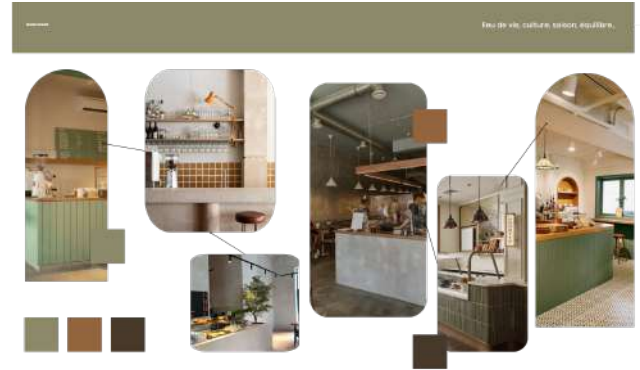


BP



La Source Café Librairie Bordelaise

Café & cantine sourcés, locale et de saison à déguster en lisant une bande dessinée.

Janvier 2024 - Il y a quelques mois, j'ai un déclic et je sens que c'est le bon moment. Je suis à la terrasse de ce café un dimanche matin et on m'annonce qu'il est à céder. Depuis plusieurs années, je m'imagine créer mon lieu de vie où les passants s'arrêtent pour boire un café de qualité, déguster un déjeuner ou un goûter bio, local et de saison confectionné par mes soins la veille. Il m'arrive même d'en rêver et de m'imaginer rigoler et partager des bons moments avec eux. Recevoir des compliments sur mes plats et m'en féliciter, ressentir cette satisfaction de rendre mes clients heureux grâce à une alimentation gourmande et saine. Mais aussi, par des livres drôles, inspirants, créatifs sélectionnés par mes soins. Ce lieu, ce projet, ces produits rejoignent mes deux passions les plus chères : l'alimentation saine, équilibrée et gourmande et les beaux livres, bande dessinée, livre d'art et revue contemporaine. Ce dimanche, à cette terrasse, j'ai compris que ça serait ce lieu de vie sur lequel je n'étais encore jamais tombé.

"Le hasard fait parfois bien les choses."

SOMMAIRE

Présentation du projet

Le projet en bref

Fiche de l'entreprise

Chiffres clés

Présentation du porteur de projet

SWOT

Étude de marché

État des lieux du marché

Les tendances

Zone de chalandise

Analyse démographique

La concurrence

Le Business Model

Les produits et l'offre

La clientèle ciblée

Communication

Business Model Canva

L'entreprise et son environnement interne

Les ressources humaines

Ressources immobilières et mobilières

Montage juridique et financier lié au projet

Hypothèses financières

Besoins et ressources

Estimation du CA

Estimation de la marge

1.Présentation du projet

Le projet en bref

- La Source est une société EURL ayant vocation à être créée en mars 2024 pour un démarrage d'activité le 1er juin 2024. Il s'agit d'une société proposant de la restauration rapide le midi, des boissons chaudes et froides et des pâtisseries la journée ainsi qu'un espace de librairie en consultation sur place et en vente.
Il sera ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 18h30 et le week-end de 10h à 15h et proposera des formules déjeuners, coworking, goûter, brunch et privatisation. Elle vend également l'ensemble de ses produits hors formule, le service à emporter sera disponible pour toutes les boissons chaudes et froides, ainsi que pour la formule du déjeuner.
- L'entreprise dispose d'un local de 20 m² en plein centre-ville de Bordeaux loué auprès d'un particulier pour un nouveau bail commercial de 9 ans.
- L'effectif actuel de l'entreprise est de 1 gérante mais il est prévue d'embaucher un salarié à temps partiel à partir du mois d'avril 2025.

Fiche de l'entreprise

Raison sociale	La Source
Porteur de projet	Marie Lorieux
Forme juridique	EURL unipersonnelle
N° SIRET	<i>En cours d'immatriculation</i>
Activité	restauration commerciale
Date de création	<i>En cours d'immatriculation</i>
Adresse	23 rue Camille Sauvageau, 33800 Bordeaux
Téléphone	06.51.46.68.64
E-mail	marie.lorieux@gmail.com
Banque	<i>En cours de négociation</i>
Expert comptable	Bilan Positif
Prêt d'honneur	BPI, Réseau Initiative
Garantie prêt	France Active
Accompagnements	CCI, ADIE, France Travail, Réseau Initiative

Chiffres clefs

Hypothèses retenues sur compte de résultat prévisionnel

Pris en TTC/an

<ul style="list-style-type: none"> ● Fond de commerce : 35 000€ ● Loyer local : 4 524€ ● Loyer garage : 2 400€ ● Charges locatifs : 360€ ● Charges consommables : 1 800€ ● Frais d'assurance : 600€ ● Taxe foncière : 180€ ● Salaire dirigeant net A1 : 22 000€ 	<ul style="list-style-type: none"> ● Apport personnel : 10 000€ ● Capital social : 1 000 € ● CA prévisionnel A1 (6 mois) : 40 712 € ● Garantie de prêt France Active ● Prêt d'honneur Réseau Initiative
66 864 €	51 712 €

Présentation du porteur de projet

Marie Lorieux, jeune active de 32 ans, célibataire et sans enfant, résident à Bordeaux. Depuis 2017, je partage mon temps entre, l'activité de ma maison d'édition et mon auto-entreprise en création graphique. Après mes études, j'ai travaillé plusieurs années en restauration en tant que manager et serveuse dans différents restaurants (+/- 50 couverts). Depuis 2019, j'organise des séjours collectifs de coliving en France avec des activités sportives et repas communs, j'ai déjà organisé 5 séjours de 1 à 2 semaines avec 15 personnes sur place. Je souhaite aujourd'hui proposer mes différentes passions dans un lieu de vie réunissant : l'alimentation saine, l'initiation à la consommation raisonnée et aux produits locaux, le bien-être, l'édition artistique et techniques, la presse moderne, etc. dans la ville de Bordeaux.

Nom, Prénom	Marie Lorieux
Date de naissance	18/12/1991
Situation personnelle	Célibataire sans enfant
Situation professionnelle	Micro entrepreneur depuis 2017
Activité	Création graphique
Expériences professionnelles	<i>Voir CV en annexe</i>
Adresse	120 rue Mouneyra, 33000 Bordeaux
Téléphone	06.51.46.68.64
E-mail	marie.lorieux@gmail.com

Évaluations des qualités du porteur de projet

Très bonne	Communication et Marketing (stratégie, création de contenu, exécution)
Très bonne	Culture artistique et de l'édition papier
Très bonne	Aptitude physique
Très bonne	Sens des responsabilités
Très bonne	Ouverture d'esprit de la consommation
Bonne	Cuisine et cafétéria (formation souhaitée)
Bonne	Relations humaines (contact humain, relationnel)
Bonne	Informatique (logiciels et outils digitaux)
Bonne	Organisation et gestion
Satisfaisante	Gestion commerciale (formation souhaitée)
Satisfaisante	Comptabilité

Menaces

- Pouvoir d'achat faible
- Fin du télétravail
- Arrêt des travaux de modernisation du quartier
- Nouveaux coffee shop ou bibliothèque moderne à moins de 1km

Opportunités

- Emplacement stratégique
- Développement des activités dans le quartier
- Cibler les nouveaux arrivants et particulièrement les jeunes actifs en télétravail
- Volonté de modernisation du quartier
- Renouvellement de l'activité locale



Forces

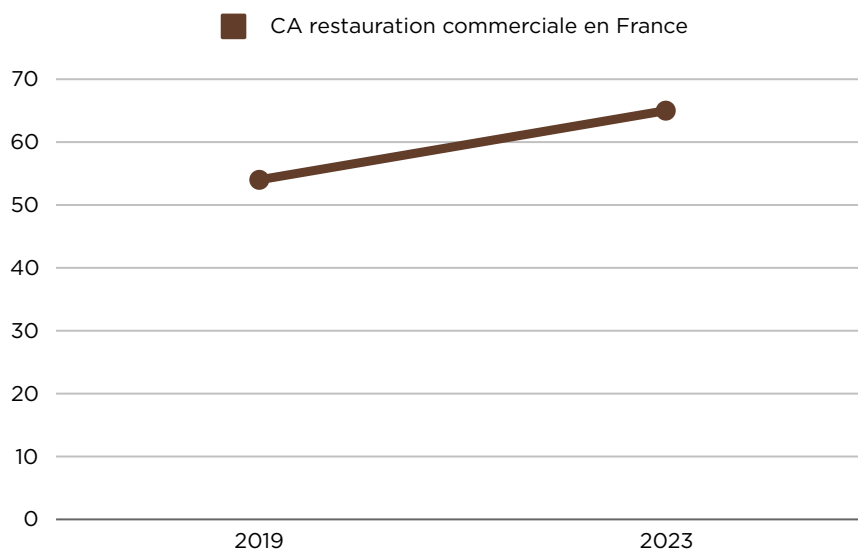
- Connaissances en restauration (service, management, gestion), entrepreneuriat et communication
- Nouveaux produits tendances
- Espace de vie accueillant
- Service librairie et formule coworking

Faiblesses

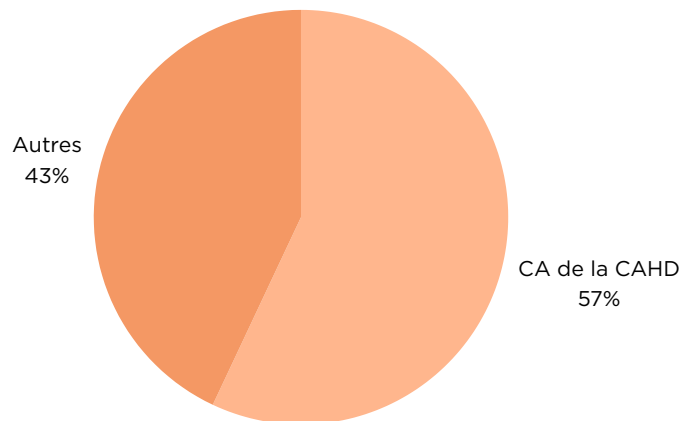
- Légère connaissance professionnelle sur la partie cuisine, gestion des produits DLP, dressage.
- Gestion d'un lieu
- Faible connaissance sur la partie trésorerie et administrative d'une commerce

Études de marché

État des lieux du marché



En 2023, la restauration commerciale en France a progressé de 16% par rapport à 2019, avec 65,1 milliard d'euros de CA, elle représente 57% du CA de la CAHD (consommation alimentaire hors domicile) dont 57% d'indépendants et 7,5% de cafés, bars et brasseries.



