

Brasserie artisanale - Fabrication de bièresPostée le **16/12/2025****Description générale****Fiche d'identité de la société****Forme juridique :** SAS**Ancienneté de la société :** Entre 5 et 10 ans**Localisation du siège :** Loire Atlantique, Pays-de-la-Loire, France**Résumé général de l'activité**

Brasserie artisanale.

Fabrication de bières et boissons gazeuses.

Vente de bières et produits locaux.

Bar à bières et Taproom.

Visites et dégustations.

Location de salle pour séminaires d'entreprise.

En plus

La société possède une ou plusieurs marques déposées à l'inpi

A propos de la cession**Type de cession envisagée :** Minoritaire ou majoritaire**Raison principale de la cession :** Changement d'activité du dirigeant**Eléments chiffrés**

En k€/année	2022	2023	2024	2025
CA	180	240	260	
Marge brute				
EBE		2	5	
Résultat exploitation				
Résultat net				
Nb. de personnes	2	2	2	

Autres chiffres

Fonds propres : 260 k€

Intitule_dettes : 160 k€

Trésorerie nette : 25 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Leader sur son marché et dans sa taille de production. Positionnement rapport Qualité / prix performant. Gamme claire et marque reconnue sur son marché. % du CA : Caves Épiceries : 35%. CHR : 27%. Camping : 2%. GMS : 21%. Divers (Asso/Pro) : 15%.

Concurrence

3 établissements de taille et d'activité similaire à proximité. L'établissement se démarque de ses concurrents par son concept et son brewpub/taproom. Concept unique sur le secteur.

Points forts / faibles

Points forts

Image de marque et réputation bien développée.

Concept Brasserie Brewpub avec une grande verrière donnant sur les cuves de production.

Clientèle fidélisée.

Capacité de production.

Production maîtrisée (Qualité et savoir-faire).

Potentiel de développement sans gros investissements supplémentaires (Production & Distribution).

Vente sur place (30% du CA).

Le matériel de production permet de diversifier la production vers d'autres marchés (Soda, pétillant, eaux gazeuses, etc).

Points faibles

Distribution.

Trésorerie.

Maîtrise des coûts de production.

L'entreprise n'exploite pas, à ce jour, la totalité de ses capacités de production et ses capacités de développement de nouveaux produits.

Complément d'information

Eléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **300 k€**

Compléments, spécificités

Investissement Initial (Fonds Propres) :

Matériel de production : 165 000 €.

Travaux et Aménagements : 115 000 €.

Aménagement et Matériel BrewPub : 65 000 €.

Ligne d'embouteillage ISO (Etiqueteuse + Embouteilleuse) : 115 000 € (Acquisition prêt bancaire).

Matériel de Production :

- Salle à brasser : 10 HL 4 Cuves.
- Salle de fermentation : 4 fermenteurs ISO 20HL + 1 fermenteur ISO 30HL.
- Chauffe : Générateur de Vapeur Electrique.
- Refroidissement : 2 Groupes Froids + Cuve de Stockage eau glycolée.
- Etiqueteuse ENOS 2 Postes d'étiquetage.
- Embouteilleuse 8 Becs Iso SIMEC.

La société loue un local de 600 m² acquis par une SCI.

Une cession des parts sociales de la SCI peut être envisagée.

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale