



LA FRATERNE restaurant, bar & salle

“

La Fraterne est un lieu de restauration solidaire
et inclusive dans la région de Nantes

”

Boris COUILLEAU, fondateur de La Fraterne
& dirigeant la coopérative TITI FLORIS

L i T A .CO
Live . Impact . Trust . Act

SOMMAIRE

1.	Présentation de l'entreprise	3-5
2.	L'équipe / Les partenaires	6-8
3.	Analyse du marché	9-10
4.	Impact	11-12
5.	Analyse financière	13-15
6.	Levée de fonds	16-17

1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

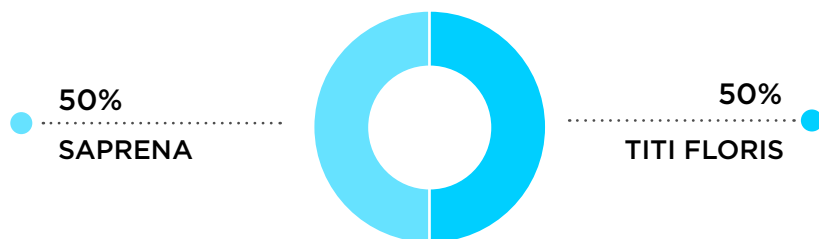
1. Présentation

En France, le taux de chômage des personnes handicapées est deux fois plus important que dans la population prise dans son ensemble et s'établit à environ 20%. LA FRATERNE répond à ce problème social à l'échelle locale, avec un projet de restauration inclusif et solidaire.

LA FRATERNE sera un restaurant d'insertion pour des personnes en situation de handicap basé à Nantes. Le projet est porté depuis 2 ans par trois acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire : Boris COUILLEAU, le dirigeant de la coopérative TITI FLORIS (acteur du transport coopératif pour tous publics), l'Entreprise Adaptée SAPRENA et l'Association ADAPEI. Le lieu aura une activité principale de restauration self employant des personnes en situation de handicap et des activités complémentaires de location événementielle, café citoyen afterwork...

La campagne de financement a pour objectif l'acquisition et la rénovation du site de 5 500m² dont 635m² de bâti et qui ouvrira ses portes en 2019.

2. Répartition du capital



3. Etapes clés de la création

2018

Janvier : création de la société d'exploitation LA FRATERNE.

1er semestre : montage financier (recherche de fonds).

Avril : permis de construire purgé.

Mai : obtention de l'agrément ESUS.

Juin : acte authentique de vente.

Été 2018 - Printemps 2019 : construction / rénovation du site.

2019

Ouverture du lieu.

1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

4. L'offre de produits / services

Produits & services

Restauration

La partie restauration self sera intégralement gérée par l'Entreprise Adaptée l'Albizia. Actuellement, l'entreprise fabrique et livre chaque jour plus de 1200 repas via sa « Cuisine Centrale » et gère déjà un restaurant dans la région de Nantes. Le partenariat avec LA FRATERNE permettra d'accroître ses activités.

Les produits proposés :

- Des légumes frais et Bio arrivant d'un ESAT de Vendée de l'ADAPEI - ARIA 85.
- Des produits laitiers venant de l'ESAT de Béthanie (dans la Manche).
- Une volonté de développer les circuits courts et issus des ESAT ADAPEI 44, notamment celui de BLAIN avec le pain BIO, GETIGNE avec le chocolat et les légumes.

Evenementiel

LA FRATERNE offrira un cadre spacieux et rural pour organiser divers événements :

- Événements festifs (mariages, anniversaires, baptêmes...)
- Événements professionnels pour réunion de travail et séminaire.



Prix

Pour la partie restauration, LA FRATERNE prélève une redevance sur le chiffre d'affaires réalisé par l'ALBIZIA (environ 25%).

Tarifs :

Repas avec prix d'appel : 7,50€ TTC (plat unique) - Formule complète à moins de 11€.

Ensemble du site (week-end): 800 à 1500€ TTC (variable selon la saison)
Grande salle - 220 m2 : 400€TTC / jour.
Petite salle - 55 m2 : 200€ TTC / jour.



Clientèle ciblée

Salariés des entreprises de la ZAC essentiellement.

Particuliers, associations et entreprises de la région Nantaise.

5. Présentation du lieu

Le site comprendra une partie corps de ferme rénové avec des matériaux écologiques et une partie construction neuve, dans un style industriel avec du métal, du bois, du verre et de la pierre. Des panneaux solaires seront installés sur le toit avec le projet CoWatt.