Les sorties au restaurant midi et soir sont plus nombreuses (+ 8,3% de repas en moyenne) et le temps passé au restaurant est lui aussi en augmentation. Le ticket moyen augmente de 4,8% en 2022 par rapport à 2019. D'après une étude Geco Food Service, voici six points d'évolutions qui vont impacter directement la restauration, à horizon 2030 :

- **l'accélération des usages numériques individuels**
- **la transition énergétique et le verdissement de l'économie**
- **les tensions économiques**
- **l'évolution des modes de consommation alimentaire et les nouvelles attentes des consommateurs**
- **la pénurie de main-d'œuvre et la nouvelle culture professionnelle**
- **le recours progressif aux intelligences artificielles**

La synthèse de l'enquête insiste sur la nécessité de penser le restaurant de demain autrement. D'abord en cuisinant "écologique". Cela va du zéro déchet au reconditionnement des équipements pour être à l'avant-garde des solutions durables (impact zero, re-use, anti-gaspi, sourcing local,...) mais aussi en cuisinant "autrement". Puis en diversifiant le contenu de l'assiette, avec des menus revisités et hybrides (cuisine végétale, cuisines du monde, cuisine gourmande, repas santé, etc.).

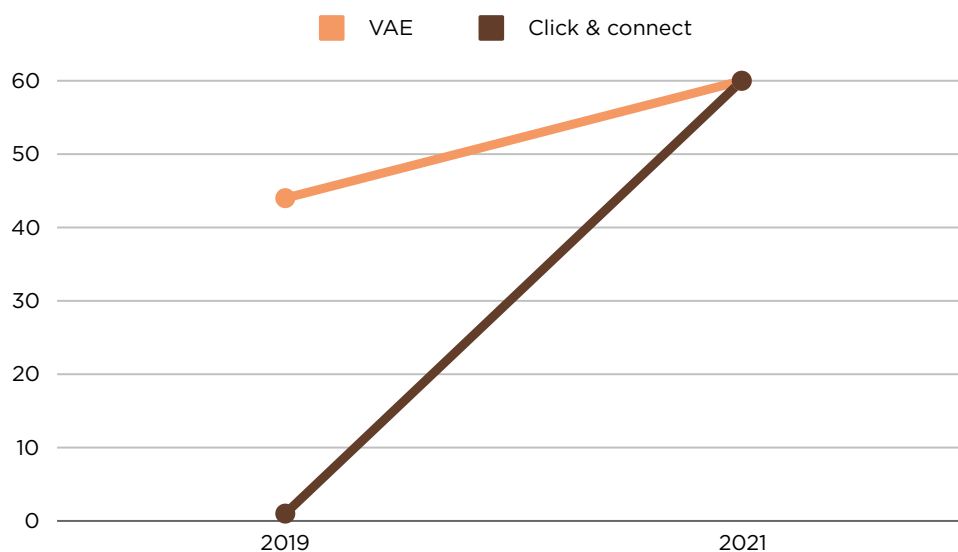
Les habitudes de restauration ont également évolués avec des prises alimentaires sur d'autres moments de la journée :

- **Les encas du matin (9h30-11h30)**
- **Le goûter ou la pause gourmande (14h30-17h)**

L'offre est évolutive sur l'ensemble de la journée, d'où l'engouement pour le brunch qui reste une solution saine et équilibré pour tous les moments de la journée.

Proposer des offres de restauration sur ces créneaux peut être une opportunité de CA, car la simplification des repas devrait continuer, avec notamment l'accroissement du télétravail qui engendre des pauses-déjeuner plus flexibles et plus ventilées. D'après Bernard Boutboul, directeur de Gira Conseil, si l'emplacement du restaurant est favorable, le fait d'ouvrir à d'autres moments de consommation peut générer une hausse du chiffre d'affaires de 20 à 40%.

Le cabinet Gira Conseil a réalisé un sondage en avril-mai 2023 sur le comportement des consommateurs français en restauration hors domicile. La moitié des individus interrogés déclarent faire au moins une journée de télétravail dans la semaine. Parmi eux, 10% commandent un repas au restaurant, en livraison ou ont recours au click and collect.



La vente à emporter et le click and collect a le vent en poupe depuis la pandémie, selon les chiffres de l'étude Speak Snacking de CHD Expert, et 60% des restaurateurs à table proposaient de la vente à emporter en 2021, contre 44% en 2019, et 6 sur 10 proposaient du click and collect, en 2021 contre à peine 1% en 2019. Ces services présentent des avantages conséquents pour les restaurateurs :

- **capter des clients qui souhaitent manger rapidement**
- **fidéliser des travailleurs ou des habitants du quartier ou des salariés en télétravail**
- **apporter du CA**
- **améliorer sa visibilité**
- **grouper des commandes pour des clients travaillant dans les mêmes bureaux ou commerces.**

Food Service Vision considère que la vente à emporter représente 33% du CA des restaurants indépendants qui proposent ce service.

Du côté de la féminisation de la profession, les femmes représentent entre 31 et 50% des effectifs. Et, 51,3% de ces femmes déclarent avoir connu une évolution professionnelle positive dans les 5 années précédant l'enquête. L'image du métier de cuisinier a beaucoup évolué, en grande partie grâce à la médiatisation de la profession qui a mis sous les projecteurs l'aspect artisanal et artistique et à fait découvrir au public des femmes au sein des cuisines professionnelles.

Autre point en pleine évolution, la digitalisation de la restauration. En 2023, il est inenvisageable pour un restaurant de ne pas être visible sur Internet et de ne pas offrir à ses clients toutes les possibilités d'interagir avec lui. Depuis 2020, les nouvelles générations de consommateurs veulent des processus de choix et d'achat simples, rapides, efficaces et de qualité. Les restaurateurs doivent donc suivre les tendances de la

société afin d'optimiser leurs opérations, gagner de précieux points de marge et faire face à la pénurie de personnel qui frappe le secteur. Les solutions pour répondre aux différents enjeux selon FoodTech :

- La réservation par ses systèmes digitalisés qui simplifient une tâche souvent jugée complexe par les professionnels. Ces solutions aident à combattre les no-show (réservations non honorées) car elles font des rappels la veille et le jour même de la réservation au client. Cela permet également de prendre des réservations sur des plages horaires plus grandes en dehors des horaires traditionnels, d'optimiser les plans de salle et le taux de remplissage afin d'améliorer la rentabilité de l'établissement.
- Les cartes et menus digitaux sur QR code, offre de la souplesse au professionnel qui peut ainsi adapter son offre plus facilement, réduire le temps d'attente pour les clients, avoir la carte en plusieurs langues. Des innovations récentes permettent de commander et payer à table en quelques secondes et même de laisser un pourboire le tout via son smartphone.
Trois restaurateurs sur 4 estiment que le moment du paiement est le point faible de l'expérience client et un tiers des restaurateurs déclare qu'ils aimeraient se doter d'un service ou d'une application pour le paiement.
- La gestion des stocks est facilitée par des solutions qui permettent une maîtrise réelle des coûts des matières grâce aux rapports qu'elle fournit.

Sources : *Le dossier Projecteurs restauration traditionnelle édité par Bpi France en novembre 2023.*

Les tendances

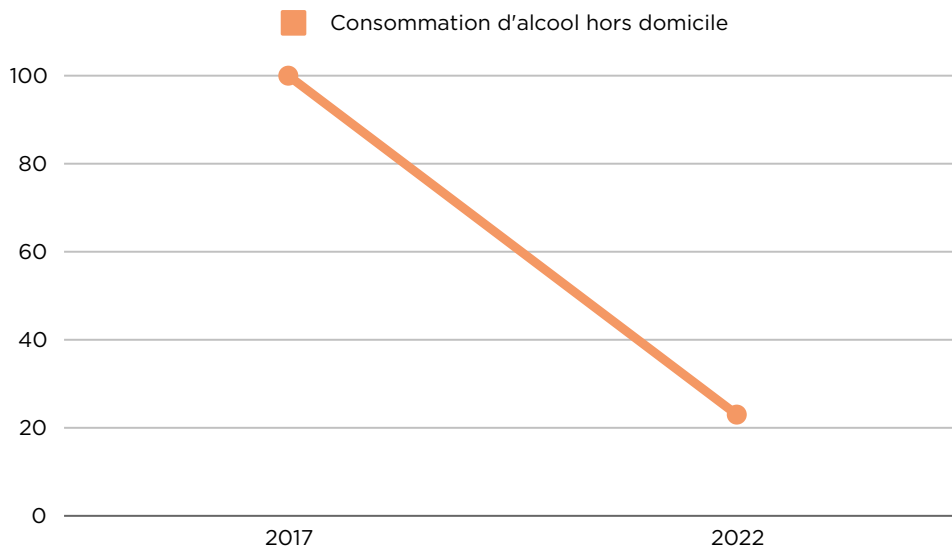
Les tendances sont vers une restauration éco-responsable.

Alors que les français s'intéressent à l'impact de leur alimentation sur l'environnement et sur leur santé, l'éco-responsabilité des restaurants est un sujet qui mérite d'être mieux connu. Dans une perspective de développement durable, les restaurants adoptent des comportements qui peuvent prendre plusieurs formes : l'utilisation de produits écologiques, locaux et bio, en vrac, mais aussi la valorisation des déchets alimentaires et l'utilisation d'emballages recyclables et de la vaisselle réutilisables.

Ces approches passent aussi par la transparence sur les denrées transformées et vendues, car les consommateurs sont en attente d'informations sur les produits qu'ils vont consommer. Plus la carte est précise sur l'origine et la fraîcheur des produits, plus le client est amené à faire confiance.

