

# Projet de reprise en société coopérative d'un bar épicerie spectacles multiservice

...

## à Saint-Senoux (35)

*Juin 2019*



Contact : [collectif.baranoux@gmail.com](mailto:collectif.baranoux@gmail.com) - Tél. 06 79 74 40 86 - [www.baranoux.fr](http://www.baranoux.fr)



# LE PROJET EN 5 POINTS

## BAR - ÉPICERIE - MULTISERVICE

Maintenir un commerce de proximité à Saint-Senoux,  
commune de 1 900 habitants  
dans le Pays des Vallons de Vilaine  
Offrir des services accueil touristes

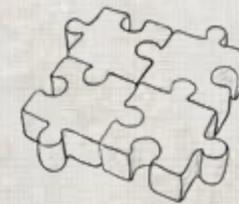
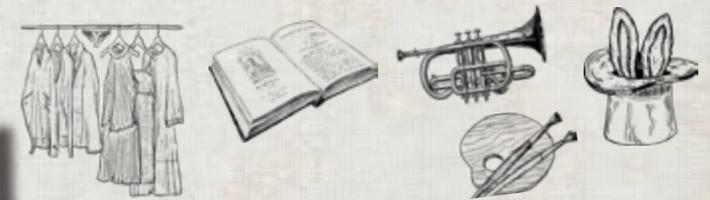


## UTILITÉ SOCIALE

Créer un lieu fédérateur,  
intergénérationnel, offrir des services  
utiles à tous (relais colis, gaz, courrier...)

## CULTURE

Offrir à tous l'accès à la culture au sens  
le plus large, au savoir, à la créativité,  
à l'art et au spectacle vivant



## MONTAGE EN SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

Construire avec et pour les habitants, en  
partenariat avec les collectivités et les  
acteurs locaux



## ÉCONOMIQUEMENT VIABLE

Créer un lieu pérenne, autonome  
et créateur d'emploi

# SOMMAIRE

## 1. INTRODUCTION . . . . .4

- Le constat d'un commerce fragile
- Définition du projet
- L'implantation à Saint-Senoux

## 2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ . . .6

- Épicerie multiservice
- Bar
- Organisation des animations et évènements culturels
- Restauration
- Accueil touristique
- Hypothèse de planning

## 3. ANALYSE DU TERRITOIRE . . . .10

- Analyse de la concurrence
- Étude de marché
- Des choix pertinents

## 4. PLAN D'ACTION . . . . .16

- Précédemment...
- Nos outils de communication

## 5. LES PORTEURS DU PROJET . . .18

- Génèse du groupe
- Trombinoscope

## 6. PROPOSITION D'AMÉNAGEMENT . .20

## 7. MONTAGE EN SCIC . . . . .21

## 8. ÉTUDE FINANCIÈRE PRÉVISIONNELLE . .22

## ANNEXES



# 1. INTRODUCTION

## LE CONSTAT D'UN COMMERCE FRAGILE

Le commerce est composé d'un bar avec une partie aménagée en épicerie, d'une habitation de deux pièces principales, d'une cave, d'une terrasse et d'un jardin de 610 m<sup>2</sup>. Une licence IV est rattachée aux murs.

Devenue propriété de la commune par lègue avec obligation d'en faire une épicerie, ce lieu est devenu un bar épicerie il y a plus de 20 ans.

## DÉFINITION DU PROJET

À l'heure où les zones rurales manquent de commerces de proximité, de lien social et culturel, le projet propose **le maintien et le développement d'un bar - épicerie - spectacle - multiservice.**

À l'appui d'une **enquête publique** auprès des habitants de Saint-Senoux, Nous avons pu réunir les souhaits de chacun, pour déterminer les objectifs de services et d'animations socio-culturelles et touristiques.

L'idée est, dans la mesure du possible, **que ce lieu soit celui de tous** ; qu'il réponde aux besoins, aux envies, qu'il soit porteur d'un accès à la culture, aux échanges intergénérationnels, au partage de savoir... Avec la volonté d'associer différents acteurs locaux autour du projet

En parallèle, l'ambition est de **développer du salariat** autour de l'activité.

**Des gérants s'y succèdent tous les 4 ou 5 ans.** Ce turnover montre à quel point il est difficile de maintenir une activité économiquement viable.

Aujourd'hui le commerce est à nouveau à vendre après 5 ans d'activité.

C'est pourquoi un groupe de personnes a décidé de monter **un projet différent** porté par et pour les habitants afin de faire de ce lieu bien plus qu'un bar-épicerie.

L'extérieur  
du bar épicerie



## L'IMPLANTATION À SAINT-SENOUX : UNE COMMUNE EN PLEIN ESSOR

Saint-Senoux est une commune située dans le département d'Ille-et-Vilaine en Région Bretagne, à 27 km au sud - sud-ouest de Rennes. **Le nombre d'habitants ne cesse d'augmenter.** La commune compte près de 1900 habitants contre 1 000 en 1999.

Ce village a un **fort potentiel touristique** grâce à ses nombreux atouts :

- ▶ nature vallonnée alternant landes, forêts, bords de Vilaine et offrant de jolis panoramas
- ▶ nombreux sentiers de randonnée (pédestres - GR 39 - VTT) et la voie verte «Bretagne 2» Saint-Malo-Arzal
- ▶ étape de La Route Touristique «de la vallée de la Vilaine»
- ▶ curiosités architecturales (église, chapelles...)

Saint-Senoux rayonne également grâce à son vivier associatif et culturel qui proposent plusieurs temps forts tout au long de l'année.

La commune compte 7 commerces dont 4 dans le bourg (le bar épicerie, un bar/tabac, une boulangerie et un salon de coiffure).



## 2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

### ÉPICERIE MULTISERVICE

Le projet de l'épicerie multiservice est de maintenir **un commerce de proximité** avec une gamme de produits plus large qu'actuellement, ciblées sur les besoins des habitants (Référence au questionnaire) ; des produits conventionnels, bio et équitables, **de qualité, à un prix juste.**

De même, nous voulons nous inscrire dans **une démarche éco-responsable** en travaillant avec les producteurs locaux (raisonnés ou bio), en favorisant les circuits courts, ainsi que la mise en place d'un rayonnage de vrac pour limiter les déchets.



En complément de l'épicerie, nous pourrions proposer **de nombreux services :**

- Un relais colis
- Un service postal
- Vente de gaz
- Un espace wifi gratuit
- Un espace de reprographie (impression, reliure,...)
- Un point presse avec quelques quotidiens
- Un coin lecture (avec des livres déposés par le public)
- Des paniers de producteurs
- Des livraisons de repas
- ...



### BAR

Le bar se veut un lieu convivial, intergénérationnel et social.

En cohérence avec l'épicerie, nous voulons privilégier les circuits courts avec des brasseries régionales et/ou artisanales, des exploitations petites et moyenne de viticulteurs, des producteurs de jus de fruit, de limonades... Tout en ayant, une liste fournie de boissons classiques.

Une petite restauration sera également proposée à toute heure dans le bar (saucissons, planche fromages, tapas etc.)



### CONSTRUIRE ENSEMBLE

Deux questionnaires ont été établis.

⇒ l'un pour effectuer **une étude de marché** (voir en annexe). Nous avons recueillis 290 réponses.

⇒ l'autre pour connaître les personnes ayant des **intentions d'investir**. Il compte aujourd'hui 59 souhaits d'achat de parts sociales et 30 souhaits de don.





## ORGANISATION DES ANIMATIONS/ ÉVÉNEMENTS CULTURELS

Dès le début de l'activité, nous souhaitons organiser **deux temps forts par semaine** : une animation (spectacle, soirée à thèmes...) et une activité (atelier couture, soirée belote, soirée jeux...). Nous veillerons à répartir les types d'animations équitablement **pour tous les publics ciblés**.

L'idée est aussi de favoriser les **rencontres intergénérationnelles, le lien social**, autour d'activités choisies. Ces temps d'animations seront proposés dans un premier temps par les acteurs du lieu et à la suite à l'initiative des habitants ou des intervenants extérieurs.

Dans un second temps nous souhaiterions aider la création artistique en accueillant **des artistes en résidence**. Nous envisageons de nous rapprocher des acteurs culturels locaux et s'inscrire dans une programmation plus large telle que Mythos, Le Grand Soufflet, ou encore Marmaille en fugue. Nous pensons organiser un temps fort avec une programmation plus dense une fois par an.



Au sein d'un comité de programmation, nous souhaitons proposer des **événements culturels gratuits** dans la mesure du possible et ainsi, partager un patrimoine collectif riche et ouvert.

