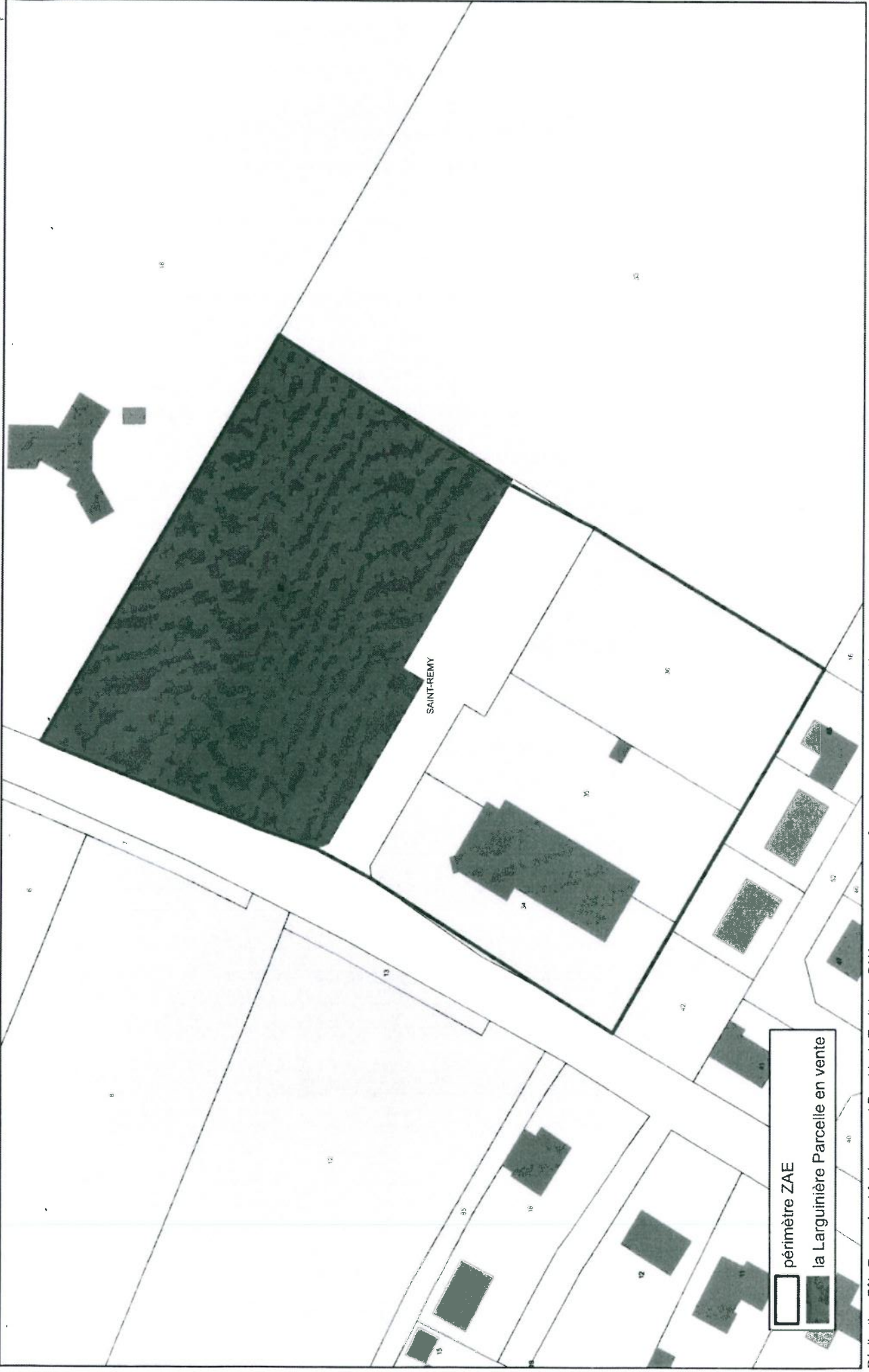


ZAE La Larguinière



□ périmètre ZAE
■ la Larguinière Parcelle en vente

Réalisation: Pôle Economie et Aménagement Durable du Territoire - CAN
Source: cadastre 2012

SARL D'ICI OU D'AILLEURS

« DU SOLEIL DANS LA CUISINE POITOU CHARENTES »

5 Rue de la Place

79160 Saint Pompain

06.59.21.60.81.

contact.niort@dslc.fr

Communauté d'Agglomération du Niortais
Service courrier

17 OCT. 2014

SECRETARIAT DU D.G.S.
COURRIER ARRIVE LE

17 OCT. 2014

DIFFUSION
ORIGINAL : *DAVECS*
COPIE :

Courrier arrivé
au service ADE le

20 OCT. 2014

330

Mr Le Président Jérôme Baloge

Communauté d'Agglomération de Niort

140 Rue des Equarts

CS 28770

79027 Niort Cedex

Saint Pompain, le 15 Octobre 2014,

Monsieur Baloge

Suite à notre entretien du 13 Octobre avec Mme Ducrocq, nous vous informons de notre intention d'acheter une partie de la parcelle 37 en vente dans la localité de Saint Rémy dans la Zone Artisanale « La Larginière ». Pour l'instant nous étudions encore la superficie qui nous sera nécessaire, entre 2000 et 4000 m². En effet, nous recherchons un terrain pour faire construire un bâtiment devenu nécessaire pour l'expansion de notre entreprise.

Nous voulions par ce courrier, officialiser notre projet ainsi que vous faire notre demande pour l'achat d'une partie de la parcelle.

