



# Cas « Le Fournil »

**BUSINESS V9 ou REPRENEUR V9 - PILOTE LE PROJET D'ENTREPRISE**

**Création / Rachat / Reprise / Développement d'Entreprise**  
**Réaliser et maîtriser votre Business Plan**

## DESCRIPTIF DU CAS

- ◆ Employé depuis une dizaine d'années comme boulanger / pâtissier dans une boulangerie traditionnelle de centre ville, vous souhaitez avec votre épouse acheter une affaire dans votre région .
- ◆ Vous avez sélectionné une affaire, dans laquelle vous souhaitez vous investir, moderniser son fonctionnement, améliorer sa gestion et actualiser son offre.
- ◆ L'objectif de cette étude est de valider le réalisme économique des décisions prises, la maîtrise des répercussions financières générées, la simulation et la réalisation d'alternatives.
- ◆ La faisabilité technique et technologique ne sont pas prises en compte dans l'étude.

## INFORMATIONS DE RACHAT

- ◆ Dénomination sociale : Le Fournil
- ◆ Structure juridique : SARL
- ◆ Exercice : Année civile

	Chiffres clés		
	2021/2021	2020/2020	2019/2019
Chiffre d'affaires	300 000	260 000	240 000
Nb employés	5	4	4
Résultat nets	24 000	20 000	19 000
Quintaux	40	35	32

Activités existantes		TVA	Salariés existants
Description	2021/2021		
Pains traditionnels	35%	Matériel outillage 20,00%	1 BOULANGER
Pains spéciaux	20%	Pain, Croissant Viennoiserie 5,50%	1 PATISSIER / CHOCOLATIER
Pâtisserie	15%	Sandwichs, quiches, pizza, salades 10,00%	1 VENDEUSE
Viennoiserie	10%	Chocolats, confiserie 20,00%	2 APPRENTIS
Sandwicherie	8%		
Chocolat / Confis.	12%		
	100%		

◆ Les 5 1ères Activités sont affectées en Industrie, Chocolat / Confis en Commerce

## Valorisation du rachat de l'entreprise

	Montant
20 Valeur incorporelle	223 200
21 Valeur corporelle TTC	120 000
	103 200
201 Frais d'agence TTC 3,85 %	8 593
201 Frais actes notariés	6 470
	238 263

Coût d'acquisition 238 263

Valeur corporelle des biens acquis	Prévisions d'amortissement				
	Reprises TTC	Reprises HT	2022/2022	2023/2023	2024/2024
Fabrication	18 000	15 000	Amortissement linéaire sur 5 années		
Cuisson	24 000	20 000			
Stockage	7 200	6 000			
Outillage	4 800	4 000			
Aménagements / Construction	21 600	18 000			
Matériel boutique	3 600	3 000			
Véhicules	24 000	20 000			
<b>Montant total</b>	<b>103 200</b>	<b>86 000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

# Decid

Licence nominative :  
**CREATEUR V9**  
**REPRENEUR V9**  
 Licence Pro :  
**BUSINESS V9**

**Pédagogie**  
 Licence établissement :  
**REPRENEUR V9**  
**PEDAGO V9**  
 Cas LE FOURNIL

## Contrôle de gestion

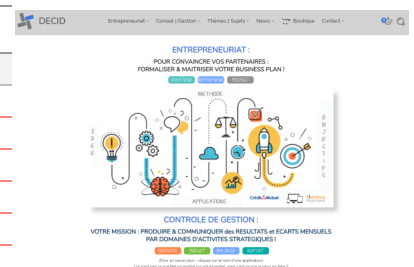
Licence Conseil / Entreprise :  
**BALANCE V9**  
**BUDGET V9**  
**REPORT V9**

**Decid**

**Yves PETIT-PIERRE**

Les outils du manager et  
du contrôleur de gestion

ypp@decid.fr  
www.decid.fr



## Cas « Le Fournil » (suite)

### INFORMATIONS DE RACHAT (SUITE)

Reprise des stocks et encours

Mois	Montant TTC des Marchandises et Matières 1ères reprises					
	Pains Trad.	Pains Spec.	Pâtisserie	Viennoiserie	Sandwicherie	Chocolat/ Confis.
						-
Décaissements TTC / mois des stocks rachetés						
01	700	500	400	200	100	250
02	700	500	400	200	100	250
03	700	500	400	200	100	250

### INFORMATIONS PROJET (PLAN D'AFFAIRES)

- ◆ Votre épouse et vous même, envisagez dans le cadre de ce rachat de conserver l'ensemble du personnel, sauf le BOULANGER, dont vous occuperez le poste. Votre épouse aura comme mission d'assurer la gestion de la SARL que vous allez créer et d'assurer les ventes en complément de la vendeuse.
- ◆ L'étude de marché et de l'environnement, doit vous permettre de définir une stratégie cohérente de développement.
- ◆ La législation et les spécificités légales, les modes de communication et de commercialisation devront être étudiées.