Offrir **à tous l'accès à la culture**, au sens le plus large, au savoir, à la créativité, à l'art et au spectacle vivant, car nous pensons que l'art et la culture sont déterminants pour construire nos vie ; que c'est également un droit fondamental qui apporte les outils indispensables au libre arbitre. À travers ces engagements, nous voulons également **dynamiser notre lieu de vie**. Les ressources culturelles sont de plus en plus identifiées comme facteur de développement local, y compris dans les territoires ruraux.



## RESTAURATION



Dans un premier temps, au quotidien, seul un service petite restauration sera proposé : **des plats simples à petits prix pour tous les goûts** (équilibre entre cuisine française et cuisine du monde). Une soirée « famille » façon fast-food ++ sera proposé les mardi soir. Nous proposerons, une fois par mois, des repas thématiques, et le dimanche aux beaux jours la traditionnelle galette saucisse.



Sur réservation ou pour des événements particuliers, nous adapterons notre carte.

Le principe de fonctionnement du restaurant, afin de limiter les pertes, sera d'alimenter la cuisine au maximum avec les produits de l'épicerie.

Cette partie du projet pourrait s'étoffer par la suite selon la fréquentation.

## ACCUEIL TOURISTIQUE

Au coeur de la voie verte, Saint-Senoux est une commune attrayante, touristique.

En collaboration avec les collectivités territoriales, nous aimerions développer **l'accueil spécifiques des randonneurs, des cyclistes et plus généralement des touristes** et

de fait, nous mettre en relation avec les associations existantes (ex : club vélo, randonnées) De même, par le biais de réflexions culturelles et artistiques, nous aimerions travailler et proposer une signalétique vivante, animée, polyglotte...



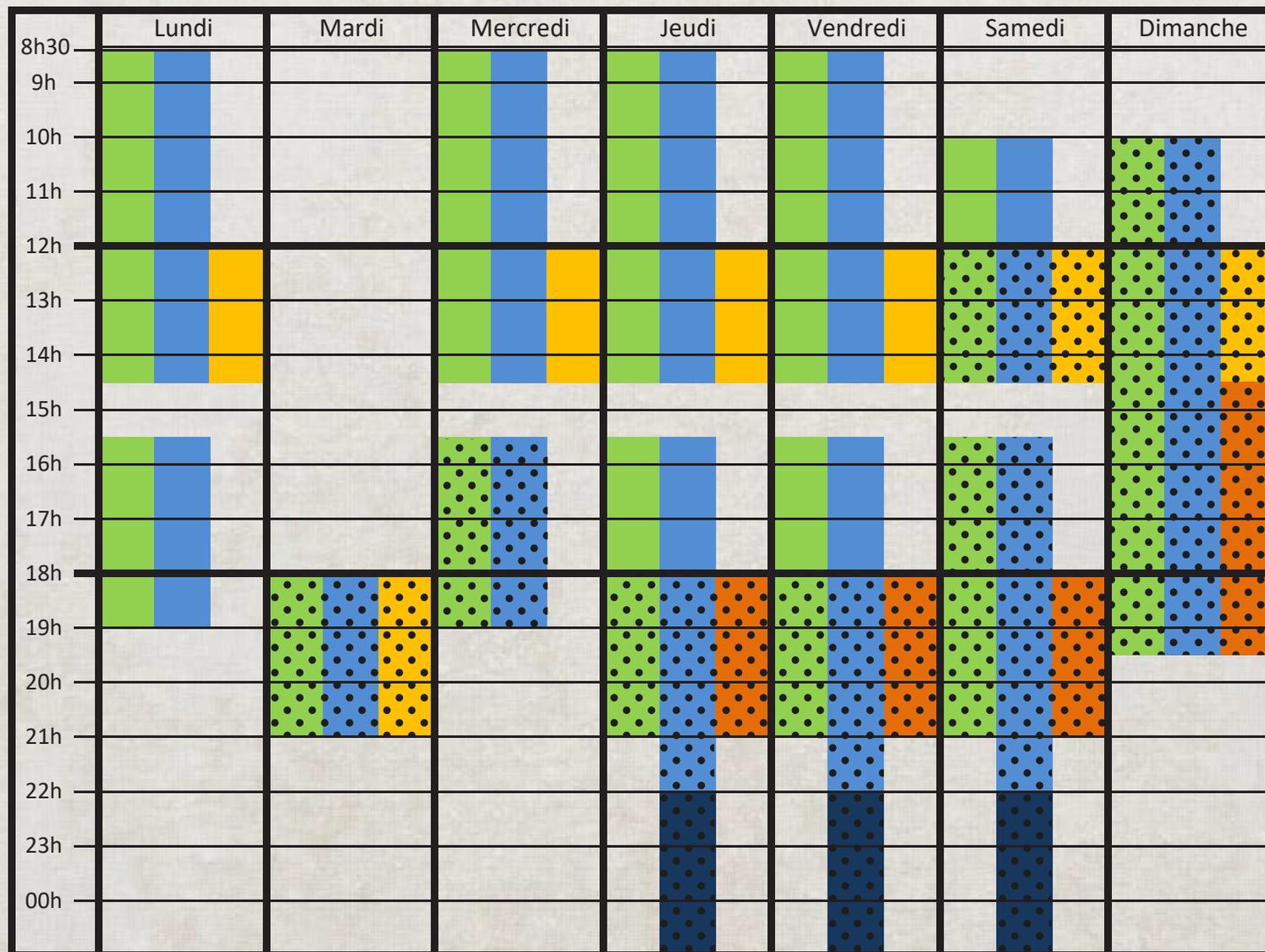
La Communauté de Commune, au travers de sa nouvelle marque Vallons en Bretagne, est à la recherche **«d'ambassadeur»** dans chaque commune. Notre lieu paraît idéal. Ce partenariat présente **plusieurs atouts** : être accompagnés et conseillés dans cette mission d'accueil touristique et bénéficier des outils et supports de communication de la Communauté de Commune (annuaire, agenda, site Internet...) et plus largement sur des temps forts ceux de la Région.

Nous deviendrions donc **un lieu ressource**, répertoriant les activités (ex : circuits bateaux sur la Vilaine, camping...), les gîtes, les randonnées... proposés dans le secteur des vallons de Vilaine.

De plus le logement de l'étage pourra devenir idéal pour les haltes randonnées. Il est composé de deux chambres, d'une pièce principale avec cuisine, d'une salle de bain, d'un wc. Le grenier à l'étage pourrait après travaux augmenter la capacité d'accueil.

# HYPOTHÈSE DE PLANNING

Les plages horaires en journée semaine seront assurées par le ou les salariés. Les autres créneaux, souvent temps d'animations, seront assurés par au minimum 2 bénévoles (soixante dix personnes aujourd'hui recensées).