Juste conséquence d'un retour à une restauration saine, le sourcing représente l'engagement du restaurateur à se fournir en matières premières auprès de producteurs sélectionnés avec soin. Plus ce producteur est local, mieux c'est ! Car les consommateurs veulent de plus en plus manger des produits locaux.

L'engagement en matière de transition écologique est aujourd'hui un enjeu majeur pour le secteur de la restauration.



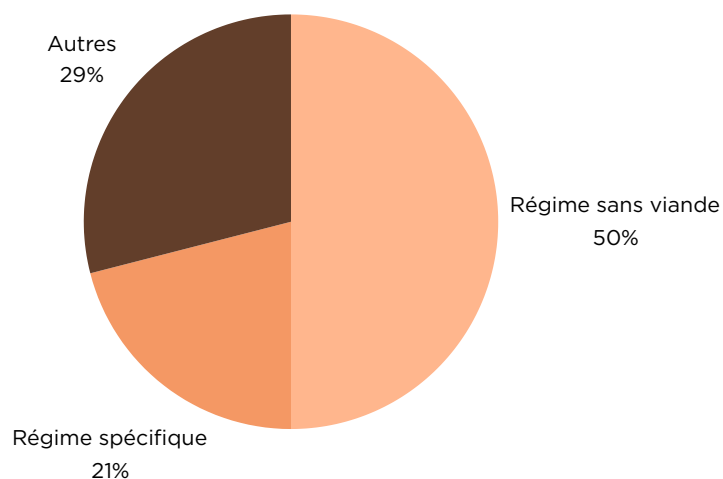
Entre 2017 et 2022, la consommation de boissons alcoolisées en restauration à table aurait chuté de 23%. Les clients commandent moins d'alcool lors du dîner (-5%) mais ils consomment plus lors du déjeuner (+5%). La raison de cette baisse est, entre autre, liés aux nouvelles habitudes de consommation qui aspire à un mode de vie plus sain et consomme moins voire plus du tout d'alcool.

Les ventes de vin au verre sont en augmentation de 25% en 2022 par rapport à 2021, ce chiffre renvoie à cette évolution du "boire et manger moins mais mieux".

Les boissons non alcoolisées arrivent sur le marché et s'invitent tout au long du repas et de la journée. Outre les eaux aromatisées aux plantes, ce sont des boissons fermentés, thés ou infusions, jus ou préparations maison qui sont proposés en accord avec les mets de la carte.

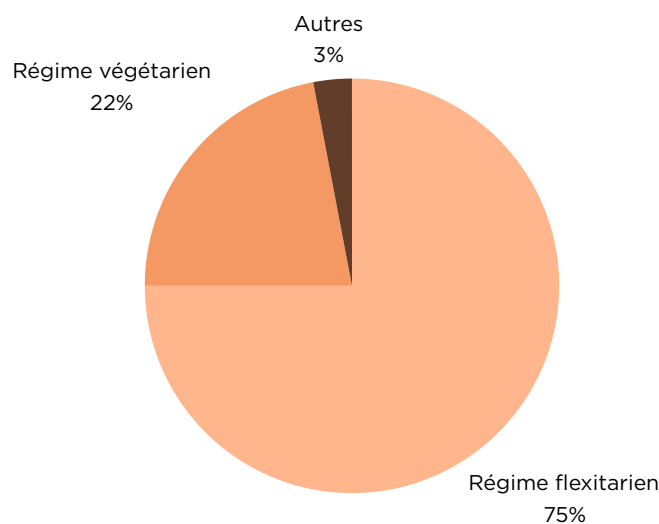
Le régime alimentaire des Français évoluent, selon une étude Ipsos de 2023, le repas est plus que jamais un moment de partage et de convivialité (70%) tout autant qu'une source de plaisir (68%). Manger équilibré et avoir une alimentation variée sont les deux principales valeurs que les Français souhaitent transmettre en termes d'éducation alimentaire.

La consommation végétarienne et flexitarienne gagne du terrain : 1 Français sur 2 souhaite réduire sa consommation de viande en 2022, 21% déclarent même déjà suivre un régime alimentaire spécifique.



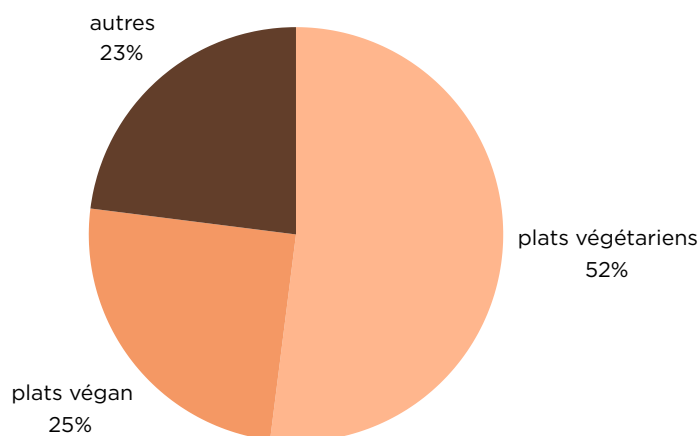
Régimes alimentaires des français.e.s tous âges confondus

Plus de 2 tiers des Français de plus de 18 ans se disent intéressés par le régime flexitarien et 22% par une alimentation végétarienne. Certes, les plats végétariens ne pèsent encore que 2% du total des prises de repas en restauration commerciale, mais les solutions végétariennes et vegans s'invitent de plus en plus en restauration rapide sur l'heure du déjeuner.



Régimes alimentaires des français.e.s de + 18 ans

L'offre végétarienne est tendance et va se développer avec les jeunes qui sont sur-consommateurs de ces produits. Les 18-34 ans sont 52% à consommer des plats végétariens et un quart à s'intéresser au régime végan.



Habitudes alimentaires des français.e.s de 18-34 ans

La plus grande tendance va à l'esthétique du lieu et des plats. D'après l'étude Datalicious de 2023, 39% des Français prennent leurs plats en photo, pourcentage qui grimpe à 64% pour les 18-34 ans et 57% pour les 25-34 ans. La plupart poste sur les réseaux sociaux pour faire saliver leurs followers et amis (36%), pour recommander un restaurant (32%) et pour se souvenir d'un restaurant (29%).

Sources : *Le dossier Projecteurs restauration traditionnelle* édité par Bpi France en novembre 2023.

L'intérêt croissant pour les cafés tendances et les espaces pour travailleurs modernes favorise une demande croissante pour des lieux offrant des services complets et une expérience agréable.

L'engouement pour l'alimentation éco-responsable évolue dans le monde entier et les métropoles françaises n'y échappent pas. Cette tendance vient des changements dans nos habitudes alimentaires allant vers le sain, les produits biologiques et locaux. Du côté des boissons chaudes, les plantes prennent le dessus et le vegan prend de l'ampleur avec des bases de lait végétaux et ou l'utilisation des légumes de saison (betteraves, carottes, etc.). La gamme de boissons chaudes semblent se développer de plus en plus tout en s'alignant à une alimentation saine et équilibré remplie de plaisirs gustatives. Cette part de marché semble être au début de son évolution.

Pour les services de librairie indépendante et de coworking, des lieux de lecteurs et de travail se développe également avec l'essor du télétravail et des statuts professionnels indépendants pour les jeunes actifs, qui sont plus libres de créer leurs horaires de travail et de choisir des bureaux éphémères.

Les profils intéressés par ces services pourront disposer d'un lieu calme, serein et accessible à tous sur notre heures d'ouvertures adaptés à leurs activités.

Zone de chalandise

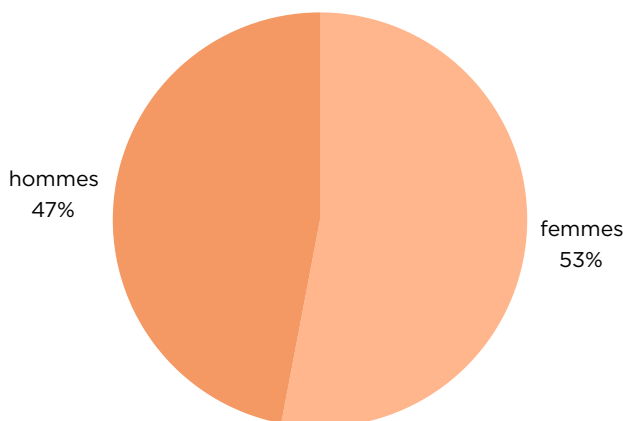
Analyse démographique

Le local est situé au 26 rue camille Sauvageau, 33800 Bordeaux

Bordeaux Métropole compte 820 000 habitants en 2023, un taux d'évolution de 0,90% par an et une population qui rajeunit avec un indice de vieillissement de 67 personnes de 65 ans ou plus pour 100 habitants de moins de 20 ans. On estime une hausse de la population de 9% d'ici à 2030 par rapport à 1968. La ville de Bordeaux compte 53% de femmes et 47% d'hommes dont 88 924 habitants sont en unions et 94 623 habitants de plus de 15 ans sont célibataires.

Les flux migratoires nationaux et internationaux de la ville sont à l'équilibre. La tranche d'âge la plus importante sont les 20-34 ans qui représente 13% de la population bordelaise, suivi des 25-34 ans et de 35 à 49 ans.

Sources : <https://ville-data.com>



Pourcentages de femmes et d'hommes dans la ville de Bordeaux

En 2020, la catégorie socio-professionnelle bordelaise, la plus élevée, après les “sans activité professionnelle”, est celle des “cadres et professions intellectuelles supérieures avec 18% de la population. Sur toute la population des 15 ans et plus, toutes catégories (socioprofessionnelles, sexe, âge) en 2020, la part en % la plus élevée est celle de la population âgée de 25 à 54 ans, sexes confondus, en catégorie cadres et professions intellectuelles supérieures (derrière les 15-24 ans sans activité professionnelle).

