

Boulangerie, Produits bio, 120 m2, Vierzon (18100)

Annonce **C1373442** postée le **07/octobre/2026**

Description de l'activité

Cher - Vierzon (18100) : A céder le fonds de commerce d'une belle boulangerie paysanne bio fonctionnant en autonomie de la réception des grains jusqu'à la livraison du pain.

Une activité sans magasin physique, libérée des contraintes d'horaires d'une boutique classique, portée par une clientèle acquise lui assurant une excellente notoriété.

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE ORIGINAL :

- L'activité repose sur un partenariat agricole pérenne pour la fourniture directe de céréales bio : blés anciens, épeautre, petit-épeautre et seigle.
- Grâce à une chaîne technique complète en amont du fournil, vous maîtrisez l'intégralité de la valeur ajoutée.
- La fabrication et la commercialisation reposent actuellement sur les 2 co-gérants et 1 salarié.

L'OBJET DE LA VENTE (CE QUI EST INCLUS DANS LE PRIX GLOBAL) :

1- L'outil agricole et de meunerie :

- Silos de stockage des céréales.
- Matériels de tri et de décortilage des grains.
- Brosse à blés.
- Moulin à meule de pierre type astrie et bluterie pour la production d'environ 20 quintaux de farine par mois, sur place au fournil.

2- L'espace de fabrication :

- Fournil et local meunerie : 120 m2.
- Bail commercial 3-6-9 en cours avec faibles charges.
- Matériel professionnel de boulangerie dont un four électrique de 9m2, 4 chambres de fermentation, congélateurs, 1 pétrin, 2 batteurs, etc (liste détaillée sur demande).

3- La logistique :

- 2 véhicules utilitaires (Opel Vivaro et Citroën Jumpy) pour assurer les tournées de livraison et la logistique des marchés.
- Matériels de marché : Barnum, tables etc.

4- Le réseau de distribution sécurisé :

- Commercialisation en place auprès de plusieurs magasins de ferme, magasin de producteurs et épiceries locales (livraisons hebdomadaires).
- (Emplacements établis sur 3 marchés hebdomadaires dynamiques de Vierzon et Romorantin.

Travaillant à partir de variétés de blés anciens, épeautre, engrain et seigle, notre boulangerie, le chant du levain, propose des pains bio au levain naturel avec les caractéristiques suivantes :

- Excellentes qualités nutritionnelles : le travail au levain naturel abaisse l'indice glycémique des pains et prédigère les glutens. Les blés anciens sont riches en minéraux.
- Des qualités gustatives issues de la diversité des céréales panifiées et des longues fermentations au levain

Très peu de concurrence dans le cher car production de niche (ab, panification au levain, filière du grain au pain).

Les distances de commercialisation n'excèdent pas 30 kms autour du fournil. C'est une entreprise qui vit très localement.

La clientèle cible :

- Les consommateurs exigeants qui cherchent à concilier plaisir gustatif, santé et impact écologique.

Les chiffres :

- Chiffre d'affaires sain : La rentabilité est stable avec un EBE moyen d'environ 60.000 €.

- Potentiel de développement : Pâtisseries, snacking, plus de distributeurs accompagnement complet assuré par le cédant ; prise en main des outils (tri, décorticage, meunerie), transmission des recettes au levain et présentation officielle aux partenaires agricoles, magasins et marchés.

Le chiffre d'affaires est actuellement réalisé à plus de 60% sur les 3 marchés hebdomadaires de Vierzon et Romorantin.

Profil recherché :

- Boulanger(e)-paysan(e), artisan, motivé(e)s par la filière grains-pains cherchant une affaire à forte identité.

La présence sur un marché nécessite une organisation. Elle est tributaire du savoir-faire des vendeurs.

Une opportunité clé en main suite au départ à la retraite des gérants en juillet 2027.

Nombre de quintaux de farine /an : **240**

Surface commerciale : 120 m²

Surface totale : 120 m²

Points fort :

- Le story-telling.

- Clientèle acquise à l'agriculture biologique et aux farines de céréales anciennes ainsi qu'à la panification au levain.

- Le partenariat agricole et la meunerie confèrent une autonomie intéressante et une maîtrise intégrale de la valeur ajoutée.

Le potentiel de développement :

- La partie pâtisserie et le snacking peuvent être diversifiés.

- Il est possible d'augmenter le nombre de points de vente.

- Très bonne résilience notamment pendant la crise COVID puisque l'activité n'est pas rattachée à un seul lieu de commercialisation (boutique).

- La marque commerciale est déposée.

Loyer mensuel : 450 €

Éléments chiffrés (TTC) :

	2022	2023
159 000 € (TTC)	187 000 € (TTC)	220 000 € (TTC)
115 000 € (TTC)	150 000 € (TTC)	159 000 € (TTC)
37 000 € (TTC)	71 000 € (TTC)	60 000 € (TTC)
15 000 € (TTC)	44 000 € (TTC)	32 000 € (TTC)
20 000 € (TTC)	49 000 € (TTC)	37 000 € (TTC)
3 € (TTC)	3 € (TTC)	3 € (TTC)

Logement de fonction présent : non

Informations sur la cession

Raison de la cession :

Départ en retraite

Type de cession :

fonds de commerce , droit au bail

Prix de cession : 125 000 €
L'affaire conviendrait pour : un couple ou des associés
Profil(s) possible(s) : professionnel(s) , reconversion ou première installation
Type de repreneur recherché : Un couple ou 2 personnes associées avec une formation en boulangerie et des capacités à gérer une entreprise.

Localisation

Localisation : **Vierzon (18100), Cher, Centre-Val de Loire**

Nombre d'habitants* à Vierzon : **27 701 (ville)**

Précision(s) sur la ville : en bord de rivière ou lac

Photos