TOTAL

35 heures salariées

64 heures d'ouverture

au total

*hors animation*

# 3. ANALYSE DU TERRITOIRE

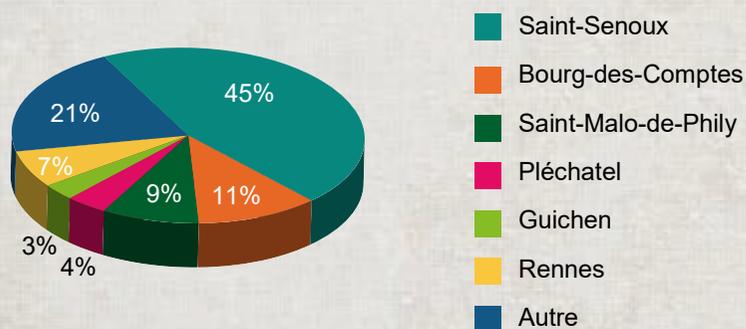
## LA CONCURRENCE

Structure	Distance	Produits/services	Horaires	Concurrence	Plus-Value Baranoux
<b>Épicerie</b>					
Hyper U	8,4km	Grande distribution	Lundi au samedi 8h30 / 20h Dimanche 9h / 12h30	Horaires Prix Large gamme Drive	Commerce de proximité convivial Circuit-court Plus grande gamme de produits locaux et biologiques Relation humaine consommateur/commerçant Aménagement et ambiance Pluridisciplinarité du lieu Relais-colis
Carrefour express	7,6km	Conventionnels Bio grande distribution Petite gamme produits locaux	Lundi au samedi 8h / 20h Dimanche 9h / 12h30	Horaires Prix Gamme plus élargie	Commerce de proximité convivial Circuit-court Plus grande gamme de produits locaux et biologiques Relation humaine consommateur/commerçant Aménagement et ambiance Pluridisciplinarité du lieu Relais-colis
Carrefour contact	7,6km	Conventionnels Bio grande distribution Petite gamme produits locaux	Lundi au samedi 8h / 20h Dimanche 9h / 13h		Plus grande gamme de produits locaux et biologiques Aménagement et ambiance Pluridisciplinarité du lieu Service gaz
Bar tabac épicerie	4,6km	Conventionnels	à compléter	Petite gamme ( <i>légumes?</i> ). À compléter	Gamme conventionnelle et bio, vrac Aménagement et ambiance Pluridisciplinarité du lieu Service gaz
Épicerie	4,2km	Bio Produits locaux	Mardi au samedi 9h30 / 12h30 – 15h / 19h30 Dimanche 8h / 12h30	Petite gamme complète	Gamme conventionnelle et bio, vrac Aménagement et ambiance Pluridisciplinarité du lieu Service gaz
Bar épicerie	4,1km	Conventionnels	à compléter	Petite gamme	Gamme conventionnelle et bio, vrac Aménagement et ambiance Pluridisciplinarité du lieu Service gaz
<b>Bar</b>					
Le casino bar tabac	0,1km	Conventionnels	Mardi au dimanche 9h / 20h	Le bar « historique » Tabac Tarifs	Pluridisciplinarité du lieu Horaires d'ouverture en soirée Gamme de boissons biologiques et locales Évènements
Bar snack La grange	9,9km	Bar à bière, cave	Mardi au samedi 11h / 14h – 16h / 1h Dimanche 16h / 1h	Grand espace Jeux	Intimité du lieu Pluridisciplinarité du lieu Jardin terrasse Évènements
Autres bars	en moyenne >6km	Conventionnels			Pluridisciplinarité du lieu Aménagement et ambiance Gamme de boissons biologiques et locales Évènements
<b>Restaurant</b>					
Fast-food	9,9km	Burger, tartines	Mardi au samedi 11h30 / 14h – 19h / 23h Dimanche et fériés 18h30 / 22h	ambiance fast-food « the place to be »	Intimité du lieu Convivialité Jardin terrasse
Autres restaurants	en moyenne >6km	Tradition, crêperie, pizza		« Classique »	Snack original Aménagement et ambiance

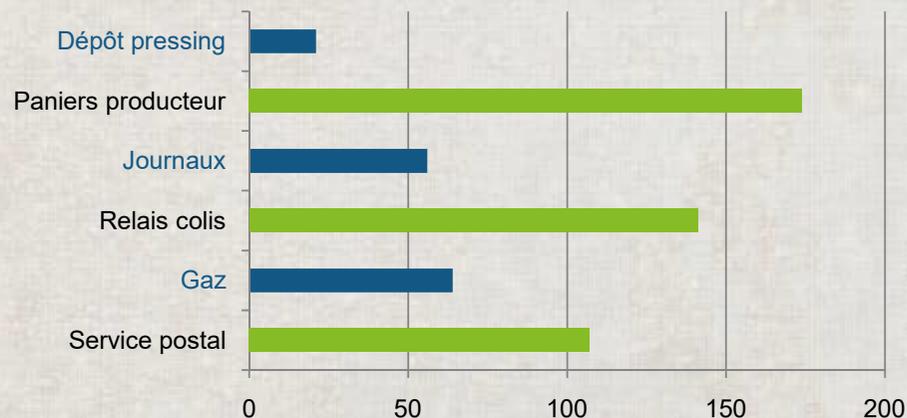
# ÉTUDE DE MARCHÉ

NOMBRE DE RÉPONSES TOTAL : 290

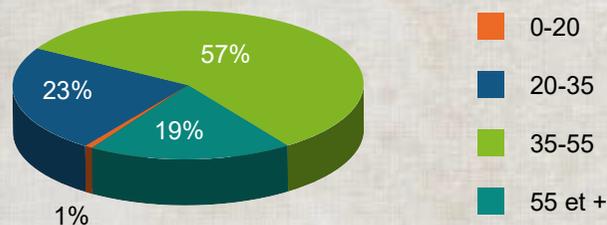
## Dans quelle commune résidez-vous ?



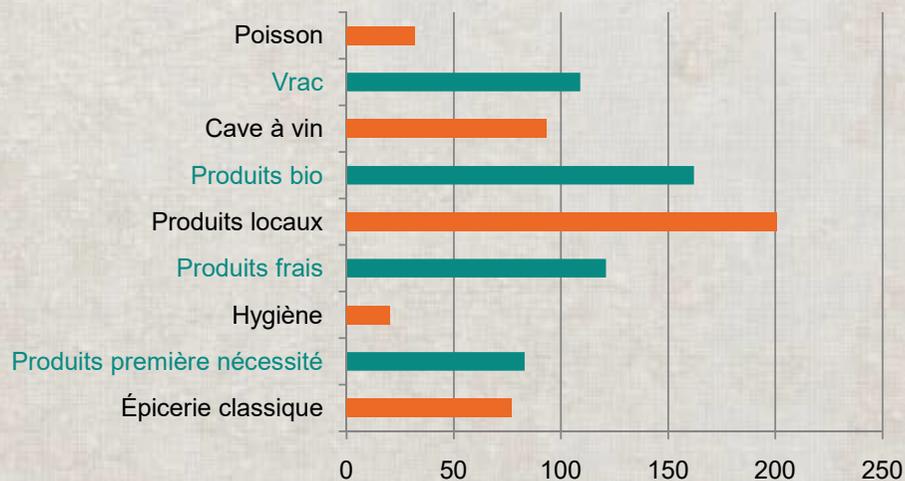
## Quels services souhaiteriez-vous ?



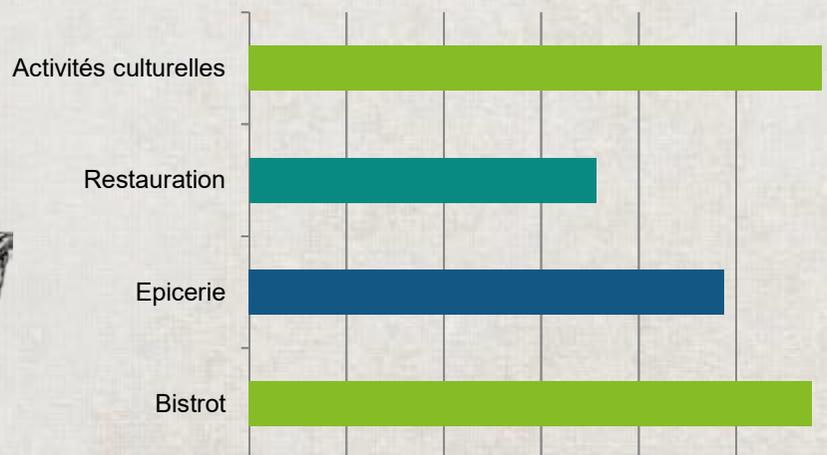
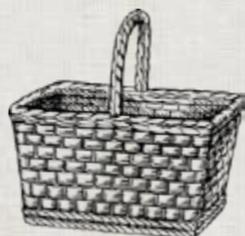
## Quelle est votre tranche d'âge ?



## Quels produits aimeriez-vous trouver dans l'épicerie ?



## Les raisons de fréquenter le lieu

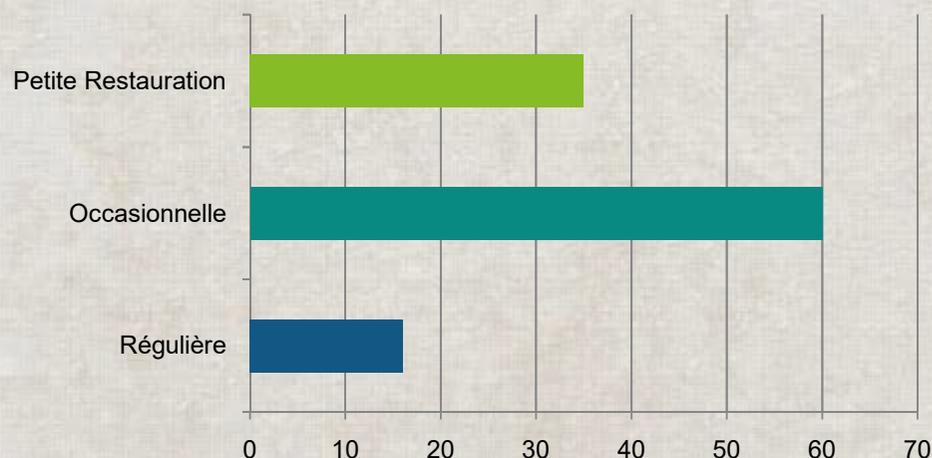


Nous avons effectué une étude de marché au travers d'un questionnaire distribué dans toutes les boîtes à lettres de la commune. Il a été, également déposé dans des lieux stratégiques de la commune, envoyé par mail et il était accessible via le web (site Internet, Facebook).

Le taux de retour démontre **une attente des habitants** de la commune (45%) et limitrophes (25%) et que l'aura du lieu est bien présente (30% autres communes).



## Quel type de restauration vous intéresserait ?



Les résultats nous orientent vers un développement d'un commerce bar, épicerie, spectacle, multiservice, **intergénérationnel**.

Nous proposerons dans l'épicerie une gamme complète bio et conventionnelle, privilégiant les **produits locaux et le vrac**, ainsi qu'une petite cave à vin.

Nous ferons de ce lieu, au vue de la **forte attente culturelle**, un espace d'événement artistique ouvert à toutes et à tous.

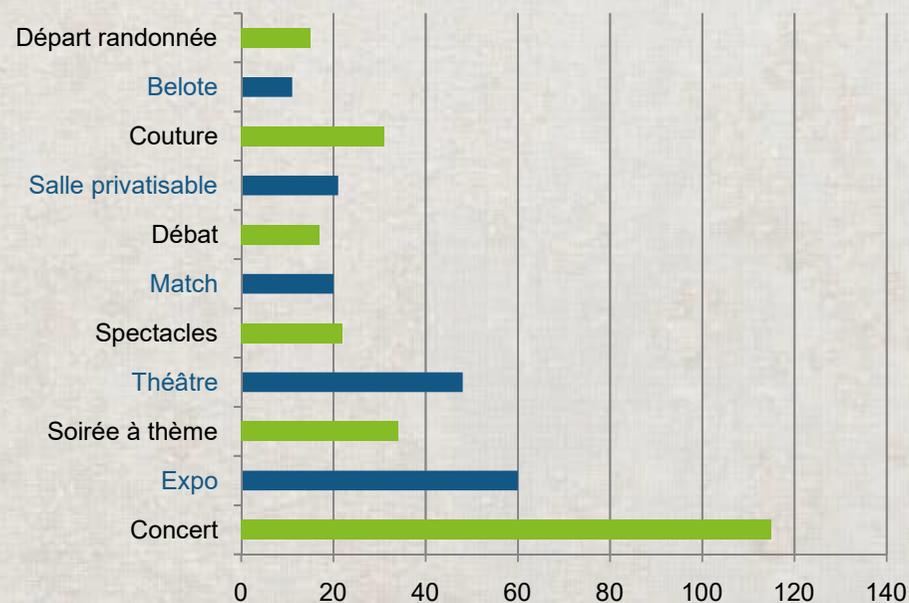
Nous ne négligerons pas la restauration, **surtout occasionnelle**, en organisant des soirées et repas thématiques. Les produits seront issus de l'épicerie.

Nous organiserons "avec et pour les habitants" les animations plébiscitées.

Le but sera de répondre aux attentes en privilégiant les événements à fort taux de fréquentation.



## Quelles animations souhaiteriez-vous dans le lieu ?



# DES CHOIX PERTINENTS

Le lieu devra répondre aux besoins de chacun et de tous.

L'aspect du lien social, intergénérationnel, l'accès aux activités et à la culture sont des points essentiels. Pour chaque activité, un public sera ciblé.

Pour chaque animation/activité, nous nous questionnerons sur plusieurs aspects : quand ? Avec Qui ? Pourquoi ? Comment ?

Puis de savoir quel secteur d'activité cela concerne :



## CONCERTS



Fréquence :  
2 fois / mois

Intervenant :  
Artistes - Bénévoles

Justification du besoin :  
Répondre aux attentes de la population en offrant une programmation variée



*Tout public selon programmation*

Moyen : bénévoles bar + programmation

Financement : GIP

Programmation variée et de qualité qui attire un public plus éloigné géographiquement permettant le rayonnement du lieu.

## LES DINERS DU MARDI



Fréquence :  
Un mardi soir/mois

Intervenant :  
Bénévoles

Justification du besoin :  
Créer un moment convivial et du lien social et offrir un accès à la culture



*Familles*

Moyen : un bénévole en cuisine, un bénévole à l'animation et un autre au service

Une soirée offrant une restauration saine et accessible aux enfants ainsi qu'à leurs parents et offrir à une animation culturelle : jeux, cinéma, musique, atelier...

## ATELIER INFORMATIQUE



Seniors

Fréquence :  
2 fois/mois

Intervenant :  
Bénévoles

Justification du besoin :  
Lutter contre la «fracture numérique» et créer du lien social

Moyen : une (ou deux) personne compétente et pédagogue engagée sur au moins 6 mois

Ateliers visant à dépanner dans les démarches courantes à effectuer sur ordinateur (impôts, retraite, etc.). Les personnes viennent avec leur matériel et un ou des bénévoles effectuent avec eux les démarches.

Ou : palier aux questions des utilisateurs. Mini cours à thème : utiliser les mails, chercher sur Internet, etc.

## COURS DE LANGUE



Tout public adulte

Fréquence :  
2 fois/mois

Intervenant :  
extérieur

Justification du besoin :  
Permettre l'accès à de cours groupés

Ateliers visant à approfondir une langue étrangère autour d'un goûter ou d'un apéritif dînatoire.

## PANIER PICNIC



Touristes

Fréquence :  
le week-end

Intervenant :  
Salarié/bénévoles

Justification du besoin :  
Proposer un service aux gens de passage

Moyen : prévoir un canal de réservation et un temps de préparation

Le but ici est de proposer un service inexistant dans la commune et qui permettra aux randonneurs de venir dans le lieu et ainsi pouvoir découvrir les différents services proposés : documentation touristique, conseils de circuit, réparation vélo, etc.

L'esprit du lieu (agencement, décoration, mobiliers, etc.) sera réfléchi afin de créer un lieu convivial et chaleureux.

Une réflexion est menée sur la modularité des espaces pour que toutes les activités souhaitées soient possibles dans les meilleures conditions.

- EN COURS -

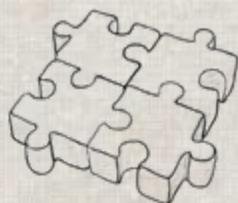
## 4. PLAN D'ACTION

---

### PRÉCÉDEMMENT...

#### DES RENDEZ-VOUS...

- Nombreuses rencontres avec la municipalité,
- Rendez-vous avec un notaire pour explorer les termes du bail,
- Réunion avec les chargés de culture de la Communauté de Commune pour entendre les axes de développement,
- Table ronde avec les commerçants de la commune organisée pour écouter les ressentis,
- Au départ, projet suivi et encadré par Céline Rocheron, Chargée de développement local ESS - Vallons Solidaires,
- Le Club d'investisseurs Cigales a validé notre projet et il est publié sur le site citoyens-financeurs.org,
- Rencontre avec la Fondation Raoul Follereau,
- Partenariat avec les chargés de tourisme de la Communauté de Commune pour devenir «ambassadeurs» tourisme,
- Travail avec Bretagne Active pour intervention financière,
- Contact avec la CCI pour le «Pass Commerce et Artisanat»
- RDV NEF (banque coopérative) et CMB



#### ... ET DES VISITES

- Le Champ Commun - SCIC - à Augan (56)
- Le Café des Possibles - SCIC - à Guipel (35)
- Le BarZouges - Café associatif - à Hédé (35)
- La Source - Café associatif - Monteneuf (56)
- Goût Layon - Épicerie associative - Rablay-sur-Layon (49)
- Trémargat Café - Café associatif - Trémargat (22)
- Le Bar d'à côté - Café associatif - St-Aubin-du-Cormier (35)

## NOS OUTILS

Un site Internet a été créé, il reprend les points principaux de ce dossier et contient un lien pdf vers celui-ci.

Un Facebook a été mis en place dès le début de l'aventure, il est mis à jour très régulièrement et sa communauté compte déjà plus de 280 membres,

Une newsletter est envoyée tous les mois pour tenir les gens au courant des avancées.

Nous avons imprimé des cartes de visite et des flyers sur la présentation du projet seront bientôt édités.

