



LE GROUPE SOLEXIA SIGNE QUATRE ACQUISITIONS DANS L'AGROALIMENTAIRE EN 2024

Renzo, l'Artisan Glacier à Viviers-du-Lac en Savoie,
la Boyauderie des Savoie à Seynod en Haute-Savoie et la Boyauderie Panier à
Montagny dans le Rhône, enfin la Maison Bayle à La Grand-Croix dans la Loire.

Avec ces quatre nouvelles sociétés, le groupe atteint les 160M€ de C.A.



LE GROUPE SOLEXIA SIGNE 4 NOUVELLES ACQUISITIONS

En 2024, le fonds d'investissement entrepreneurial lyonnais fait l'acquisition de 4 nouvelles filiales dans l'agroalimentaire. Le 1er juillet, le groupe rachète **Renzo, l'Artisan Glacier** à Viviers-du-Lac en Savoie. Le 16 septembre, Solexia reprend la **Boyauderie des Savoie** à Seynod en Haute-Savoie et la **Boyauderie Panier** à Montagny dans le Rhône. Puis, le 21 octobre c'est la **Maison Bayle** à La Grand-Croix dans la Loire qui est cédée au groupe lyonnais.

Avec ces quatre nouvelles sociétés, le groupe compte désormais 16 entreprises, 596 salariés et atteint les 160M€ de C.A.

• RENZO, L'ARTISAN GLACIER

Initialement nommée sobrement L'Artisan Glacier, la société est créée en 2012. Les glaces Renzo sont fabriquées dans le plus grand respect de la tradition artisanale et élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Les fruits pour les sorbets sont notamment sourcés localement auprès de fournisseurs de la région et choisis pour leur grande qualité gustative. Dans l'atelier, les salariés sont des pâtisseries et même si le laboratoire est à la pointe de la modernité, le travail est artisanal. En plus des glaces et sorbets, est proposé tout au long de l'année un large choix de desserts glacés tels que des vacherins, omelettes norvégiennes, tartes glacées et bûches glacées pour les fêtes de fin d'année.

Les glaces sont vendues auprès de professionnels restaurateurs (essentiellement de la région), auprès de grossistes (produits finis ou semi-finis), mais aussi dans la boutique Renzo auprès d'une clientèle de particuliers.

LES POINTS QUI ONT MOTIVÉ LE RACHAT

« *Qualité des produits, proximité du sourcing fruits, savoir-faire et expertise du choix du fruit, recherche constante de nouvelles saveurs, travail artisanal : Renzo et la Maison Bissardon partagent les mêmes valeurs. Le premier enjeu du rachat est tout d'abord de bien intégrer le métier de Renzo en comprenant le fonctionnement de la société et des process. Puis rapidement, les synergies métiers seront évidentes. Renzo bénéficiera de l'expertise de la transformation des fruits frais de Bissardon en purée de fruits sous poches pour la réalisation des glaces et sorbets. Dans un souci de circuit court, Bissardon maîtrise la chaîne, du verger jusqu'à la transformation, grâce notamment à un partenariat étroit avec des arboriculteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes. C'est ce chaînon de traçabilité de A à Z qui viendra compléter le process de Renzo. Nous pouvons imaginer un développement commercial avec des synergies clients en proposant des compléments de gammes sur les glaces ou sur les jus de fruits pour la clientèle de Renzo et la clientèle de Maison Bissardon. Enfin, étant originaire de Savoie, je suis ravi de contribuer au développement de cette entreprise sur un territoire qui m'est cher !* »

Antoine Pichat, directeur de Maison Bissardon et Renzo, l'Artisan Glacier



10 salariés

2M€ C.A. 2022

2M€ C.A. 2023

renzoglacier.eatbu.com

• BOYAUDERIES DES SAVOIE & PANIER

L'histoire de la Boyauderie des Savoie trouve ses origines à Vieugy en Haute-Savoie en 1966. Au fil des années, la boyauderie n'aura de cesse de s'agrandir afin de toujours proposer des boyaux de qualité sélectionnés sur mesure pour une clientèle toujours plus large. Le métier de boyaudier est un métier de tradition doté d'un véritable savoir-faire. Les Boyauderies des Savoie & Panier perpétuent ainsi ce savoir-faire en maîtrisant la connaissance de chaque étape du processus de fabrication d'un boyau de qualité. La gamme de boyaux naturels permet de répondre à la fabrication d'une large palette de produits comme les saucissons secs ou à cuire, les saucisses fraîches, chipolatas, merguez, saucisses de Toulouse, de Morteau, les boudins, les andouilles et andouillettes, la Rosette ou le Jésus de Lyon... Les boyauderies utilisent pour cela les tubes digestifs des porcins, ovins, bovins et équidés.