L'évolution du quartier Saint-Michel/Victoire/Capucins est marquante : plusieurs espaces très peu mixtes se sont transformés en espaces à très forte mixité. Quartier populaire bordelais en plein centre historique, intégré dans le périmètre sauvegardé de l'Unesco. Depuis 29 ans, cette zone est au coeur de nombreuses politiques publiques d'aménagements en matière de renouvellement urbain : espace public (voiries, places, façades, quais) requalifié et des logements réhabilités avec InCité. En outre, cette rénovation s'accompagne de dynamiques privées très marquantes : le marché immobilier est actif et prisé avec une croissance du nombre d'appartements vendus, une hausse des prix à la vente des logements et de hauts niveaux de loyers.

Sources : Insee, RP2009, RP2014 et RP2020, exploitations complémentaires, géographie au 01/01/2023.

Saint-Michel est un quartier de 6570 habitants dont 38% des habitants sont propriétaires, l'ensemble du quartier compte 3% de maisons et 97% d'appartements. Un quartier avec une forte densité de logements et d'occupations par rapport à la ville de Bordeaux.

Dans le quartier, l'âge moyen est de 33 ans, la taille des ménages est de 1,5 personnes, le revenu mensuel moyen est de 1550€/mois avec majoritairement des chefs d'entreprises et cadres (58%) et 62% des actifs occupés travaillent dans leurs communes de résidence. C'est un quartier très vivant, disposant de nombreux restaurants et commerces de proximité et très bien desservi avec 4 arrêts de bus et 1 arrêt de tramway reliant la gare principale de Bordeaux au centre ville. Le quartier connaît une croissance économique de 20% et 1,7 restaurants et cafés tous les 100 mètres.

Âge moyen	Taille des ménages	Revenu mensuel	statut socioprofessionnel
33 ans	1,5 personnes	1550€	chefs d'entreprise et cadres 58%

Profil type quartier Saint-Michel de Bordeaux

Sources : Orpi.com

Quartier multiculturel et dynamique, des jeunes actifs cadres ou chef d'entreprises s'y installent pour son cadre de vie vivant et son emplacement. Le quartier subit une forte rénovation avec la modernisation de plusieurs voiries et de la basilique Saint-Michel, 2e plus grande église catholique de Bordeaux et sa flèche est la 2e plus grande de France. . Les commerces, façades et activités commerciales semblent se moderniser pour des profils plus aisés et multiculturels.

Le Marché des Capucins ouvert du mardi au dimanche crée une attraction très importante dans le quartier et principalement le week-end où les habitués viennent faire leurs courses et passer du bon temps. C'est un vrai quartier vivant et populaire, entre les habitués du quartier, les habitants de Bordeaux et les touristes.

Actuellement en travaux, la rénovation de la flèche de la basilique Saint-Michel prévue en 2025 va augmenter considérablement les visites touristiques et faire évoluer le trafic piéton du quartier. En travaux depuis 2022, les touristes et les habitants sont impatients de profiter à nouveau du quartier rénové.

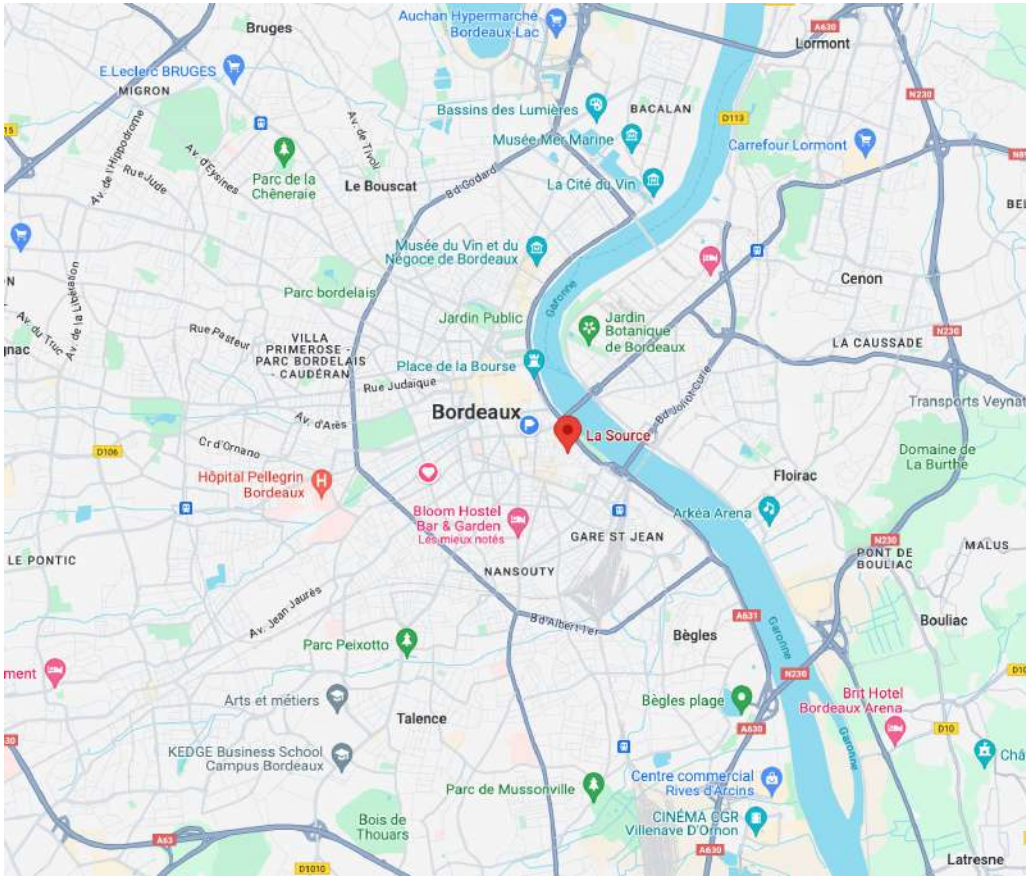
Dans la rue Camille Sauvageau, des aménagements sont aussi en cours pour devenir une rue intégralement piétonne d'ici à 2025 (actuellement semi-piétonne). Plusieurs restaurants et bars sont déjà installés et la vie de quartier est très riche, les résidents consomment dans leurs commerces de proximité. Situé à 15 min à pied (1km ou à deux arrêts de tramway) de la Gare St Jean, gare principale de Bordeaux reliant toutes les destinations (Paris, Toulouse, Montpellier, etc.). Cette rue est aussi un flux naturel de passage car idéalement situé entre plusieurs centre d'intérêts : la gare, le centre, l'ensemble du quartier Saint-Michel, les quais, le marché des Capucins, les puces Saint-Michel. C'est également, un point étape sur le circuit touristique de Bordeaux centre, avec un intérêt général sur ce quartier historique, culturel, architectural.

Plus en détail et en fonction des profils, la zone de chalandise est beaucoup plus large :

- Les profils sont majoritairement des personnes résidentes du quartier ou des personnes exerçant leurs activités professionnelles sur le secteur ou des Bordelais venant dans le quartier pour la journée. Nous pouvons avoir une clientèle parisienne ou toulousaine pour la partie coworking, des profils en télétravail en transit sur Bordeaux.
- Pour les profils C, D et F, il peut s'agir aussi de touristes venant spécialement dans le quartier pour y passer un moment et visiter le quartier.

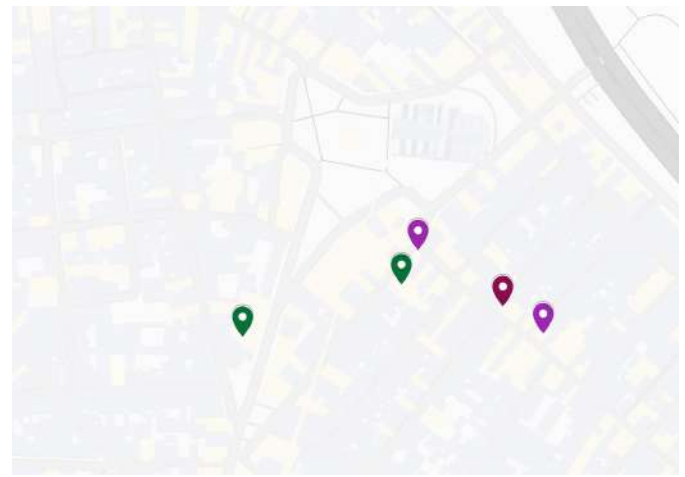
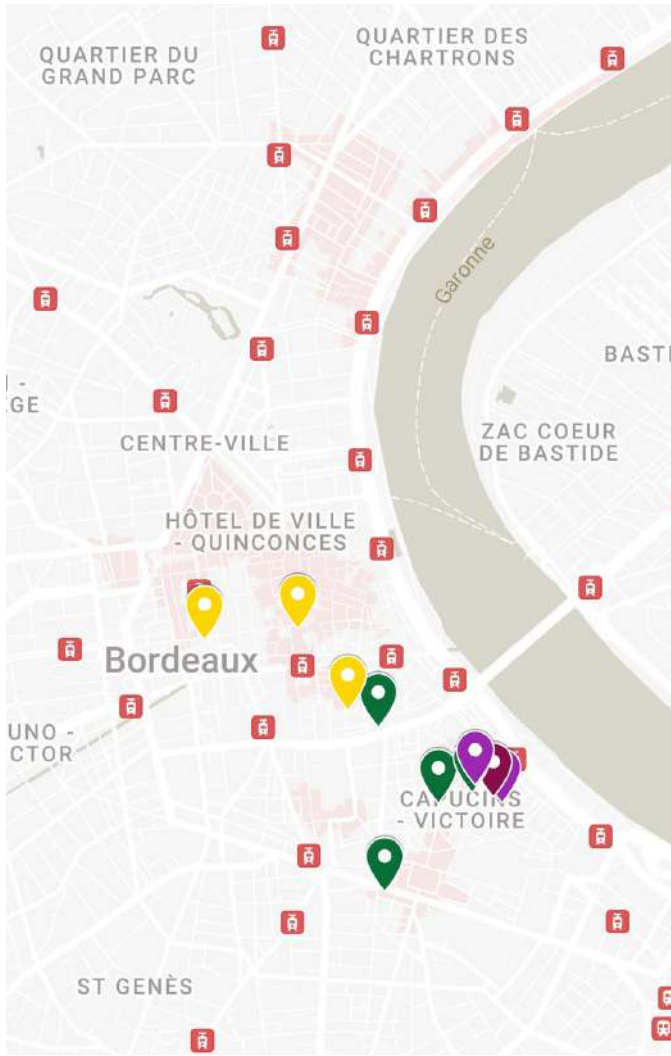
Le local situé en plein milieu de la rue Camille Sauvageau, réel lieu de passage pour tous types de profils et entourés de plusieurs restaurants, artisans, commerces et bars qui favorisent le dynamique de la rue. Ce quartier est à l'image du marché, et à l'image de mon projet de créer un lieu de vie en réunissant les cultures, les valeurs et le lien social du quartier populaire, à travers le moment traditionnel de partage du café, mais aussi le moment des découvertes littéraires, de l'instructions des savoirs. La prise de temps pour soi nécessaire à une qualité de vie positive.