Des articles presse et feuille mensuelle de la commune ont été rédigés.



TOUTES LES ACTUS  
SUR NOTRE SITE !

## 5. LES PORTEURS DE PROJET

### AU DÉPART, UN PETIT GROUPE D'HABITANTS

Le collectif Baranou[x] est né suite à l'annonce de la vente du fonds de commerce des Assois Féés. Il était composé d'un petit groupe d'habitants de Saint-Senoux et de communes limitrophes **attachés au lieu** qui ont réfléchi à la reprise collective du commerce.

Après des visites dans des lieux associatifs, coopératifs et des explorations sur la faisabilité d'un tel projet, il a été décidé d'organiser une réunion publique afin de présenter la proposition, d'écouter les souhaits et envies et d'étoffer l'équipe.



### UNE RÉUNION PUBLIQUE LE 5 OCTOBRE POUR ÉTOFFER LE GROUPE

Environ **70 personnes** ont assisté à cette réunion. Une feuille d'enquête a été remise à chaque participants.

Suite aux réponses recueillies, **un groupe de pilotage 15 personnes** s'est constitué, épaulé d'une quarantaine de bénévoles prêts à oeuvrer à l'ouverture du lieu.

Ce groupe a de **nombreuses compétences** riches et variées : une graphiste, un webmaster, un conseiller d'entreprise, un maçon, un clown mécanicien, une ludothécaire, deux artisans maître d'oeuvre, un électricien, des musiciens, des ouvriers de spectacles vivants, une chargée de production, un régisseur, des barmans, un ingénieur ponts et chaussée, une secrétaire logisticienne, une artiste céramiste... ..avec de nombreuses expériences dans les milieux de l'entreprise et de l'associatif,



Simon



Marion



Annabel



Susana



Denis



Flavie

# LE GROUPE DE PILOTAGE



Antinéa



Chloé



Jean-Marie



William



Pierre



Chriq



Moira



Ludivine



Peggy

# 6. PROPOSITION D'AMÉNAGEMENT



Aujourd'hui

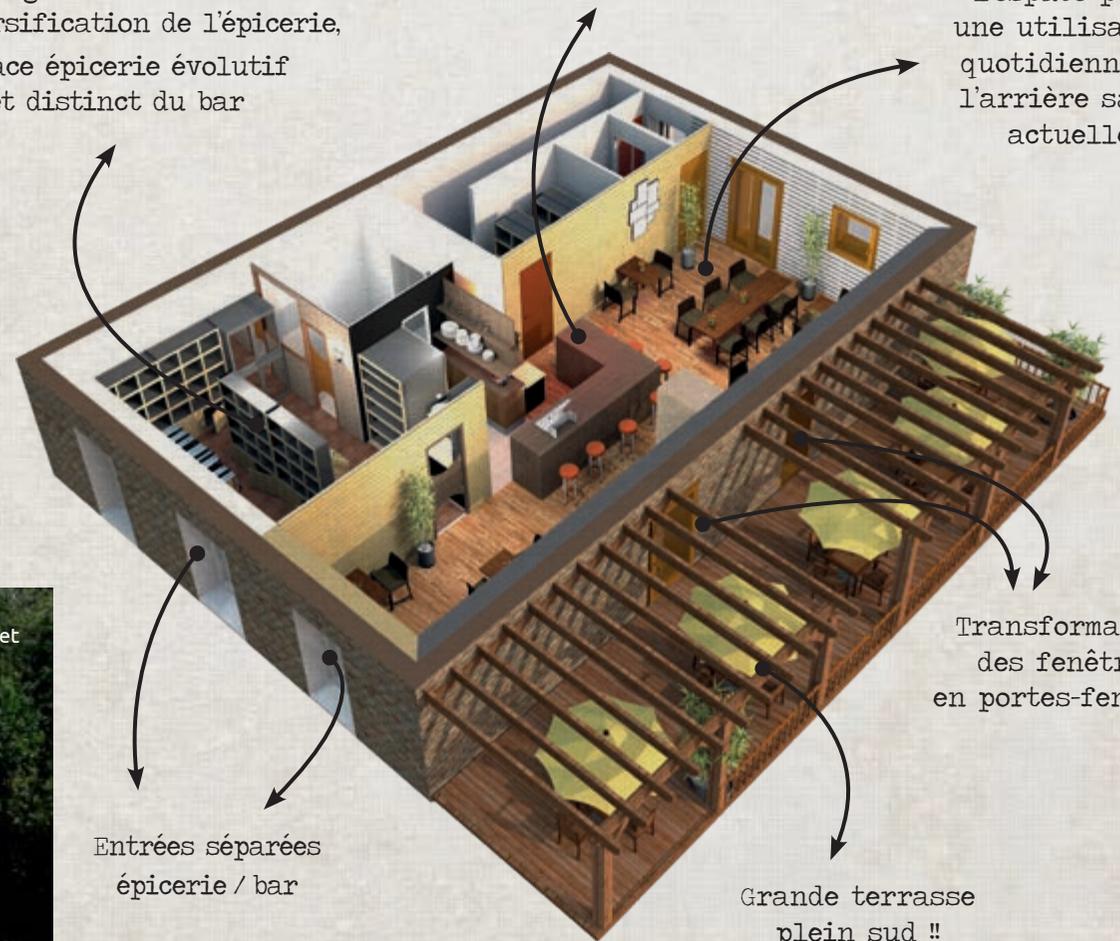


Projet

Agrandissement  
et diversification de l'épicerie,  
Espace épicerie évolutif  
et distinct du bar

Rotation du bar  
après dépose  
du mur central

Optimisation de  
l'espace pour  
une utilisation  
quotidienne de  
l'arrière salle  
actuelle



Entrées séparées  
épicerie / bar

Transformation  
des fenêtres  
en portes-fenêtres

Grande terrasse  
plein sud !!

# 7. MONTAGE EN SCIC (SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'INTÉRÊT COLLECTIF)

Notre projet va prendre la forme juridique SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif).

La SCIC a pour objet la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, qui présentent un caractère d'utilité sociale.

Dans notre cas c'est :

⇒ Une société commerciale de type SAS (Société Action Simplifiée)

- ▶ Inscrite au registre du commerce et soumise aux impôts commerciaux (IS, TVA, CET)
- ▶ Au capital libre et variable (dans notre cas, minimum 35 000 €)

⇒ La valeur de la part sociale est fixée par les statuts (dans notre cas à 100 €)



⇒ avec des particularités propres à la forme coopérative

- ▶ 1 personne = 1 voix en assemblée générale
- ▶ La redistribution du résultat est limitée à 42,5% (jusqu'à 0% par statuts)

⇒ et dans un intérêt collectif (participation d'acteurs multiples ayant un lien différent avec la SCIC)

Au minimum trois catégories d'associés doivent être présentes :

- ▶ salarié ou en l'absence producteur (agriculteurs, artisans,...)
- ▶ bénéficiaire (clients, fournisseurs,...)
- ▶ autre type (entreprises privées, collectivités locales, associations, bénévoles, financeurs,...)

⇒ Son pilotage : à définir dans les statuts, mais dans les grandes lignes :

- ▶ Un président, des directeurs et un conseil d'administration élus en assemblée générale
- ▶ Des départs d'associés conditionnés par la santé de la société (par ex. : parts bloquées 2 ans après la création, % du capital en départ annuel défini dans les statuts...)
- ▶ Un ou des salariés au quotidien + bénévoles en extra

Ce choix sous-entend la volonté évidente d'impliquer les acteurs locaux et les habitants et se justifie par notre envie forte de développer le lieu avec et pour eux, durablement, pour qu'il devienne bien plus qu'un simple bar/épicerie..