L'ensemble du site a une superficie de 5 500m2, dont 635m2 de bâti :

- Un restaurant self de 182m2, d'une capacité d'accueil de 150 places assises et 200 places debout.
- Une terrasse de 163m2.
- Un bar, un salon, une salle de séminaires.
- Divers espaces de gestion (plonge, réserve, vestiaires, bureaux).
- 70 places de parking.

1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE



SYNTHÈSE ET AVIS DE L'ANALYSTE SUR L'ENTREPRISE

- LA FRATERNE est un projet local et solidaire pour favoriser l'emploi de personnes en situation de handicap.
- Le projet est porté par des acteurs de référence de l'Economie Sociale et Solidaire dans la région de Nantes.

2. L'ÉQUIPE / LES PARTENAIRES

1. L'équipe



Boris COUILLEAU

Diplômé en 2001 de l'Ecole de commerce AUDENCIA à Nantes, Boris démarre sa carrière en tant que contrôleur de gestion dans l'industrie puis dans les travaux publics et consultant en finance au sein de KPMG Consulting France. En 2005, il devient entrepreneur et fonde la coopérative TITI FLORIS, spécialisée dans le transport coopératif pour tous publics, qu'il dirige depuis 12 ans maintenant. La coopérative compte plus d'une centaine d'associés salariés actuellement. Il est aussi derrière la création du groupement coopératif les Titis, pour lequel il cumule les deux casquettes de PDG de la SCOP TITI FLORIS et SCOP TITI SERVICES (1000 salariés et 21M d'euros de CA sur les deux structures) Il est également inspirateur du Forum Titi, tiers lieu de l'Economie Sociale et Solidaire dans la région de Nantes, dédié aux métiers enfance, handicap et personnes âgées.

2. L'ÉQUIPE / LES PARTENAIRES

2. Partenaires et références clients



Boris COUILLEAU est le dirigeant de TITI FLORIS et également à l'origine du projet LA FRATERNE.

La coopérative TITI FLORIS a été créée en janvier 2006, avec deux associés fondateurs. Aujourd'hui, Titi Floris compte 145 salariés-associés et plus de 800 salariés.

TITI FLORIS est un acteur du transport coopératif : l'entreprise assure la prise en charge de tous les publics - enfants, adolescents, adultes, personnes âgées - et propose un accompagnement adapté au public rencontré, notamment pour les personnes à autonomie ou mobilité réduite (TPMR).



L'ADAPEI a co-construit le projet de LA FRATERNE.

Née en 1955, l'Adapei de Loire-Atlantique, association loi 1901, de parents et d'amis milite pour l'accompagnement adapté des personnes qui présentent un handicap mental, de l'autisme, un polyhandicap, un handicap psychique et le soutien de leurs familles. Elle a créé et gère de nombreux établissements et services spécialisés, dans le cadre des politiques publiques et de leur législation. A ce jour, elle propose plus de 3 000 solutions d'accompagnement pour près de 2 700 personnes handicapées, de la petite enfance à l'âge adulte, et emploie près de 1 700 professionnels.

2. L'ÉQUIPE / LES PARTENAIRES



SAPRENA a co-construit le projet de LA FRATERNE et investit également au capital du projet.

SAPRENA est également une Entreprise Adaptée qui intervient sur les métiers suivants : création et entretien d'espaces verts, propreté, conditionnement & logistique.



L'ALBIZIA gère l'activité de restauration sur le site de LA FRATERNE.

L'ALBIZIA a été créée en Février 2004 par l'ADAPEI de Loire Atlantique. C'est une Cuisine Centrale et un restaurant dans la région de Nantes. Les 40 salariés de L'ALBIZIA produisent chaque jour plus de 1200 repas.

Entreprise Adaptée, L'ALBIZIA est un lieu d'insertion pour les personnes handicapées, qui représentent la majorité de ses effectifs. Elle favorise l'insertion et l'intégration des travailleurs handicapés en :

- Responsabilisant ces personnes fragilisées, et en valorisant leur potentiel
- Permettant à un salarié d'exercer son métier par l'aménagement de son poste et l'adaptation de ses conditions de travail
- Assurant à la personne handicapée, par le statut de salarié, une véritable reconnaissance, pour elle-même et vis à vis de son entourage, et un accès à une pleine citoyenneté.

