

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique : SARL

Localisation du siège : Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France

Résumé général de l'activité

Site de production et de fabrication de boulangerie en BtoB, situé depuis plus de 25 ans sur le même site, essentiellement dédié à la fabrication de pain bio et de pain au levain.

L'activité comprend la fabrication de boulangerie, de viennoiserie et de plaques de pizzas, avec peu de pâtisserie développée.

La clientèle est principalement professionnelle : Cuisines centrales, écoles de police, marchés, boulangeries, etc.

Équipe autonome encadrée par deux cadres, le gérant n'étant plus actif au sein de l'entreprise.

A propos de la cession

Type de cession envisagée : Majoritaire

Raison principale de la cession : Départ à la retraite

Éléments chiffrés

En k€/année	2024	2025	2026	2027
CA			1 500	
Marge brute				
EBE			200	

En k€/année	2024	2025	2026	2027
Résultat exploitation				
Résultat net				
Nb. de personnes			14	

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Non précisé

Concurrence

Non précisé

Points forts / faibles

Points forts

Autonomie de l'équipe.

Clientèle fidèle et récurrente.

Progression régulière et constante sans prospection.

Complément d'information

Éléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **728 k€**

Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur le dossier : **200 k€ k€**

Compléments, spécificités

La tendance du chiffre d'affaires 2026 est estimée à 1 500 k€ HT, avec un EBE d'environ 200 k€ sur la base des 12 derniers mois.

L'affaire présente un grand potentiel de développement et la cession se fera sous forme de parts sociales.

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale