



AGATE
AGENCE ALPINE
DES TERRITOIRES

Projet de gîte d'étape, restaurant, bar, épicerie Albiez-le-Jeune



● Le contexte

● Le projet

● L'économie du projet



LE CONTEXTE

LE CONTEXTE

L'existant :

- Un bâtiment avec une situation centrale
- Une commune touristique, notamment grâce à la proximité de la station d'Albiez-Montrond et du départ de nombreuses randonnées .
- Une commune de 146 habitants, avec un bon dynamisme associatif.
- L'absence de commerces et services sur la commune.

Le projet :

Un lieu de vie et de services au cœur du chef-lieu pour :

- créer une offre de services à destination de la population et de la clientèle touristique de séjour ou de passage ;
- sauvegarder et entretenir du patrimoine bâti, tout en valorisant les productions locales.



LE PROJET

LE PROJET

➤ AU RDC

Un restaurant de 23 places assises et une salle privative pouvant accueillir les clients du gîte d'étape ou des groupes.

Une terrasse extérieure de 14 places pourra être utilisée l'été.

Un bar, un espace épicerie de dépannage et de dépôt vente pour les artisans locaux

➤ AU 1^{ER} ÉTAGE

Un gîte d'étape pouvant accueillir 15 personnes en chambres de 3 à 5 personnes.

LE BAR/RESTAURANT



- Fonctionnement 10 mois sur 12 : fermeture mi-mars à mi-avril et novembre
- Ouvert 5 jours par semaine sauf juillet et août ouvert tous les jours
- 23 couverts à l'intérieur et 14 à l'extérieur. Une salle pour 15 convives
- Menu ouvrier à midi (15€), carte réduite les soirs et week-ends.
- Formule petit-déjeuner, demi-pension et pension pour les clients du gîte
- Prix moyen 15 à 25 € (17€ et 26€ en juillet et août)
- Clientèle : touristique, excursionnistes, locale
- Un salarié et un extra sur les deux mois d'été
- Un gérant (dans le cas d'un couple un des deux serait gérant et l'autre la salarié à plein temps)

L'ÉPICERIE



- Une petite épicerie de dépannage ne comprenant que des produits secs
- Un dépôt de pain sur commande en saison touristique
- Un dépôt vente de produits du terroir.
- Animations ponctuelles avec les artisans
- Horaire d'ouverture identique à celle du bar-restaurant

Adossé à d'autres activités et ne générant pas de coût de fonctionnement supplémentaire, une épicerie et un dépôt vente de producteurs/artisans locaux permet de valoriser le terroir, les filières courtes mais également d'attirer la clientèle touristique de la station proche.

L'épicerie permet d'assurer le dépannage pour la population permanente et touristique.



LE GÎTE D'ÉTAPE



- Un gîte de 15 personnes
- Des chambres de 3 à 5 personnes
- Un espace de vie commun.

Le gîte permet de proposer une offre d'hébergements marchands à la nuitée, très peu développé, sur le plateau des Albies.

Il s'inscrit également dans la mise en place d'un produit itinérant le « Tour des Aiguilles d'Arves » qui se déclinera en micro-boucles et devrait générer un besoin croissant en hébergements sur l'itinérance.

Il permet également de consolider l'activité restaurant en multipliant les centres de profits et en créant des synergies avec les pensions.



L'ÉCONOMIE DU PROJET

RECETTE BAR/RESTAURANT/ÉPICERIE

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept	Octobre	Décembre	TOTAL
RESTAURATION												
Ouverture semaine	13	13	6	6	6	13	22	22	13	6	9	129
Ouverture week-end	8	8	4	4	10	8	9	9	9	8	5	82
TOTAL	21	21	10	10	16	21	31	31	22	14	14	211
Nombre de repas/jour en semaine	8	8	8	5	5	5	8	8	5	5	8	73
Nombre repas soir	8	8	8	8	8	8	12	12	8	8	8	96
Repas/ jour week-end et jours fériés	18	18	18	18	25	25	30	30	18	18	18	236
Dépense moyenne par client en semaine midi	15 €	15 €	15 €	15 €	15 €	15 €	17 €	17 €	15 €	15 €	15 €	
Dépense moyenne par client week-end et soir	25 €	25 €	25 €	25 €	25 €	25 €	26 €	26 €	25 €	25 €	25 €	
CA TTC semaine	1 560 €	1 560 €	720 €	450 €	450 €	975 €	2 992 €	2 992 €	975 €	450 €	1 080 €	14 204 €
CA TTC soir semaine	2 600 €	2 600 €	1 200 €	1 200 €	1 200 €	2 600 €	6 864 €	6 864 €	2 600 €	1 200 €	1 800 €	30 728 €
CA TTC Week-end	3 600 €	3 600 €	1 800 €	1 800 €	6 250 €	5 000 €	7 020 €	7 020 €	4 050 €	3 600 €	2 250 €	45 990 €
CA TTC	7 760 €	7 760 €	3 720 €	3 450 €	7 900 €	8 575 €	16 876 €	16 876 €	7 625 €	5 250 €	5 130 €	90 922 €