3. ANALYSE DU MARCHÉ

1. Marchés visés

Le projet de LA FRATERNE se situe au sein de la ZAC des Hauts de Couëron - plus grande ZAC de Nantes, et à proximité d'un nœud routier important :

- Secteur de densification urbaine ZAC n°3 et 4 (Couëron Chabossière, Sautron).
- Seul lot de la nouvelle tranche de la ZAC dédiée à la restauration avec une offre actuelle saturée.
- 2 000 emplois sur la ZAC n°3 à moins d'1,5km du site.

2. Ecosystème concurrentiel

Restauration

LA FRATERNE est concurrencée par différentes offres de restauration à proximité : quelques restaurants traditionnels (Chez Fernand, La Cuisine de l'Entrepôt), un restaurant «snack» (Crok Nature) ou encore un foodtruck (B-Gourmet). D'après l'étude de marché réalisée, l'offre de restauration est actuellement saturée du fait de la croissance du nombre d'entreprises installées sur la ZAC. LA FRATERNE est l'unique projet dédié à la restauration au sein de la nouvelle parcelle. Par ailleurs, LA FRATERNE a un positionnement de «cantine d'entreprise» : les entreprises de la zone pourront faire le choix de financer une partie des repas de leurs salariés dans le cadre de leur politique de rémunération, et ainsi bénéficier d'une déduction de la taxe Agefiph (relative à l'emploi direct ou indirect de personnes en situation de handicap).

Location événementielle

Le marché est caractérisé par :

- Une hétérogénéité des salles festives dans le secteur
- Une demande très forte
- Une offre insuffisante pour accueillir plus de 100 à 200 personnes
- Des délais de réservations élevés (souvent plus d'un an à l'avance)

3. Différenciation et proposition de valeur

Le projet de LA FRATERNE se différencie par une offre à des tarifs attractifs avec un positionnement de cantine d'entreprise, un projet solidaire et un cadre « rural » au cœur de la ZAC (terrain et terrasse)

3. ANALYSE DU MARCHÉ



SYNTHÈSE ET AVIS DE L'ANALYSTE SUR LE MARCHÉ

- LA FRATERNE est implantée dans une zone d'activité commerciale en pleine croissance, où l'offre est actuellement saturée.
- Le projet se distingue par son caractère inclusif et solidaire.

4. IMPACT & ESG

1. Impact

Quel est l'impact de la société ?

Le projet de La Fraterne a pour vocation **la création d'emplois pour des personnes en situation de handicap.**

L'activité de restauration sera gérée par **l'Entreprise Adaptée l'Albizia** (<http://www.albizia-restauration.fr/>). Une Entreprise Adaptée est une entreprise dont la particularité est qu'au moins 80 % des effectifs se composent de personnes en situation de handicap ; ces employés bénéficient par ailleurs d'un accompagnement spécifique favorisant la réalisation d'un projet professionnel.

Comment le mesure-t-on ?

L'impact du projet sera mesuré par le nombre d'emplois créés pour des personnes en situation de handicap sur le site de La Fraterne.

Quelles garanties ?

Cette mission sociale est inscrite dans les statuts de La Fraterne :

«La société a pour objet, en France et à l'étranger, directement ou indirectement, la promotion de l'insertion sociale et professionnelle par l'accès au travail, à la formation et à l'acquisition de savoir-faire, à destination de personnes éloignées de l'emploi, en difficulté d'accès à l'emploi, notamment de personnes handicapées, dans le cadre d'une activité de restauration (service en salle et vente à emporter, bar-café, bar à vins/bières, épicerie fine), de location de salles et d'espaces extérieurs (organisation de soirées événementielles, séminaires et mise à disposition d'espaces de travail) (...).»

2. Théorie du changement

Un problème de société

En France, le taux de chômage des personnes handicapées est deux fois plus important que dans la population générale et s'établit à environ 20%.

Par ailleurs, avec 801 jours de chômage en moyenne (contre 597 jours pour l'ensemble de la population), les personnes en situation de handicap restent plus longtemps au chômage.

Source : <https://www.franceinter.fr/economie/il-n-y-a-jamais-eu-autant-de-personnes-handicapees-au-chomage-en-france>

Une proposition innovante

La Fraterne adresse la question de l'emploi des personnes en situation de handicap à l'échelle locale, avec **un projet de restauration inclusif et solidaire.**

Une forme juridique innovante avec la création d'une entreprise commerciale qui est détenue par deux structures de l'ESS : Une SCOP et une Entreprise Adaptée.

Pour une société solidaire

Une société plus inclusive et solidaire, au sein de laquelle chacun aurait les mêmes chances d'accéder à un emploi !

