

Questionnaire sur la reprise de la Boulangerie de Saint-Aubin du Pavail

421 réponses

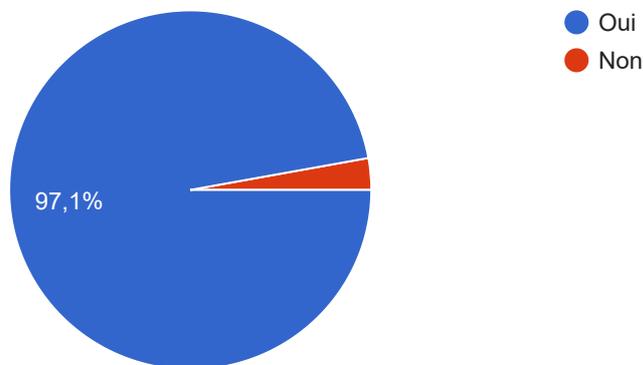
[Publier les données analytiques](#)

1. Réouverture de la Boulangerie

Souhaitez-vous la réouverture de la boulangerie de Saint-Aubin du Pavail ?

 Copier

421 réponses



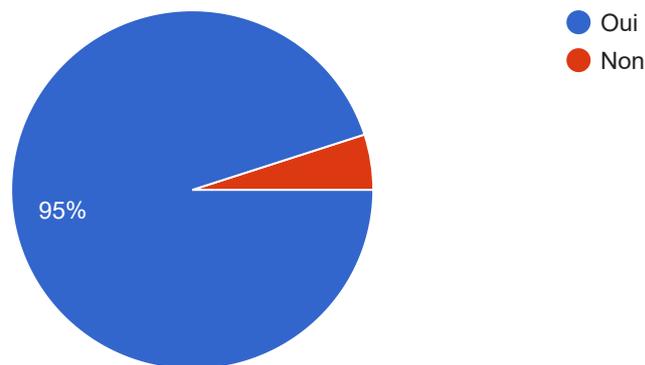
2. Fréquentation potentielle



En cas de réouverture, seriez-vous prêt à fréquenter régulièrement la boulangerie ?

 Copier

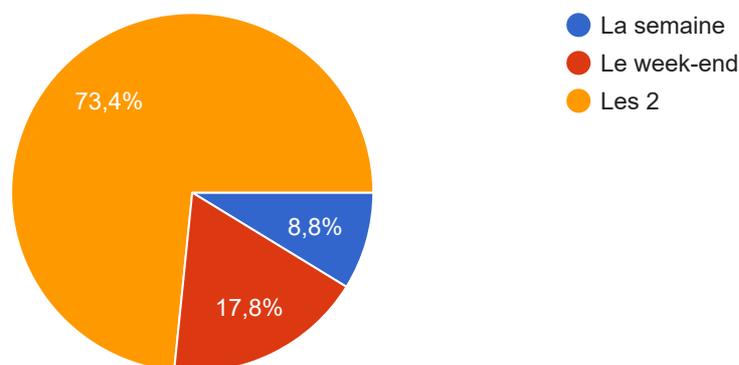
421 réponses



Si oui, à quelle fréquence ?