Ce lieu de vie réunira l'amour du bien-être alimentaire, le plaisir de flâner et le goût des bonnes choses. Chaque personne sera la bienvenue à la manière d'un quartier populaire ou la porte est toujours ouverte. L'offre de coworking à la demi-journée sera attirante pour les personnes en déplacement professionnel avec une accessibilité à pied depuis la gare.



La concurrence

L'unique café librairie de Bordeaux, **Les petits Mots bleus** en plein centre historique et à 1,5km de La source. Ce café a une clientèle régulière avec un effectif actuel de 3 à 5 salariés et un CA en 2015 de 292 500X €. Dans le quartier de Saint-Michel, il y a de la demande sur la partie cafétéria moderne et restauration rapide responsable avec des lieux comme *La Cour de Nana* ou *Anémone Restaurant* qui proposent ce type de produits et sont actuellement en recrutement ou ont un effectif croissant.



Local : 26 rue Camille Sauvageau, 33800 Bordeaux

Concurrents très directs

Concurrents directs

Concurrents indirects

Entreprise	Localisation	Types de produits	Capital social
Les petits Mots bleus	3 Pl. Jean Moulin, 33000 Bordeaux (1,5km)	Salon de thé & librairie	8 000X €
Books & coffee	26 Rue Saint-James, 33000 Bordeaux (850m)	Café & brunch	7 500X €
Krazy Kat lib	10 Rue de la Merci, 33000 Bordeaux (1,2km)	Librairie, BD & café	80 000X €
Anémone Restaurant	2 Rue Planterose, 33800 Bordeaux (120m)	Brunch, working café & concept-store floral	N.C
La Cour de Nana	73 Cr Victor Hugo, 33000 Bordeaux (600m)	Brunch syrien	10 000X €
Michel MaBelle	33 Rue Gaspard Philippe, 33800 Bordeaux (350m)	Boulangerie 100% végétal & vegan et coffee shop	5 000X €
Goûtu par Oven Heaven	51 Cr de la Marne, 33800 Bordeaux (600m)	Pâtisseries et viennoiseries artisanales & coffee shop	10 000X €
Bandino	38 Rue Camille Sauvageau, 33800 Bordeaux (36m)	Restauration du midi spécialisé dans le focaccia	5 000X €
Monkey mood	11 Rue Camille Sauvageau, 33800 Bordeaux	Brunch & restauration vegan Indonésienne	N.C

Qualités et avantages face à la concurrence :

1. Valorisation du circuit court :

- Plat fait maison avec des produits locaux et matières premières sourcés dans la région, à moins de 50 km de Bordeaux (sauf boissons chaudes).
- Partenariats avec plusieurs producteurs locaux :
 - Boissons fraîches (Brasserie Parallèles, Books & coffee, Unaju, Datxa)
 - Boulangerie (Michel MaBelle, Pépite, La Boulangerie Saint Michel)
 - Fruits et légumes frais et épicerie secs (Halles Bio d'Aquitaine, Nous Anti-Gaspi)

2. Revisité la carte en fonction des demandes client et de la concurrence
3. Être à l'écoute du client pour trouver les meilleures solutions

Le Business Model

Les produits et l'offre

La Source est un café libraire et cantine se composant de différents services :

- une cantine,
- un café et sa librairie,
- des formules coworking,
- des événements culturels ponctuels.

Cantine sur place ou à emporter du mercredi au vendredi de 11h30 à 15h

À la carte : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts (changement de la carte fréquent en fonction des arrivages des produits frais et de la saison.

Brunch sur place le samedi et dimanche de 11h à 15h

Le café librairie ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 18h30 et le week-end de 10h à 15h

À la carte sur place et à emporter des boissons chaudes, boissons fraîches et pâtisseries fait maison.

Formules coworking du mercredi au vendredi, en journée complète ou demi-journée.

Restauration traditionnel :

1. Du mercredi au vendredi : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts et une sélection minutieuse de boissons non alcoolisées locales, petite carte de vins (rouge ou blanc) et de bières.
2. Samedi et dimanche : brunch service à table (oeufs, fruits de saison, fromages, boisson chaude et froide, laitage).

Café librairie :

1. Boissons chaudes ou froides et pâtisseries : Offrir une variété de boissons chaudes tendances : cafés torréfiés à Bordeaux, thés et tisanes des Pyrénées, lattes de qualité et pâtisseries fait maison ou locales.
2. Revue, journal, livres d'aventures, livres d'arts et bandes dessinées : Sélection de livres variés en dépôt, consultation et vente sur place, environ 50 références sur place soigneusement choisie et en constante évolution.

Valeurs :

100% des produits sourcés : frais, locaux et de saisons. 90% des produits sont d'origine française et de la région Nouvelle-Aquitaine. (excepté les grains de café, les lattes et exceptionnellement des fruits origines UE non cultivés en France.)

Cuisine 100% fait maison en fonction des arrivages des fruits et légumes. Elle pourra être détaillée aux clients et adaptée pour tous types de régimes (végétarien, végétal, sans gluten, etc.). Nous ferons au mieux pour s'adapter aux contraintes alimentaires de nos clients, en adaptant chaque plat fait minute.

Préparations des plats et service à la commande.

Boissons fraîches 100% produit en région Nouvelle-Aquitaine.

Boissons chaudes 75% d'origine Nouvelle-Aquitaine (Books&coffee, la Main Noire, Les jardins de Olha)

Les pains et pâtisseries 100% fait main à Bordeaux fournis par des pâtisseries et boulangeries locales et sourcées.

Une transparence inégale sur nos produits avec notre clientèle et une volonté d'aller à un impact minimal

pour notre planète et d'obtenir éventuellement des qualifications sur nos produits et la fabrication de nos plats (écologie, environnement, alimentation responsable).

Voir l'ensemble des menus en annexe

Le lieu :

Le local de 20m² peut recevoir actuellement 12 couverts en salle et 4 couverts en terrasse.

Des transformations sont prévus pour optimiser le rendement :

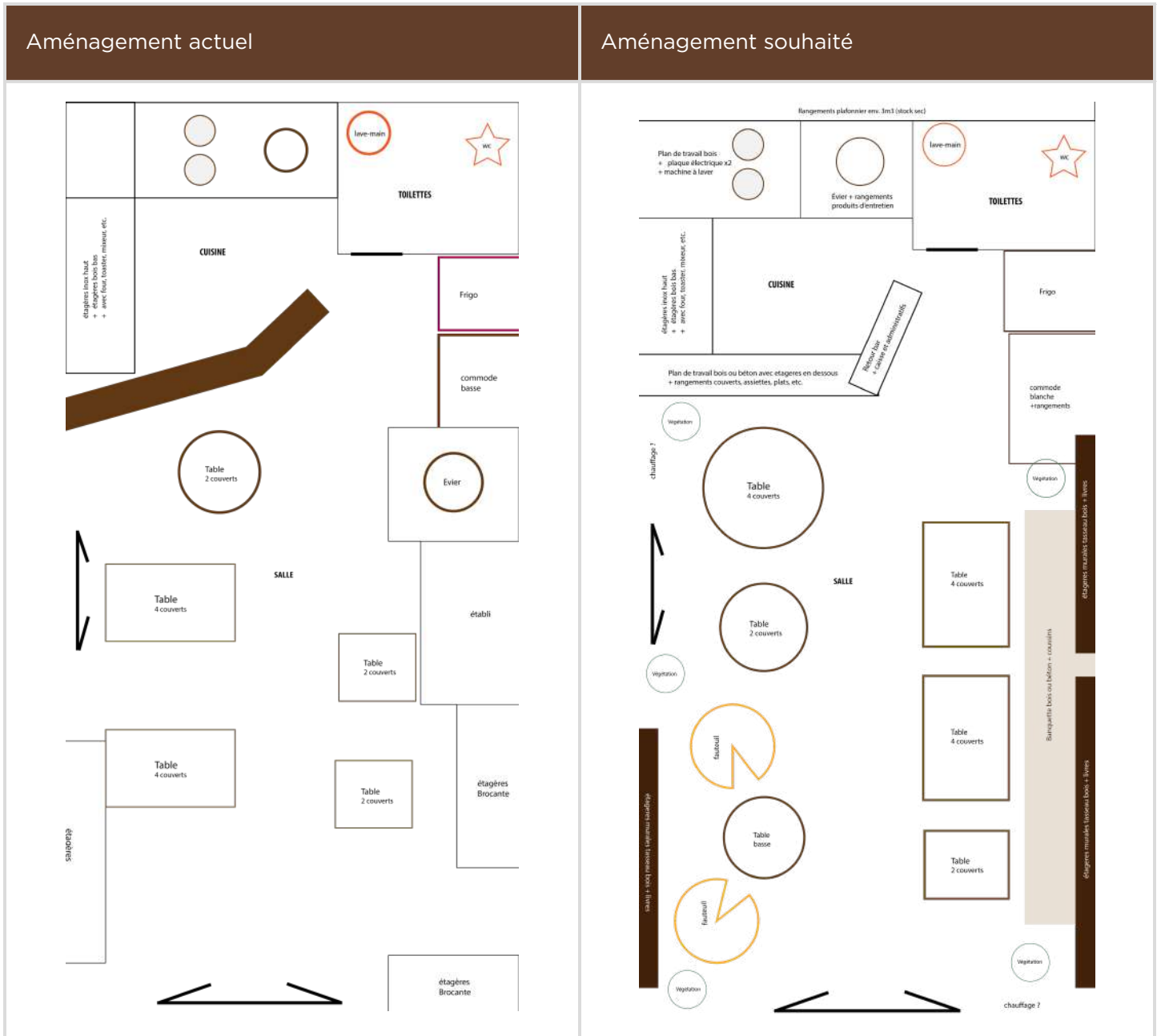
- rénovation de la cuisine et changement du comptoir
- création d'une banquette assise (à droite sur le plan, ci-dessous) pour obtenir 10 places assises
- renouvellement du mobilier : ajout de deux tables mobiles (6 places assises) et une petite partie "salon" avec des meubles bas (2 personnes assises, + possibilité d'ajouter 2 tabourets)
- extension de la terrasse, une demande est en cours pour ajouter 4 places assises et recevoir 8 couverts à l'extérieur.