Recette bar/épicerie/dépôt vente	8 440€
recette restauration	90 922 €
Recette totale TTC	99 362 €
Recette totale HT estimée	89 753€



RECETTE GÎTE D'ÉTAPE

	Décembre	janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	
PRIX												
Nuitées petit déjeuner	35	35	35	35	35	30	35	40	40	35	30	
Demi-pension	57	57	60	57	57	55	55	62	62	55	55	
Pension	67	67	70	67	67	65	65	72	72	65	65	
Nombre nuitées + petit déjeuner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	
Nombre demi-pension	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Nombre pension	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
taux d'occupation	45%	25%	45%	20%	20%	25%	25%	60%	60%	20%	20%	
Recette Semaine BS	5 461 €	6 270 €	10 647 €	2 427 €	2 427 €	5 968 €	5 888 €	16 442 €	16 442 €	4 710 €	4 440 €	81 121 €
Recette pique-nique 10€							100 €	1 000 €	1 000 €	100 €		2 200 €

TOTAL TTC *	83 321 €
--------------------	-----------------

*Pas de TVA: le chiffre d'affaires est inférieur à 91 900€



LES CHARGES HT

	Restaurant	Gites	TOTAL
Recettes HT	89 759	83 321	173 074
Matière première, approvisionnements	26 926	13 379	40 305
Autres charges et charges externes	12 560	10 900	23 460
Gaz	800		800
Eau //Electricité	2 000	4000	6 000
Entretien et fourniture	2 560	3000	5 560
Primes d'assurances	1 700		1 700
Honoraires divers comptable	2 000		2 000
Frais déplacement	2 000		2 000
Animation/Communication	500	500	1 000
Frais télécommunications		1200	1 200
Service bancaire	1 000	400	1 400
Loyer	14 000		14 000
Blanchisserie		800	800
Commission plateforme		1000	1 000
Amortissement	4 000	4 000	8 000
Salaire et charges personnel	34 888		34 888
Salaire et charges gérants	25 800	25 800	51 600
Résultat avant impôts	- 14 421	29 242	14 822

- La ligne « salaire et charges personnel » correspond à une embauche sur 12 mois à temps plein d'un personnel polyvalent et d'un extra à plein temps sur les deux mois d'été.
- La ligne électricité/chauffage implique un chauffage électrique et un bâtiment classé B.
- La ligne amortissement correspond à un investissement initial de 40 000€ amortis sur 5 ans pour couvrir les frais d'installation (ouverture compte, achat de fourniture, trésorerie,)

SYNTHÈSE

- Un scénario qui tient compte de taux de remplissage classique des gites d'étapes en secteur montagne. Attention les randonneurs resteront à la marge au niveau clientèle qui sera plutôt constituée de passage (moto, vélo, excursionnistes)
- Le loyer sert véritablement de variable d'ajustement. Il doit pouvoir être réévalué à la hausse ou baisse en fonction de l'activité, par exemple en prévoyant une part variable fonction du chiffre d'affaires.
- L'excédent d'exploitation estimé à 14 822€ permet de créer de la trésorerie pour faire face aux Imprévus. Par ailleurs il est calculé avant impôts. Ces derniers varient en fonction de la nature juridique de la société créée mais peuvent réduire de manière importante le résultat.
- Le loyer dégagé (14 000€) couvre un emprunt de 200 000€ à 20 ans au taux de 4%,
- Cette simulation prend en compte un investissement d'environ 40 000€ amorti sur 5 ans de la part du gestionnaire. Cette somme modeste couvre les frais de création de l'activité, l'achat de petit matériel et les avances sur frais à réaliser. Cela implique que l'équipement soit livré meublé et équipé (cuisine, mobilier),
- Ce projet ne sera viable qu'à deux conditions :
 - une grande synergie entre la municipalité et le gérant ;
 - une offre de restauration simple mais de qualité.



Agate, Agence Alpine des Territoires

Bâtiment Évolution • 25 Rue Jean Pellerin • 73000 Chambéry

04 79 68 53 00 • contact@agate-territoires.fr

www.agate-territoires.fr