

Restauration C'est bien entendu aux Etats-Unis que les premiers food-trucks ont vu le jour. Le phénomène s'est rapidement propagé en Europe, notamment en Angleterre, en France et en Allemagne. A Casablanca, la Commune urbaine de la ville vient de les autoriser. Absence de loyer et faibles charges, les potentiels investisseurs pourront proposer de la nourriture rapide à des prix hyper concurrentiels. Est-ce rentable d'ouvrir un food truck? Combien ça coûte? PAR ADAMA SYLLA

Le food-truck autorisé à Casablanca, est-ce un business rentable ?

Alors que des centaines de milliers de Casablancais mangent chaque jour à l'extérieur, l'industrie de la restauration rapide ne cesse de se réinventer pour attirer de nouveaux clients. Pourtant, bien loin des premiers fast-foods, un nouveau concept réglementé est bien parti pour avoir le vent en poupe dans la capitale économique. Il s'agit de la restauration ambulante à travers les camion-restaurants (food-trucks) que la Commune urbaine de Casablanca vient d'autoriser. Il faut dire que l'arrivée des food trucks, très populaires aux Etats-Unis, permettra de diversifier l'offre en matière de restauration ambulante. Ambulants, conviviaux, ces food trucks, s'ils misent sur des produits de qualité, se tailleront un joli succès. Absence de loyer et faibles charges, les futurs propriétaires de ces camions pourront proposer de la nourriture rapide et de qualité à des prix hyper concurrentiels. De quoi se frotter les mains. Encore faudrait-il savoir : que vendre ? À qui ? À quel prix? Où ? Quid de l'investissement? Pour l'emplacement, la Commune urbaine de Casablanca a commencé à montrer les pistes porteuses aux futurs investisseurs. Ces derniers seront autorisés à exercer aux abords des zones industrielles, des universités, des centres de formation, des quartiers administratifs, des jardins publics et des plages. Petit conseil : la vérité est toujours sur le terrain. Un peu avant l'heure de la pause déjeuner, rendez-vous à l'endroit que vous convoitez pour votre affaire. Observez et quantifiez. Midi, les salariés commencent à sortir des immeubles. Pensez à compter tous les piétons qui passent là où vous êtes posté. Combien sont-ils à défiler en l'espace d'une ou deux

heures si précieuses pour votre futur chiffre d'affaires ? Quelles sont les attentes de ma cible ? Voilà ce qui peut aider le futur investisseur à établir une estimation du taux d'occupation, des heures d'affluence, ainsi que du temps de service. C'est à partir de là également que le futur investisseur doit définir son positionnement : haut de gamme, «fast-food», plats chauds, plats froids, pour le déjeuner et le dîner, pour le petit-déjeuner, pour le goûter, etc. A noter que pour ouvrir un food truck, la Commune urbaine de Casablanca a défini un cahier des charges : afficher le menu et les tarifs, respecter une distance d'un minimum d'un kilomètre entre les food trucks (chainage), respecter les normes d'hygiène en vigueur en disposant notamment d'une source d'alimentation en eau et en électricité, d'un réfrigérateur, d'un système de gestion des déchets et de matériel en acier inoxydable et enfin respecter l'interdiction de préparer des mets à base de lait et ses dérivés ainsi que des plats comme le couscous, les tagines et les soupes...

Toujours est-il que ce nouveau segment a tout pour être une véritable alternative à la restauration rapide traditionnelle, car il peut permettre à des créateurs de se lancer rapidement, avec un investissement relativement faible. Il faut souligner que l'achat du camion food truck va représenter le principal poste de dépense. Ainsi, avec un investissement initial de seulement d'un peu plus de 100 000 DH pour l'achat du camion, le food truck offre la possibilité pour de nombreux entrepreneurs potentiels d'ouvrir un établissement de restauration rapide avec de faibles investissements, environ 5 à 8 fois inférieurs à ceux d'un restaurant rapide traditionnel. Actuellement, seul



Actuellement, seul Auto Hall propose sur le marché un «food truck» clé en main hors équipement intérieur (voir photo) au prix de 130.000 DH.

Auto Hall propose sur le marché un «food truck» clé en main hors équipement intérieur au prix de 130 000 DH. Il s'agit du mini-truck DFSK équipé en kiosque ainsi que la fiche technique. La longueur du véhicule est de 4m40 et celle du kiosque est de 2m30. A noter que selon le cahier des charges établi par la Commune urbaine de Casablanca, les dimensions des véhicules ne doivent pas excéder les 7 mètres de longueur et 3 mètres de largeur. Ils doivent être équipés de GPS.

Outre l'achat d'un véhicule et de ses équipements, il faut d'autres frais cachés: le prix des aliments et des emballages (assiettes, couverts, serviettes, etc.), frais de carburant (6 litres au 100 pour le mini-truck DFSK), l'entretien du camion, le lieu de stockage des aliments et le laboratoire de fabrication à louer et la redevance à payer chaque trimestre à la Commune urbaine de Casablanca en fonction des métrages occupés sur le sol. « Si l'emplacement est bien choisi et que le menu proposé est de bonne qualité, il n'y a aucune raison que cette activité ne soit pas rentable. D'ailleurs, à propos de l'emplacement, on peut toujours changer. C'est ça, le secret de ce business. En plus, avec ce vent nouveau qui souffle sur le financement des TPE, beaucoup de jeunes ne vont pas hésiter à s'y engouffrer », analyse ce tenancier de fast-food qui voit en ce nouveau concept un sérieux concurrent. ■