



APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

pour l'exploitation du « Vic de Lomagne » à Lavit (82120)

Restaurant - bar - terrasse - salle de réunion & chambres d'hôtes + logement



Date d'ouverture de l'appel à manifestation d'intérêt : 10 décembre 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 18 février 2025 à midi

Le dossier de candidature est à envoyer conjointement à :

mairie-lavit.de.lomagne@info82.com et m.benoit@cc-lomagne82.fr

Contactez la mairie de Lavit si aucun accusé de réception ne vous parvient.



Table des matières

I. Objet de l'Appel à Manifestation d'Intérêt	3
II. Le contexte et le cadre de référence du projet	3
1. Lavit, village vivant au cœur de la Lomagne Tarn et Garonnaise	3
2. Le programme Petites villes de demain et Bourg-Centre Occitanie	4
3. Cadre de référence du projet de commerce	5
III. Caractéristiques et potentiel de l'établissement	6
1. Descriptif du lieu	6
2. Présentation du local	6
3. L'équipement et le matériel à disposition	7
4. Activités et potentiel économique envisageables	7
IV. Engagements et principes contractuels	8
1. Engagements attendus	8
2. Principes de contractualisation avec la commune	8
V. Candidature et sélection	9
1. A qui s'adresse cet AMI ?	9
2. Dossier de candidature	9
3. Calendrier et modalités de candidature et sélection	9
4. Critères de sélection	10
VI. Table des annexes	11
Annexe 1 : Plans indicatifs de l'établissement	
Annexe 2 : Descriptif des principaux matériels et équipements mis à disposition	
Annexe 3 : Trame de prévisionnel économique à adapter	
Annexe 4 : Dossier de candidature (<i>également disponible sur demande en version .docx</i>)	
Annexe 5 : projets de contrat de location-gérance et de bail administratif dérogatoire concernant le logement (<i>transmise sur demande pour préparer la phase de sélection</i>).	

I. Objet de l'appel à manifestation d'intérêt

Dans un contexte de manque d'initiative privée, la commune de Lavit souhaite renforcer l'offre de services à la population sur son territoire et garantir la pérennité de son établissement communal ; le « Vic de Lomagne ».

Cet ensemble à fort potentiel, entièrement rénové, comprend : un restaurant-bar, une salle de réunion, trois chambres d'hôtes, des réserves et un logement attenant (qui fera l'objet d'un bail administratif dérogatoire). L'ensemble est entièrement équipé et bénéficie d'une terrasse sur le domaine public, ainsi que d'une licence IV mise à disposition par la commune.

Situé au cœur du village, le « Vic de Lomagne » est un pilier de l'attractivité et de la vitalité du bourg.

Suite au départ de l'ancien gérant du commerce, la commune de Lavit lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour sélectionner une candidature motivée et investie pour reprendre et développer cette activité en location-gérance.

Cet AMI a pour objectif de permettre aux candidats à l'exploitation du « Vic de Lomagne » de manifester leur intérêt en déposant un dossier de présentation de leur projet d'activité, basé sur une proposition d'exploitation pérenne répondant aux enjeux socio-économiques et territoriaux.

II. Le contexte et le cadre de référence du projet

1. Lavit, village vivant au cœur de la Lomagne Tarn et Garonnaise

Le bourg de Lavit-de-Lomagne (82120) est situé au sud-ouest du département du Tarn-et-Garonne, au carrefour de la RD 3 et de la RD 15. Il constitue une polarité au sein du territoire intercommunal de la Lomagne Tarn et Garonnaise, à dominante rurale (31 communes et 10300 habitants).

La commune de Lavit-de-Lomagne est une ancienne bastide fondée en 1276, plutôt aérée, connue pour son marché du vendredi matin et la culture de la noisette. Le cœur de bourg se caractérise par son urbanisation et un découpage géométrique de l'espace étiré autour de sa halle. Lavit possède un patrimoine architectural, végétal et paysager remarquable qui en fait un lieu authentique, agréable à vivre et à visiter.

Avec une population de 1633 habitants, la commune de Lavit a connu une légère croissance de la population au cours des dernières années, après une période de stabilité démographique.

Sur le plan démographique, la commune se situe aujourd'hui dans la moyenne nationale mais connaît une tendance au vieillissement et une baisse de la population en âge de travailler. La moitié de la population (51,5%) est active avec un emploi et un peu moins de la moitié des actifs travaillent dans la commune même. L'autre moitié de la population active se déplace quotidiennement vers d'autres communes, notamment vers Castelsarrasin. Lavit est considérée comme un pôle de proximité secondaire disposant d'une offre d'activités et services de qualité, notamment dans le secteur médico-social. Le nombre d'emplois est important et a progressé de +34% en 10 ans. Cependant, une proportion significative d'employés n'habite pas sur la commune.

Contribuant à son rôle de pôle de proximité, les équipements sont présents sur son territoire ; école élémentaire et maternelle, bureau de poste, agence bancaire, gendarmerie, centre de secours des pompiers et plusieurs équipements culturels et de loisirs. L'agriculture constitue aussi un domaine important, ainsi que le commerce, dynamisé par les fêtes locales et l'association Vis Ta Lomagne.

Toutefois, la présence la plus significative reste celle des centres médico-sociaux qui totalisent environ 500 emplois. Le foyer occupationnel (avec piscine), le F.A.M., l'EHPAD et la maison médicale sont les principaux pourvoyeurs d'emplois pour la commune, où des projets de crèche et de résidence seniors sont également prévus.

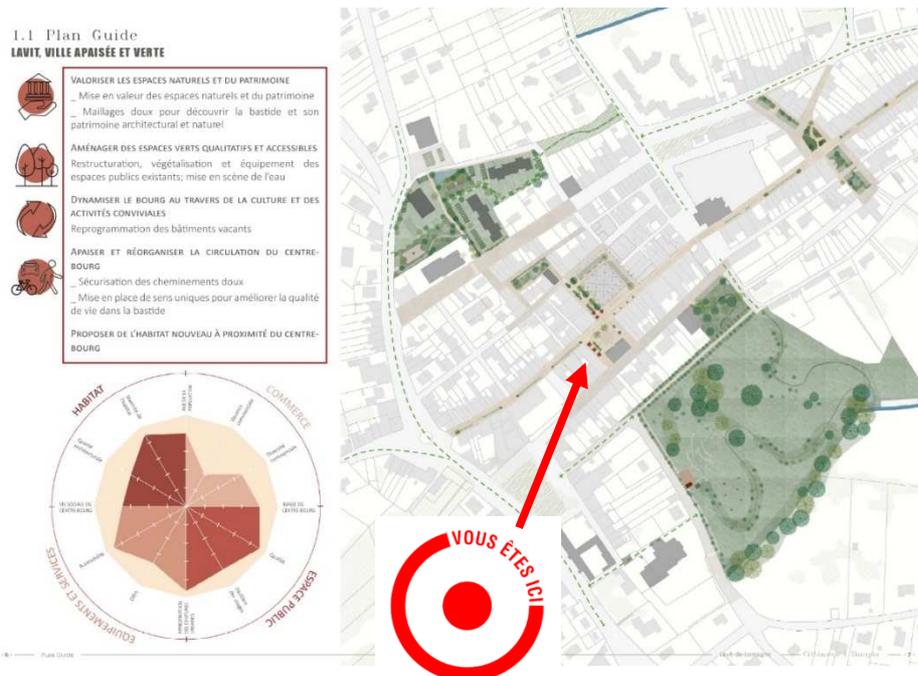
Bien que Lavit soit connue pour être une bastide, son réseau de circulation relève plutôt de celui du village rue. Sa colonne vertébrale est la rue de la République, qui traverse le centre historique, et les principaux espaces publics de la ville : la mairie, la halle et l'église. Le stationnement y est abondant.

