



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



## ► Saint-Thégonnec Loc-Éguiner (29)

# Ti Wanik : un commerce multi-facettes en cœur de bourg

Début 2021, Erwan et Manu Briand, ouvraient les portes du nouveau commerce « Ti Wanik » dans le bourg de Loc-Éguiner-Saint-Thégonnec offrant une multitude de services pour une population venant de toutes les communes alentours.

**E**n 2016, les communes de Saint Thégonnec (2 800 hab) et de Loc-Éguiner-Saint-Thégonnec (330 hab) fusionnent. Séparés de 9 kilomètres, ces deux bourgs offrent des faciès bien différents : la première accueille de nombreux commerces et services alors que la seconde voit la fermeture du dernier bar en 2010. Située entre Landivisiau et le Roc'h Trevezel, entrée vers les monts d'Arree, Loc-Éguiner-Saint-Thégonnec abrite une école privée (21 enfants) et des espaces de jeux, une mairie annexe et un cadre de vie paisible.

### ↗ Démarche du projet

**Acquisition.** La commune fusionnée achète l'ex bar-restaurant en 2016.

**Études.** Les élus choisissent de le rénover pour y accueillir un commerce/activité/service et cherchent des porteurs. La commune engage la CCI pour un accompagnement et une étude de marché. Après deux ans et une dizaine de projets finalement non viables, Manu et Erwan Briand présentent leur candidature. Ils proposent un projet abouti, accueilli très favorablement par la municipalité. Cette dernière engage alors une équipe de maîtrise d'œuvre (agence Calc à Morlaix) pour concevoir le projet architectural. Elle travaille de concert avec la commune et les futurs commerçants pour créer un agencement polyvalent avec des matériaux sobres et écologiques.

**Travaux.** Sont ensuite réalisés par la commune les travaux de démolition



Ti Wanik en coeur du bourg

en 2019 et d'aménagement du commerce en 2020. Une partie des travaux sera réalisée en chantiers participatifs (démolition des cloisons intérieures et isolation chaux/chanvre) à l'initiative de la commune avec 5 à 6 personnes encadrées par l'artisan durant trois semaines. Le commerce ouvre ses portes début 2021. La terrasse en bois local (mélèze) est réalisée durant l'été 2021 par le même artisan.

Faute de finances suffisantes, la toiture et la rénovation du logement à l'étage sont reportés.

**Les gérants.** Erwan est retraité de la marine nationale, a obtenu un Bac pro en restauration pour lequel il cumule 25 ans d'expérience et Manu a une longue expérience dans le commerce. Ils ont deux jeunes

### Patronymie

LOC ÉGUINER  
ST THÉGONNEC

LOGEGINER  
SANT TEGONEG

Il existe deux bourgs : SaintThégonnec, sans doute le plus connu pour son église classée et Loc-Eguiner-Saint-Thégonnec, à 9 kms de là, plus isolée, qui a fusionné avec sa grande sœur précitée pour devenir Saint-Thégonnec Loc-Éguiner, ou « Saint-Thé-Loc » pour les intimes. Puis, il y a Loc-Éguiner, située à 15 kms plus à l'ouest, parfois dénommée « Loc-Éguiner-Ploudiry » pour la différencier de ses voisins. ■

enfants. « Ils sont tout le temps avec nous et nous aident, c'est comme un jeu pour eux... »

**Statut.** Les gérants sont tous les deux actionnaires de la SCOP qu'ils ont créée. Cela répond à leur fonctionnement et à la philosophie d'un commerce social et solidaire.

### ➤ Un commerce multi-facettes

La volonté des élus pour cet équipement était celle d'offrir une grande polyvalence de services que les gérants ont bien intégrée. Ils ont choisi de focaliser leur projet sur la réalisation de pizzas de qualité et l'approvisionnement local. Ils proposent des produits labellisés (AOP, AOC, IGP...) et adoptent une approche 'éco-responsable' sur la gestion des déchets, des emballages, de l'entretien, etc.

### ➤ Activités « alimentaires »

**Pizzas à emporter :** c'est le cœur du projet grâce à un savoir-faire du gérant et à l'acquisition (par la commune) d'un four à bois. « Si nous n'avions pas choisi de fabriquer ces pizzas qui répondent à un vrai besoin, nous aurions coulé » explique Erwan, le gérant.

**Bar** le week-end et en soirée. Ils travaillent avec le fabricant de bières locales « Tri Martolod » qui a financé la tireuse. **Des jeux** sont mis à disposition librement.

“ La réussite de ce projet tient à la ténacité et l'engagement de la commune et des gérants : humain, technique et financier, un savant mélange efficace ! ”



Carolyn Engel-Gautier, adjointe

Commune St-The-Loc ©

**Cantine scolaire.** Ils préparent 15 repas quotidiens « fait maison » pour les scolaires avec des produits de qualité : 50% Bio et 80% locaux. Facturés 7 € HT/repas à la mairie.

**Restauration/goûters/traiteur** à la demande, sur place (60/70 personnes) ou à emporter.

**Épicerie** de dépannage propose une trentaine de produits locaux et/ou Bio et une bonne cave.

**Dépôt de pain** acheté à la boulangerie bio de la commune pour les clients, la cantine et la farine pour les pâtes à pizzas.

### ➤ Services

**Le relai poste commerçant (RPC)** fonctionne comme une agence postale communale avec une machine à affranchir et un distributeur.

**L'antenne de la bibliothèque municipale** offre un service à la demande des élus. Grâce à un équipement informatique adapté mis à disposition, les gérants assurent les

entrées et sorties des documents.

**Affutage** des outils et couteaux.

**Le relai colis 'Pickup'** permet de fidéliser les clients.

### ➤ Animations

Organisées par les gérants tous les quinze jours, elles visent des publics très variés : session musique irlandaise, tournoi de poker/jeux, contes pour enfants...

### ➤ Fonctionnement

**Les horaires :** ouvert mardi, jeudi, vendredi (9h à 19h), mercredi et samedi (14h à 19h), fermé le dimanche et seul le service cantine lundi midi.

**La clientèle** très variée est locale (100 personnes sur 330 habitants du bourg) et des communes limitrophes voire plus lointaines (Morlaix, Brest) notamment pour les événements ponctuels.

**La communication** est très diversifiée : la feuille d'information de la mairie informe des heures d'ouverture du point bibliothèque et du relais postal, un compte Facebook fonctionne bien (630 abonnés) et le site internet permet de passer commande de pizzas. Le bouche à oreilles est le meilleur vecteur ! ■

### ➤ Côté finances

Investissement TTC	
Acquisition, études, travaux, mobilier	325 K€
Subv : CD 29, Morlaix Co, État (DETR/DSIL)	235 K€
Apport gérants	53 K€
Fonctionnement	
Bail commercial	500 €
Achats et charges	NC
Revenus mensuels	
Vente/chiffre d'affaire	NC
la Poste	1 000 €
Cantine (conv. mairie)	8 500 €/an
Bibliothèque	300 €



épicerie, cave à vins, jeux, bibliothèque...

### CONTACT :

Françoise Raault, maire déléguée de Loc-Eguiner-St-Thegonnec - 02 98 79 61 06  
Carolyn Engel-Gautier, adjointe - 02 98 79 61 06 - carolyn.gautier@orange.fr  
Erwan et Manu Briand, gérants - tiwanik29@gmail.com - 02 22 55 16 34

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