4. IMPACT & ESG

3. Les résultats prévisionnels

	2018	2019	2020
Nombre d'emplois destinés à des personnes en situation de handicap.	4	4	4

4. Analyse ESG

Emploi

Le projet a pour objectif l'emploi indirect de 4 personnes en situation de handicap.

Gouvernance

La SAS la Fraterne a obtenu l'agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale).

Les fondateurs du projet sont très engagés dans le milieu de l'Economie Sociale et Solidaire et du handicap dans la région de Nantes :

- La coopérative TITI FLORIS : un acteur du transport coopératif pour tous publics (scolaire, personnes âgées, personnes en situation de handicap, associatif, entreprise)
- L'Entreprise Adaptée SAPRENA est spécialiste des espaces verts, de la propreté, du conditionnement et de la logistique
- L'ADAPEI de Loire-Atlantique : association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales.

Fournisseurs

Une partie de l'approvisionnement de l'activité de restauration vise à développer des filières agricoles locales, solidaires et responsables :

- Des légumes frais et Bio arrivant d'un ESAT de Vendée de l'ADAPEI - ARIA 85
- Des produits laitiers venant de l'ESAT de Béthanie (dans la Manche)
- Une volonté de développer les circuits courts et issus des ESAT ADAPEI 44, notamment celui de BLAIN avec le pain BIO, GETIGNE avec le chocolat et les légumes.

5. ANALYSE FINANCIÈRE

1. Analyse des comptes prévisionnels

Revenus

Repas

- Redevance de 2,50€ à 2,90€ sur chaque repas – soit environ 25% du CA de l'ALBIZIA.
- 140 couverts/jour au démarrage puis 175 couverts/jour, 49 semaines /an.

Location de salle

- Entreprises (semaine) : 500€/jour 50 presta/an.
- Fêtes (week-ends) : 1 000€ la loc. en moy., 45 we/an.

Charges

- Les dotations aux amortissements représentent le 1er poste de dépenses
- Frais généraux : environ 45 K€ par an (en année pleine)
- Embauche d'un responsable de site à l'ouverture du lieu

Compte de résultat	2018	%	2019	%	2020	%	2021	%	2022	%
Production vendue			46 435	100 %	217 060	100 %	246 188	100 %	273 639	100 %
<i>Chiffre d'affaires</i>			46 435	100 %	217 060	100 %	246 188	100 %	273 639	100 %
Total des produits d'exploitation			46 435	100 %	217 060	100 %	246 188	100 %	273 639	100 %
Achats effectués de matières			3 504	8%	13 947	6%	15 627	6%	18 956	7%
Variation de stock de matières			-269	-1%	-825	0%	-192	0%	-271	0%
Fournitures consommables			6 500	14%	12 800	6%	13 875	6%	15 052	6%
Services extérieurs	12 000		19 851	43%	29 894	14%	30 542	12%	31 304	11%
<i>Charges externes</i>	12 000		26 351	57%	42 694	20%	44 417	18%	46 356	17%
Impôts et taxes	500		5 677	12%	14 546	7%	14 598	6%	14 646	5%
Salaires bruts (Salariés)			14 400	31%	44 400	20%	48 624	20%	52 464	19%
Charges sociales (Salariés)			5 040	11%	15 540	7%	17 016	7%	18 360	7%
<i>Charges de personnel</i>			19 440	42%	59 940	28%	65 640	27%	70 824	26%
Dotations aux amortissements			40 256	87%	79 776	37%	79 776	32%	79 776	29%
Total des charges d'exploitation	12 500		94 959	205 %	210 078	97%	219 866	89%	230 287	84%
Résultat d'exploitation	-12 500		-48 524	-105 %	6 982	3%	26 322	11%	43 352	16%
Charges financières	5 352		17 658	38%	18 663	9%	16 932	7%	15 171	6%
Résultat financier	-5 352		-17 658	-38%	-18 663	-9%	-16 932	-7%	-15 171	-6%
Résultat courant	-17 852		-66 182	-143 %	-11 681	-5%	9 390	4%	28 181	10%
Produits exceptionnels			16 667	36%	20 000	9%	20 000	8%	20 000	7%
Résultat exceptionnel			16 667	36%	20 000	9%	20 000	8%	20 000	7%
Impôt sur les bénéfices									2 778	1%
Résultat de l'exercice	-17 852		-49 515	-107 %	8 319	4%	29 390	12%	45 403	17%