 Copier

421 réponses

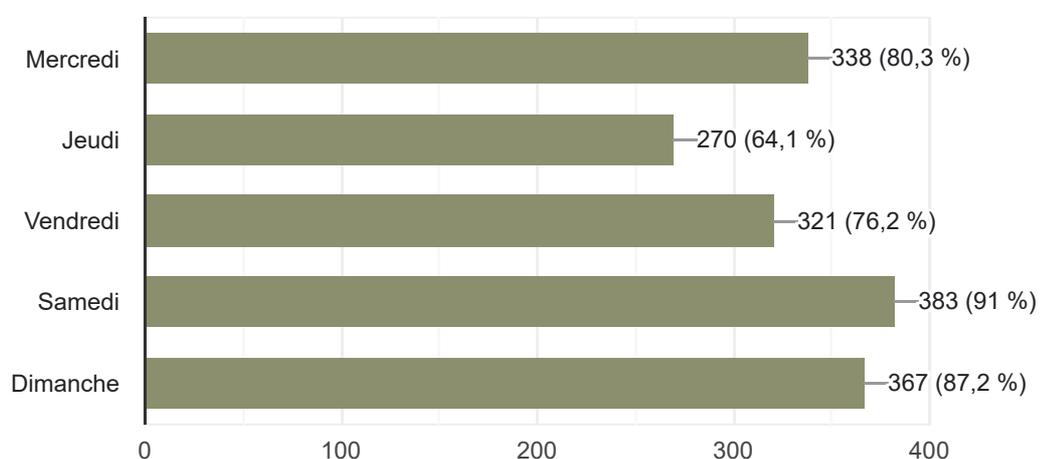


3. Jours d'ouverture

Quels jours d'ouverture souhaiteriez-vous ? (suggestions)

 Copier

421 réponses

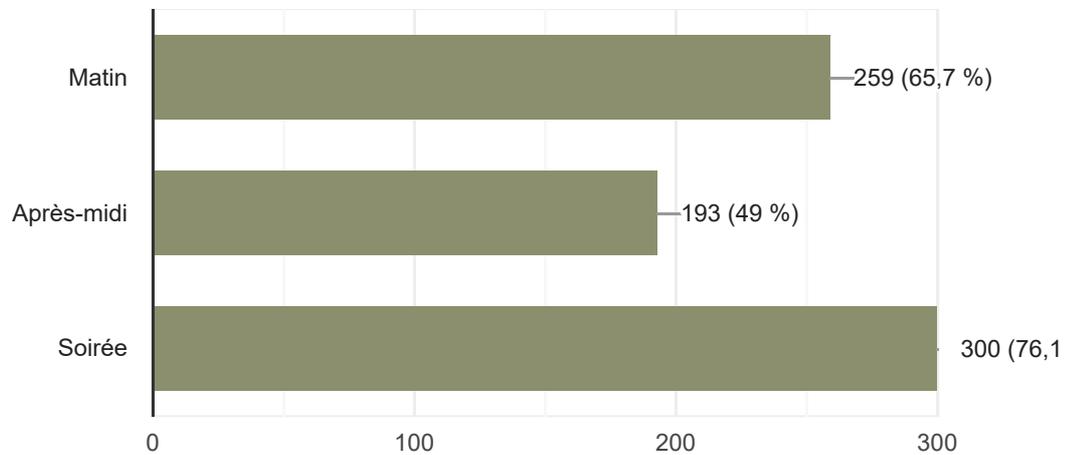


4. Horaires - Quels horaires vous conviendraient ? (suggestions)

Du mercredi au vendredi

[Copier](#)

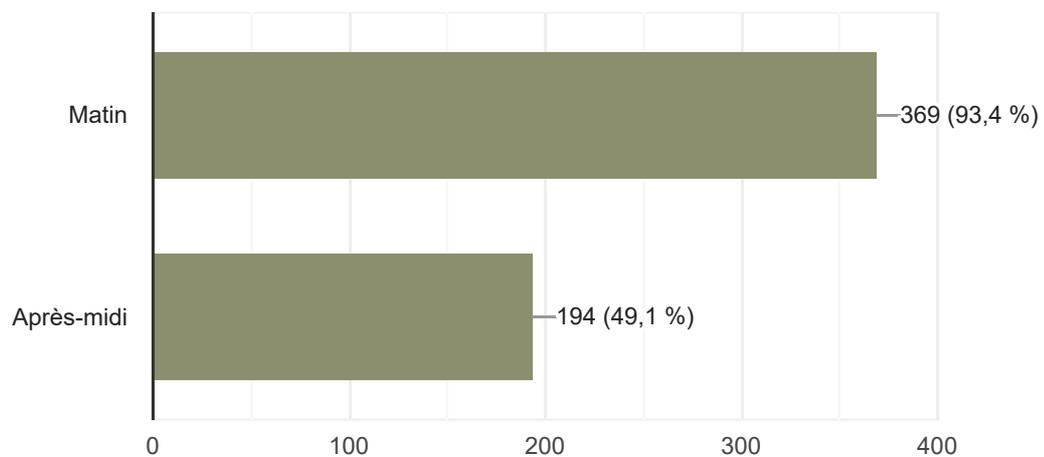
394 réponses



Samedi

[Copier](#)