Pour info :

Il existe en France plus de 600 SCIC. Quelques exemples de sociétés coopératives (SCOP et SCIC) :

- ▶ Enercoop (depuis 2005, 150 salariés, 34 000 associés)
- ▶ Biocoop (depuis 1980, 400 magasins)
- ▶ Up chèque déjeuner (depuis 1964, implanté dans 19 pays, 3 500 associés)
- ▶ École de Conduite Française
- ▶ Le Relais

# PLAN DE FINANCEMENT - HT

Reprise décembre 2019

	2019 & 2020
<b>BESOINS (durables)</b>	
<b>Immobilisations incorporelles</b>	
Fonds de commerce	22 000 €
Frais d'établissements	2 150 €
<b>Immobilisations corporelles</b>	
Mobilier repris	3 000 €
Mobilier neuf	3 500 €
Mobilier occasion	4 200 €
Informatique, caisse	1 300 €
Décoration peinture petites réparations	1 520 €
Véhicule + glacière	3 500 €
Enseignes	1 700 €
Cloison séparation bar/épicerie	1 000 €
Rotation bar	500 €
<b>BFR + implantation</b>	8 000 €
<b>Marge de sécurité (et/ou découvert autorisé)</b>	5 000 €
TVA	4 474 €
<b>TOTAL DES BESOINS</b>	<b>61 844 €</b>

<b>RESSOURCES</b>	
<b>Capitaux propres</b>	<b>38 020 €</b>
Capital personnes physique : 100€/parts	23 400 €
Capital Cigale (remboursable à 5 ans)	10 000 €
Subvention Bretagne active	0 €
Subvention Pass commerce	1 770 €
Subvention autre	
Subvention autre	
Dons	2 550 €
Dons en nature (ordinateur, projecteur)	300 €
<b>Capitaux empruntés (emprunts à moyen et long terme)</b>	<b>19 350 €</b>
Présol BFR (TEG 0%, remboursable sur 2 ans)	3 000 €
NEF LMT (3%, 7 ans)	16 350 €
CMB LMT (3%, 7 ans)	
<b>Capitaux empruntés (emprunts court terme)</b>	<b>4 474 €</b>
Emprunt TVA	4 474 €
<b>TOTAL DES RESSOURCES</b>	<b>61 844 €</b>

<b>ECART = Total Ressources - Total Besoins</b>	<b>0 €</b>
---	------------

# SEUIL DE RENTABILITÉ

	Année 1	Année 2	Année 3
Produits (HT)	93 602 €	120 914 €	131 175 €
Total charges variables(HT)	47 293 €	65 779 €	71 522 €
Marge sur coûts variables	46 309 €	55 136 €	59 653 €
Taux de marge sur coûts variables	49 %	46 %	45 %
Total charges fixes (HT) et remboursement emprunts (si différé 6 mois)	50 337 €	52 260 €	50 960 €
<b>Seuil de rentabilité = produits mini HT</b>	<b>101 743 €</b>	<b>114 609 €</b>	<b>112 060 €</b>

Nombre de jour d'ouverture	283	283	283
soit produits HT /j d'ouverture	360 €	405 €	396 €
produits/j prévus dans étude	331 €	427 €	464 €
soit produits HT /j d'ouverture	360 €	405 €	396 €

dont café	133 €	148 €	146 €
si nombre clients moyen/j =	30	30	30
alors consommation moyenne/client/j =	4 €	5 €	5 €

alors consommation moyenne/client/j = TTC	5 €	6 €	6 €
---	-----	-----	-----

dont épicerie	212 €	231 €	222 €
si nombre clients moyen/j =	15	15	15
alors panier moyen/client/j =	14 €	15 €	15 €
alors panier moyen/client/j = TTC	16 €	18 €	17 €

# PRINCIPAUX CHIFFRES

	moyenne passée	Année 1	Année 2	Année 3
Main d'œuvre	2 gérants	1 salarié temps plein + 20 bénévoles		
Jours ouverture	240	283	283	283
Montée en puissance		75 %	94 %	100 %
M2 épicerie	10	20	20	20
CA épicerie annuel /m2	3 370	2 759	3 449	3 679
CA bar/j	162	122	157	171
dont CA bar/événement		150	200	250
Événements, spectacles/an		24	24	24

% Marge globale	44 %	49 %	46 %	45 %
% Marge épicerie	18 %	28 %	28 %	28 %
% Marge bar	63 %	70 %	70 %	70 %
% charges fixes (hors MO)/CA	30 %	30 %	23 %	21 %
<b>Produits totaux HT</b>	<b>81 255</b>	<b>93 602</b>	<b>120 914</b>	<b>131 175</b>
EBE avec MO comprise	1 380	-1 537	7 300	12 317
% EBE/CA	12 %	19 %	23 %	25 %
Annuités bancaires avec différés 6 mois		2 062	4 124	3 374

Total besoins de financement	62 000
dont total investissements immobilisables TTC	49 000
Apports en capital et comptes courants, subventions	38 020

# COMPTE DE RÉSULTAT HT

	Moyenne passée 4 exercices 2014-2017	1ère année 2019-2020 12 mois	2ème année 2021 12 mois	3ème année 2022 12 mois
<b>Chiffre d'affaires</b>	<b>77 777 €</b>	<b>93 602 €</b>	<b>120 914 €</b>	<b>131 175 €</b>
Ventes de marchandises	75 211 €	91 652 €	118 102 €	127 175 €
Bar	41 436 €	34 538 €	44 297 €	48 450 €
Petite restauration	5 192 €	1 930 €	4 824 €	5 145 €
Epicerie	28 584 €	55 185 €	68 981 €	73 580 €
Divers	517			
Prestations de services	2 049 €	1 950 €	2 813 €	4 000 €
Relais colis, gaz,...	2 049 €	1 500 €	1 875 €	2 000 €
Evènements, spectacles	0 €	0 €	0 €	0 €
Location logement		450 €	938 €	2 000 €
<b>Autres produits</b>	<b>1 034 €</b>			
<b>Produits financiers</b>	<b>1 €</b>			
<b>Produits exceptionnels</b>	<b>2 443 €</b>			
<b>Total des PRODUITS (A)</b>	<b>81 255 €</b>	<b>93 602 €</b>	<b>120 914 €</b>	<b>131 175 €</b>