Les boyaux sont vendus auprès d'une clientèle de commerce de détails, principalement des boucheries et des industriels de la salaison, le tout en Auvergne-Rhône-Alpes. S'ajoutent à cette clientèle des revendeurs dans le reste de la France et quelques clients à l'export dans les pays limitrophes.

LES POINTS QUI ONT MOTIVÉ LE RACHAT

« *Le rachat de la boyauderie des Savoie a été une belle opportunité car c'est une entreprise que l'on connaît et que l'on apprécie depuis de nombreuses années. En effet, je travaille avec la boyauderie depuis mon rachat des Salaisons du Val d'Allier en 2003. On travaille aussi avec ce fournisseur de boyaux chez Chillet depuis le début. Ce rachat n'a pas pour objectif de servir les salaisons du groupe en boyaux mais nous voyons bien en ce rachat une belle entreprise réputée et connue de longue date.*

Le premier investissement a été la mise place d'un outil informatique (SAP) car il est fondamental pour une boyauderie d'avoir un ERP qui englobe la gestion des stocks.

Enfin, c'est une entreprise passionnante avec un terrain de jeu mondial et un métier d'une grande complexité, de niche, et ça, ça nous plaît ! »

Hervé Kratiroff, président de Solexia

18 salariés

22.3M€ C.A. 2022 (Boyauderie des Savoie)
6.1M€ C.A. 2022 (Boyauderie Panier)

22.7M€ C.A. 2023 (Boyauderie des Savoie)
5.2M€ C.A. 2023 (Boyauderie Panier)

• MAISON BAYLE

Boucherie-charcuterie, traiteur et pâtisserie : la Maison Bayle est une institution dans la Vallée du Gier depuis plus d'un demi-siècle. Si la boucherie demeure le métier premier de la maison Bayle, cette dernière a su développer au fil des ans les activités de traiteur et pâtisserie. Depuis les derniers travaux en 2020, le magasin de 300m² abrite désormais un rayon épicerie fine qui propose un large choix de produits locaux (jus de fruits, salaisons, vins, fromages, glaces...).

En 2024, la famille Bayle fait le choix de céder la boucherie afin de créer une société entièrement consacrée à son activité de calendriers de l'Avent de mini-saucissons.

LES POINTS QUI ONT MOTIVÉ LE RACHAT

« *Ce rachat s'inscrit dans notre culture d'acquisition : un groupe familial avec lequel nous partageons les mêmes valeurs. La Maison Bayle est une entreprise familiale, ancrée dans un territoire local, avec des équipes fidèles et dotées d'un réel savoir-faire reconnu dans le monde de la boucherie-charcuterie. Nous partageons aussi la culture de l'apprentissage, très présente dans l'entreprise. En 50 ans, ce sont plus de 300 apprentis qui sont passés par la Maison Bayle ! De plus, c'est la première entité à l'échelle du Groupe en BtoC et qui nous offre donc un contact direct avec les consommateurs pour appréhender au plus vite et au quotidien les évolutions de marché. Enfin notre objectif premier est de s'inscrire dans la continuité de la famille Bayle. Et donc le nom, le fonctionnement, les équipes, l'offre et la qualité de service, tout ce qui fait la force de la Maison Bayle depuis tant d'années restera inchangé. Aux côtés des équipes en place, nous sommes prêts à relever le défi d'offrir la même excellence à la clientèle. Notre priorité est de garantir que la boucherie demeure fidèle à son identité et à ses valeurs pour les nombreuses années à venir !* »

Eric Versini, directeur général de Solexia

60 salariés

8.3M€ C.A. 2022

9.8M€ C.A. 2023

• SOLEXIA

Solexia se distingue d'un fonds d'investissement traditionnel premièrement par l'implication des deux dirigeants, Hervé Kratiroff – président, et Eric Versini – directeur général, à tous les échelons. Ils connaissent chaque personne de chaque entreprise, les côtoient, partagent chaque semaine un peu de leur quotidien, mettent la « main à la pâte ». Ce sont avant tout des hommes de terrain qui ne cherchent pas la plus-value à court terme mais bien à s'inscrire dans la durée. Dans une logique d'accompagnement des PME reprises plutôt qu'une course à l'acquisition des parts de marché, Solexia est un groupe indépendant qui veut grandir sereinement, pour le bien de ses équipes, de ses clients et de ses partenaires.

www.boucherie-bayle.com

596 salariés

113M€ C.A. 2022

129.7M€ C.A. 2023

www.groupe-solexia.fr



DATE DE RACHAT : 1er juillet 2024
C.A. 2023 : 2M€
EFFECTIF : 10
ADRESSE : Viviers-du-Lac, Savoie
www : renzoglacier.eatbu.com



RENZO, L'ARTISAN GLACIER

Initialement nommée sobrement L'Artisan Glacier, la société est créée en 2012. Elle changera de nom en : Renzo, L'Artisan Glacier en 2016 du prénom du grand-père du fondateur qui l'amenait chaque année déguster des glaces en Italie. Les glaces Renzo sont avant tout une histoire de famille !

Les glaces Renzo sont fabriquées dans le plus grand respect de la tradition artisanale et élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Les fruits pour les sorbets sont notamment sourcés localement auprès de fournisseurs de la région et choisis pour leur grande qualité gustative. Dans l'atelier, les salariés sont des pâtisseries et même si le laboratoire est à la pointe de la modernité, le travail est artisanal.

Ce qui fait entre autres le succès des glaces Renzo, c'est le processus de fabrication. Des glaces artisanales avec le minimum d'air et des sorbets qui dévoilent le maximum de fruits (étape du foisonnement) après 12 heures de maturation.

Une qualité reconnue par les professionnels de la région de Savoie à l'image du sorbet chocolat noir au goût incomparable de cacao, tout en légèreté.

En plus des glaces et sorbets, est proposé tout au long de l'année un large choix de desserts glacés tels que des vacherins, omelettes norvégiennes, tartes glacées et bûches glacées pour les fêtes de fin d'année.

Les glaces sont vendues auprès de professionnels restaurateurs (essentiellement de la région), auprès de grossistes (produits finis ou semi-finis), mais aussi dans la boutique Renzo auprès d'une clientèle de particuliers.



Renzo, L'Artisan Glacier a remporté le Prix d'Excellence au Concours Qualité Totale organisé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Savoie en 2016. Une belle reconnaissance de la qualité de ses produits artisanaux par ses pairs mais aussi un prix qui récompense toutes les fonctions de l'entreprise : commercial, qualité, organisation, gestion, ressources humaines...



« Qualité des produits, proximité du sourcing fruits, savoir-faire et expertise du choix du fruit, recherche constante de nouvelles saveurs, travail artisanal : Renzo et la Maison Bissardon partagent les mêmes valeurs. Le premier enjeu du rachat est tout d'abord de bien intégrer le métier de Renzo en comprenant le fonctionnement de la société et des process. Puis rapidement, les synergies métiers seront évidentes. Renzo bénéficiera de l'expertise de la transformation des fruits frais de Bissardon en purée de fruits sous poches pour la réalisation des glaces et sorbets. Dans un souci de circuit court, Bissardon maîtrise la chaîne, du verger jusqu'à la transformation, grâce notamment à un partenariat étroit avec des arboriculteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes. C'est ce chaînon de traçabilité de A à Z qui viendra compléter le process de Renzo. Nous pouvons imaginer un développement commercial avec des synergies clients en proposant des compléments de gammes sur les glaces ou sur les jus de fruits pour la clientèle de Renzo et la clientèle de Maison Bissardon. Enfin, étant originaire de Savoie, je suis ravi de contribuer au développement de cette entreprise sur un territoire qui m'est cher ! »

« Yvan Bassoli, fondateur de Renzo, est maître artisan glacier et supervise le laboratoire de pâtisserie. Chaque jour, il encadre le travail des 4 pâtisseries et assure depuis la cession une transmission fluide et en douceur. Il consacre le temps nécessaire pour que l'équipe préserve la qualité des glaces, en accord avec le savoir-faire qui distingue Renzo depuis sa création. Aux côtés du responsable de production, Fabrice Palluel et avec l'arrivée récente de Mickaël Tommasi, nous sommes prêts à relever le défi d'offrir la même excellence en matière de produits et de services. Notre priorité est de garantir que Renzo demeure fidèle à son identité et à ses valeurs pour les nombreuses années à venir ! »

Antoine Pichat, Directeur de Maison Bissardon et Renzo, l'Artisan Glacier



«Le rachat de la boyauderie des Savoie a été une belle opportunité car c'est une entreprise que l'on connaît et que l'on apprécie depuis de nombreuses années. En effet, je travaille avec la boyauderie depuis mon rachat des Salaisons du Val d'Allier en 2003. On travaille aussi avec ce fournisseur de boyaux chez Chillet depuis le début. Ce rachat n'a pas pour objectif de servir les salaisons du groupe en boyaux mais nous voyons bien en ce rachat une belle entreprise réputée et connue de longue date. Le premier investissement a été la mise place d'un outil informatique (SAP) car il est fondamental pour une boyauderie d'avoir un ERP qui englobe la gestion des stocks. Enfin, c'est une entreprise passionnante avec un terrain de jeu mondial et un métier d'une grande complexité, de niche, et ça, ça nous plaît !»

