

CREATION D'UNE BOULANGERIE PÂTISSERIE

MAITRE D'OUVRAGE : LE FOURNIL SALVIACOIS

📍 SALVIAC



● OBJECTIFS

- Répondre à une carence en boulangerie-pâtisserie sur le secteur de Salviac
- Développer une activité économique et créer de l'emploi
- Développer l'offre commerciale de proximité

● DESCRIPTIF

Marie et Thomas Benazet sont deux jeunes, soeur et frère, respectivement titulaire d'un CAP de pâtisserie et de boulanger. Le fournil salviacois va être créé dans un immeuble au centre du village anciennement occupé par un débit de boissons. Les 2 jeunes professionnels vont fabriquer un pain artisanal en tenant compte des goûts et attentes de la clientèle du village attachée à un pain de qualité, et proposer un assortiment de pâtisseries. Le commerce sera ouvert toute l'année.

La zone de chalandise est composée essentiellement de la population de Salviac et des communes voisines, soit 2822 habitants.

Le projet a été accompagné par la CCI du Lot. Une étude de marché a été faite et ainsi qu'un prévisionnel qui vise une part de marché faible la première année et qui monte progressivement les années suivantes.

Selon la CCI, les objectifs financiers devraient être rapidement et facilement dépassés pour 3 raisons : ce sera la seule boulangerie artisanale du village, l'emplacement commercial est de premier choix (visibilité, accessibilité) et le marché potentiel permet une prise de part de marché plus importante.

Les dépenses qui vont être réalisées concernent des travaux et l'achat d'équipements.

● PLAN DE FINANCEMENT

| | |
|---------------------|-----------|
| Coût du projet | 167 872 € |
| Subvention Leader | 20 000 € |
| Autres cofinanceurs | 20 000 € |
| Autofinancement | 127 872 € |