2. Le programme Petites villes de demain et Bourg-Centre Occitanie

La commune de Lavit-de-Lomagne mène une politique active d'attractivité et de revitalisation dans le cadre de sa labellisation Petites villes de demain (PVD) et de son contrat Bourg Centre Occitanie (BCO).

Cette ambition mobilise l'appui de l'intercommunalité et des partenaires ayant conventionné leur soutien dans le cadre de Petites villes de demain et du contrat Bourg-Centre Occitanie.

Elle se traduit notamment par un programme d'aménagement urbain et des projets qui seront progressivement réalisés, selon la ligne directrice d'un Plan Guide élaboré début 2024.



Il s'agit en effet de valoriser les espaces naturels, le patrimoine public et les équipements au bénéfice des usagers, de dynamiser le cœur historique de la bastide à travers l'animation culturelle et le soutien aux commerces et services de proximité, de créer une image positive et attrayante pour les habitants comme pour les nouveaux arrivants et les touristes, de développer une offre d'habitats mieux adaptée et plus qualitative, d'apaiser l'espace public en modifiant le plan de circulation, en créant des espaces de rencontre et un maillage de cheminements doux et sécurisés...

Cette démarche permettra aussi de désimperméabiliser progressivement environ 3500 m² dans le centre-bourg (notamment les places publiques et les places de stationnement), de cibler des espaces opportuns pour y valoriser l'eau, d'aménager et végétaliser les axes principaux de la bastide et le Grand Parc... Le cœur historique du bourg n'en sera que plus attractif.

3. Cadre de référence du projet de commerce

Le « Vic de Lomagne » est le dernier restaurant-bar historique de Lavit, idéalement situé au cœur du bourg, à l'angle de la place de l'Hôtel de ville et de la rue principale, en toute proximité de place de la Halle.

Anciennement « Café du commerce », très animé, il change de propriétaire au début des années 2000 et développe alors son activité de restauration. La commune de Lavit acquiert le bâtiment, le fonds de commerce et la licence IV en 2014 puis engage, de 2015 à mi-2016, une remise à neuf de l'établissement (rénovation, aménagement, équipement, modernisation et mise aux normes) avant sa mise à bail.

Le gérant actuel souhaitant cesser son activité pour des raisons personnelles fin janvier 2025, la commune de Lavit propose aujourd'hui de confier le fonds de commerce de cet établissement à fort potentiel en location-gérance, ceci dans une perspective « gagnant-gagnant » de développement commercial, de performance économique et d'animation de la vie sociale du bourg et des environs.

Le candidat retenu aura donc à cœur de s'intégrer à la vie locale et de s'engager dans une dynamique d'exploitation professionnelle de l'établissement, pour en faire un lieu de convivialité apprécié.

Un positionnement de l'offre adapté aux besoins de la clientèle locale est souhaité, avec des animations et la valorisation d'opportunités événementielles et touristiques.

La valorisation de produits frais et locaux, ainsi que la proposition d'une démarche écoresponsable seraient appréciées.

Il est à souligner que les habitants sont très attachés à la poursuite de l'exploitation de ce commerce, étant précisé qu'aucun autre restaurant, ni aucun bar, n'est présent dans un rayon de 10 km, malgré les fortes attentes exprimées par la population.

III. Caractéristiques et potentiel de l'établissement

1. Descriptif du lieu

L'établissement est situé au cœur du bourg, au 1 place de l'Hôtel de Ville.



2. Présentation du local



Le local comprend :

- un sous-sol de 98 m² ; garage, cave, vestiaire, vide sanitaire ;
- un rez-de-chaussée de 267 m² ; salle de restaurant (40 à 50 couverts), bar, cuisine, salle de réunion (ou de restauration), dégagement, sanitaires, cour intérieure ;
- une terrasse végétalisée (30 couverts) ;
- un étage R+1 de 145 m² ; 3 chambres d'hôtes avec WC et salle d'eau et un appartement attenant à la disposition de l'exploitant (séjour-cuisine, 3 chambres, salle d'eau et WC).

Un plan de situation, une coupe des façades et un plan côté de l'aménagement local sont présentés en annexe 1 du présent dossier, à titre indicatif.

Selon la météo, l'Établissement peut accueillir environ 70 couverts en basse saison et 110 couverts en haute saison (valorisation de la terrasse). 8 personnes peuvent dormir simultanément dans les 3 chambres d'hôtes.

3. L'équipement et le matériel mis à disposition

L'établissement en général, dont la cuisine et la salle, sont déjà très bien équipés. Une deuxième salle peut être valorisée (ex : côté restaurant et côté bar et/ou salle de réunions). Du matériel en réserve pourrait en outre être installé (ex : four à pizzas).

Une description indicative des principaux équipements et matériels disponibles pour envisager l'exploitation de l'établissement est présentée en annexe 2. Ils seront détaillés, ainsi que leur état d'usage, dans un état des lieux d'entrée et de sortie.

4. Activités et potentiel économique envisageables

Afin de mettre en lumière le potentiel économique indicatif de l'établissement, la commune s'est adjoint les compétences du cabinet d'expertise-comptable CSA Expertise. Il est précisé que ce document informatif, présenté en annexe 3, ne présente aucun caractère contractuel et n'engage pas la commune. Chaque candidat pourra se servir de cette trame pour l'adapter et la préciser en fonction de la nature de son projet, afin d'établir son propre « business plan ».

IV. Engagements et principes contractuels

1. Engagements attendus

Le porteur de projet retenu s'engage à :

- Exploiter l'établissement en valorisant l'ensemble de ses possibilités, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Proposer et faire vivre une offre de restauration traditionnelle et de services adaptée aux attentes de la clientèle locale et touristique, en respectant le cadre fixé d'un commun accord avec la commune ;
- Participer à l'animation locale, en lien étroit avec les acteurs publics et privés du territoire (commune, associations, entreprises, etc...) ;
- Respecter les modalités et obligations du contrat établi avec la commune.