Hervé Kratiroff, président de Solexia

BOYAUDERIES DES SAVOIE & PANIER

L'histoire de la Boyauderie des Savoie trouve ses origines à Vieugy en Haute-Savoie en 1966. Auguste et Claudette Semillé reprennent alors une activité de négoce de boyaux pour le compte de clients bouchers-charcutiers du coin. À cette époque, la sélection des boyaux est encore réalisée dans les abattoirs. En 1988, la boyauderie s'agrandit et change de site pour s'installer route de Sacconges à Seynod, où la société a toujours son activité. C'est ici que Francis, et sa sœur Catherine, rejoignent la Boyauderie des Savoie pour travailler aux côtés de leurs parents. En 1995, Auguste et Francis initient la construction d'un nouvel atelier de production et embauchent du monde pour intégrer le processus de sélection (dégraissage, calibrage) afin de s'adapter aux demandes croissantes de boyaux sur-mesure. En 2008, Auguste prend sa retraite à l'âge de 60 ans et son fils, Francis, reprend alors seul la présidence de la boyauderie. En octobre 2016, la Boyauderie des Savoie s'associe au capital de la société Tripas Pupos, boyauderie localisée au Portugal qui travaille exclusivement le boyau de chaudin pour le compte de la Boyauderie des Savoie. En juillet 2020, Francis Semillé cède la Boyauderie des Savoie à son gendre, Christophe Caen. En février 2022, Christophe Caen rachète la Boyauderie Panier à Montagny dans le Rhône. Il trouve ici une opportunité d'élargir son portefeuille clients avec des salaisons et bouchers-charcutiers locaux.

Aujourd'hui, les Boyauderie des Savoie & Panier sont spécialisées dans la transformation de boyaux destinés à la fabrication de charcuteries. La boyauderie a une force de distribution à l'échelle internationale et se situe au 3ème rang national en matière de boyaux naturels.

Les boyaux sont vendus auprès d'une clientèle de commerce de détails, principalement des boucheries et des industriels de la salaison, le tout en Auvergne-Rhône-Alpes. S'ajoutent à cette clientèle des revendeurs dans le reste de la France et quelques clients à l'export dans les pays limitrophes.

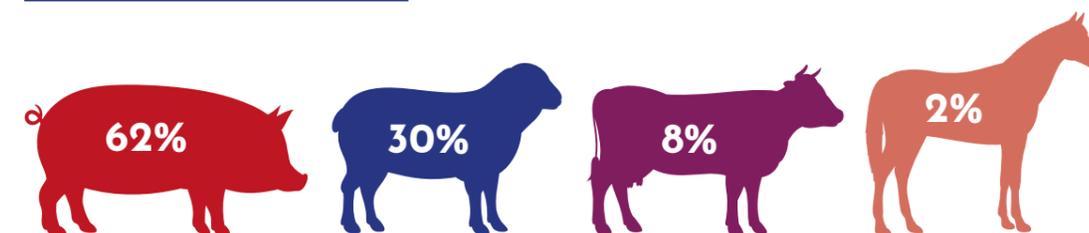
Le métier

L'utilisation de boyaux naturels est une tradition vieille de plus de 2 000 ans. C'est l'une des premières façons de conserver la viande qui, une fois hachée et salée, était poussée dans un boyau pour sa conservation. Le métier de boyaudier est un métier de tradition doté d'un véritable savoir-faire. Les Boyauderie des Savoie & Panier perpétuent ainsi ce savoir-faire en maîtrisant la connaissance de chaque étape du processus de fabrication d'un boyau de qualité. Chaque saucisse, chaque saucisson préparé avec du boyau naturel est unique. Et chaque boyau a une utilisation déterminée par le produit de charcuterie à fabriquer. Ainsi notre gamme de boyaux naturels permet de répondre à la fabrication d'une large palette de produits comme les saucissons secs ou à cuire, les saucisses fraîches, chipolatas, merguez, saucisses de Toulouse, de Morteau, les boudins, les andouilles et andouillettes, la Rosette ou le Jésus de Lyon... Nous utilisons pour cela les tubes digestifs des porcins, ovins, bovins et équidés. Avant la commercialisation, les boyaux que nous recevons sur le site de Seynod sont sélectionnés et reçoivent plusieurs traitements comme le dégraissage, raclage, calibrage, métrage... Toutes ces étapes sont réalisées dans des boyauderie partenaires avec lesquelles nous travaillons en étroite collaboration, à travers le monde. Nos équipes sur place à Seynod maîtrisent la connaissance parfaite de chacune de ses étapes afin de proposer un boyau qui correspond au mieux aux considérations techniques, économiques et réglementaires des clients.

