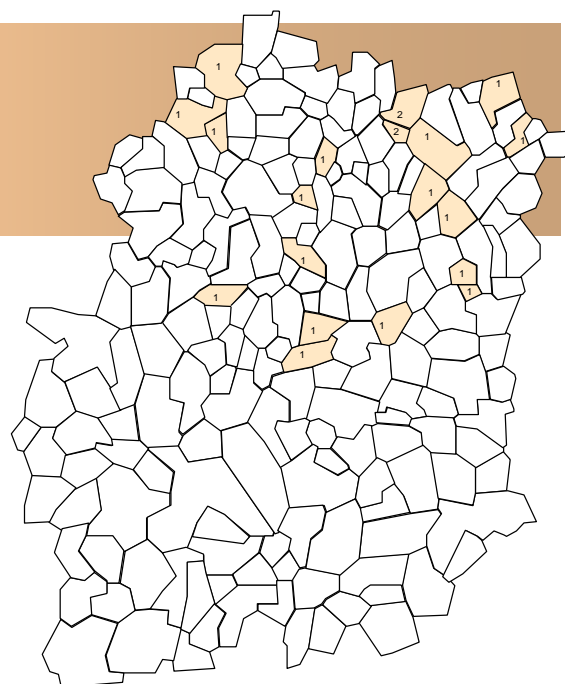
**Légende**

0	
de 1 à 2	
de 3 à 5	
de 6 à 10	
de 11 à 20	
plus de 20 ...	

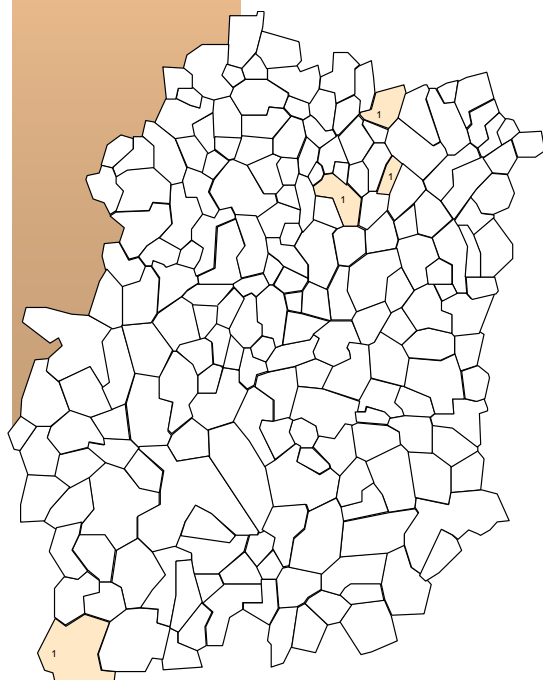
Répartition des entreprises de préparation et cuisson des produits de boulangerie (Code nafa 158BP)



Répartition des entreprises de  
préparation de plats à emporter  
en boulangerie Pâtisserie  
(Code nafa 158CC)



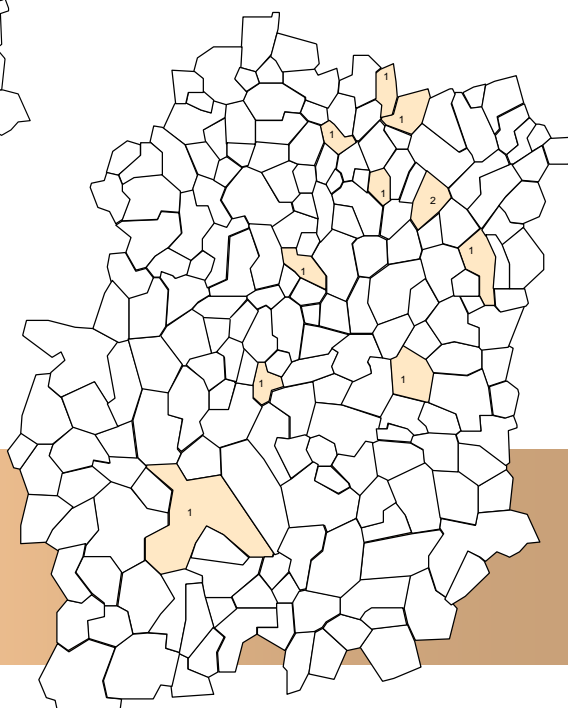
Répartition des  
entreprises de  
préparation de  
plats à emporter  
en pâtisserie  
(Code nafa 158DB)



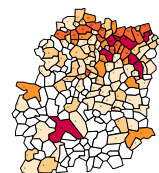
**Légende**

0	
de 1 à 2	
de 3 à 5	
de 6 à 10	
de 11 à 20	
plus de 20 ...	