Le local après rénovation pourra recevoir 18 places en salle et 8 places en extérieur.

L'espace banquette sera réservé à la restauration de 11h30 à 14h30 la semaine et de 11h30 à 15h le week-end.

L'espace salon et tables mobiles seront privilégiés pour la partie café librairie et/ou coworking.

L'espace extérieur sera aussi privilégié pour la restauration durant les heures de services.

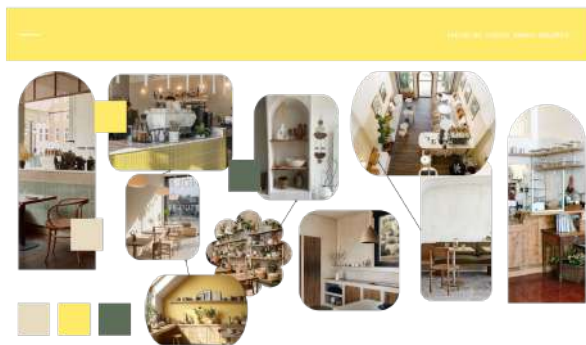


Espace Convivial : Apporter à ce lieu une atmosphère accueillante pour la lecture, la détente, le travail et les rencontres. Rénovation prévue pour optimiser l'espace et améliorer le rendement en salle (de 14 à 18 places) mais aussi pour moderniser et rendre le lieu plus chaleureux avec des inspirations scandinaves et marocaines avec des matériaux brutes et minimalistes (béton ciré, lin blanc, bois) et des peintures plus chaleureuses (palette vert céladon, vert de gris, vert olive, lin, coton tendre et quelques touches de jaune éclatant). L'envie étant de créer un lieu à la fois singulier par ses choix mais populaire par son apparence, mélanger des beaux matériaux avec des objets de récupération, des produits de qualités avec un service de table vintage, etc. Créer des contrastes joyeux et tendres qui puissent convenir à un large public.

Photos du local actuellement



Moodboard projet de rénovation



Coworking et événements :

1. Formule coworking du mercredi au vendredi :

- Demi-journée avec une table isolée, une boisson chaude et une pâtisserie.
- Journée complète avec une table isolée, une formule déjeuner et deux boissons (chaudes ou froides).

Événements artistiques ou ateliers d'initiation artisanal : location d'un espace de 50m² en arrière salle et mise à disposition de boissons et formules goûters ou déjeuners pour les participants.

Événements Culturels : Organiser des expositions et rencontres avec des artistes locaux, des soirées de vernissage et des ateliers d'initiation à l'artisanat. La salle de restauration pourra servir occasionnellement à ces événements en modulant le mobilier. Un espace attenant au local de 50m² pourra aussi être investi pour ces événements.

Les horaires et jours d'ouvertures :

Du mercredi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi et dimanche de 10h à 15h.

La semaine, les horaires sont adaptés pour pouvoir offrir plusieurs services condensés sur une journée avec des amplitudes horaires moyens : café matinal et petit-déjeuners sur place ou à emporter de 9h à 11h30, restauration du midi de 11h30 à 15h, café et goûter l'après-midi de 14h30 à 18h30. Formule coworking disponible de 9h à 18h30. Librairie ouverte sur toutes les plages horaires confondues.

Le week-end, les horaires sont adaptés à la formule brunch de 10h à 15h le samedi et dimanche. Les cafés sur place et à emporter seront disponibles le week-end en fonction de l'affluence.

L'ouverture le week-end est primordiale, car il y a une forte affluence dans le quartier tous les week-end avec les nombreuses activités alentours : les promenades sur les quais depuis le centre ou la gare, le marché des capucins (ouvert le week-end jusqu'à 14h), les puces de Saint-Michel le dimanche jusqu'à 13h ainsi que les nombreuses sorties des églises environnantes (Saint-Michel, Sainte Croix).

En fonction de la demande et des retours client sur les premiers mois, j'adapterais mes jours d'ouvertures et ma mise en place pour recevoir les différentes clientèles.

La clientèle ciblée

Les moments forts où les clients se rendent au restaurant sont le déjeuner en semaine et lors du dîner le week-end. La clientèle du midi privilégie la proximité avec leurs domicile ou leur lieu de travail et la rapidité du service. Le critère majeur partagé par tous est, sans grande surprise, le bon rapport qualité/prix.

Clientèle cible : Repas du midi (tous types de restauration)	Clientèle cible : Encas
Femme 55% Moyenne d'âge : 47 ans CSP+ 36% Taille de foyer : 2,6 personnes	Femme 59% Moyenne d'âge : 41 ans CSP+ 37% Taille de foyer : 2,6 personnes
Attentes et améliorations attendues par la clientèle : <ul style="list-style-type: none">- origine locale ou françaises des produits 54%- cuisine faite maison 53%- des tarifs plus accessibles 39%- carte de fidélité 32%- respect de la saisonnalité des produits 32%	

Le profil type de mon activité est un.e actif.ve de 25 à 50 ans, profil CSP+ travaillant à distance dans le digital (dans le secteur de la culture ou de la création). Type statut cadre ou indépendant avec des revenus <30k/an et un mode de vie raisonnée et responsable. Des personnes sensibles à l'environnement, la culture, l'écologie et à l'alimentation, en recherche de produits locaux, biologiques et de saisons.

Caractéristiques et chiffrages des différents personas :

Profil A (restauration du midi) : 140 unités/mois et PM = 15,64 € HT

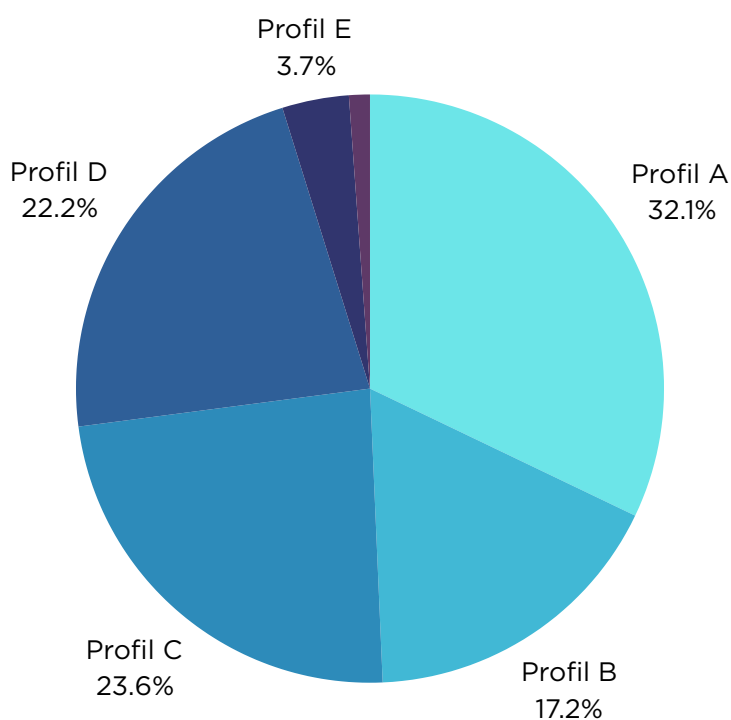
Profil B (restauration du week-end) : 75 unités/mois et PM : 20,91 € HT

Profil C (encas journée) : 103 unités/mois et PM : 7,39 € HT

Profil D (VAE) : 97 unités /mois et PM = 3,32 € HT

Profil E (coworking) : 16 unités/mois et PM = 9,09 € HT

Profil F (librairie) : 4,5 unités/mois et PM = 8,53 € HT



La part de clientèle représentant le plus gros chiffre d'affaire est le profil A (32,1%) et C (23,6%) puis les profils D et B (22 et 17%).

