



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Cuguen (35)

La rénovation d'une bâtisse en pierre pour y accueillir une boulangerie et un logement

Après la fermeture de l'ancienne boulangerie, la municipalité a décidé de « prendre le taureau par les cornes » pour relancer l'activité. Suite à une étude de faisabilité, c'est l'ancienne graineterie Morin, située face à la salle des fêtes et à la salle des associations qui a été choisie pour accueillir le nouveau commerce, avec logement à l'étage.

Commune d'un peu plus de 800 habitants, Cuguen est située au nord-ouest de Combourg. Elle dispose de plusieurs équipements et services : école primaire, salle des fêtes, salle des associations, bar-épicerie, cabinet d'infirmières et coiffeuse itinérante.

↗ Une fermeture subite

Située face à la mairie, l'ancienne boulangerie vivait. Le logement au-dessus, trop vétuste, était inhabité. Le boulanger, propriétaire du fonds de commerce, souhaitait vendre et s'est progressivement démotivé. Il cherchait un repreneur depuis trois ans sans succès, compte tenu de la nécessité d'une importante mise aux normes. En janvier 2012, le feu prend dans le four, le rendant inutilisable. La boulangerie ferme.

↗ Maintenir le commerce

La municipalité s'interroge alors sur l'attitude à adopter. Pour Philippe Chartier, maire, et Jean-François Esnault, adjoint, le débat est clair : « soit on ne fait rien et on n'aura plus jamais de boulangerie soit on prend le taureau par les cornes pour ré-ouvrir ce commerce en faisant appel à la population pour soutenir sa réimplantation ». Le souhait de maintenir une boulangerie est d'autant plus vif que la plupart des communes avoisinantes n'en ont plus : « les cinq communes autour de Cuguen représentent environ 1 700 habitants. En ajoutant les 800 habitants de Cuguen, on avoisine les



La rénovation a permis de garder la façade à l'identique, tout en ouvrant l'avent pour laisser entrer la lumière naturelle.

2 500 habitants de clients potentiels. Sans compter les usagers de la salle des fêtes, les associations, l'école et le camping » estiment les élus, confortés par une étude de marché menée par la CCI. « Par contre, pour que le commerce fonctionne il faut absolument qu'il fasse des tournées et organise des dépôts ».

↗ Une étude de faisabilité

La municipalité étudie alors les différentes possibilités pour refaire une boulangerie. « Il nous fallait un lieu central, avec une possibilité de logement pour le boulanger et sa famille, du stationnement pour les clients et pour organiser les livraisons, avec idéalement un peu de terrain autour ». Trois lieux sont identifiés comme répondant à ces critères : la boulangerie désormais

L'appui du CD35



Via ses agences départementales, le Département soutient les communes dans leurs réflexions et projets. « Cela fait une dizaine d'années que nous accompagnons la commune, d'abord sur son contrat d'objectif, puis sur son PLU et enfin dans ses différents projets » expliquent Dominique Giraud et Roch de Crevoisier. Les communes de moins de 2 000 habitants peuvent également solliciter un soutien financier. ■

fermée et deux autres bâtiments, propriétés communales : l'ancienne école et le bâtiment Morin, ancienne graineterie. Trois maîtres d'œuvre sont alors consultés pour étudier la faisabilité. « Nous souhaitons une simple étude d'aide à la décision permettant d'estimer le coût des travaux des trois options envisagées » indiquent les élus. Le cabinet Leverrier/Gingat (Combourg) est retenu pour un montant de 960 € HT (juillet 2012). L'option de l'ancienne boulangerie est écartée, désavantagée par la nécessité de racheter les murs, « mais également parce qu'elle ne disposait d'aucun terrain ». Les résultats de l'étude donnent clairement l'avantage au bâtiment Morin. « Sa situation s'accorde parfaitement au projet urbain de la commune » estiment Dominique Giraud et Roch de Crevoisier, de l'Agence départementale et du Conseil en Architecture et Urbanisme du Département 35.

➤ Une conception appuyée par un professionnel

La municipalité, aidée par le Conseil Départemental, lance alors un marché pour recruter un architecte. Onze réponses sont réceptionnées suivies de l'audition de quatre équipes. C'est le cabinet de Gwénola Gicquel (Rennes) qui est retenu (février 2013). Pour réaliser le projet, l'architecte s'entoure d'un vendeur de

“ Soit on ne fait rien et on n'aura plus jamais de boulangerie soit on prend le taureau par les cornes pour ré-ouvrir ce commerce en faisant appel à la population pour soutenir sa réimplantation. ”



Jean-François Esnault, adjoint, et Philippe Chartier, maire.

matériel de boulangerie, Fournil 35. « Réaliser une boulangerie, ça ne s'invente pas. La partie commerciale est assez simple mais la partie laboratoire est plus complexe : il faut prévoir les emplacements de nombreux matériels et donc leurs arrivées électriques et aspiration de poussières ».

Au final, le projet réalisé comprend :

- Une boulangerie avec son laboratoire (66 m²), son espace de vente (35 m²), une kitchenette avec WC PMR et possibilité d'installer une douche (7 m²), un espace bureau (13,5 m²) et un espace de stockage (9,5 m²) tous deux accessibles directement depuis l'extérieur.
- À l'étage, un logement T4 d'environ 80 m² avec une pièce de vie lumineuse et une belle hauteur sous plafond, une salle de bain avec WC et buanderie attenante et trois chambres dont une suite parentale. Un escalier extérieur permet d'y accéder, afin de permettre une location

indépendamment du commerce. « À terme, un autre logement ou éventuellement un commerce pourront être réalisés dans l'autre partie du bâtiment » imaginent les élus.

➤ Un boulanger difficile à trouver

La principale difficulté rencontrée par la municipalité a été la recherche d'un boulanger : « nous avons beaucoup communiqué à travers les médias et multiplié les contacts avec la chambre de commerce, la chambre des métiers, le syndicat des boulangers... mais il n'existe pas de lieu unique où l'on met en relation des boulangers qui cherchent à s'installer et les offres qui peuvent exister ». Au final, les élus ont rencontré une bonne dizaine de candidats. Plusieurs se sont montrés intéressés ; beaucoup étaient freinés par l'investissement en équipement nécessaire. Au final, un boulanger disposant déjà d'une partie de son équipement a pris l'affaire et ouvert le 8 avril 2016 !

➤ Coûts et subventions

Pour une surface totale (rénovation et extension) de 211 m² loi Carrez :

Dépenses TTC	
Étude faisabilité	1 148 €
G. Gicquel/ Betem Atlantique	33 566 €
SPS, bureau de contrôle, géomètre, avis insertion	23 464 €
Travaux	388 792 €
TOTAL	446 970 €

Recettes TTC	
CD 35	185 000 €
CC Bretagne Romantique	65 000 €
Autofinancement/emprunt	196 970 €
TOTAL	446 970 €



Les pierres de l'ancienne écurie du bâtiment ont été récupérées pour réaliser un parvis et un fil d'eau devant le commerce.

CONTACT :

Philippe Chartier, maire, et Jean-François Esnault, adjoint / Tél. mairie : 02 99 73 01 15 / e-mail : mairie.cuguen@wanadoo.fr

BRUDED est soutenu par :