Répartition des entreprises  
de préparation  
de plats à emporter en boucherie  
(Code nafa 522CF)



## Détail chiffré par activité et commune :



Ville Etablissement	151EB	151FB	158BP	158CC	158DB	522CF	522ER	Total
ANGERVILLE			1		1			2
ARPAJON	1	1						2
ATHIS MONS	1	3	5	2	1	1		13
AVRAINVILLE			1					1
BALLAINVILLIERS			1	1				2
BALLANCOURT SUR ESSONNE	1		1			1		3
BOISSY SOUS SAINT YON		1						1
BONDOUFLE	1	1	1					3
BOUSSY SAINT ANTOINE	1							1
BRETIGNY SUR ORGE	1	1	2					4
BREUILLET			1	1				2
BRIERES LES SCELLES			1					1
BRIIS SOUS FORGES	1							1
BRUNOY	1		2					3
BURES SUR YVETTE				1				1
CERNY	1							1
CHAMARANDE						1		1
CHAMPCEUIL			1					1
CHAMPLAN	1							1
CHEPTAINVILLE				1				1
CHILLY MAZARIN	2	1						3
CORBEIL ESSONNES	6	3	8			1		18
CROSNE			2					2
DOURDAN	6		2					8
DRAVEIL	2	1	3	1				7
EPINAY SOUS SENART	1			1				2
EPINAY SUR ORGE		1	2					3
ETAMPES	2		4			1	1	8
ETRECHY		1	2					3
EVRY	9	3	5	1				18
FLEURY MEROGIS	1							1
GIF SUR YVETTE	1	1	2	1				5
GRIGNY	1		2		1			4
IGNY			1					1
JANVRY			1					1
JUVISY SUR ORGE	2		3	2				7
LA FERTE ALAIS			1					1
LA VILLE DU BOIS			1					1
LARDY		1	2	1				4
LE COUDRAY MONTCEAUX	1		1					2
LES ULIS	4		6					10
LINAS		1						1
LONGJUMEAU		1	3			1	1	6
LONGPONT SUR ORGE			1					1
MAISSE			1					1
MAROLLES EN HUREPOIX		1						1
MASSY	1	1	3					5
MENNECY	1		1					2
MEREVILLE			2					2
MOIGNY SUR ECOLE		1						1
MONTGERON	3		1					4
MONTLHERY		1	1	1				3
MORANGIS	1							1
MORIGNY CHAMPIGNY			1					1
MORSANG SUR ORGE	3		3			1		7
NOZAY			1					1
ONCY SUR ECOLE		1						1
ORMOY		1		1				2
ORSAY	1	1	1					3
PALaiseau	2		2					4
PARAY VIEILLE POSTE			2			1		3
QUINCY SOUS SENART	2	1	1					4
RIS ORANGIS	5	2	2	1		2		12
ROINVILLE SOUS DOURDAN	1							1
SACLAY		1		1				2
SAULX LES CHARTREUX			1					1
SAVIGNY SUR ORGE	1		4	1		1		7
SOISY SUR SEINE			1					1
ST CHERON	2		1					3
ST GERMAIN LES ARPAJON	1		1					2
ST GERMAIN LES CORBEIL			1		1			2
ST MICHEL SUR ORGE		2	1					3
ST PIERRE DU PERRY	1							1
STE GENEVIEVE DES BOIS	3	4	7					14
VAUHALLAN	1							1
VERRIERES LE BUISSON	1							1
VERT LE PETIT			1	1				2
VIGNEUX SUR SEINE	1		2					3
VILLABE			1	1				2
VILLEBON SUR YVETTE	1							1
VILLEMORISSON SUR ORGE	2							2
VIRY CHATILLON	1	2	2					5
WISSOUS		2	1					3
YERRES		3	4	1				8
<b>Total</b>	<b>83</b>	<b>45</b>	<b>119</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>285</b>

## Renseignements pratiques

### Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne

322 Square des Champs Elysées  
B.P. 225  
91007 Evry cedex  
Tél. 01.69.47.54.20 (Standard)  
Fax. 01.69.36.31.02

Service Economique - Permanence création - Tél. 01.69.47.54.38

La Chambre de Métiers organise une matinée par semaine, de 9h30 à 12h30, une réunion d'information création. Nous consulter pour les dates.  
Aucune participation financière n'est demandée, mais il est nécessaire de se pré inscrire en téléphonant au 01.69.47.54.38.