### VOS MOYENS

- ◆ Vous disposez d'un apport en numéraires de 80 000 €

### VOS PRÉVISIONS D'INVESTISSEMENT

- ◆ En plus des coûts d'acquisition du fonds de commerce,
- ◆ Agencement, modernisation locaux et boutique : 15000 € (amortissement linéaire sur 10 ans)  
Acquisition de matériel et outillage : 5000 € (Crédit bail loyer 1000 € HT / an - acquisition le 1er mois)
- ◆ Ordinateur + application comptable + caisse magasin 1200 € (amortis. dégressif 3 ans - acquisition

### VOS PRÉVISIONS D'EXPLOITATION

- ◆ Budget initial de communication : 1000 € HT + Budget mensuel de communication : 200 € HT - Global Année 2 : 2000 € - Année 3 : 2000 €
- ◆ Coût Structure juridique : 300 € + Publicité annonce légale : 150 €
- ◆ Honoraires comptables : 3000 € HT
- ◆ Nombre jours activité entreprise : 297 - Nombre jours activité salarié : 230 - Horaire journalier entreprise : 8 - Horaire journalier salarié : 7
- ◆ Le loyer mensuel est fixé à 800 € (non assujetti TVA) + 5% de charges I, pas de droit au bail, de frais d'agence ni de dépôt ou caution.
- ◆ Pas de franchise, ni de droit d'exploitation.
- ◆ Frais d'installation : Centre formalité entreprise : 60 € pas de TVA + Stage création : 25 € pas de TVA + Rédaction dossier : 200 € HT TVA normale

**Chiffre d'Affaires :** CA HT An 1 : 330 000 € HT (répartition CA identique à l'année de Rachat) - Une seule catégorie de clients : Clients A

**Délais paiements :** Pains Trad. : 2 J | Pains Spec. : 2 J | Pâtisserie : 6 J | Viennoiserie : 2 J | Sandwicherie : 2 J | Chocolat/Confis. : 5 j

**Saisonnalité (idem act.) :** M1 : 10%, M2 : 8%, M3 : 8%, M4 : 9%, M5 : 8%, M6 : 8%, M7 : 7%, M8 : 4%, M9 : 9%, M10 : 8%, M11 : 9%, M12 : 12%

Evolution CA An 1 => An2 (Auto) Pains Trad. : 4,00% | Pains Spec. : 5,00% | Pâtisserie : 5,00% | Viennoiserie : 4,00% | Sandwicherie : 5,00% | Chocolat/C. : 6,00%

Evolution CA An 2 => An3 (Auto) Pains Trad. : 3,00% | Pains Spec. : 3,00% | Pâtisserie : 3,00% | Viennoiserie : 3,00% | Sandwicherie : 3,00% | Chocolat/C : 3,00%

**Ressources Humaines :** (La masse salariale sera identique sur les 3 années. )

Salaires bruts : Mr Boulanger : 1920 € - Mme Vendeuse : 1920 € - Pâtissier / Chocolat : 1920 € - Vendeuse 1500 € - Apprentis : 750 € (2)

Le taux de Charges Sociales Cadres 45% & Salariés 38% (Cadres : Mr & Mme) - (Salariés : reste du personnel et apprentis)

**Achats / Approvisionnements :** Délais moyen de règlement fournisseurs : 45 Jours.

Indices de rotation stock mat 1ère / marchandise : Pains Trad. : 15 | Pains Spec. : 15 | Pâtisserie : 20 | Viennoiserie : 15 | Sandwicherie : 72 | Chocolat/Confis. : 15

**Taux de marges brutes :** (saisie automatique des achats - 70% de marge brute = 30% Achats )

Pains Trad. : 70,00% | Pains Spec. : 72,00% | Pâtisserie : 72,00% | Viennoiserie : 72,00% | Sandwicherie : 70,00% | Chocolat/Confis. : 70,00%

**Autres achats :** Produits d'entretien : 1200 € par an (CF) - Emballage : 4800 € par an (CV) - Electricité / Eau : 5000 € par an (CV) - Carburant 1440 € (CF)

- Fournitures de bureau : 400 € par an (CF) - Petit matériel (valeur unitaire < à 500 €) : 4000 € par an (CF)

**Services extérieurs :** - Entretien réparation : 600 € (CF) - Entretien véhicules : 1200 € (CF) - Assurances : 1200 € (CF) - Documentation : 100 € (CF)

# Decid

LES OUTILS DU MANAGER ET  
DU CONTRÔLEUR DE GESTION



ypp@decid.fr  
www.decid.fr