2. Principes de contractualisation avec la commune

La commune s'est adjoint les services d'un avocat afin d'établir :

- Un projet de contrat de location-gérance, dont la redevance est fixée à 1150 euros par mois, qui sera soumis à discussion avec le candidat sélectionné, qui reprend les droits, obligations et conditions que la commune propose de mettre en œuvre ;
- Un projet de contrat de bail administratif dérogatoire portant sur le logement attenant, que la commune a rénové et met à disposition de l'exploitant, en vue de faciliter son exploitation, dont le loyer mensuel est fixé à 400 euros par mois.

Ces projets de contrats seront transmis sur demande, afin que les candidats présélectionnés puissent en prendre connaissance et formuler, le cas échéant, des interrogations dans le cadre des discussions à intervenir avec la collectivité en phase de sélection.

Il est rappelé que l'exploitant retenu s'engage à assurer :

- L'aménagement intérieur (mobiliers, décoration) ainsi que l'équipement complémentaire (ustensiles de cuisine, vaisselle, petit équipement) si jugé nécessaire au-delà des équipements et matériels fournis par la collectivité ;
- L'entretien courant et la maintenance de l'ensemble des ouvrages, des équipements et matériels fournis et conventionnés lors de l'état des lieux par la collectivité, durant toute l'exploitation ;
- L'exploitation du « Vic de Lomagne » dans toutes ses dimensions d'activité et à verser la redevance fixée dans les délais contractuellement fixés
- Une ouverture à hauteur d'au moins 47 semaines / an, 5 jours par semaine (dont jeudis, vendredis et samedis) et 9 services de restaurations hebdomadaire.

Il s'engage également à exploiter le commerce et à exercer son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité propres au secteur de l'hôtellerie restauration, à obtenir et à se conformer à toutes les autorisations et prescriptions administratives qui seraient mises à sa charge dans le cadre de l'exploitation.

La commune souhaite un exploitant qui s'engage pleinement dans ce projet et qui recherchera en toutes circonstances le maintien du dialogue et de relations contractuelles équilibrées.

IV. Candidature et sélection

1. A qui s'adresse cet AMI ?

La commune de Lavit recherche un porteur de projet répondant aux critères suivants :

- Ce dernier dispose déjà d'une expérience dans le secteur de la restauration, voire dans les domaines de l'hébergement et de l'animation ;
- L'exploitant démontre une capacité personnelle et professionnelle à gérer et développer une activité commerciale avec une équipe adaptée au calibrage du projet ;
- L'exploitant fait preuve de motivation pour s'impliquer dans la vie locale et favoriser la convivialité et la revitalisation du bourg.

2. Dossier de candidature

Le candidat devra renseigner le fonds de dossier présenté en annexe 4, comprenant :

- Des éléments de preuves de ses compétences et ses références professionnelles, voire celles de son équipe : CV, expériences précédentes, partenaires et garants éventuels ;
- Présentation détaillée du projet selon la trame fournie en annexe 5 à compléter : concept, offre de services, organisation, structuration juridique et moyens envisagés, calendrier de mise en œuvre... ;
- Présentation d'un « business plan » intégrant à minima un plan de développement prévisionnel et un plan de financement chiffré à 3 ans, voire 4 ou 5 ans ;
- Les besoins d'éclairages complémentaires et d'accompagnements éventuels.

3. Calendrier et modalités de candidature et sélection

3.1 Calendrier prévisionnel du processus de sélection

Date d'ouverture de l'appel à manifestation d'intérêt : jeudi 10 décembre 2024

Date limite de dépôt des candidatures : mardi 18 février 2025 à midi (semaine 8)

En 2025 :

Phase 1 de présélection des candidats :

Semaines 9-10 : Instruction des dossiers selon les critères de sélection annoncés ;

Semaine 10 : Réponse et invitation des candidats présélectionnés à venir visiter le site à une date fixée par la commune ;

Semaine 11 : Visite de l'établissement par chaque candidat présélectionné pour permettre un enrichissement du projet et de la candidature ;

Phase 2 de sélection finale des candidats présélectionnés :

Semaine 13 : Présentation de la candidature définitive devant un jury final de sélection et négociation ;

Semaine 14 : Réponse et programmation de la signature du contrat avec le candidat choisi.

3.2 Modalités de remise de votre candidature

Dossier de candidature et pièces annexées à envoyer (en format .pdf) conjointement à :
mairie-lavit.de.lomagne@info82.com et m.benoit@cc-lomagne82.fr
par email titré « AMI Vic de Lomagne - Candidature M. XXXX », avant le 18/02/2025

Attention : contacter la mairie de Lavit par téléphone si aucun accusé de réception ne vous parvient.

4. Critères de sélection

Le candidat sera sélectionné après étude des documents transmis, selon les critères principaux suivants :

- La qualité et la cohérence de la proposition ;
- Le positionnement de l'offre (activités, produits et services) ;
- L'engagement dans la vie locale ;
- La concordance des moyens mis en œuvre pour la réalisation du projet ;
- La viabilité économique du projet ;
- Les compétences et l'expérience du porteur de projet.

Les candidats seront tenus informés par la commune au terme de la phase de présélection, puis à l'issue de la procédure de sélection, par courriel et/ou par téléphone, à l'adresse électronique et/ou numéro de téléphone, tels qu'indiqués par les candidats dans leur dossier de candidature.

Le comité de sélection pourra solliciter toutes précisions et pièces complémentaires nécessaires à l'appréciation du dossier de candidature et pourra éliminer toute candidature incomplète ou ne répondant pas manifestement aux conditions fixées.

V. Table des annexes

Annexe 1 : Plans indicatifs de l'établissement

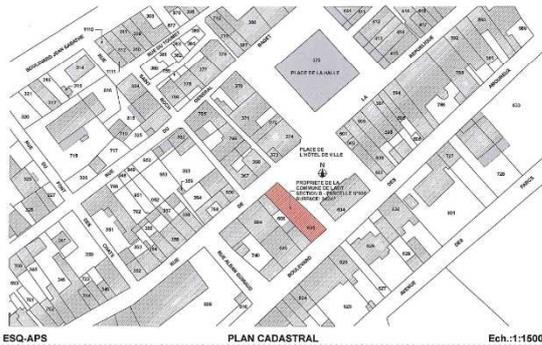
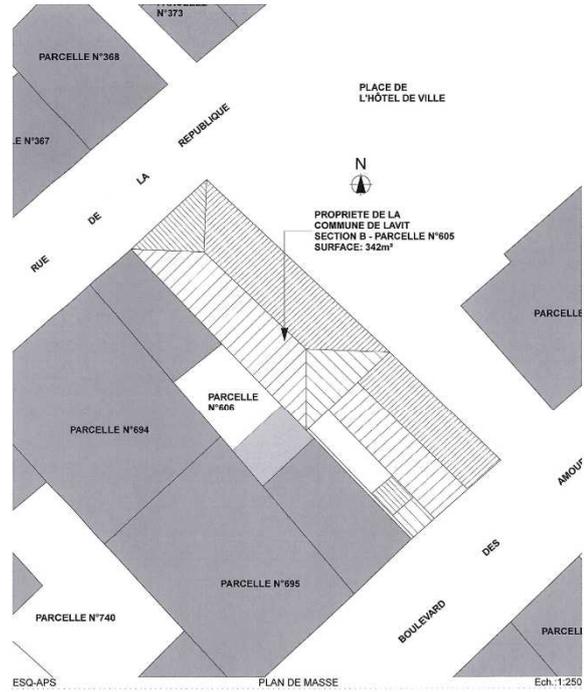
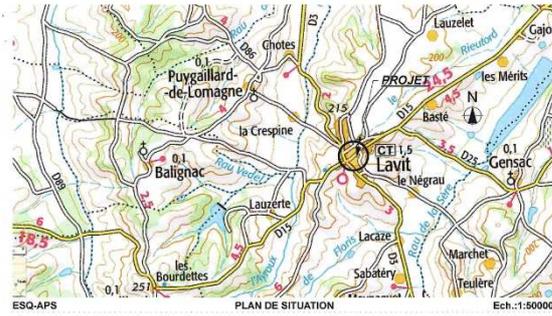
Annexe 2 : Descriptif des principaux matériels et équipements mis à disposition