### Chambre de Commerce et d'Industrie

2, cours Monseigneur Roméro - BP 135  
91004 ÉVRY Cedex  
Tél. 01 60 79 91 91  
Fax. 01 60 79 00 11

## Contacts utiles

### Organisations professionnelles

**SNARR** - [www.snarr.fr](http://www.snarr.fr)

**SYNDICAT NATIONAL DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION RAPIDE**  
9. rue de la Trémoille - 75008 PARIS - Tél. : 01 56 62 16 16 - Fax. : 01 49 52 05 50

**CGAD** – [www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail  
15 rue de Rome – 75008 Paris  
Tél. 01 44 90 88 44 – Fax. 01 45 22 64 12

**UPA** – [www.upa.fr](http://www.upa.fr)

Union Professionnelle Artisanale  
3 rue Ampère – 75017 Paris  
Tél. 01 47 63 31 31 – Fax. 01 47 63 31 10

## Partenaires : Hygiène et réglementation

### Centre Local d'Action Qualité - CLAQ Ile-de-France



15 rue de Rome – 75008 Paris  
Tél. : 01 44 90 88 44 - Fax. : 01 45 22 64 12

Contact Essonne : Marielle Heme

Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat de l'Essonne

Service Economique - Tél. : 01 69 47 54 29

Site Ile de France :  
<http://www.cgad.fr/cnaq/claq-75.htm>

Votre partenaire qualité....	Nos prestations	Aides financières
<p>Notre objectif est de vous aider à vous mettre en conformité avec la réglementation en vigueur en hygiène alimentaire</p>  <p><b>Nos atouts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une structure mise en place en 1996, notamment par les organisations professionnelles locales de l'alimentation.</li> <li>➤ Une collaboration étroite avec les chambres consulaires : chambres de métiers et de l'artisanat, chambres de commerce et d'industrie.</li> <li>➤ Une équipe de spécialistes des petites entreprises alimentaires à votre écoute.</li> <li>➤ Des prestations sur mesure et se déroulant le plus souvent dans votre établissement afin de mieux répondre à vos besoins.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diagnostic hygiène de locaux lors d'une création d'activité ou d'une reprise-cession d'un fonds de commerce alimentaire.</li> <li>➤ Audit de vos pratiques de fabrication.</li> <li>➤ Aide à la réalisation de dossiers d'agrément sanitaire dans le cadre d'une remise indirecte de denrées animales ou d'origine animale.</li> <li>➤ Conseils dans les domaines techniques et réglementaires : aide à la compréhension des textes réglementaires, réalisation d'un plan de nettoyage-désinfection, aide au choix d'un laboratoire d'analyses microbiologiques, etc.</li> <li>➤ Aide à la mise en place d'un système de traçabilité des denrées alimentaires.</li> <li>➤ Formation à l'hygiène et à la méthode HACCP.</li> <li>➤ Sensibilisation à la connaissance et aide à l'application des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.</li> </ul> <p>Cette liste n'est pas exhaustive, d'autres prestations personnalisées peuvent être envisagées en fonction de vos besoins.</p>	<p><i>Nos prestations peuvent bénéficier de prises en charge financières totales ou partielles.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Pour les actions de formations :</b> Prise en charge possible par le Fonds d'Assurance Formation auquel vous êtes rattachés.</li> <li>➤ <b>Pour les actions de conseils :</b> Le Conseil Régional d'Ile-de-France soutient les efforts des entreprises artisanales franciliennes dans leurs démarches qualité, notamment avec l'Aide Régionale à l'Agroalimentaire de Qualité (ARAQ artisan).</li> </ul> <p>Les conseillers du CLAQ IDF vous accompagneront pour les démarches permettant de bénéficier de ces prises en charge financières.</p> 

## Sources d'information

Syndicat National De L'alimentation Et De La Restauration Rapide – [www.snarr.fr](http://www.snarr.fr)

UPA – Union Professionnelle Artisanale – [www.upa.fr](http://www.upa.fr)

CGAD - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail – [www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)

CIDJ - Centre d'Information et de Documentation Jeunesse - [www.cidj.asso.fr](http://www.cidj.asso.fr)

APCE – Agence pour la création d'entreprise – [www.apce.fr](http://www.apce.fr)

RM – Répertoire des métiers Essonne – [www.cm-essonne.fr](http://www.cm-essonne.fr)

APCM – Assemblée Permanente des Chambres de Métiers – [www.artisanat.info](http://www.artisanat.info)

INSEE/RSA - L'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques - [www.insee.fr](http://www.insee.fr)

FCDGA – Fédération des Centres de Gestion Agréés – [www.fcga.fr](http://www.fcga.fr)