Profil	Démographique	Comportemental	Psychographique	Géographique
Profil A (32,1%) PM : 15,64 € HT	<ul style="list-style-type: none"> Femmes et hommes Entre 30 et 50 ans CSP+ Actifs du quartier, résidents, personne en voyage d'affaires ou touristique, nomades ou passants. 	<ul style="list-style-type: none"> Bon niveau de vie Achat et consommation quotidienne Consommation quotidienne Exigences sur la qualité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> Intérêt pour le bien-être alimentaire et l'environnement Intérêt pour les produits locaux et de saisons Profil végétarien/vegan Intérêts et curiosités culinaires, profil bon vivant 	<ul style="list-style-type: none"> Restauration du midi sur place et à emporter Rendez-vous professionnel Lieu de rencontres et de vie (famille, amis, couples, etc.)
Profil B (17,2%) PM : 20,91 € HT	<ul style="list-style-type: none"> Femmes (++) et hommes Entre 25 et 40 ans CSP+ Commerçant de proximité, résidents, indépendants télétravailleurs, personne en voyage d'affaire ou touristique, nomades ou passants. 	<ul style="list-style-type: none"> Bon niveau de vie Achat et consommation aléatoire mais régulière Consommation raisonnée et spontanée Intérêt pour les lieux et produits tendances 	<ul style="list-style-type: none"> Intérêt pour le bien-être alimentaire et l'environnement Intérêt pour les boissons chaudes tendances Intérêt pour la culture et l'édition 	<ul style="list-style-type: none"> Restauration du week-end Pause détente Visite et découverte du lieu Stop après le marché ou les courses Lieu de rencontres et de vie (famille, amis, couples, etc.)
Profil C (23,6%) PM : 7,39 € HT	<ul style="list-style-type: none"> Femmes et hommes Entre 25 et 50 ans CSP+ Actifs du quartier, résidents, personne en voyage d'affaires ou 	<ul style="list-style-type: none"> Bon niveau de vie Intérêt pour la culture Achat et consommation quotidienne Exigences sur la qualité du produit et service 	<ul style="list-style-type: none"> Intérêt pour les boissons chaudes tendances Intérêt pour les lieux modernes 	<ul style="list-style-type: none"> Boissons chaudes à emporter du matin ou après déjeuner Service rapide Emballage de qualité pour le transport

	touristique, nomades ou passants.	<ul style="list-style-type: none"> ● Intérêt pour les lieux et produits tendances 		
Profil D (22,2%) PM : 3,32 € HT	<ul style="list-style-type: none"> ● Femmes et hommes ● Entre 25 et 50 ans ● CSP+ 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bon niveau de vie ● Achat et consommation régulière ● Intérêt pour le service rapide et soigné 	<ul style="list-style-type: none"> ● Intérêt pour la restauration rapide et le service de proximité 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vente à emporter
Profil E (3,7%) PM : 9,09 € HT	<ul style="list-style-type: none"> ● Femmes et hommes ● Entre 25 et 50 ans ● CSP+ indépendants ou salariés en télétravail ● Actifs du quartier, résidents, personne en voyage d'affaires. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bon niveau de vie ● Achat et consommation aléatoire mais régulière ● Intérêt pour les lieux tendances, accueillants et calmes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Intérêt pour le bien-être alimentaire ● Intérêt pour un lieu calme et avec wifi ● Intérêt pour le confort du lieu 	<ul style="list-style-type: none"> ● Espace de travail temporaire ● lieu calme et avec une connexion internet ● Service de boissons et ou repas ● Prises électriques et toilettes
Profil F (1,1%) PM : 8,53 € HT	<ul style="list-style-type: none"> ● Femmes et hommes ● Entre 25 et 50 ans ● CSP+ ● résidents, touristes, passants. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bon niveau de vie ● Intérêt pour la culture et l'édition ● Achat et consommation quotidienne ● Intérêt pour les lieux et produits tendances 	<ul style="list-style-type: none"> ● Intérêt pour le bien-être alimentaire et l'environnement ● Intérêt pour les boissons chaudes tendances ● Intérêt pour la culture et l'édition 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pause détente ● Goûter gourmand ● Moment calme ● Lieu de rencontres et de vie (famille, amis, couples, etc.)

Communication

Canaux de communication :

- Google Business
- Site Internet
- Réseaux sociaux
- Presse
- Bouche à oreille
- Association des commerçants
- Partenariats avec des artistes
- Organismes d'accompagnements à Bordeaux (CCI, ADIE, BPI, etc.)

Descriptif des actions	Objectifs des actions	Coût estimé
Google Business	Acquisition du Google Business du cédant. Note : 4,8/5 Avis : 68	0€
Identité et Site Internet	Nouvelle identité du lieu et de la marque <i>Collaboration avec une agence de communication</i>	3000€
Réseaux sociaux	Activité intense sur les RS Campagne de pub. à l'ouverture (3 mois)	500€
Presse	Campagne médias locaux à l'ouverture (1 mois) Informers la presse régionale et se faire connaître localement <i>Collaboration avec une agence de communication</i>	2000€
Bouche à oreille	Promouvoir le lieu autour de soi et sur nos réseaux personnels	0€
Association des commerçants	Message dans les actualités du site et des réseaux sociaux <i>Le Collectif du Grand Saint-Michel</i>	0€
Fidélisation de la clientèle	Offres spéciales de fidélisation de la clientèle pour le coworking 10% à partir de 5 formules achetées	-10% sur la marge commerciale
Partenariats avec des artistes	Dépôt vente ouvert pour les artistes : mobiliers, livres, créations graphiques, luminaires, etc.	0 €
Organismes d'accompagnements à Bordeaux (CCI, ADIE, BPI, etc.)	Actualités des organismes.	0€

L'acquisition de la fiche Google Business et des avis Google de l'ancienne activité ainsi que la réutilisation du nom d'entreprise et de l'enseigne de l'ancien bailleur a été négociée dans la vente du fonds de commerce. Avec une note globale à 4,8/5 et 68 avis, cela me permettra de reprendre la promotion sur une base confortable et rassurante pour les nouveaux clients.

Puis, la création d'une nouvelle identité visuelle (en collaboration avec une agence de branding).

Je souhaite créer un profil Instagram et Facebook et un site web simple résumant mes activités principales

(café et librairie). Sur les réseaux sociaux, plusieurs campagnes de communication seront à prévoir et je souhaite me faire accompagner dans cette activité par une agence de communication spécialisée en restauration, comme Hello La Com ou Agence La Relève (demande de devis en cours). Avec cet accompagnement sur la stratégie de communication, je souhaite développer plusieurs campagnes de communication autour des activités les plus attractives du projet : restauration locale et de saison fait maison, boissons chaudes naturelles et saines, offre de coworking en formule avec déjeuner sur place.

Business Model Canva



L'entreprise et son environnement interne

Les ressources humaines

Plusieurs collaborations sont prévues, en lien avec les différentes étapes du projet :

- pour la partie identité et communication, une agence de branding et communication m'aidera à donner un œil graphique nouveau au projet.
- pour les matières premières, environ 10 fournisseurs seront liés au projet. Une collaboration sur le long terme et des livraisons mensuels (boissons) ou hebdomadaires (fruits et légumes frais, produits de l'épicerie).
- pour la librairie, une partie des livres seront en dépôt (accord avec l'éditeur de proposer du dépôt vente), ce qui permet de fédérer une visibilité auprès de sa communauté.
- pour le mobilier et la décoration du lieu, je souhaite mettre en place des collaborations avec des artistes locaux pour utiliser et mettre en dépôt vente leurs pièces (luminaires, mobiliers, tableaux, etc.). Cela permet également de faire une communication de bouche à oreille et de fédérer grâce aux différents réseaux des artistes.

Principaux fournisseurs des matières premières

Les fournisseurs ont été spécifiquement sélectionnés en fonction de la qualité et la production raisonnée de leurs produits. Les fournisseurs sont à 90% locaux et à 100% labellisés Agriculture Biologique, l'idée étant d'aller au 100% et obtenir un label Ecotable et une bonne note Resto-Score.

Selon l'Ifop, 94% des consommateurs citent au moins une dimension RSE comme critère de choix d'un établissement de restauration. ¼ français connaît le label Écotable et 1/10 des Français utilise le label Écotable comme critère pour choisir son restaurant d'après Opinion Way 2023.

Les critères les plus importants dans la recherche des fournisseurs sont : la localisation, la qualité et l'éthique. Les coûts de transports et l'impact des livraisons, les produits de qualité et de saisons, des fruits et légumes et une épicerie non traités et produits en agriculture biologique.

Pour la partie boissons chaudes, un partenariat est engagé avec *Books & coffee*, entreprise de torréfaction bordelaise, proposant la mise à disposition de leurs machines à café en contrepartie de l'achat de leurs sélections de cafés. *La Main noire* est un collectif professionnel de la culture du coffee shop installé à Paris qui propose des boissons chaudes tendances et vertueuses. *Les Jardins de Ohla* est une production artisanale de fleurs, aromates et tisanes au coeur des Pyrénées respectueuse de l'environnement et 100% fait main par deux artisans.

Pour la partie boissons fraîches, des partenariats très locaux : *La Brasserie Parallèles*, brasserie de kéfir de fruits bordelaise qui me fournira en kéfir et bières sans alcool. *La Maison Meneau*, producteur artisanal Girondins en boissons bio (jus de fruits, sirops, thé glacé) depuis 1879. Et, *Datxa*, un atelier artisanal à Anglet (64) qui produit des boissons non alcoolisées à base de thé, appelé Kombucha, bénéfiques pour la santé et très goûteuses.

Pour toutes la partie boissons, afin de réduire un maximum les coûts et impacts des transports, des commandes plus importantes seront réalisées tous les 3 mois dont le stock de départ. Ces estimations sont évaluées aussi sur les dates limites de péremption des boissons et seront actualisés si besoin en fonction de la consommation sur place.

Pour les produits secs de l'épicerie, *Pronadis* est le grossiste allié du réseau bio spécialisé depuis 40 ans. L'idée étant de créer des commandes groupées une fois par semaine, avec les différents commerçants de la rue pour réduire les coûts et l'impact des transports pour ce fournisseur.

Pour les produits frais, *Les Jardins de Piconnat*, *La petite Ferme* ou *Les Jardons d'Ethan* sont des maraichers très locaux et en agriculture biologique pratiquant des prix similaires. Ces entreprises travaillent en livraison sur Bordeaux et condensent l'ensemble de leurs livraisons sur une ou deux livraisons par semaine.

