



Quelques conseils pour la création d'une Boulangerie

1 - Choisir un emplacement

- Choisir un emplacement résulte d'abord et avant tout du type d'affaire que l'on souhaite créer, en effet l'évolution du marché de la Boulangerie tend plutôt vers des emplacements en sorties de villes avec parking. Généralement ce type d'affaire génère un CA élevé.
- Dans le cas d'une implantation en cœur de ville, le local doit avoir des places de parking à proximité ou être dans un secteur piéton à fort potentiel.
- Sortie de ville : Dans la mesure du possible le côté droit est toujours de meilleure qualité, il faut aussi vérifier que les véhicules ne passent pas devant le local à une vitesse excessive. Le nombre de places de parking est très important, n'oubliez pas de décompter vos besoins en places pour le personnel. L'idéal pour ce type d'implantation est face à 1 rond-point avec accès direct.
- La surface : Afin de respecter au mieux la réglementation (hygiène, accessibilité) mais aussi pour le bon développement commercial il est conseillé d'opter pour un local doté d'une surface de 160 M2 au minimum.
- Idéalement le local sera doté d'une arrivée électrique avec compteur Jaune, si ce n'est pas le cas il faut demander à EDF et ou à ERDF si la possibilité de raccordement existe.
- Si le local résulte d'un découpage de murs commerciaux, demandez au bailleur si les séparations Coupe-Feu existent.
- Attention dans certains cas une autorisation CDEC est obligatoire, elle engendre le montage d'un dossier par un cabinet spécialisé.
- L'étude de marché : Opter d'abord pour un comptage (1 ½ heure par comptage) aux heures de pointes. Généralement on peut considérer que le pourcentage de clients

potentiel est de 3%. Observez l'environnement commercial, 1 Pharmacie sera un très bon complément commercial. La proximité d'entreprises ou de bureaux peuvent permettre de réaliser un C.A conséquent pour le rayon Snacking.

2 – La location, l'achat des murs, du pas de porte ou de la construction

- Les diverses possibilités existent mais souvent le choix s'imposera en fonction des moyens économiques.
- Si vous devez opter pour un achat de murs ou pour la construction, votre Expert-Comptable vous conseillera certainement pour une acquisition en SCI. Dans ce cas le loyer affecté à la société qui va gérer la Boulangerie ne doit pas excéder 6 % du C.A HT (cette règle est valable dans tous les cas de figures)
- Vous pouvez réserver un local commercial en incluant dans l'acte les conditions suspensives nécessaires : sous réserve de financement, sous réserves d'obtention des autorisations administratives.
- L'acquisition d'un Pas de Porte : Il est quelquefois plus avantageux d'acquérir un Pas de Porte et d'obtenir un montant de loyer raisonnable car l'inverse génère très souvent soit un montant de loyer disproportionné au C.A potentiel ou le repli sur un emplacement de moins bonne qualité.

3 – Les documents administratifs

- Choix 1 - Construction : Vous devrez faire appel obligatoirement à un Architecte, il est le seul à pouvoir vous garantir les compétences nécessaires pour mener à bien votre projet. Dans ce cas il ne faut pas confondre toutes les missions, l'architecte sera le meilleur allié pour la construction du local, en revanche l'agencement et la conception intérieure ne sont pas dans la plupart des cas une mission, qu'il a l'habitude de mener. Ce qui très souvent entraîne des erreurs grossières et coûteuses.
- Choix 2 - Agencement d'un local commercial : Dans ce cas votre agence est tout à fait à même de réaliser les formalités à accomplir. En fonction des communes, même si ce ne devrait pas être le cas, elles peuvent être différentes. Il faut donc se renseigner auprès du service de l'urbanisme de la commune.

Dans tous les cas de figures, vous devez déclarer les travaux en Mairie, respecter la réglementation pour l'accessibilité et la sécurité Incendie, faire effectuer un contrôle des installations électriques par un bureau de contrôle agréé.

En cas de non-respect de dépôt des documents administratifs, le Maître d'œuvre est civilement responsable.

4 – La conception des locaux, le choix du matériel

- Afin de faire établir les différents devis vous devez préalablement mener une réflexion sur le type de produits que vous souhaitez commercialiser.
- Solution 1 – Vous fabriquez toute la production : Le type de choix sera différent si vous optez pour une pousse lente ou pour une pousse contrôlée. Idem pour le dimensionnement du Labo Pâtisserie si vous élaborez votre viennoiserie et pâtisserie.
- Solution 2 – Fabrication partielle : Définissez la partie élaborée en interne de celle acquise en externe → les besoins de stockage en froid négatif et positif seront certainement plus importants que dans la solution 1
- La conception du magasin : le magasin dans la mesure du possible doit être doté de 2 portes (entrée et sortie). Il faut aussi réfléchir à la possibilité de développer un corner de restauration rapide (dans ce cas un toilette au minimum est obligatoire et ce quel que soit le nombre de places prévues pour la restauration et que les places soient assises ou debout – le toilette s'il est unique sera mixte et aux normes PMR). Un agencement du linéaire magasin en ligne droite sera toujours plus performant pour votre tiroir – caisse qu'un agencement en L, ou tout autres configurations. Un bon agencement doit prendre en compte plusieurs critères : 1 bonne exposition pour les produits, 1 logique de mise en œuvre dans le rayon (les produits le moins vendus seront toujours face à l'entrée du magasin), 1 bonne ergonomie et enfin la meilleure esthétique possible.

5 – Le financement

- En fonction de votre expérience, l'apport nécessaire peut fluctuer d'une banque à une autre.
- Vous pouvez opter pour un financement classique pour la partie travaux et aménagements et pour un crédit-bail pour la partie équipement.
- Enfin l'établissement d'un prévisionnel sérieux est indispensable car de ce document découlera la possibilité de mener à bien votre projet (il ne s'agit pas d'aligner des chiffres irréalisables mais il n'est pas non plus conseillé de sous-estimer le C.A car votre besoin en équipement en dépend).
- Il ne faut pas omettre votre besoin en fond de roulement car le démarrage de votre entreprise est crucial, il y a toujours ou très souvent une mise en route qui peut

nécessiter un surplus de besoins financiers pour permettre à terme l'atteinte des objectifs.

CS Signature sera heureuse de vous accompagner dans votre projet, nous sommes concepteur et fabricant pour tout le mobilier réfrigéré et neutre, notre savoir-faire vous permettra de réaliser votre idéal en termes d'agencement magasin.

Nous sommes également en mesure d'assurer la réalisation de l'agencement de la zone technique (Labo Pâtisserie et Fournil), dans ce cadre nous faisons appel aux meilleures marques présentes sur le marché, notre choix est exclusivement basé sur le qualitatif.

En fonction des zones d'intervention nous pouvons faire appel à un membre de notre réseau de revendeurs.

Pour la partie travaux d'aménagements, nous équipe de sous-traitants Artisans du bâtiment est susceptible de se déplacer partout en France.

Nos sous-traitants ont l'habitude de travailler ensemble et savent fonctionner à plusieurs corps d'états simultanément sur un même chantier, ceci pour un gain de temps évident.