

Reprise ou création de boulangerie en Alsace, à Strasbourg, à Haguenau ou à Reichstett

Fiche repreneur **R15685** postée le **24 avril 2026**

Son profil / parcours

Age : 59 ans

Niveau d'études : BAC+4

Formation :

Moi: Maîtrise de langues étrangères appliquées avec spécialisation en économie, droit et politique,

Mon fils:

CAP pâtissier,
CAP chocolatier,
BAC boulangerie pâtisserie,
Brevet Professionnel boulanger,
Brevet de maîtrise Boulanger 2025.

Parcours professionnel :

Cheffe d'entreprise, de 2 centres de formation depuis 34 ans, maîtrise des langues étrangères appliquées depuis 1992. Mon fils est boulanger depuis 9 ans (9 années en tant qu'apprenti et 1 an en tant qu'ouvrier),

Responsable production d'une boulangerie au nord de Strasbourg depuis 18 mois,

Responsable de 5 boulangers,

4ème au concours trophée Thomas Marie en mars 2026.

Compétences :

Moi : Cheffe d'entreprise, gestion, management, RH, ventes, achats, ...

Mon fils : Boulanger : création, production de panification, viennoiseries.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 60 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Reprise ou création de boulangerie dans le secteur Haguenau-Strasbourg nord,

Nous sommes aussi à la recherche d'un local commercial qui permettrait d'y installer une boulangerie et donc de créer,

Reprise ou création possible.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Alsace, Strasbourg (67000), Haguenau (67500), Reichstett (67116)

Motivation pour cette reprise :

Mon fils souhaite se mettre à son compte et devenir chef d'entreprise comme moi,

A long terme, nous souhaitons ouvrir une boulangerie en grande Bretagne, notamment à Londres.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Mon fils est apprenti/ ouvrier boulanger depuis 9 ans,

Je suis cheffe d'entreprise depuis 34 ans.

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