Annexe 3 : Trame de prévisionnel économique à adapter

Annexe 4 : Dossier de candidature (*également disponible sur demande en version .docx*)

Annexe 5 : projets de contrat de location-gérance et de bail administratif dérogatoire concernant le logement (*transmise sur demande pour préparer la phase de sélection*).

Annexe 1 : plans indicatifs de l'établissement « Le Vic de Lomagne »

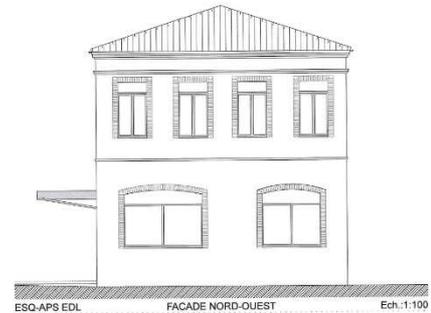
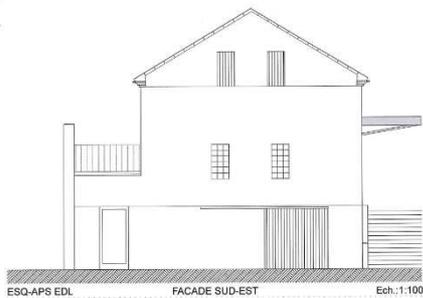


NOTA: Les architectes sont chargés de réaliser les documents nécessaires à l'instruction du permis de construire et d'aucune façon ils ne pourront servir de plans d'exécution. Les architectes ne sont en aucun cas responsables des calculs, plans de fondations, de structure, etc. Le présent dossier doit donc être complété par une étude technique réalisée par un bureau d'études techniques ou de contrôle agréés, pour le compte de l'entreprise chargée de réaliser les travaux.

ESQ-APS JANVIER 2015		NOTA: Les cotes et les surfaces sont données à titre indicatif et devront être vérifiées sur place par les entreprises chargées des travaux.
0-0		Décembre 2014
REFERENCE	ECHELLE	LAVI 14-19
	1/50 000 ^e	
	1/10 000 ^e	
	1/10 000 ^e	REFERENCE

ghislain dangas
frédéric laurence
architectes

ESQUISSE / AVANT-PROJET-SOMMAIRE
COMMUNE DE LAVIT DE LOMAGNE - Représenté par: M^r Francis GARRIGUES - Place de l'Hôtel de ville - 82 120 LAVIT DE LOMAGNE
REHABILITATION / REAMENAGEMENT D'UN CAFE / RESTAURANT
1 Place de l'Hôtel de ville - 82 120 LAVIT DE LOMAGNE
Section "B" - Parcelle N° 605 - Surface: 342m²



NOTA: Les architectes sont chargés de réaliser les documents nécessaires à l'instruction du permis de construire et d'aucune façon ils ne pourront servir de plans d'exécution. Les architectes ne sont en aucun cas responsables des calculs, plans de fondations, de structure, etc. Le présent dossier doit donc être complété par une étude technique réalisée par un bureau d'études techniques ou de contrôle agréés, pour le compte de l'entreprise chargée de réaliser les travaux.

ESQ-APS JANVIER 2015		NOTA: Les cotes et les surfaces sont données à titre indicatif et devront être vérifiées sur place par les entreprises chargées des travaux.
0-3		Décembre 2014
REFERENCE	ECHELLE	LAVI 14-19
	1/50 ^e	
	1/50 ^e	REFERENCE

ghislain dangas
frédéric laurence
architectes

ESQUISSE / AVANT-PROJET-SOMMAIRE
COMMUNE DE LAVIT DE LOMAGNE - Représenté par: M^r Francis GARRIGUES - Place de l'Hôtel de ville - 82 120 LAVIT DE LOMAGNE
REHABILITATION / REAMENAGEMENT D'UN CAFE / RESTAURANT
1 Place de l'Hôtel de ville - 82 120 LAVIT DE LOMAGNE
Section "B" - Parcelle N° 605 - Surface: 342m²

Annexe 2 – Descriptif des principaux matériels et équipements mis à disposition

Ils seront détaillés dans un état des lieux d'entrée et de sortie.

En cuisine

- 1 plonge
- 1 table à glissière sortie plonge
- 1 table plan de travail inox
- 1 piano de cuisson
- 1 four mixte basse température et vapeur
- 1 plaque cuisson vitrocéramique
- 1 tournebroche
- 1 salamandre électrique 380 V
- 1 frigo/conservateur de stockage
- 1 armoire froid conservation/maturation des viandes
- 1 armoire vitrine négative surgelés/desserts
- 1 chariot à glissière
- 1 lave-vaisselle
- Divers petits matériels de cuisine

En zone technique

- 1 frigo 3 porte GGM gastro (chambre froide)
- 1 armoire à vin Frigelux
- 1 lave-linge 17 kg (grande capacité)
- 1 four grill BBQ à charbon
- Divers petits matériels

Stocké en réserve

- 1 four à pizza Italforni grande capacité (non branché)
- 1 poste de cuisson Capic (non branché)
- 1 laminoir à pizza
- Divers petits matériels

Au bar

- 1 comptoir aménagé et capacités de stockage
- 1 meuble frigo timbre inox 4 portes
- 1 machine à café
- 1 licence IV mise à disposition par la Commune

En terrasse

- 3 grands parasols
- Mobilier de terrasse

En salle de restaurant

9 tables ciment 80x80 cm
1 table ronde ciment diamètre 120 cm
5 table rectangle ciment 160x80 cm
40 chaises
1 meuble bois pour la vaisselle et le nappage
1 meuble armoire à alcools
1 présentoir à vin 13 x 12 bouteilles
1 meuble vestiaire
3 bacs à fleurs et déco
Divers nappes, serviettes, assiettes, couverts et verres d'usage

En salle de réunion

Mobilier bois classique

En chambres d'hôtes

Etagères murales et inox
3 lits doubles
2 lits d'appoint augmentant la capacité des chambres de 6 à 8 personnes
3 sèche cheveux muraux
1 digicode permettant une entrée indépendante
Divers lots de linge et assimilés

Annexe 3 : trame de prévisionnel économique à adapter

Voir dossier ci-après.