Un pays gros consommateur de boyaux comme la France ne s'auto-suffit pas quant à ses besoins en matières premières. Ces dernières sont donc complétées par des importations et proviennent d'élevages du monde entier. Ces productions sont soumises aux mêmes exigences communautaires afin de répondre à nos règles sanitaires françaises. Les boyaux d'importation proviennent uniquement d'établissements agréés afin d'assurer le respect des règles en matière de surveillance et de suivi. Un contrôle vétérinaire systématique est effectué pour chaque importation avant l'entrée sur le territoire européen. Les boyaux disposent d'une traçabilité pointue permettant d'identifier leur origine.

Espèces animales

Volumes





MAISON BAYLE

Boucherie-charcuterie, traiteur et pâtisserie : la Maison Bayle est une institution dans la Vallée du Gier depuis plus d'un demi-siècle. Trois générations se sont succédées dans l'arrière-boutique pour toujours proposer de la viande et des produits locaux de grande qualité.

La Maison Bayle voit le jour en 1972, au 33 rue Louis Pasteur à la Grand-Croix, à quelques dizaines de mètres de l'actuelle boucherie. André et Marie-Thérèse rachètent alors l'ancienne boucherie de La Poste. En 1989, après deux agrandissements et le recrutement d'une dizaine de salariés et apprentis, la boucherie ouvre son rayon traiteur. C'est en 2001, que la boucherie prend ses quartiers au 47 rue Louis Pasteur, dans un bâtiment de plus de 2 000m², dans lequel verront le jour une boutique spacieuse et des grands ateliers de préparation. En 2009, Olivier le fils reprend l'affaire familiale, avant d'être rejoint à son tour par Lucas le petit-fils.

Si la boucherie demeure le métier premier de la maison Bayle, cette dernière a su développer au fil des ans les activités de traiteur et pâtisserie. Depuis les derniers travaux en 2020, le magasin de 300m² abrite désormais un rayon épicerie fine qui propose un large choix de produits locaux (jus de fruits, salaisons, vins, fromages, glaces...).

En 2024, la famille Bayle fait le choix de céder la boucherie afin de créer une société entièrement consacrée à son activité de calendriers de l'Avent de mini-saucissons.

✓ Un partenariat pérenne auprès d'éleveurs (viande limousine notamment) de confiance et de qualité

✓ Une qualité de produits irréprochable qui fait la confiance de sa clientèle

✓ Un travail de la viande reconnu et récompensé en 2016 par le titre de Champion du Monde de Boucherie



En 2016, la boucherie Bayle remporte le titre de Champion du Monde de Boucherie !

DATE DE RACHAT : 21 octobre 2024

C.A. 2023 : 9.8M€

EFFECTIF : 60

ADRESSE : La Grand-Croix, Loire

www : boucherie-bayle.com

« Ce rachat s'inscrit dans notre culture d'acquisition : un groupe familial avec lequel nous partageons les mêmes valeurs. La Maison Bayle est une entreprise familiale, ancrée dans un territoire local, avec des équipes fidèles et dotées d'un réel savoir-faire reconnu dans le monde de la boucherie-charcuterie. Nous partageons aussi la culture de l'apprentissage, très présente dans l'entreprise. En 50 ans, ce sont plus de 300 apprentis qui sont passés par la Maison Bayle ! De plus, c'est la première entité à l'échelle du Groupe en BtoC et qui nous offre donc un contact direct avec les consommateurs pour appréhender au plus vite et au quotidien les évolutions de marché. Enfin notre objectif premier est de s'inscrire dans la continuité de la famille Bayle. Et donc le nom, le fonctionnement, les équipes, l'offre et la qualité de service, tout ce qui fait la force de la Maison Bayle depuis tant d'années restera inchangé. Aux côtés des équipes en place, nous sommes prêts à relever le défi d'offrir la même excellence à la clientèle. Notre priorité est de garantir que la boucherie demeure fidèle à son identité et à ses valeurs pour les nombreuses années à venir ! »

Eric Versini, directeur général de Solexia



SOLEXIA

Fonds indépendant d'investissement entrepreneurial, le groupe Solexia est né en 2005 du regroupement des participations détenues alors à titre personnel par Hervé Kratiroff (Groupe Valorel et Salaisons du Val d'Allier). Il est rejoint en 2007 par Eric Versini.