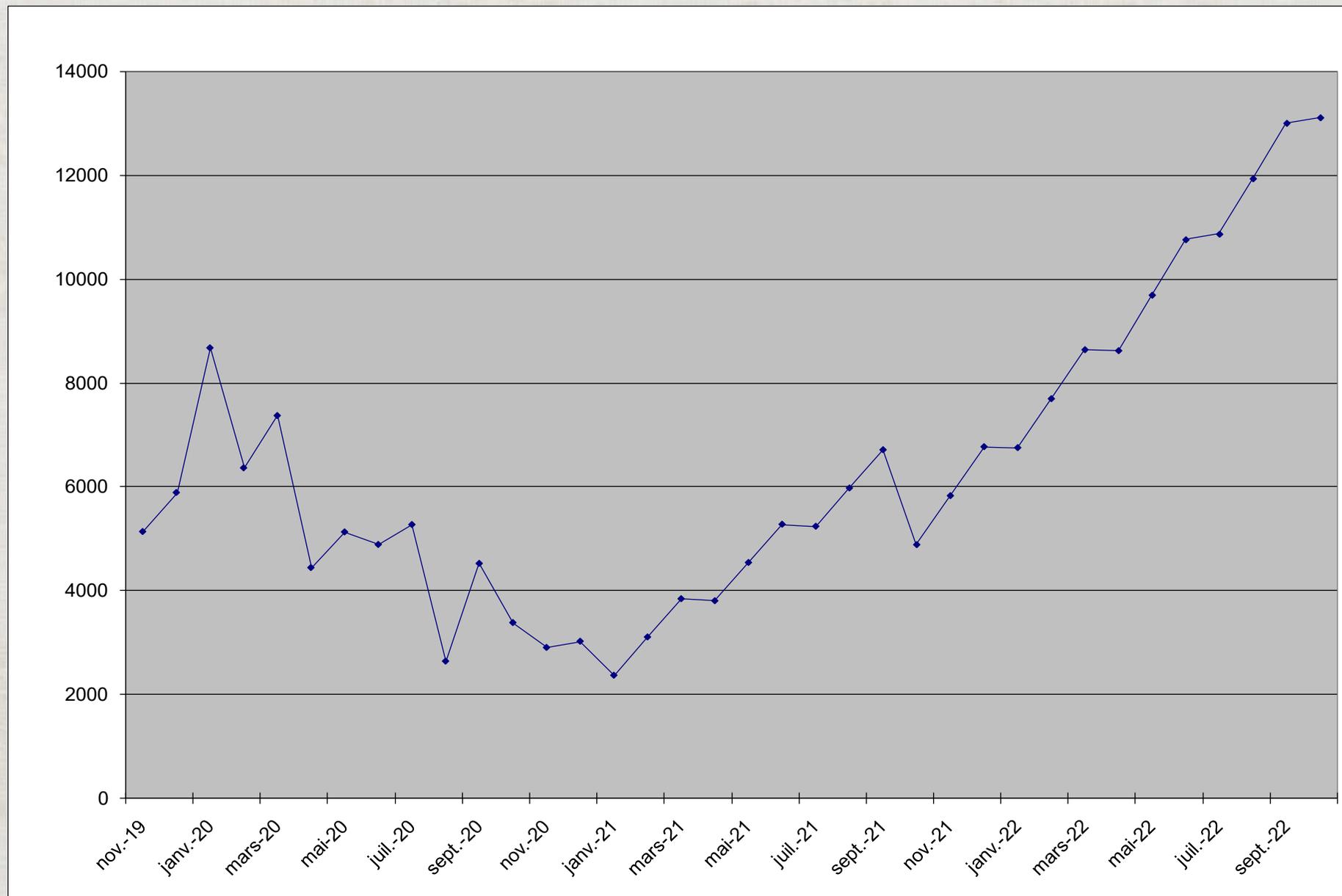
<b>Achats</b>	<b>44 929 €</b>	<b>47 293 €</b>	<b>65 779 €</b>	<b>71 522 €</b>
Marchandises	<b>46 789 €</b>	<b>51 084 €</b>	<b>65 277 €</b>	<b>69 989 €</b>
Bar	18 512 €	10 361 €	13 289 €	14 535 €
Petite restauration	1 593 €	868 €	2 171 €	2 315 €
Epicerie	24 564 €	39 854 €	49 817 €	53 139 €
Fournitures diverses	2 120 €	1 500 €	1 875 €	2 000 €
Variation de stocks	-1 860 €	-5 291 €	-1 374 €	-467 €
<b>Charges externes</b>	<b>21 750 €</b>	<b>25 091 €</b>	<b>24 430 €</b>	<b>23 930 €</b>
Formation		1 000 €	500 €	0 €
Loyers	3 567 €	4 200 €	4 200 €	4 200 €
Entretiens, réparations, petits matériels, fournitures	4 899 €	5 250 €	5 409 €	5 409 €
Fournitures non stockées (eau, électricité, gaz)	3 460 €	4 650 €	4 650 €	4 650 €
Assurances (locaux, RC prof.)	1 084 €	1 400 €	1 400 €	1 400 €
Honoraires (comptable et juriste)	2 769 €	2 500 €	2 584 €	2 584 €
Frais de communication, site internet,...	848 €	1 500 €	1 550 €	1 550 €
Carburant voiture et entretien	3 211 €	1 791 €	1 851 €	1 851 €
Frais de Poste, téléphone...	480 €	600 €	620 €	620 €
Service bancaire	729 €	1 000 €	700 €	700 €
Divers et autres achats	704 €	1 200 €	967 €	967 €
<b>Impôts et taxes</b>	<b>1 150 €</b>	<b>1 790 €</b>	<b>1 790 €</b>	<b>1 790 €</b>
Taxe habitation et foncière (50%)		1 140 €	1 140 €	1 140 €
SACEM, CFE	1 150 €	650 €	650 €	650 €
<b>Charges de personnel</b>	<b>9 602 €</b>	<b>20 965 €</b>	<b>21 616 €</b>	<b>21 616 €</b>
Salaires bruts au SMIC (temps plein)	0 €	17 988 €	18 589 €	18 589 €
Charges sociales salarié (part patronale)	0 €	1 477 €	1 526 €	1 526 €
Charges sociales dirigeant	5 939 €	0 €	0 €	
Rémunération du dirigeant	2 320 €	0 €	0 €	
Artistes	1 343 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €
<b>Dotations aux amortissements</b>	<b>2 179 €</b>	<b>3 701 €</b>	<b>3 701 €</b>	<b>3 701 €</b>
<b>Charges financières</b>	<b>744 €</b>	<b>429 €</b>	<b>589 €</b>	<b>539 €</b>
Intérêts sur emprunts à moyen et long terme	714	144 €	289 €	289 €
Agios sur dettes à court terme/découvert	30	284 €	300 €	250 €
<b>Charges exceptionnelles</b>	<b>768 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>
<b>Total des CHARGES (B)</b>	<b>81 121 €</b>	<b>99 268 €</b>	<b>117 904 €</b>	<b>123 098 €</b>
<b>EBE</b>	<b>1 380 €</b>	<b>-1 537 €</b>	<b>7 300 €</b>	<b>12 317 €</b>
<b>RESULTAT EXPLOITATION</b>	<b>-799 €</b>	<b>-5 238 €</b>	<b>3 599 €</b>	<b>8 616 €</b>
<b>RESULTAT EXERCICE AVANCI</b>	<b>133 €</b>	<b>-5 666 €</b>	<b>3 010 €</b>	<b>8 078 €</b>

# COMPTE DE RESULTAT HT

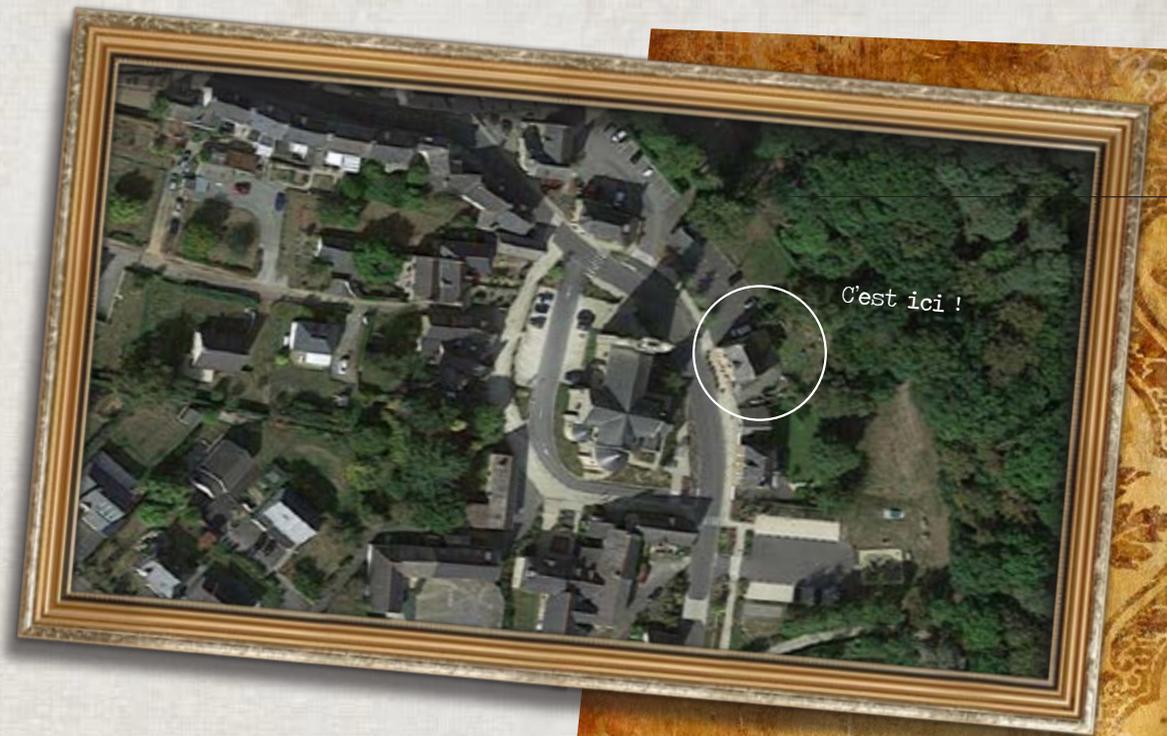
## (AVEC SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION)

