

A Decize, la Boulangerie Garcia cherche un repreneur

Ensemble, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Nièvre, partenaires du réseau Transentreprise de Bourgogne-Franche-Comté, ont choisi de donner un coup de pouce à quatre cédants nivernais à travers la parution de reportages susceptibles de les aider à trouver un potentiel repreneur. En partenariat avec les professionnels de la transmission, le dispositif Transentreprise permet d'accompagner les chefs d'entreprise dans leur projet de cession et les candidats à la reprise jusqu'à finalisation de leur projet.

Quand on pousse la porte de la Boulangerie Garcia à Decize, la bonne odeur du pain et celle des pâtés de pommes de terre à la bouronnaise vous donnent l'eau à la bouche. Accueil et service par Florence Garcia, la clientèle nombreuse s'y presse et à l'approche de midi, les baguettes se font rares dans les présentoirs.

Tout en s'affairant dans l'arrière-boutique, Manuel Garcia se souvient y avoir fait ses débuts en 1973, comme apprenti pâtissier-confiseur-glacier avec une spécialité en chocolat. A l'été 1990, il en fait avec son épouse, l'acquisition. Aujourd'hui après avoir exploité ce commerce pendant 27 années, il souhaite prendre une retraite bien méritée.

Sise Route de Moulins, la Boulangerie Garcia est la seule du Faubourg d'Allier. Elle est entourée de nombreux commerces : un Bar-tabac-journaux,

une pharmacie, un coiffeur sans oublier le cabinet médical. C'est un quartier très fréquenté avec énormément de passages avec à proximité, une importante cité scolaire comprenant un lycée, un collège, une école maternelle et primaire. Un hôpital et presque en face, une école d'aides-soignants. Le tout constituant un vivier conséquent de clientèle, gage d'un vrai potentiel de développement pour un repreneur futur.

La possibilité de travailler de suite, sans investissement

Parmi les nombreux avantages que la reprise de ce commerce présente, il y a surtout la possibilité de pouvoir débiter de suite. La décoration de la boutique, équipée de vitrines réfrigérées dont une tempérée pour le chocolat à été, à l'instar de la devanture, refaite l'an passé. Le matériel et le

four « Pavailler » sont en bon état. Le fournil est de plain-pied avec une partie vaste dédiée au laboratoire et l'autre à la boulangerie. Les espaces sont bien séparés et bénéficient de la lumière du jour. Pas besoin de monte-charge, les chariots chargés de corbeillons roulent aisément. A l'arrière, on trouve un jardin et des dépendances et un accès qui facilite les livraisons. A l'étage, il existe un logement d'habitation d'une centaine de mètres carrés.

« C'est une affaire saine. Avec mon épouse nous y avons beaucoup travaillé ce qui a permis de générer une bonne rémunération. En 45 ans de métier, je ne me suis jamais vraiment arrêté. Comme je dis souvent « ici c'est notre pot de fleurs, nous sommes enracinés dedans ». Si le repreneur le souhaite, je suis prêt à l'accompagner durant quelques semaines ».



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Interdépartementale
Côte-d'Or - Nièvre
Saône-et-Loire - Yonne



CCI NIÈVRE

SAVOIR PLUS

- Affaire tenue par couple d'exploitants et un pâtissier, un boulanger,
- Chiffre d'affaires de 180.000 euros HT en 2016
- Loyer 6.600 euros par an
- Prix de vente 110.000 euros

Contacts :
ph.gobet@nievre.cci.fr ou
dlopez@artisanat-bourgogne.fr



Florence et Manuel Garcia dans leur boulangerie

Transentreprise

REPRENDRE ET CÉDER UNE ENTREPRISE