Le modèle de Solexia : un investissement quotidien des deux dirigeants dans la gestion opérationnelle des entreprises, un investissement humain, respectueux des hommes et des entreprises. Hervé Kratiroff et Eric Versini sont impliqués à tous les échelons. Ils connaissent chaque personne, de chaque entreprise, les côtoient, partagent chaque semaine un peu leur quotidien, mettent la «main à la pâte». Ce sont avant tout des hommes de terrain qui ne cherchent pas la plus-value à court terme mais bien à s'inscrire dans la durée. Dans une logique d'accompagnement des PME reprises plutôt qu'une course à l'acquisition des parts de marché, Solexia est un groupe indépendant qui veut grandir sereinement, pour le bien-être de ses équipes, de ses clients et de ses partenaires.

Hervé Kratiroff et Eric Versini ne sont pas uniquement dans une logique de rachats d'entreprises. Ce qu'ils souhaitent avant tout c'est inscrire leurs entreprises dans la durée, offrir les meilleures conditions de travail et des outils performants à leurs équipes pour les épanouir, optimiser la production et répondre aux attentes des clients tant en termes de qualité que de réactivité. C'est pourquoi, Solexia investit localement dans les entreprises reprises, afin de les inscrire durablement sur les territoires.



113 M€
C.A. de Solexia en **2022**



129.7 M€
C.A. de Solexia en **2023**



160 M€
C.A. de Solexia en **2024**



16 Entreprises



57 M€
Fonds propres



596
Effectif groupe

Les sociétés du groupe

SALAIIONS DU VAL D'ALLIER

Langeac (Haute-Loire)

Dans le cadre magnifique du Val d'Allier, la salaison propose une gamme unique avec plus de 40 spécialités de saucissons. Elle s'inscrit dans la tradition du bien vivre et du bien manger, illustrant la tradition gastronomique de la terre d'Auvergne.

→ C.A. 2023 : **23.7 M€**

→ **51** salariés

→ **+17.3 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **18.2 %**

du C.A. du groupe en 2023



www.valdallier.com

DATE DE RACHAT • **2003**
PÔLE • **SALAIIONS**

MAISON CHILLET

Saint-Symphorien-sur-Coise (Rhône)

Depuis 5 générations, les gestes sont les mêmes et perpétuent une tradition intacte où chaque saucisson est élaboré avec patience et précision. La gamme des produits est riche du meilleur de la salaison des Monts du Lyonnais.

→ C.A. 2023 : **16.4 M€**

→ **68** salariés

→ **+22.4 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **12.6 %**

du C.A. du groupe en 2023



www.chillet.fr

DATE DE RACHAT • **2014**
PÔLE • **SALAIIONS**

AUX SALAIIONS SAVOYARDES

Cognin (Savoie)



La salaison est connue pour produire une large gamme de spécialités savoyardes à base de viande fraîche française et de plantes aromatiques des Bauges : charcuterie artisanale, salaisons de Savoie, conserves artisanales.

→ C.A. 2023 : **4.6 M€**

→ **21** salariés

→ **+7 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **3.5 %**

du C.A. du groupe en 2023



www.salaisons-savoysardes.fr

DATE DE RACHAT • **2021**
PÔLE • **SALAIIONS**

VOLAILLES VEY

Polignac (Haute-Loire)



Les volailles Vey évoluent en plein air et bénéficient à la fois des meilleures conditions et d'une nourriture parfaitement équilibrée. Héritage de cette nature généreuse et d'un élevage traditionnel qui perdure, les volailles Vey pérennisent une qualité reconnue dans le respect du goût et du terroir.

→ C.A. 2023 : **9.4 M€**

→ **65** salariés

→ **-3.3 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **7.2 %**

du C.A. du groupe en 2023



www.volaillesvey.fr

DATE DE RACHAT • **2008**
PÔLE • **VOLAILLES**

ALLIER VOLAILLES

Escurolles (Allier)



La société est spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de plats à base de volailles. Allier Volailles propose des volailles entières, découpes mais aussi une gamme de produits transformés cuisinés sous la marque Gastronomie des Volcans.

→ C.A. 2023 : **17.7 M€**

→ **118** salariés

→ **+3 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **13.6 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE DE RACHAT • 2019

PÔLE • VOLAILLES



MAX NATURA

Fribourg (Suisse)

C'est sous l'appellation Max Poulet que Solexia a repris la société Max Natura, une marque de poulets grillés vendus en camion très appréciée sur l'ensemble du territoire suisse.

