



Créer et gérer sa boucherie indépendante



6 au 7 juillet 2026



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 560 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Disséquer les étapes du projet dans l'ordre et apprendre à s'entourer
- ✓ Réaliser et analyser une étude de marché
- ✓ Concevoir un business plan et prévoir un financement
- ✓ Connaitre les obligations avant ouverture et apprendre à communiquer

Programme :

De l'idée au projet

- Genèse et réflexion initiale :
 - Origines, motivation, contexte, besoins et enjeux du territoire
- Définir son projet et ses valeurs :
 - Objectifs, positionnement, identité du projet, choix de l'entourage (partenaires, conseillers...)
- Communiquer autour du projet :
 - Premiers relais d'information : entourage, institutions, réseaux

Étude de marché

- Analyse de la zone de chalandise :
 - Délimitation géographique, densité et flux, comportements d'achat et attentes locales
- Caractéristiques du bassin de vie : niveau de vie, habitudes alimentaires, saisonnalité

Aspects financiers et juridiques

- Élaboration d'un prévisionnel réaliste
- Choix de la structure juridique et de son objet :
 - Statuts (EI, SARL, SAS, GAEC...), impacts sociaux et fiscaux
- Financement et investissements :
 - Subventions, plan d'investissement et calcul des amortissements

Démarches administratives et communication

- Démarches administratives clés : déclaration d'activité, enregistrement, immatriculation
- Communication de lancement :
 - Conception de supports : flyers, réseaux sociaux, site web
 - Événement d'inauguration ou lancement presse