	<i>Moyenne passée 4 exercices 2014-2017</i>	1ère année 2019-2020	2ème année 2020	3ème année 2021
Ventes de marchandises	75 211 €	91 652 €	118 102 €	127 175 €
Divers	517 €	0 €	0 €	0 €
Prestations de services	2 049 €	1 950 €	2 813 €	4 000 €
Autres produits	1 034 €	0 €	0 €	0 €
<b>A - PRODUITS D'EXPLOITATION</b>	<b>78 811 €</b>	<b>93 602 €</b>	<b>120 914 €</b>	<b>131 175 €</b>
Achats (y compris sous-traitance)	46 789 €	52 584 €	67 152 €	71 989 €
Variation de stocks	-1 860 €	-5 291 €	-1 374 €	-467 €
<b>Marge brute globale</b>	<b>33 881 €</b>	<b>46 309 €</b>	<b>55 136 €</b>	<b>59 653 €</b>
	43 %	49 %	46 %	45 %
Charges externes	21 750 €	25 091 €	24 430 €	23 930 €
<b>B - VALEUR AJOUTEE = A - 1</b>	<b>12 131 €</b>	<b>21 218 €</b>	<b>30 706 €</b>	<b>35 723 €</b>
2 - Salaires bruts et rémunération du dirigeant	2 320 €	17 988 €	18 589 €	18 589 €
3 - Charges sociales	5 939 €	1 477 €	1 526 €	1 526 €
4 - Artistes, Impôts et taxes	2 493 €	3 290 €	3 290 €	3 290 €
<b>C - EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION = B - (2 + 3 +4)</b>	<b>1 380 €</b>	<b>-1 537 €</b>	<b>7 300 €</b>	<b>12 317 €</b>
5 - Dotations aux amortissements, provisions et autres charges	2 179 €	3 701 €	3 701 €	3 701 €
<b>D - RESULTAT D'EXPLOITATION = C - 5</b>	<b>-799 €</b>	<b>-5 238 €</b>	<b>3 599 €</b>	<b>8 616 €</b>
6 - Produits financiers	1 €	0 €	0 €	0 €
7 - Intérêts sur emprunts à moyen et long terme	714 €	144 €	289 €	289 €
8 - Agios sur dettes à court terme	30 €	284 €	300 €	250 €
<b>E - RESULTAT COURANT = D + 6 - (7 + 8)</b>	<b>-1 542 €</b>	<b>-5 666 €</b>	<b>3 010 €</b>	<b>8 078 €</b>
9 - Produits exceptionnels	2 443 €	0 €	0 €	0 €
10 - Charges exceptionnelles	768 €	0 €	0 €	0 €
<b>F1 - RESULTAT EXERCICE AVANT IS = E + 9 - 10</b>	<b>133 €</b>	<b>-5 666 €</b>	<b>3 010 €</b>	<b>8 078 €</b>
<b>F2 - AUTOFINANCEMENT NET = F1 + 5</b>	<b>2 312 €</b>	<b>-1 965 €</b>	<b>6 711 €</b>	<b>11 779 €</b>

# GRAPHIQUE PLAN DE TRESORERIE (TTC)



# ANNEXES



Saint-Senoux

## Bientôt un Baranoux, à Saint Senoux



Une partie des membres du comité de pilotage du futur Baranoux.

Crédit photo : Ouest-France

Cela fait maintenant plusieurs mois que des résidents de Saint Senoux et des communes avoisinantes s'investissent pour la reprise du bar épicerie. « On est sûr d'une chose, c'est qu'il s'appellera Le Baranoux », explique Jean-Marie Seger, membre du comité de pilotage du projet.

Car ce n'est pas moins de 14 personnes qui sont à l'origine de cette initiative. « Le bar actuel à cinquante-six ans d'existence. On ne pouvait pas laisser une commune telle que la nôtre sans lieu de rencontre et de partage. Nous avons donc décidé de sonder les habitants sur leur souhait. Les résultats nous orientent vers un développement d'un commerce bar, épicerie, spectacle », poursuit Peggy Dalibert, autre membre du comité de pilotage.

### « Il faut prévoir quelques travaux »

L'épicerie sera donc séparée du bar. Pour cela et pour d'autres aménagements, des travaux sont nécessaires. « Des qu'on a pris connaissance du projet de vente, nous nous sommes positionnés. Le but est de fédérer par le fait que chaque bénévole propose sa touche, et ainsi permettre

de dynamiser l'endroit et d'apporter de multiples activités. Mais avant cela, il faut prévoir quelques travaux. »

La collaboration avec la mairie va permettre d'avancer à l'unisson à la bonne finalité du projet. Mais pour consolider le tout il faut des prises de part. Actuellement plus de 70 personnes ont fait des promesses de dons et plus de 80 bénévoles souhaitent s'associer au projet.

« Tout le monde peut faire un don sans devenir obligatoirement sociétaire, uniquement pour soutenir et encourager le projet à démarrer ou effectuer les travaux. On invite tout le monde à parcourir notre site pour mieux s'imprégner du projet et nous contacter », souligne Jean-Marie Seger.

Pour compléter le budget, les contacts sont également pris avec les collectivités locales et les investisseurs. Il n'y a plus qu'à souhaiter que cette société coopérative d'intérêt collectif prenne vie le plus rapidement possible.

Contact : collectif.baranoux@gmail.com  
www.baranoux.fr



Si vous souhaitez recevoir des informations, merci de nous laisser vos coordonnées :

Adresse : .....  
Mail : .....  
Tél. ....

## Et si ce bar devenait le vôtre ?...

Si vous souhaitez participer à la reprise du lieu, vous pouvez indiquer ici votre intention d'investir sous forme de don et/ou achat en part(s) sociale(s)\* pour l'achat du fonds de commerce (montant de la part : 100 €), bloquée(s) 2 années.

**Ce montant est une intention**, un dossier décrivant précisément le projet vous sera transmis avant versement du montant.  
Ce questionnaire est confidentiel.

\* Une part sociale est un titre de propriété portant sur le capital d'une entreprise composée de plusieurs associés (la volonté ici serait une personne/une voix)

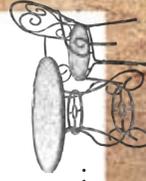
Nom prénom. ....  
Tél. .... Mail .....  
Commune. ....

**Quel pourrait être le montant de votre soutien financier en don ?** (montant libre)

€ .....  
**Quel pourrait être le montant de votre soutien financier en part sociale ?** (100€ la part, bloquée 2 années)

part(s) à 100 €

**Quel pourrait éventuellement être votre apport en nature ?** (matériel, déco, mobilier...)



### Dans quelle commune résidez-vous ?

- Saint-Senoux  Saint-Malo-de-Phily  Guichen  
 Pléchâtel  Bourg-des-Comptes  Guignen  
Autre .....

### Quelle est votre tranche d'âge ?

- Moins de 20 ans  35-55 ans  
 20-35 ans  + de 55 ans

### Quelle est votre catégorie socio-professionnelle ?

- Agriculteur exploitant  Employé  
 Artisan, commerçant, chef d'entreprise  Ouvrier  
 Cadre et profession intellectuelle supérieure  Artiste, intermittent  
 Profession intermédiaire  Sans emploi  
(instituteur, fonctionnaire, employé administratif, personnel de service, clergé)  Retraité  
Autre .....

### Notez par ordre de préférence (de 1 à 4, 1 étant le plus élevé) vos raisons de fréquenter le lieu :

- Bistrot  Épicerie multi-services  
 Restauration  Activités culturelles

### À quels horaires aimeriez-vous fréquenter le lieu ?

(vos envies, vos habitudes...)

	Matin	AM	Soir
Lundi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mardi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mercredi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jeudi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Vos souhaits pour le bar-épicerie de Saint-Senoux...

Le bar-épicerie-multiservice de Saint-Senoux va changer de propriétaire. Une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) va reprendre le fonds de commerce.

Afin que ce commerce de proximité réponde au plus près à vos attentes et à vos besoins, nous vous proposons de répondre à ce questionnaire et le déposer dans les boîtes mises à votre disposition (à la Bibliothèque, au Casino, à la Boutique de la Trofinais, aux Assois Fées et dans la boîte à lettres de la Mairie).

### Réponse avant le 28 février

Pour remplir le questionnaire en ligne et avoir plus d'infos : [www.baranoux.fr](http://www.baranoux.fr)

Si vous souhaitez nous contacter : collectif.baranoux@gmail.com  
Tél. 06 79 74 40 86



### Quels services souhaiteriez vous ?

- Service postal  Paniers producteurs  
 Gaz  Dépôt pressing  
 Relais colis  Autre : .....  
 Journaux .....

### Quels produits aimeriez-vous trouver dans l'épicerie ?

- Épicerie classique  Produits frais  Vrac  
 Produits premières  Produits locaux  Poisson  
nécessités  Produits bio  Autre :  
 Hygiène  Cave à vin .....

### De quelle manière utiliseriez-vous l'épicerie ?

- Régulière  Occasionnelle

### Quel type de restauration vous intéresserait ?

- Régulière  Occasionnelle  Petite restauration

### Quelles animations souhaiteriez-vous dans le lieu ?

(exemples : expositions, soirées à thèmes, théâtre, concerts, belote, atelier couture, rîchrettes, réunions, salle privatisable, vente privée de produits et services, diffusion de match, lieu de partage de vos activités (ateliers créatifs, départ randonnées, cours...) tout est possible !)

**Avez-vous envie de participer à la vie du café et de quelle manière (bénévolement, financièrement, autre...)?**

N'hésitez pas à joindre sur papier libre vos remarques, idées, commentaires !