→ C.A. 2023 : **3.1 M€**

→ **21** salariés

→ **-11.4 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **2.4 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE DE RACHAT • 2013



BOYAUDERIES DES SAVOIE & PANIER

Seynod (Hautes-Savoie) et Montagny (Rhône)

Les Boyauderies des Savoie & Panier sont spécialisées dans le négoce de boyaux destinés à la fabrication de charcuteries. La boyauderie a une force de distribution à l'échelle internationale et se situe au 3ème rang national en matière de boyaux naturels.

→ C.A. 2023 : **22.7 M€**

Boyauderie des Savoie

→ **12** salariés

→ C.A. 2023 : **5.2 M€**

Boyauderie Panier

→ **6** salariés

DATE DE RACHAT • 2024



LE GRATON LYONNAIS

Reventin-Vaugris (Isère)

Depuis 1976, la société Le Graton Lyonnais fabrique d'authentiques gratons lyonnais de porc, mais aussi des fritons de canard selon des recettes traditionnelles et suivant un savoir-faire artisanal. Les méthodes de fabrication et les gestes sont les mêmes depuis la création de l'entreprise il y a plus de 40 ans.

→ C.A. 2023 : **4.1 M€**

→ **23** salariés

→ **+17.1 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **3.1 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE DE RACHAT • 2017



MAISON BAYLE

La-Grand-Croix (Loire)

Boucherie-charcuterie, traiteur et pâtisserie : la Maison Bayle est une institution dans la Vallée du Gier depuis plus d'un demi-siècle. Si la boucherie demeure le métier premier de la maison Bayle, cette dernière a su développer au fil des ans les activités de traiteur et pâtisserie.

→ C.A. 2023 : **9.8 M€**

→ **60** salariés

DATE DE RACHAT • 2024



MAISON BISSARDON JUS DE FRUITS

Saint-Paul-en-Jarez (Loire)



La société Bissardon réalise des jus de fruits et nectars de qualité. Véritable partenaire au service des arboriculteurs, l'activité historique de la société est le travail à façon : Bissardon transforme jus, nectars, purées et desserts de fruits.

→ C.A. 2023 : **8.4 M€**

→ **32** salariés

→ **+3.7 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **6.4 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE DE RACHAT • 2018

PÔLE • FRUITS



RENZO

Viviers-du-Lac (Savoie)



Les glaces Renzo sont fabriquées dans le plus grand respect de la tradition artisanale et élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Les fruits pour les sorbets sont notamment sourcés localement auprès de fournisseurs de la région et choisis pour leur grande qualité gustative. Dans l'atelier, les salariés sont des pâtisseries et même si le laboratoire est à la pointe de la modernité, le travail est artisanal.

→ C.A. 2023 : **2 M€**

→ **10** salariés

DATE DE RACHAT • 2024

PÔLE • FRUITS



JODAS

Palladuc (Puy-de-Dôme)

Innovation, design, originalité, prix avantageux : les deux marques, Pradel Excellence et Albert de Thiers, répondent aux attentes des consommateurs. Les collections évoluent sans cesse pour répondre aux tendances d'aujourd'hui et de demain. Les équipes maîtrisent le savoir-faire des procédés de fabrication de tous les produits, de la sélection de matières à l'expédition.

→ C.A. 2023 : **6.4 M€**

→ **21** salariés

→ **-2.3 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **9.1 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE DE RACHAT • 2010



BURGUNDY BY MATTHIEU

Lyon (Rhône)



Le Burgundy by Matthieu a vu le jour en septembre 2019, à la suite du Burgundy Lounge créé en 2014. Le nom a changé, la carte aussi suite à l'arrivée aux commandes de l'établissement du Chef de cuisine Matthieu Girardon. Le Burgundy by Matthieu propose une cuisine gastronomique précisément centrée sur les produits. Et une cave exceptionnelle riche de près de 1 000 références en 80 domaines viticoles sélectionnées essentiellement dans les vignobles de la Côte de Nuits, Côte de Beaune et le Chablis – des appellations Villages jusqu'aux grands crus les plus prestigieux. En 2024, Le restaurant obtient sa première étoile au guide Michelin.

→ C.A. 2023 : **1.2 M€**

→ **14** salariés

→ **-14.2 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **0.9 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE D'OUVERTURE • 2014

PÔLE • VINS ET GASTRONOMIE



DOMAINE PIERRE VINCENT

Auxey-Duresses (Côte-d'Or)

Le domaine Pierre Vincent compte 7 hectares de vignes, âgées en moyenne de 60 ans, sur les plus belles appellations de la Côte de Beaune : AOC Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay, Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet, Monthélie. Pierre Vincent a été directeur technique du Domaine de la Vougeraie de 2006 à 2016, puis directeur général du Domaine Leflaive jusqu'à fin 2024. En 2010 et en 2014, il remporte le titre de Meilleur Vinificateur en vin rouge à l'International Wine Challenge de Londres, l'un des concours de vins les plus prestigieux au monde. Aujourd'hui, il concrétise un rêve en prenant les rênes de son propre domaine.