5. ANALYSE FINANCIÈRE

Chiffre d'affaires	2019	%	2020	%	2021	%	2022
Redevances déjeuner ADAPEI	21 000	366,6 7%	98 000	12%	109 760	6%	116 346
Ventes café midi	2 400	350%	10 800	17,11 %	12 648	32,1%	16 708
Ventes boissons midi	3 960	136,3 6%	9 360	5,77%	9 900	3,64%	10 260
Vente Encas Bar	2 400	350%	10 800	14,81 %	12 400	29,56 %	16 065
Vente Boissons au Bar	3 675	406,1 2%	18 600	23,87 %	23 040	20,31 %	27 720
Location salle Festive	7 000	500%	42 000	10%	46 200	9,52%	50 600
Location salle pour les entreprises	5 000	350%	22 500	15,56 %	26 000	14,23 %	29 700
Repas d'affaires	1 000	400%	5 000	24,8%	6 240		6 240
Chiffre d'affaires	46 435	367, 45%	217 060	13,4 2%	246 188	11,1 5%	273 639

- Le prévisionnel prend en compte 4 mois d'activité en 2019, une hypothèse réaliste qui anticipe les éventuels retards dans la construction et l'aménagement du site.

- Le seuil de rentabilité de la société se situe autour de 210 K€ HT de chiffre d'affaires.

- Une partie de la programmation du lieu reste à définir et pourrait générer des sources supplémentaires de revenus.

5. ANALYSE FINANCIÈRE



SYNTHÈSE ET AVIS DE L'ANALYSTE SUR LA FINANCE

- Les prévisions de chiffre d'affaires paraissent cohérentes.
- LA FRATERNE devra générer entre 250K€ et 300K€ de chiffre d'affaires pour financer l'entretien du lieu, le salaire du responsable de site, les amortissements et les remboursements d'emprunt.

6. LEVÉE DE FONDS

1. Contexte de la levée de fonds

La levée de fonds va permettre de financer l'acquisition du site et les travaux de construction et d'aménagement du lieu avant son ouverture en 2019. Le montant global des investissements est de 1.4M€, financés à 25% par des apports en capital (objectif de 350K€ à 400K€) et à 75% par de l'emprunt bancaire.

De nombreux co-investisseurs ont déjà signifié leur intention d'investir en capital dans le projet :

- 100K€ d'apport des trois fondateurs, Boris Couilleau et les sociétés TITI FLORIS et SAPRENA
- 75K€ de la part d'investisseurs proches du projet
- 50K€ de la part de trois entreprises implantées à proximité du restaurant - trois nouvelles entreprises pourraient se positionner pour 65K€ d'apports supplémentaires

LA FRATERNE souhaite boucler le tour de table via la campagne de financement avec LITA.co, avec un objectif de 100K€.

2. Besoin de financement

380K€	Acquisition terrain et longère
1,1M€	Construction neuve & aménagement

6. LEVÉE DE FONDS

3. Conditions d'investissement

Titre	Actions
Durée	5 à 7 ans
Defiscalisation	18 à 25% sur l'Impôt sur le Revenu *
Ticket minimum	200€
Raisons d'investir	<ul style="list-style-type: none">- Un projet solidaire porté par des acteurs de référence dans l'Economie Sociale et Solidaire.- Un projet ancré sur son territoire, dans une forte dynamique partenariale avec les acteurs du monde du handicap.- La partie location de lieu répond à une demande puisque l'offre pour ce type de prestation est très faible dans la région.- La partie restauration est géré par l'entreprise adaptée l'Albizia qui gère déjà un restaurant dans la région de Nantes.
Risques	<ul style="list-style-type: none">- Risque d'illiquidité de l'investissement : le montant global d'investissement est élevé, avec une charge d'emprunt importante - le restaurant devra dégager suffisamment de trésorerie pour rembourser les emprunts dans un 1er temps puis permettre la sortie des investisseurs LITA.co- Risque financier : le projet est ambitieux, avec un site de 635m2 de bâti : LA FRATERNE devra générer une traction commerciale importante pour remplir le lieu la semaine et les week-ends

* Mention en complément du compte rendu de fin décembre sur l'IR-PME (199 terdecies-0 A et AA) : l'augmentation du taux de déduction sur l'IR, de 18% à 25%, qui a été adoptée est en attente de validation par la Commission Européenne. Le taux de réduction de 25% « s'appliquera aux versements effectués à compter d'une date fixée par décret ». Dans l'attente de ce décret, le taux de réduction assuré est toujours 18%.

CONTACT



LITA.co

Julien Benayoun

Co-fondateur



julien.benayoun@lita.co



+33 1 40 35 47 83