DOSSIER PREVISIONNEL

SUR 3 EXERCICES DE 01/2025 A 12/2027

Sté d'exploitation du « VIC DE LOMAGNE »

Tél :
Fax :
E-mail :



CSA EXPERTISE
23 Boulevard du Lapacca

65100 LOURDES

■ SOMMAIRE

- Investissements et financements	3
- chiffre d'affaires prévisionnel	4
- Salaires et charges sociales	6
- Frais généraux prévisionnels.....	7
- Compte de résultat prévisionnel.....	8
- Soldes intermédiaires de gestion	9
- Capacité d'autofinancement	9
- Ratios d'exploitation	10
- Seuil de rentabilité.....	11
- Besoin en fonds de roulement.....	11
- Plan de financement.....	12
- Etat de trésorerie.....	12
- Bilan prévisionnel.....	13
- Ratios de structure.....	13
- Synthèse	14

■ INVESTISSEMENTS ET FINANCEMENTS

Les investissements prévus sur la période :

Investissements	2025	2026	2027
Immobilisations corporelles	10 000		
<i>ADAPTATION</i>	10 000		
Total des investissements à réaliser	10 000		
Immobilisations existantes		10 000	10 000
Total des immobilisations	10 000	10 000	10 000

La location gérance permet d'ouvrir le lieu sans prévoir de travaux. Il est cependant pris en compte dans ce prévisionnel du souhait potentiel des preneurs de réadapter certains agencements ou de remettre une décoration à leurs goûts.

Un budget est donc prévu pour un montant de 10 k€ mais reste tout à fait optionnel.

Le financement des investissements :

Financements des investissements	2025	2026	2027
Apports en capital	1 000		
<i>BANQUE</i>	1 000		
Emprunts	10 000		
<i>BANQUE</i>	10 000		
Total des financements	11 000		
Écart de financement	1 000		

La société preneuse pourrait financer cet investissement par un emprunt bancaire, prévu dans le présent dossier, remboursable sur une période de 5 ans à un taux fixe de 4%.

Le détail des remboursements d'emprunts :

Remboursements des emprunts	2025	2026	2027
Capital remboursé	1 842	1 916	1 994
<i>BANQUE</i>	1 842	1 916	1 994
Charges d'intérêts	366	292	214
<i>BANQUE</i>	366	292	214
Echéances d'emprunts	2 208	2 208	2 208
<i>BANQUE</i>	2 208	2 208	2 208
Capital restant dû	8 158	6 242	4 248
<i>BANQUE</i>	8 158	6 242	4 248

■ CHIFFRE D'AFFAIRES PREVISIONNEL

Le chiffre d'affaires prévu :

Chiffre d'affaires	Secteur	2025	%	2026	%	2027	Marge	Stocks	TVA	TVA
									Ventes	Achats
RESTAURANT / BAR	Production	260 000	+5%	273 000	+10%	300 300	72%	0 jour	20%	20%
GITES / CHAMBRE D'HOTES	Négoce	12 000	+20%	14 400	+2%	14 688	85%	0 jour	20%	20%
SOIREES SPECIALES / A THEME	Services	15 000	+20%	18 000	+2%	18 360	60%	0 jour	20%	20%
SEMINAIRES / RECEPTION	Services	5 000	+20%	6 000	+2%	6 120	100%	0 jour	20%	20%
Total		292 000	+6,64%	311 400	+9,01%	339 468				

Le chiffre d'affaires peut être décomposé en 4 axes :

- Le restaurant :

Ce lieu est agencé pour recevoir une soixantaine de couverts à l'intérieur et possède une terrasse donnant sur le parvis de la mairie pouvant accueillir une trentaine de couverts.

Un taux de marge de 72 % a été retenu dans le projet, reflétant le taux de marge "normal" du secteur.

Au niveau de ce Chiffre d'affaires, il est possible d'y intégrer une partie complémentaire en y intégrant de la pizza à emporter au regard de l'équipement présent dans les locaux.

Nombre de couverts à réaliser	2025	2026	2027
Chiffre d'affaires	260 000	273 000	300 300
Nb de semaines / an	47	47	47
Soit par Semaine	5 532	5 809	6 389
Prix moyen / Couvert	20,00	20,00	20,00
Quantité (Couvert)	276,60	290,45	319,45

Ce tableau permet de quantifier le nombre de couverts à servir afin d'atteindre le Chiffre d'affaires. Avec une hypothèse de panier moyen à 20 € et 9 services par semaine, il est nécessaire de sortir 30 couverts par service.

Ce ratio permet de matérialiser le fait que l'hypothèse de CA retenu reste accessible et très prudente.

- Les Chambres d'hôtes ou gîtes :

Le Vic de Lomagne dispose de 3 Chambres d'hôtes ayant un accès distinct de celui du restaurant. Ces chambres peuvent être louées pour un montant minimum de 60 € par nuitée. A ce tarif, le petit déjeuner peut être facturé en complément (entre 5 € et 8 € l'unité)

Un taux de marge de 85 % a été retenu afin de prendre en compte les éventuels frais liés aux plateformes de réservation en ligne qui s'élèvent généralement aux alentours de 15 %.

Nombre de nuitées à vendre	2025	2026	2027
Chiffre d'affaires	12 000	14 400	14 688
Nb de semaines / an	47	47	47
Soit par Semaine	255	306	313
Prix moyen / Nuitée	60,00	60,00	60,00
Quantité (Nuitée)	4,25	5,10	5,22

Ce tableau permet de mettre en avant que les chiffres retenus ne représentent pas un remplissage complet des chambre mais laisse un taux de vacance raisonnable.

- Les soirées spéciales ou à thème :

Le lieu étant situé en plein coeur de la commune, il est idéalement placé pour accueillir des soirées à thèmes avec l'intervention ou non de prestataires extérieurs (concerts, soirées belote ...).

Le taux de marge est plus faible car il prévoit le rémunération des acteurs extérieurs.

- La location de salle pour des séminaires ou réceptions :

La localisation du lieu et la facilité pour se garer aux alentours permet d'organiser des séminaires professionnels (avec prestations ou non) ainsi que des réceptions plus intimes (vin d'honneur, anniversaires ...).

Cette salle peut aussi être valorisée à l'année comme une salle de restauration et donc augmenter significativement le nombre de couverts réalisable.