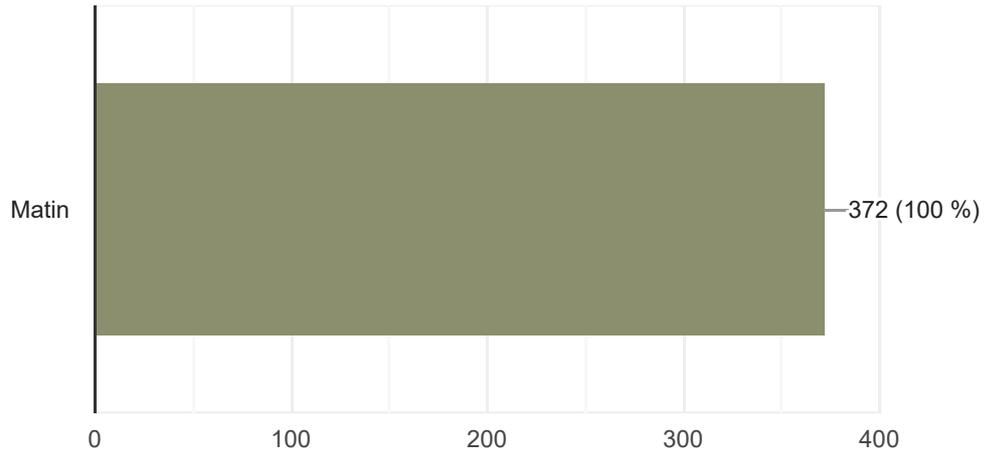
395 réponses



Dimanche

 Copier

372 réponses



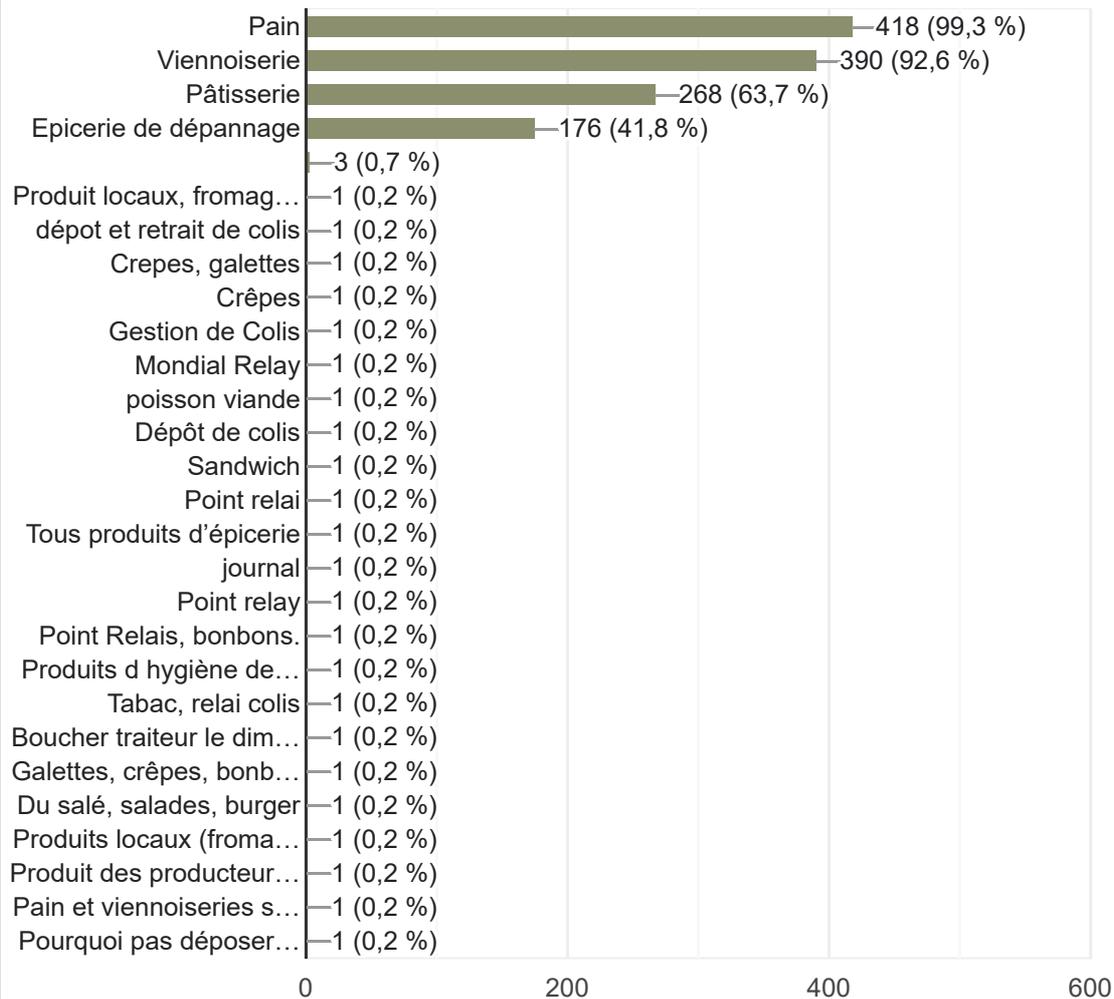
5. Produits



Quels produits souhaiteriez-vous trouver à la boulangerie ? (plusieurs choix possibles)



421 réponses



Suggestions

84 réponses

continuer à avoir du pain bio et sans gluten

Une des boulangeries de chateaugiron pourrait peut-être faire un dépôt si pas de repreneur.
Je fréquentais la boulangerie régulièrement

Cela serait bien qu'elle soit BIO comme auparavant.

Boulangerie Bio serait un plus

Snacks

Une fabrication artisanale pas forcément bio, et ne pas être un simple atelier de fabrication

Dépôt colis

Relais colis, mondial Relay...

Relais colis

J'aimais les pains BIO - spéciaux - de vrais pains de boulanger / artisan - fournil

épicerie marché (pain viande et poisson)

Petite épicerie de dépannage

Bonjour ce n'es pas au habitant de choisir les jours ouvertures et horaires il faut déjà trouver un boulanger et après on s'adapte. Pas une boulangerie bio

il faut que la boulangerie soit ouvertes aux horaires de passage des gens qui travaillent déjà dans un premier temps et que le pain soit de qualité bon courage

Domage que la boulangerie précédente n'ait pas été soutenue par la population et la municipalité, la qualité était au RDV .De plus, un commerce à St Aubin est-il viable ? le village est petit et les habitants de Chateaugiron ne feront pas des km pour un morceau de pain . Il ne faudrait pas entrainer une nouvelle famille dans de lourdes difficultés financières: les exploitants de l'Auberge et la boulangerie ont depuis la création de ces commerces connus de grosses difficultés .

