

Crèmerie-fromagerie, épicerie fine et cave dans le Nord et le Nord-Ouest de la France

Fiche repreneur **R15609** postée le **26 février 2026**

Son profil / parcours

Age : 47 ans

Niveau d'études : BAC+2

Formation :

2023 – CQP Vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie,

2007 – BP Banque,

2001 – DEUG MIAS (Mathématiques et informatique appliquées aux sciences),

1998 – Bac S (scientifique).

Parcours professionnel :

Fromagerie (reconversion professionnelle depuis 2023) :

2 années de salariat en autonomie sur un point de vente : vente, conseil, préparation de spécialités fromagères, réalisation de plateaux, réception des commandes et nettoyage dans le respect des règles d'hygiène,

2 mois de woofing dans des fermes d'élevage caprin (soins aux animaux, transformation laitière) et 1 mois de remplacement en cdd dans une ferme : fabrication et affinage de fromages, préparation de spécialités fromagères,

1 année en alternance dans le cadre de l'apprentissage (cqp) au sein d'une fromagerie artisanale,

Banque (22 ans d'expérience) :

3 années en support expert au sein d'un service de prêts immobiliers : formation des collaborateurs, rédaction de procédures et gestion de projets,

7 années en back et middle office en prêt immobilier : gestion des dossiers et accompagnement des notaires du montage jusqu'au décaissement du prêt,

6 années comme conseiller clientèle en agence : analyse du risque, vente et conseil clients (placements, financements, services bancaires),

3 années en back office bourse : passage d'ordres et gestion des comptes,

3 années sur plateforme téléphonique : émission et réception d'appels.

Compétences :

- Maîtrise produit et gestion des stocks (gestion des produits frais et dlc, optimisation des rotations et limitation des pertes, gestion des pertes, gestion des stocks à forte variabilité saisonnière, sensibilité à la qualité et à la traçabilité),

- Organisation et autonomie (gestion opérationnelle autonome, organisation rigoureuse,

polyvalence (vente, gestion, approvisionnement, gestion des priorités),

- Développement commercial et fidélisation (conseil client et vente additionnelle, fidélisation clients, calendrier commercial (saisonnalité, plateaux, mise en avant fromages et producteurs, ...).

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 40 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Crèmerie-fromagerie, épicerie fine (produits locaux) et petite cave.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Calvados (14), Manche (50), Somme (80), Seine Maritime (76), Pas de Calais (62)

Motivation pour cette reprise :

La reprise d'un commerce constitue pour moi un véritable projet de vie et l'aboutissement d'un choix d'orientation professionnelle mûrement réfléchi,

Cette reconversion s'inscrit dans une démarche solide et cohérente, construite autour de ma volonté d'entreprendre et de m'investir durablement dans une activité qui fait sens,

Mon projet s'inscrit dans une démarche entrepreneuriale structurée : je souhaite piloter une activité à taille humaine, en totale autonomie, afin d'en maîtriser à la fois la gestion, la relation client et le développement commercial,

Reprendre un fonds existant représente pour moi l'opportunité de m'appuyer sur une clientèle et un savoir-faire déjà établis, tout en apportant ma rigueur de gestion et ma volonté de développer le chiffre d'affaires, notamment lors des temps forts commerciaux et par une fidélisation active,

Je recherche un commerce pérenne que je pourrai faire évoluer dans la continuité, en respectant l'identité construite par le cédant et en assurant sa transmission dans des conditions sereines.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

- Une formation complète d'une année au CIFCA de Paris (CQP Vendeur conseil en Crèmerie Fromagerie),

- Trois mois en immersion complète dans le milieu agricole (travail à la ferme, transformation laitière, soin aux animaux),

- Deux ans de pratique en autonomie dans une Crèmerie Fromagerie.

Entreprendre en franchise / réseau : Le repreneur souhaite à priori rester indépendant