■ SALAIRES ET CHARGES SOCIALES

Les rémunérations annuelles du personnel :

Personnel	2025	%	2026	%	2027	C.S. Sal.	C.S. Pat.
CUISINE	30 000	2%	30 600	2%	31 212	22%	40%
SALLE	25 600	2%	26 112		26 112	22%	40%
POLYVALENT	7 200	50%	10 800	100%	21 600	22%	40%
Total	62 800		67 512		78 924		

Afin de réaliser le Chiffre d'affaires, une masse salariale a été prévue en conséquence.

Un chef en cuisine pour 2 500 € bruts mensuel, une personne en salle pour 1 650 € bruts mensuel et un temps partiel polyvalent au SMIC (un tiers temps en année 1 puis un mi temps pour terminer su un temps plein en année 3).

NOMBRE D'ETP	Initial	31/12/2025	31/12/2026	31/12/2027
<i>Nombre d'ETP salariés</i>		2.3	2.5	3

Le détail des salaires bruts et des charges sociales :

Salaires bruts	2025	2026	2027
Salariés	62 800	67 512	78 924
<i>CUISINE</i>	<i>30 000</i>	<i>30 600</i>	<i>31 212</i>
<i>SALLE</i>	<i>25 600</i>	<i>26 112</i>	<i>26 112</i>
<i>POLYVALENT</i>	<i>7 200</i>	<i>10 800</i>	<i>21 600</i>
Dirigeant	30 000	36 000	36 000
<i>dirigeant</i>	<i>30 000</i>	<i>36 000</i>	<i>36 000</i>

Charges sociales	2025	2026	2027
Salariés	25 118	27 000	31 560
<i>CUISINE</i>	<i>12 000</i>	<i>12 240</i>	<i>12 480</i>
<i>SALLE</i>	<i>10 238</i>	<i>10 440</i>	<i>10 440</i>
<i>POLYVALENT</i>	<i>2 880</i>	<i>4 320</i>	<i>8 640</i>
Cotisations TNS	14 951	17 854	17 854
<i>Maladie 1, maladie 2</i>	<i>1 526</i>	<i>2 079</i>	<i>2 079</i>
<i>Retraite, invalidité / décès</i>	<i>8 128</i>	<i>9 691</i>	<i>9 691</i>
<i>CSG déductible, CFP</i>	<i>2 912</i>	<i>3 464</i>	<i>3 464</i>
<i>CSG/CRDS non déductible</i>	<i>1 185</i>	<i>1 420</i>	<i>1 420</i>
<i>Cotisations facultatives (Madelin)</i>	<i>1 200</i>	<i>1 200</i>	<i>1 200</i>

■ FRAIS GENERAUX PREVISIONNELS

Les charges externes prévues :

Charges externes	2025	2026	2027
Fournitures consommables	19450	19450	19450
<i>Emballages</i>	1000	1000	1000
<i>Electricité</i>	9600	9600	9600
<i>Eau</i>	1000	1000	1000
<i>Gaz</i>	1500	1500	1500
<i>Carburant</i>	3000	3000	3000
<i>Petit équipement</i>	1000	1000	1000
<i>Produits d'entretien</i>	1500	1500	1500
<i>Vêtement de travail</i>	250	250	250
<i>Fournitures administratives</i>	600	600	600
Services extérieurs	34470	34470	34470
<i>Location gérance</i>	18000	18000	18000
<i>Charges locatives</i>	1500	1500	1500
<i>Entretien et réparations</i>	3500	3500	3500
<i>Primes d'assurances</i>	3200	3200	3200
<i>Honoraires comptables / juridiques</i>	4000	4000	4000
<i>Publicité, publications</i>	1500	1500	1500
<i>Missions, réceptions</i>	500	500	500
<i>Frais postaux</i>	300	300	300
<i>Frais télécommunications</i>	720	720	720
<i>Services bancaires</i>	1000	1000	1000
<i>Cotisations, dons...</i>	250	250	250
Total	53920	53920	53920

Les impôts et taxes de la période :

Impôts et taxes	2025	2026	2027
C.F.E.	1300	1300	1300
Taxe d'apprentissage	427	459	537
Formation professionnelle	345	371	434
Total	2072	2130	2271

Le détail des amortissements :

Amortissements	2025	2026	2027
Amortissements corporels	2000	2000	2000
<i>ADAPTATION</i>	2000	2000	2000
Total	2000	2000	2000

■ COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL

Évolution du compte de résultat :

Compte de résultat	2025	%	2026	%	2027	%
Ventes de marchandises	12 000	4%	14 400	5%	14 688	4%
Production vendue	260 000	89%	273 000	88%	300 300	88%
Prestations vendues	20 000	7%	24 000	8%	24 480	7%
<i>Chiffre d'affaires</i>	<i>292 000</i>	<i>100%</i>	<i>311 400</i>	<i>100%</i>	<i>339 468</i>	<i>100%</i>
Total des produits d'exploitation	292 000	100%	311 400	100%	339 468	100%
Achats effectués de marchandises	1 800	1%	2 160	1%	2 203	1%
Achats effectués de matières	78 800	27%	83 640	27%	91 428	27%
Fournitures consommables	19 450	7%	19 450	6%	19 450	6%
Services extérieurs	34 470	12%	34 470	11%	34 470	10%
<i>Charges externes</i>	<i>53 920</i>	<i>18%</i>	<i>53 920</i>	<i>17%</i>	<i>53 920</i>	<i>16%</i>
Impôts et taxes	2 072	1%	2 130	1%	2 271	1%
Salaires bruts (Salariés)	62 800	22%	67 512	22%	78 924	23%
Charges sociales (Salariés)	25 118	9%	27 000	9%	31 560	9%
Rémunération du dirigeant	30 000	10%	36 000	12%	36 000	11%
Cotisations TNS	14 951	5%	17 854	6%	17 854	5%
<i>Charges de personnel</i>	<i>132 869</i>	<i>46%</i>	<i>148 366</i>	<i>48%</i>	<i>164 338</i>	<i>48%</i>
Dotations aux amortissements	2 000	1%	2 000	1%	2 000	1%
Total des charges d'exploitation	271 461	93%	292 216	94%	316 160	93%
Résultat d'exploitation	20 539	7%	19 184	6%	23 308	7%
Charges financières	366	0%	292	0%	214	0%
Résultat financier	-366	0%	-292	0%	-214	0%
Résultat courant	20 173	7%	18 892	6%	23 094	7%
Impôt sur les bénéfices	3 026	1%	2 834	1%	3 464	1%
Résultat de l'exercice	17 147	6%	16 058	5%	19 630	6%

■ SOLDES INTERMEDIAIRES DE GESTION

L'évolution des soldes intermédiaires de gestion :