Relais colis

Une épicerie de dépannage en plus

Pain de même qualité que l'ancienne. Pain bio au levain



Pourquoi un boulanger doit se lever à 2h du mat ? Alors que tout le monde travaille en journée ? Autant qu'il prépare tout le pain et la pâtisserie seche pour 16h-18h comme ça le boulanger a de meilleures conditions de travail et revalorise l'attractivité du metier. De plus, nous pourrions imaginer une boulangerie Low Tech, artisanal, four solaire ... Bref pleins d'idées essentielles pour un avenir plus doux et sobre. (Aspects sociaux et écologiques)

J' ai l habitude de prendre du pain bio complet

Peut-être un distributeur de pain pour le soir, pour permettre la fermeture plus tôt?

Avec des prix attractifs pas sur du bio à prix élevés

Une piste cyclable direct entre ossé et st aubin pour pouvoir y aller en sécurité avec les enfants

Pas forcément du bio car l'ancienne boulangerie était beaucoup trop cher donc je n'y allais plus.

Une boulangerie pâtisserie (des bonbons pour les enfants) comme toutes les autres avec un peu d'épicerie pour du dépannage. Nous sommes nouveau sur la commune.

Le fait d'avoir une boulangerie proposant des produits biologiques et responsables à proximité était vraiment un plus pour nous. Ce sera aussi une condition de notre fréquentation. La chaleur de l'accueil faisait pour beaucoup aussi.