Nom	Produits	Lieu	Stock de départ	Date de livraison
Book & coffee	Café (5kg/mois) + prêt de la machine	26 Rue Saint-James, 33000 Bordeaux	101,50 € HT	1x1 mois
La Main Noire	Boissons chaudes	12 Rue Cavallotti, 75018 Paris	315 € HT	1x1 mois
Les Jardins de Ohla	Thé et infusions	6 Chemin du Payssa 65130 ASQUE	300 € HT + 21,90 € de livraison	1x6 mois
Meneau	Sirops, thé glacé, jus de fruits, ginger beer, bières	5, avenue de l'Escart, 33450 Saint Loubes	500 € HT	1x3 mois
Datxa	Kombucha	13 Allée des Ecuries, 64600 Anglet	162 € HT	1x6 mois
Brasserie Parallèles	Kéfir + bières sans alcool	161 bis Rue Emile Combes, 33270 Floirac	138 € HT	1x6 mois
Pronadis (Halle Bio)	Produits secs	Aquitaine	700 € HT	1x3 mois
Maraîcher	Produits frais	Les Jardins de Piconnat (33)	600 € HT	1x1 mois
TOTAL stock de départ			2816,5 € HT	

Ressources immobilières et mobilières

Fonds de commerce au prix de 35 000€, comprenant :

- Clientèle attachée au fond de commerce et achalandage
- Droit au bail
- Le nom commercial
- Droit à la ligne téléphonique et à la page Google Business
- Transfert de la licence 3
- Liste des éléments corporels (mobiliers et équipements)

- Nouveau bail commercial reconduit pour 9 ans à 377€ TTC/mois (majoration de 17,8% sur le loyer du bail précédent)
- Licence 3 (formation : permis d'exploitation à faire).
- Mobiliers (liste détaillés en attente) : frigos x2, tables x3, chaises x10

- Demande droits des sols (en attente auprès de la mairie) pour augmenter le nombre de couverts en terrasse et l'installation d'une évacuation pour le chauffage.
- Voir les travaux de rénovation (dans la partie : [Les produits et les offres](#)).
- Pour la cuisine, les équipements nécessaires (la cuisine du local est actuellement partiellement équipé et certains équipements seront rachetés) : plan de travail x1, évier x1, lave-verre x1, lave-vaisselle x1, réfrigérateurs x 2, congélateur x1, plaque de cuisson x2, four x1, toaster x2, micro-onde x1, bouilloire x1, presses jus x 1, centrifugeuse x 1, bras à soupe x1, blender x1, casseroles x4, poeles x4, ustensiles en vrac, mandoline x1, planches à découper x2, Tupperware grand x5, Tupperware moyen x5, cul de poule x4, vaisselles x20 (assiettes plates, assiettes creuses, grands bols, petits bols, grande tasse, petite tasse, verres, couverts), etc.

Montage juridique et financier lié au projet

Hypothèses financières

Besoins et ressources

Le fond de commerce est à vendre 35 000 € (+3% de taxes d'enregistrement TVA, soit 1050€)

Bail commercial pour une durée de 9 ans réévaluer à : 4524X € TTC/an + 360X € de charges locatives.

La taxe foncière s'élève à 180€/an et les charges consommables à 1800€/an

Reprise également de la location d'un garage attenant au commerce, montant du loyer : 2400 € TTC/an

Une estimation des frais d'assurance du local commercial a été réalisé pour un montant 600 € TTC/an

Plan de financement

Hypothèses retenues sur compte de résultat prévisionnel	
<i>Pris en TTC/an</i>	
Besoins	Ressources
<ul style="list-style-type: none"> ● Fond de commerce : 35 000€ ● Loyer local : 4 524€ ● Loyer garage : 2 400€ ● Charges locatifs : 360€ ● Charges consommables : 1 800€ ● Frais d'assurance : 600€ ● Taxe foncière : 180€ ● Salaire dirigeant net A1 : 25 000€ 	<ul style="list-style-type: none"> ● Apport personnel : 10 000€ ● CA prévisionnel A1 (6 mois) : 40 712 € ● Garantie de prêt France Active ● Prêt d'honneur Réseau Initiative
69 694 €	50712 €

Besoins		Ressources	
Investissements immatériels		Capitaux propres	
Fond de commerce	35 000€	Capital	1 000 €
Honoraire notaires	2 760 €	Compte courant d'associés	7 000 €
Frais d'enregistrement	204 €	Prêt d'honneur	6 000€
Publicité RP	1 500 €		
Communication	2 000 €		
TPE et caisse numérique	600 €		
Investissements matériels		Capitaux empruntés	
Travaux et agencements	3 150 €	Prêt bancaire	40 000 €
Mobiliers / équipements	3409 €		
Investissements financiers		Aides et subventions	
Caution de loyer	377 €		
BFR			
Stock	2 500 €		
Trésorerie (3 mois d'avance sur les charges)	2 500 €		
Total	54 000 €		54 000 €

Estimation du CA et de la marge

	A1 (6 mois)	A2
Achat de marchandises	13 343 €	20 098 €
Vente de marchandises	40 712 €	61 548 €
Marges	27 369 €	41 450 €
Coefficient	3,36	3,37
Taux de marge	205,12 %	206,24 %

ANNEXES

CV porteur de projet (voir Présentation du porteur de projet dans Présentation du projet)

Menus boissons, plats, brunch et coworking (voir Les produits et l'offre dans le Business Model)

LA SOURCE WEEK		
"Cantine sourcée, locale et de saison à déguster en lisant une BD"		
MIAM MIAM 1.	<p>VELOUTÉ OU GASPACHO légumes de saisons et ses graines servi avec son petit pain</p>	
	<p>PURÉE MAISON DE SAISON à l'huile de sésame servi avec son petit pain</p>	7.00€
	<p>MIAM DU JOUR voir ardoise (idées) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • salade de concombre effiloché au sésame, toast à l'ail et sa burrata basilic • Rouleaux d'hiver (carotte, chou rouge mariné et crème de butternut et sa sauce cacahuète tahini betterave) 	
MIAM MIAM 3.	<p>COOKIES Deux pitchaoues de chez Pepite caramel pécan / blond noisette</p>	
	<p>CAKE MAISON carotte & fleur d'oranger / banana & chocolat</p>	6.00€
FORMULE	<p>GRILLED CHEESE / TARTINADE Pain au levain, écrasé d'avocat au citron et ses épices ou purée maison de saison assaisonnée, légume de saison, oeuf ou tofu</p>	13.00€
	<p>BOWL MAISON DE SAISON Pois chiches à l'huile d'olive et brins de menthe, haricots rouges iodés et citronné, patates douces paprika et ses deux légumes de saisons cuits/crus. <i>Au choix: riz sauvage / lentille / quinoa</i></p>	14.00€
	<p>MIAM DU JOUR voir ardoise (idées) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • croque monsieur revisité • hot-dog à la française • soupe de saison façon thai • pâtes fraîches et sa sauce soleil • salade d'été de saison • tarte de légumes de saison 	14.00€
	<p>FORMULE TEAM SALÉE Entrée + plat + café</p>	18.00€
	<p>FORMULE TEAM SUCRÉE Plat + dessert + café</p>	18.00€
	<p>FORMULE TEAM MIAM MIAM ++ Entrée + Plat + dessert + café</p>	24.00€

LA SOURCE DRINK

"Cantine sourcée, locale et de saison à déguster en lisant une BD"

CHAUDS

CAFÉ Expresso ou allongé de chez La Brûlerie de Bordeaux (33)	€ 2.00
GREEN LATTE matcha & moringa	
BLACK LATTE charbon & sésame	€ 4.00
PINK LATTE betterave et cacao	€ 4.00
CHOCOLAT CHAUD raw cacao	€ 4.50
CHAI LATTE de chez La Main Noire (75)	
THÉS & TISANES Aux choix : ... de chez Les Jardins de OIha (65)	€ 3.50€

FROIDS

CITRONNADE MAISON	€ 3.50
SIROPS Fraise, pêche, citron, grenadine, menthe, agave, fleur de sureau de chez Meneau (33)	€ 3.50
JUS tomate de Marmande, pommes du Lot-et-Garonne, carotte des Landes, poires ou nectar d'abricots de chez Meneau (33)	€ 3.50
GINGER BEER de chez Meneau (33)	€ 3.50
KOMBUCHA • Mate gingembre citron • Fleur d'osmanthus • Sencha figulier • Darjeeling rhubarbe de chez Daxta (64)	€ 4.50
KEFIR • Gingembre & piment d'Espelette • Framboise hibiscus de chez Brasserie Parallèles (33)	€ 3.50
BIÈRES SANS ALC00L • Houblonnade • Blanche ou Blonde de chez Brasserie Parallèles (33)	€ 3.50 € 3.50

LA SOURCE BRUNCH

"Cantine sourcée, locale et de saison à déguster en lisant une BD"

MIAM MIAM WEEK END

EGGS (AU CHOIX) • Oeuf coque avec mouillettes • Oeuf mi cuit avec pain grillé • Oeuf au plat sur pancake maison
LACTOSE (AU CHOIX) • Yaourt : granola maison ou son d'avoine, fruits de saison, sirop d'érable ou confiture • Porridge : flocons d'avoine, lait vegetal, fruits secs, fruits frais de saison
PLAISIRS (AU CHOIX) • Fromages • Fruits de saison
GOURMANDISES (AU CHOIX) • Tartine, beurre et confiture • cake maison

23.00€

CHAUDS

CAFÉ Expresso ou allongé Filtre de chez La Brûlerie de Bordeaux (33)
LATTE CHAI LATTE MATCHA LATTE de chez La Main Noire (75)
THÉS & TISANES Aux choix : ... de chez Les Jardins de OIha (65)
CHOCOLAT CHAUD

FROIDS

CITRONNADE MAISON
JUS FRAIS PRESSE MAISON
JUS de chez Meneau (33)
GINGER BEER de chez Meneau (33)
KOMBUCHA de chez Daxta (64)
KEFIR de chez Brasserie Parallèles (33)
BIÈRES SANS ALC00L de chez Brasserie Parallèles (33)

LA SOURCE WORK

"Cantine sourcée, locale et de saison à déguster en travaillant"

COWORKING JOURNÉE

FORMULE JOURNÉE
DU MERCREDI AU VENDREDI DE 9H À 18H30

- UNE TABLE ISOLÉE
- WIFI ILLIMITÉ
- UNE FORMULE DÉJEUNER
- DEUX BOISSONS

20.00€

*Formule déjeuner (entrée + plat ou Plat + dessert) voir la carte du jour
Boissons chaudes ou froides

FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE
À PARTIR DE 5 FORMULES

COWORKING DEMI-JOURNÉE

FORMULE DEMI-JOURNÉE
DU MERCREDI AU VENDREDI DE 9H À 18H30

- UNE TABLE ISOLÉE
- WIFI ILLIMITÉ
- UNE BOISSON
- UNE PÂTISSERIE

18.00€

*Boisson chaude ou froide
Pâtisseries fait maison ou local

FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE
À PARTIR DE 5 FORMULES