Soldes intermédiaires de gestion	2025	%	2026	%	2027	%
Chiffre d'affaires	292 000	100%	311 400	100%	339 468	100%
Ventes + Production réelle	292 000	100%	311 400	100%	339 468	100%
Achats consommés	80 600	28%	85 800	28%	93 631	28%
Marge globale	211 400	72%	225 600	72%	245 837	72%
Charges externes	53 920	18%	53 920	17%	53 920	16%
Valeur ajoutée	157 480	54%	171 680	55%	191 917	57%
Impôts et taxes	2 072	1%	2 130	1%	2 271	1%
Charges de personnel	132 869	46%	148 366	48%	164 338	48%
Excédent brut d'exploitation	22 539	8%	21 184	7%	25 308	7%
Dotations aux amortissements	2 000	1%	2 000	1%	2 000	1%
Résultat d'exploitation	20 539	7%	19 184	6%	23 308	7%
Charges financières	366	0%	292	0%	214	0%
Résultat financier	-366	0%	-292	0%	-214	0%
Résultat courant	20 173	7%	18 892	6%	23 094	7%
Impôt sur les bénéfices	3 026	1%	2 834	1%	3 464	1%
Résultat de l'exercice	17 147	6%	16 058	5%	19 630	6%
Capacité d'autofinancement	19 147	7%	18 058	6%	21 630	6%

■ CAPACITE D'AUTOFINANCEMENT

La capacité d'autofinancement sur la période :

Capacité d'autofinancement	2025	2026	2027
Résultat de l'exercice	17 147	16 058	19 630
+ Dotations aux amortissements	2 000	2 000	2 000
Capacité d'autofinancement	19 147	18 058	21 630
- Remboursement des emprunts	1 842	1 916	1 994
Autofinancement net	17 305	16 142	19 636

L'autofinancement net montre la capacité de l'entreprise à investir pour développer l'activité et/ou à bonifier la rémunération de l'exploitant.

Par exemple, cet autofinancement correspond à une augmentation de la rémunération du dirigeant à hauteur de 800 € net mensuel.

■ RATIOS D'EXPLOITATION

Analyse des ratios d'exploitation :

Ratios d'exploitation	2025	2026	2027
Chiffre d'affaires	100%	100%	100%
Ventes + Production réelle	100%	100%	100%
Achats consommés	28%	28%	28%
Marge globale	72%	72%	72%
Charges externes	18%	17%	16%
Valeur ajoutée	54%	55%	57%
Impôts et taxes	1%	1%	1%
Charges de personnel	46%	48%	48%
Excédent brut d'exploitation	8%	7%	7%
Dotations aux amortissements	1%	1%	1%
Résultat d'exploitation	7%	6%	7%
Charges financières	0%	0%	0%
Résultat financier	0%	0%	0%
Résultat courant	7%	6%	7%
Impôt sur les bénéfices	1%	1%	1%
Résultat de l'exercice	6%	5%	6%

■ SEUIL DE RENTABILITE

Le seuil de rentabilité économique :

Seuil de rentabilité économique	2025	2026	2027
Ventes + Production réelle	292 000	311 400	339 468
Achats consommés	80 600	85 800	93 631
<i>Total des coûts variables</i>	<i>80 600</i>	<i>85 800</i>	<i>93 631</i>
Marge sur coût variable	211 400	225 600	245 837
Taux de marge sur coût variable (%)	72,40%	72,45%	72,42%
<i>Coûts fixes</i>	<i>191 227</i>	<i>206 708</i>	<i>222 743</i>
Total des charges	271 827	292 508	316 374
Résultat courant avant impôt	20 173	18 892	23 094
Seuil de rentabilité	264 126	285 311	307 571
Excédent / Insuffisance	27 874	26 089	31 897
Point mort (jours)	326 jours	330 jours	326 jours

■ BESOIN EN FONDS DE ROULEMENT

Évolution du besoin en fonds de roulement :

Besoin en fonds de roulement	Initial	2025	2026	2027
Autres créances	2 000		190	
Besoins d'exploitation (Total)	2 000		190	
Total des besoins	2 000		190	
Dettes fiscales et sociales		9 722	7 232	11 765
Ressources d'exploitation (Total)		9 722	7 232	11 765
Total des ressources		9 722	7 232	11 765
Variation du B.F.R.	2 000	-9 722	2 680	-4 723
Besoin en fonds de roulement	2 000	-9 722	-7 042	-11 765

■ PLAN DE FINANCEMENT

Le plan de financement sur la période :

Plan de financement	Initial	2025	2026	2027
Immobilisations	10 000	10 000		
Variation du B.F.R.	2 000	-9 722	2 680	-4 723
Remboursements d'emprunts		1 842	1 916	1 994
Total des besoins	12 000	2 120	4 596	-2 729
Apports en capital	1 000	1 000		
Souscription d'emprunts	10 000	10 000		
Capacité d'autofinancement		19 147	18 058	21 630
Total des ressources	11 000	30 147	18 058	21 630
Variation de trésorerie	-1 000	28 027	13 462	24 359
Solde de trésorerie	-1 000	28 027	41 489	65 848

■ ETAT DE TRESORERIE

L'évolution du solde de trésorerie :

Etat de trésorerie	Initial	2025	2026	2027
Fonds de roulement	1 000	18 305	34 447	54 083
Besoin en fonds de roulement	2 000	-9 722	-7 042	-11 765
Solde de trésorerie	-1 000	28 027	41 489	65 848

■ BILAN PREVISIONNEL

Le bilan prévisionnel de la période :

Bilan	31/12/2025	31/12/2026	31/12/2027
Immobilisations	10 000	10 000	10 000
- Amortissements, Provisions	2 000	4 000	6 000
Immobilisations nettes	8 000	6 000	4 000
Autres créances		190	
Disponibilités	28 027	41 489	65 848
Actif circulant	28 027	41 679	65 848
Total de l'actif	36 027	47 679	69 848
Capital social	1 000	1 000	1 000
Réserves, Report à nouveau		17 147	33 205
Résultat de l'exercice	17 147	16 058	19 630
Capitaux propres	18 147	34 205	53 835
Emprunts et dettes assimilés	8 158	6 242	4 248
Dettes fiscales et sociales	9 722	7 232	11 765
Total des dettes	17 880	13 474	16 013
Total du passif	36 027	47 679	69 848

■ RATIOS DE STRUCTURE

Ratios de structure	2025	2026	2027
Délai BFR en nombre de jours de CA	-12 jours	-8 jours	-12 jours
Autonomie financière à long terme	50,37%	71,74%	77,07%
Solvabilité à moyen terme	288,28%	576,31%	559,69%
Solvabilité à court terme	288,28%	573,69%	559,69%
Taux d'endettement	44,96%	18,25%	7,89%
Capacité de remboursement des emprunts	0 an	0 an	0 an

■ **SYNTHESE**

Cette étude est l'exemple d'un prévisionnel tout à fait abordable dans l'optique de la reprise de cet établissement. Le potentiel preneur devra réaliser sa propre étude afin de la mettre en adéquation avec le projet envisagé.

