

Location de votre cuisine commerciale – Éléments à considérer



Possédez-vous un établissement de transformation dont la production est parfois en pause? Gérez-vous une cuisine commerciale dans votre communauté? Cherchez-vous des occasions d'augmenter vos revenus?

Si vous avez répondu par l'affirmative à l'une de ces questions, vous pourriez envisager de louer votre cuisine à des entrepreneurs du secteur de l'alimentation qui ont besoin d'un endroit pour transformer des produits alimentaires destinés à des marchés fermiers ou à des établissements de détail ou de restauration.

Louer vos locaux commerciaux autorisés par licence peut générer des revenus supplémentaires pour vous et permettre à des entrepreneurs du secteur de l'alimentation de démarrer et de faire croître leur entreprise sans devoir investir pour des installations pendant la phase de démarrage, alors que le capital et les liquidités constituent un défi. Ce type d'arrangement devient de plus en plus populaire dans les cuisines commerciales communautaires et les installations privées autorisées; il permet d'appuyer l'entrepreneuriat en alimentation, de contribuer au développement économique et d'augmenter localement la sécurité alimentaire.

Si cela semble une bonne occasion pour votre cuisine, voici certains éléments à prendre en considération avant de louer votre établissement :

- Assurez-vous que votre cuisine a un [permis d'exploitation d'un établissement de restauration](#) valide délivré par le [ministère de la Santé, des Aînés et de la Vie active](#). Ce permis est délivré annuellement et doit être affiché dans un endroit visible de la cuisine en tout temps. Un locataire qui souhaite produire des aliments destinés à la vente doit travailler dans une cuisine ayant un permis valide. Si votre permis n'est plus valide, communiquez avec [un inspecteur de la santé publique](#) du ministère de la Santé, des Aînés et de la Vie active.
- Envisagez d'annoncer la location de votre cuisine. Le ministère de l'Agriculture et du Développement des ressources tient une liste des [cuisines communautaires commerciales offertes en location](#). [Il n'y a aucuns frais pour ajouter votre cuisine à la liste](#). Il n'est pas obligatoire que votre cuisine figure dans la liste pour que vous puissiez la louer, mais c'est une excellente manière d'en faire gratuitement la publicité.
- Examinez quel matériel de cuisine serait accessible à un locataire potentiel. Quels sont les jours et les heures pendant lesquels la cuisine est disponible? Quelles sont les exigences d'assainissement pour la cuisine? Est-ce que des espaces de rangement sont disponibles pour les locataires? Préparez une liste de ce qui est disponible et de ce qui ne l'est pas. Êtes-vous prêt à offrir de la formation au locataire sur la manière d'utiliser le matériel?
- Déterminez les tarifs de location de votre cuisine sur une base horaire, journalière ou mensuelle et le montant du dépôt pour dommages éventuels que vous demanderez.
- Rédigez un contrat de location pour votre cuisine en fonction de votre propre calendrier. Il est recommandé que ce contrat soit écrit. Ainsi, les règles de location de votre cuisine seront connues des deux parties. Voici ce que le contrat peut comprendre :

Location de votre cuisine commerciale – Éléments à considérer



- les frais de location;
 - les exigences en matière d'assurance responsabilité;
 - les heures d'ouverture;
 - une liste des aliments qui seront produits dans la cuisine;
 - les activités liées à la salubrité des aliments;
 - les protocoles de nettoyage et d'assainissement;
 - des renseignements sur les inspections de l'organisme de réglementation;
 - la manière d'entreposer les produits crus et finis;
 - une politique de sécurité clairement définie;
 - une politique d'annulation;
 - des renseignements sur l'élimination des déchets;
 - des renseignements sur les licences et les permis.
 - Le locataire doit avoir établi ses propres procédures et pratiques pour assurer le respect des règlements sur la salubrité des aliments. Celles-ci doivent porter notamment sur l'hygiène des employés, le lavage des mains et l'utilisation de gants, la sécurité de la provenance des aliments ainsi que les températures sécuritaires pour les aliments et la contamination croisée.
- Le contrat de location devrait comprendre des dispositions sur les activités liées à la salubrité des aliments ainsi que sur les attentes en matière de nettoyage du matériel et d'assainissement des lieux. **Des mesures préventives liées à la COVID-19 à appliquer dans un établissement de transformation des aliments sont présentées dans un document du ministère de l'Agriculture et du Développement des ressources intitulé [COVID-19 Guidance for the Food Processing Sector](#) [COVID-19 – directives pour le secteur de la transformation alimentaire].**
 - Tous les transformateurs alimentaires qui préparent des produits alimentaires destinés à la vente dans votre cuisine doivent avoir leur propre permis d'exploitation pour utiliser votre cuisine. Veillez à ce que ce soit le cas avant de signer un contrat de location. Vous pouvez diriger les locataires vers notre [ressource](#) sur la manière d'obtenir leur propre permis.
 - Exigez du locataire une assurance responsabilité générale couvrant ses travailleurs ainsi que ses produits dans votre cuisine.

Location de votre cuisine commerciale – Éléments à considérer



- Conseils pour faciliter la négociation avec les locataires :
 1. Limitez les activités à celles qui conviennent compte tenu du matériel, de l'espace et des installations de production disponibles dans votre cuisine.
 2. Tenez à jour, pour chaque exploitant de votre cuisine, un dossier contenant le contrat de location, le permis de transformation et les activités prévues.
 3. Mettez en place une méthode de consignation des activités de chacun des locataires, pour veiller à ce que la facturation corresponde bien aux heures passées en cuisine et pour savoir qui s'y trouvait en cas d'accident, de bris de matériel, d'incendie ou d'inondation.
 4. Déterminez la capacité de votre cuisine pour la location et ne la dépassez pas – évitez de louer la cuisine au-delà des disponibilités et de forcer les exploitants à faire la transformation sans disposer du temps ou de l'espace nécessaire.
- Invitez chaque entreprise du secteur alimentaire qui fabrique un produit destiné aux marchés fermiers ou à des établissements de détail ou de restauration à consulter un spécialiste en développement des entreprises du ministère de l'Agriculture et du Développement des ressources, qui pourra l'aider à faciliter sa croissance. Pour en savoir plus, envoyez un courriel à mbagrifood@gov.mb.ca.

Un milieu sain et sécuritaire, une bonne coopération entre les locataires, la conformité aux règlements et la propreté sont autant d'éléments favorisant la réussite pour la location d'une cuisine commerciale.

Un modèle de contrat se trouve à l'adresse suivante : <https://www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing/starting-a-food-business/kitchen-rental-agreement.html>.

Renseignements additionnels :

Accédez au site www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing

Accédez au site www.manitoba.ca/foodbusiness.index.fr.html

Courriel : mbagrifood@gov.mb.ca

Suivez-nous sur Twitter @MBGovAg

Visitez la chaîne [YouTube d'Agriculture Manitoba](#)