Cordialement,

Anne-Gaëlle GIRAUDEAU & David TURQUETIT

Nous travaillons toute la semaine à 2 sur des horaires de 8H00 à 19H00, nous recevons nos livraisons et préparons nos prestations du WE à venir. Le WE, notre plage horaire est amplifiée et peut être de 8H00 le matin jusqu'à 3H00 la nuit.

Le local comprendrait, comme vous pouvez le voir sur les plans ci-joint, un laboratoire pour la préparation, une zone de stockage du matériel, une zone de stockage des denrées, un bureau, un vestiaire, une salle de pause pour nos employés,

Notre local n'est pas ouvert au public, du fait qu'il soit essentiellement un lieu de « stockage », nous y recevons uniquement nos fournisseurs et employés. Toute la partie commerciale se déroule par mail ou téléphone.

Le WE, notre équipe peut atteindre les 30 employés, voire plus, nous avons donc besoin d'un terrain suffisamment grand pour accueillir un bâtiment d'environ 100m² ainsi que des places de stationnement pour tous nos employés.



L'emplacement de la Parcelle 37 à Saint Rémy serait parfaite pour nous car elle est située assez proche de plusieurs de nos fournisseurs, et reste proche également de l'autoroute nécessaire pour nous car nous nous déplaçons dans toute la Région Poitou Charente.

Nous pensons apporter aujourd'hui un projet viable économiquement sur la Zone.

Anne-Gaëlle GIRAUDEAU

David TURQUETIT

Du Soleil dans la Cuisine a été créé en 2005, dans les Régions Pays de la Loire et Normandie, fort de leur expérience, ils ont décidé de développer leur concept, et de l'ouvrir à la Franchise. Aujourd'hui Du Soleil Dans La Cuisine compte 15 Franchises couvrant la moitié de la France.

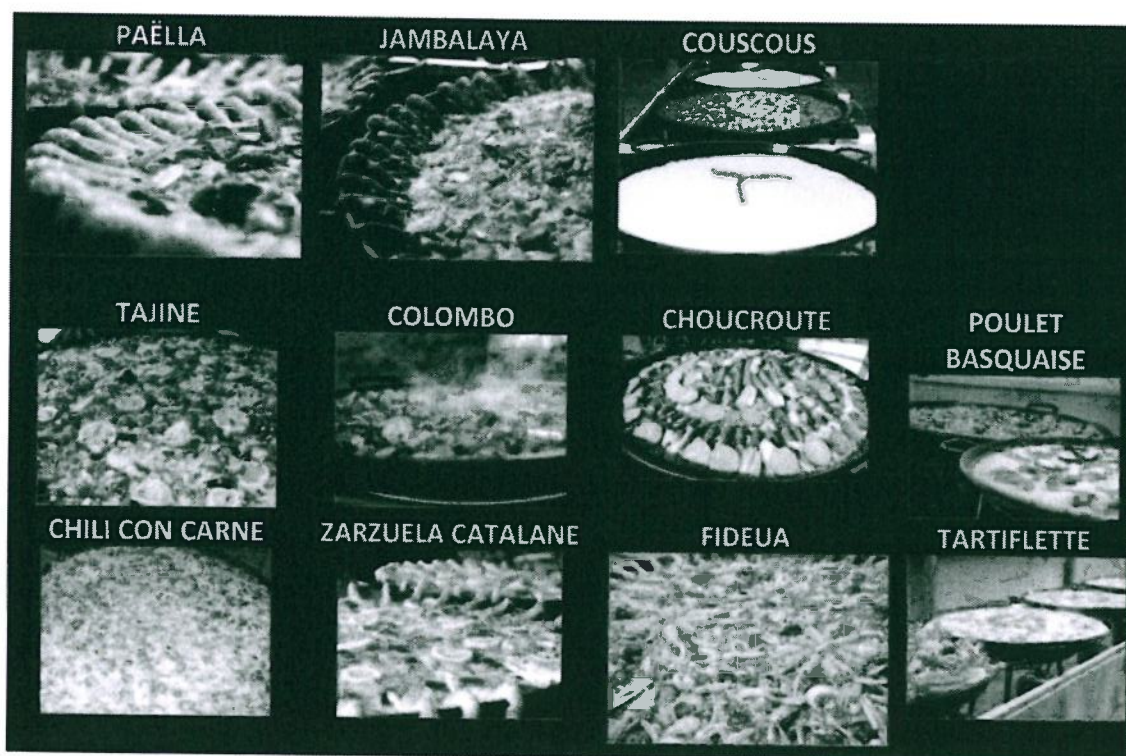
Notre entreprise a été l'une des premières d'entre elles en 2010 et aujourd'hui, en termes de chiffres d'affaires, nous sommes les 3^{ème} au niveau national.

Du Soleil Dans la Cuisine région Poitou Charente, initialement implanté en Vendée, nous avons ensuite déménagé nos locaux dans la région Poitou Charente, à Saint Pompain, pour être au plus près de nos clients.

Notre entreprise est en constante évolution, et aujourd'hui, notre local, dans lequel nous sommes en location, devient trop petit. En quelques chiffres, nous avons débuté en 2010 avec 40 prestations, en 2014 nous avons 525 prestations. Nous tablons sur une évolution de 15% par an ; jusqu'alors, en phase de démarrage, nous avons progressé de 20% chaque année.

Notre concept est de nous déplacer sur le lieu de la prestation, et de cuisiner dans de grandes poêles d'1m de diamètre, des plats chauds devant les gens pendant qu'ils sont à l'apéritif, et de les servir ensuite à l'assiette.

Nous proposons à notre clientèle une multitude plats :



et de nouvelles recettes allongent la liste tous les ans.

Aucune cuisson n'est faite en amont, nous cuisinons tout devant nos clients.