CSA EXPERTISE

23 BOULEVARD DU LAPACCA

65100 LOURDES

Annexe 4 : Dossier de candidature (disponible sur demande en version .docx)

DOSSIER DE CANDIDATURE DE LOCATION-GERANCE POUR L'EXPLOITATION DU « VIC DE LOMAGNE » A LAVIT (82120)

(NB : les candidats présélectionnés sur dossier pourront retravailler leur candidature après visite sur site)

PRESENTATION DU PORTEUR DE PROJET REFERENT

Nom Prénom :

Date de naissance :

Situation familiale : Marié(e) Vie maritale Divorcé Célibataire

Nombre d'enfants à charge (précisez les âges) :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Email / réseaux sociaux :

Un(e) associé(e) ou votre conjoint(e) jouera-t-il un rôle dans l'entreprise ? Oui Non

Nom Prénom :

Date de naissance :

PARCOURS PROFESSIONNEL PREALABLE

Niveau de formation initiale :

Précisez vos diplôme et années d'obtention :

Situation actuelle : Chef d'entreprise en activité
 Salarié en activité
 Demandeur d'emploi indemnisé
 Demandeur d'emploi non indemnisé
 Bénéficiaire des minimas sociaux
 Autre, précisez

Parcours métier dont dernier emploi et poste occupé :

CV, diplômes et situation de l'éventuel associé(e) ou conjoint(e) :

PRESENTATION DE VOTRE PROJET

Quel a été le déclencheur de votre candidature ? Vos motivations personnelles / d'équipe ?

Quel sens donnez-vous à une implantation à Lavit ?

Quelle est votre vision du projet ? Quelle est votre finalité ?

En quoi cela correspond au cadre de référence de la commune et à vos propres valeurs ?

Quelles sont vos expériences et acquis professionnels en lien avec ce projet ? Quels sont vos atouts ? vos compétences ? vos points à renforcer ?

Avez-vous une expérience de la création-reprise d'entreprise ? Laquelle ?

Quel est la nature de votre réseau professionnel actuel et son intérêt pour le projet ?

Etes-vous déjà accompagnés dans la construction de votre projet ? Oui Non

Si oui, par quels organismes d'accompagnement ?

Souhaitez-vous être accompagné dans la mise en œuvre de votre projet ? Oui Non

Si oui, quand, par qui et pour quel type d'accompagnement recherché ?

Quelles démarches de construction du projet engagez-vous ?

Action	Non	Oui, pas démarré	Oui, démarré	Oui, terminé
Etude de marché				
Définition offre produits/services				
Etude juridique, fiscale, sociale				
Etude organisationnelle/financière				
Rédaction business plan				
Démarche auprès de banques				
Formation (précisez)				
Recherche de partenaires (précisez)				
Autre (précisez)				

DECRIVEZ VOTRE PROJET

Quelle est votre analyse des opportunités / menaces et atouts / déficits d'une exploitation du « Vic de Lomagne » à Lavit ?

Opportunités :	Menaces :
Atouts :	Déficits :

Quelle serait votre « slogan » ou « promesse » reflétant un savoir-faire différencié répondant aux attentes ?

Quels sont vos principaux objectifs ? Quels facteurs clés de succès identifiez-vous pour les atteindre ?

Quelle gamme de produits / services et quel positionnement tarifaire envisagez-vous en restauration et bar ?

Quelles prestations et quel positionnement tarifaire envisagez-vous en matière d'hébergement ?

Quelles prestations spécifiques et quel positionnement tarifaire envisagez-vous en matière de prestations évènementielles et/ou d'animation et/ou autre ?

Quelles seront à priori vos plages d'ouvertures hebdomadaires et le nombre de services de restauration en fonction des saisons ?

Quelles actions commerciales, marketing et/ou de communication envisagez-vous ?

Quelles actions envisagez-vous en matière d'entretien-réparation, de maintenance-préventive, de qualité, d'hygiène et de sécurité ?

Quel serait votre organisation d'équipe (organigramme éventuel, répartition des fonctions et responsabilités, tableau des effectifs saisonniers par poste en équivalents temp plein) ?

Comment envisagez-vous d'organiser votre approvisionnement, avec quels fournisseurs ?

Qui seront vos autres prestataires et partenaires ? Dans quels domaines ?

Envisagez-vous d'engager une démarche sociale et/ou écoresponsable ? Si oui, laquelle ?

Seriez-vous intéressé par une certification ou labellisation (ex : Bistrot de Pays) ? Pourquoi ?

Quelle seraient vos prévisions d'activités et vos perspectives de développement à 3 ou 4 ans en fonction des clientèles ciblées (évolution en chiffre d'affaires, en %) ?

Annexer vos comptes de résultats et plan de financement prévisionnels à 3 ou 4 ans

Quel serait le montant de votre apport en fonds propres ? De votre emprunt éventuel ?

Envisagez-vous d'apporter ou d'acquérir des équipements et matériels supplémentaires en propre ? Lesquels ?

Envisagez-vous d'utiliser l'appartement pour votre usage personnel et/ou familial ? Pour y loger des salariés ? Autre ?

Quel serait votre calendrier idéal :

- De création/immatriculation d'entreprise si nécessaire
- De signature du contrat de location-gérance
- D'arrivée pour prendre en main le site
- De démarrage de l'activité commerciale

Comment imaginez-vous votre entreprise/projet au bout de 3 ou 4 ans ?

Autres éléments favorables à votre candidature :

En guise de synthèse, quel est votre « plus » et pourquoi devrions-vous vous sélectionner pour exploiter le « Vic de Lomagne » ?

Fait le, à

Prénom NOM

Signature du candidat

Possibilité d'utiliser le fonds de dossier transmis sur demande en version .docx pour répondre

Documents à annexer à votre dossier de présélection :

- CV et diplômes du (des) porteur(s) de projet
- Copie(s) pièce(s) d'identité
- Comptes de résultats et plan de financement prévisionnels à 3 ou 4 ans
- Le cas échéant : business plan, statuts et kbis récent ou projet de statuts
- Tout document permettant d'éclairer vos capacités et/ou votre projet (étude, photos, flyer, plaquette, menu, carte, dernières liasses fiscales si déjà en activité dans le même secteur, etc ...).



Dossier de candidature renseigné et pièces annexées à renvoyer en format .pdf conjointement à :
mairie-lavit.de.lomagne@info82.com et m.benoit@cc-lomagne82.fr
par email titré « AMI Vic de Lomagne - Candidature **M. XXXX** », avant le **18/02/2025**

Attention : contacter la mairie de Lavit par téléphone si aucun accusé de réception ne vous parvient.

Pour toute question ou demande, écrire à :

mairie-lavit.de.lomagne@info82.com et m.benoit@cc-lomagne82.fr

Pour vous informer sur les ressources du territoire :



<https://www.lavit-de-lomagne.fr/>



<https://cc82.malomagne.com/>