Une ouverture quotidienne serait la bienvenue.
Si possible, vente de pain sur le marché de Ossé.

juste une idée, propoposition de sandwichs simples sur place le midi sur demande (pour éviter les pertes).

Pourquoi pas d'ouverture proposée les lundis et mardis?

Dynamiser la ville d'Osse serait aussi à envisager ; tentative avec le restaurant mais malheureusement aucune communication de leur part, pas d'animation, peu chaleureux pour y passer du non temps. Saint aubin a un restaurant qui fait le job ! Et bientôt une boulangerie !

Les commerces de proximité sont essentiels au maintien du dynamisme de la commune. Nous nous sommes installés à St Aubin du Pavail, justement parce qu'une boulangerie et un bar-restaurant s'y tenaient ! Priver les habitants de ces commerces serait une grosse erreur. En ajouter serait même très apprécié des habitants qui n'ont pas envie d'être dans une commune dortoir.

Je suis intéressée par les pains spéciaux.

Garder une boulangerie dans st aubin est fondamental. Ça permet de dynamiser le centre bourg. Et dans une démarche d'économie d'énergie, d'éviter de prendre la voiture juste pour aller chercher du pain ou une plaquette de beurre si jamais le futur repreneur décide de proposer une épicerie de dépannage.



avec des tarifs raisonnables

Il faudrait que ce soit une personne qui veuille travailler et qui soit commerçante

envisager un dépôt du pain et+(de la boulangerie) à la grange pour diminuer le temps d'ouverture de la boulangerie et proposer du pain et+ plus de jours dans la semaine

Une boulangerie ou un dépôt de pain à Ossé serait top. Ainsi qu'une épicerie de dépannage

Avoir quelques viennoiseries et gâteaux le week-end et pouvoir acheter du pain la semaine en rentrant du travail.

Sandwich

Pain bio au feu de bois

Si les habitants ne font pas l'effort de prendre leur pain à St Aubin, ça ne marchera pas. Les élus devraient montrer l'exemple mais ça n'a pas été le cas pour l'ancienne boulangerie.

Une bonne crêperie serait mieux

Si pas de boulangerie un dépôt de pain (boîte)

un dépôt de pain serait peut-être plus rentable avec mini épicerie

Pourquoi ne pas ouvrir aussi les lundi et mardi ?

Pourquoi pas envisager une vente de pain sur le marché de Ossé le mercredi soir?

Je souhaite que la boulangerie ne soit pas axée que sur sa production pour Biocoop ou autre (comme le faisaient les précédents boulangers) mais ouverte à la clientèle st aubinoise et environ avec des horaires habituelles à toute boulangerie. Pas de commandes à l'avance pour avoir son pain lendemain où de fermeture non programmée.

Une boulangerie qui propose des produits originaux et qui soit accueillante et force de proposition nouvelles

Avoir du pain et autres avec des farines sans gluten

L'idéal aurait été de soutenir la boulangerie qui était déjà en place ...

Pains spéciaux : complet; céréales

Attention à l'épicerie de dépannage. Il y a déjà eu un essai mais en fait si les gens sont intéressés, il y a trop peu de fréquentation compte tenu de la proximité de Châteaugiron. La place immobilisée et la gestion des stocks (en particulier frais) sont très contraignantes au regard du débit. L'essai a eu lieu quelques années à l'Auberge. C'était un conditionnement pour les aides au maintien du dernier commerce



Du bon pain traditionnel pas besoin du BIO

Boulangerie tradition pas trop cher. Bon pain, viennoiserie tous les jours. Gateaux sur commande

Du pain au levain BIO . Ingrédients : Produits locaux et bio

Une boulangerie qui soit ouverte le matin et vers 16h pour le goûter pour les enfants et aussi le dimanche matin pour les croissants

Vente d'épicerie en vrac, de pâtes à pain/pizza fraîches. Viennoiserie au moins le week-end (voire le mercredi)

