

Boulangerie, située sur un axe passant au sein de la commune touristique de LAQUEUILLE cherche repreneur

▪ Le cadre d'accueil

Laqueuille est un paisible **village logé sur les contreforts du Sancy**. Il est célèbre par son fromage à pâte persillée : le bleu de Laqueuille, qui a donné naissance au bleu d'Auvergne (un musée dans le bourg raconte cette histoire). Situé à **1000 mètres d'altitude**, au sein du **Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne**, ce village compte environ **400 habitants** et bénéficie d'un **attrait touristique** indéniable. Son territoire s'étend des plateaux d'estives qui bordent la Banne d'Ordanche (ancienne cheminée de volcan – 1512 m) ou le Guéry jusqu'aux limites des Combrailles plus bocagères.

La commune de Laqueuille se situe :

- à 45 minutes de la métropole Clermontoise
- à 12 minutes de la ville de la Bourboule (trois supermarchés, piscine, cinéma,)
- à 7 minutes de Rochefort-Montagne (collège et lycée, nombreux services de santé, supermarché, espace France service ,....).

Traversé par la RD 922, ce n'est pas moins de **3 800 véhicules jour** qui traversent le bourg de Laqueuille en moyenne.

L'unique boulangerie-pâtisserie de la commune cherche un repreneur.

▪ Description de l'établissement

La boulangerie est située dans **le centre-bourg de la commune**, en bordure de RD922, profitant ainsi du flux important décrit précédemment. Elle est **mitoyenne avec l'épicerie** de la commune. Elle dispose **de places de stationnement** à proximité du commerce.

Les murs de la boulangerie appartiennent à la commune. Seul le fonds de commerce est à acheter. Les murs sont loués sous la forme d'un bail commercial. Le loyer actuel est de 350 €.

La boulangerie dispose à l'étage d'un **logement attenant** type F3 en bon état (deux chambres, salon/cuisine, salle de bain et sanitaires) dédié en priorité . Loyer modéré.

▪ Activité et fonctionnement de l'établissement

Dans son **fonctionnement actuel**, la boulangerie fonctionne de la façon suivante :

- **vente de pain** (fabriqué par l'exploitant dans une autre boulangerie à proximité)
- **fabrication et vente de pâtisseries et viennoiseries.**

La boulangerie est **exploitée par le cédant depuis 2013**. Elle est actuellement **ouverte uniquement le matin et génère un chiffre d'affaire de 110 000 €**. Elle possède donc un **potentiel de développement** du CA important.

Par ailleurs, la mairie, propriétaire des murs, souhaite réaliser des travaux de réhabilitation de la partie fournil pour permettre la fabrication du pain, des pâtisseries et viennoiseries sur place. La mairie souhaite au préalable trouver un repreneur pour que ce projet soit co-construit avec le futur exploitant.

La durée des travaux est estimée à un an soit une ouverture de la nouvelle boulangerie au plus tôt au printemps 2026 (échéance liée à la date de validation de la candidature par le repreneur).

A l'issue des travaux, la boulangerie devrait bénéficier :

- d'un **espace de vente d'environ 30 m²** (espace existant, travaux de rafraichissement uniquement)
- d'un **espace pour la pâtisserie d'environ 20 m²**
- d'un **fournil d'environ 80 m²**
- d'un **espace de vie d'une 10aine de m²**.

La boulangerie sous sa forme actuelle dispose du matériel suivant : pétrin, diviseuse, façonneuse / repose pâtons, chambre de fermentation, tour réfrigérée et vitrines du magasin. Le matériel est compris dans le fonds de commerce.

Dans le cadre des travaux de réhabilitation de la boulangerie, il est estimé qu'il sera nécessaire, pour le futur exploitant, afin de fabriquer sur place, d'acquérir un four ventilé, un four à pain et un batteur (voire une chambre froide supplémentaire).

L'achat par le futur exploitant de ce matériel peut bénéficier d'une subvention de 30%, plafonnée à 15 000 € (accompagnement de l'exploitant par la collectivité pour les démarches de demandes de subvention).

▪ **Conditions financières :**

- **Prix de vente du fonds de commerce : 50 000 €**

Contact : François JONQUERES – 04 73 65 87 63 – f.jonquieres@domes-sancyartense.fr