Si c'est vraiment pour les habitants et non pour les marchés et les coopératives

Au départ un bon boulanger qui fasse du bon pain de base (pain blanc). Un boulanger qui soit au service des habitants de la commune et de ses environs. Un boulanger qui ne s'éparpille pas dans des activités annexes. Un boulanger n'est pas un pâtissier

Produits bio

Viennoiserie le week-end. De préférence des produits bio

Tout le monde s'accorde pour dire que si le pain est bon la boulangerie de Saint-Aubin sera à nouveau fréquentée. L'épicerie de dépannage serait un plus comme à Amanlis

Boulangerie BIO

A défaut d'une boulangerie, un distributeur de pain serait le bienvenu dans le bourg

Ouverture le dimanche 1 ou 2 fois par mois. + Distributeur de légumes et fruits du verger. Distributeur de fromage. Atelier fabrication/ décoration gâteaux enfants /parents

De bons produits : aller plus sur la qualité que la variété. Habitants sensibles à l'origine des farines, pains au levain céréales. Super initiative. On a hâte :

Prévoir des dépôts de pain dans les communes alentours pour augmenter les chiffres d'affaires

Prise des tickets restaurant (tickets restaurant, carte restaurant)

Nous souhaitons des produits bio et locaux. Si les produits ne sont pas bio nous ne sommes pas intéressés. Il faut que cela ait une vraie plus value pour que cela fonctionne : qualité des produits, goûts savoureux accueil des commerçants

Petite épicerie avec dépôt de pain et panier bio

Récompenser la fidélité de la clientèle. Amplitude des ouvertures du commerce. Exercice compliqué pour laisser un repos à l'artisan et ses contraintes professionnelles et coûts de



fabrication. A la clientèle de s'adapter aussi pour avoir de la qualité.
Ponctuellement cours de pâtisserie/ boulangerie.
Bon courage et bonne chance

Vente de produits locaux + snack (pizza croque-monsieur)

Baguette tradition, pains complets, viennoiseries classiques

Bio et produits locaux

Bio et local

Boulangerie utilisant des produits biologiques

Boulangerie bio

Uniquement en bio

Nous venons d'arriver dans la commune. Une boulangerie pâtisseries et confiseries serait très appréciée. Cela nous évitera de prendre la voiture pour une baguette.

Plutôt des heures fixes d'ouverture.

Nouveaux arrivants avec deux enfants une boulangerie est le minimum pour la vie d'un petit village il est important de perpétuer la tradition française d'aller chercher son pain frais chaque jour dans une boulangerie et non dans une grande surface

Pain au levain

Pains bio

Ouverture le mardi en plus. Horaires d'ouverture à définir avec le boulanger. Produits traditionnels et bon accueil au magasin

Pâtisserie sans gluten sans sucre bio si possible. Ouverture le week-end

Amélioration de l'aspect de la façade : terne et très triste . Enseigne et éclairage. Acceptation de la CB pour les paiements y compris les achats seuls de pain

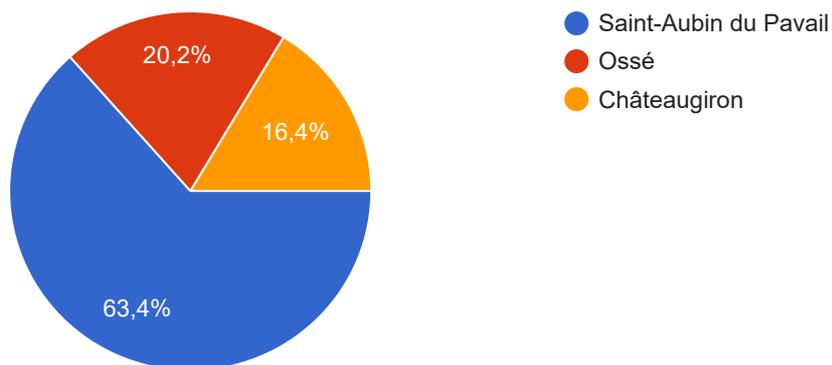
Coordonnées



Vous habitez à :

 Copier

421 réponses



Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google. [Signaler un cas d'utilisation abusive](#) - [Conditions d'utilisation](#) - [Règles de confidentialité](#)

Google Forms