→ **7** salariés

DATE DE RACHAT • 2023

PÔLE • VINS ET GASTRONOMIE



RMP CARAÏBES

Saint-Barthélemy

RMP occupe une place stratégique dans le transport maritime, depuis plus de 20 ans l'entreprise assure le transport de marchandises entre Saint-Martin et Saint-Barthélemy.

→ C.A. 2023 : **15.7 M€**

→ **49** salariés

→ **1.9 %**

Evolution / C.A. 2022

→ **12.1 %**

du C.A. du groupe en 2023

DATE DE RACHAT • 2006

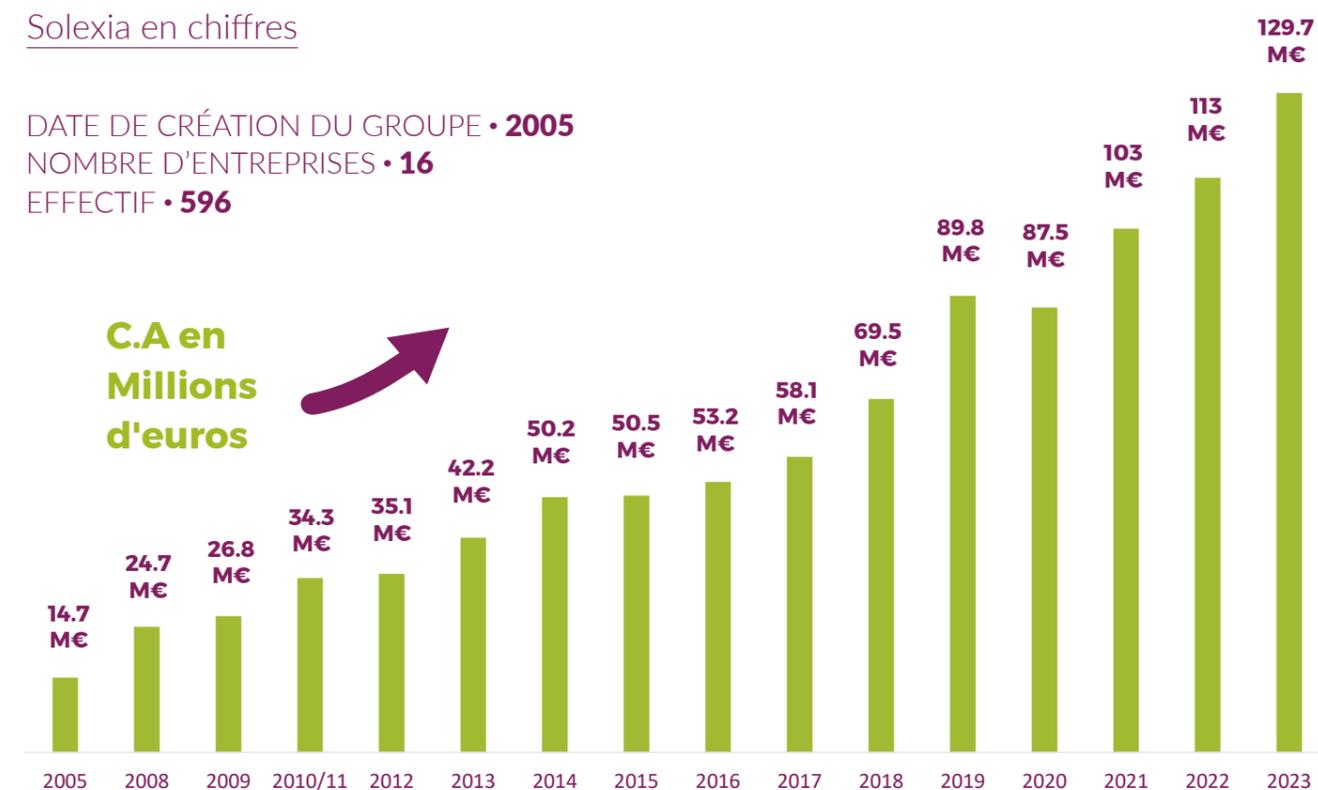


Solexia en chiffres

DATE DE CRÉATION DU GROUPE • 2005

NOMBRE D'ENTREPRISES • 16

EFFECTIF • 596



Entreprises	C.A. 2022	C.A. 2023	Effectifs
Salaisons du Val d'Allier	20,2 M€	23.7 M€	51
Maison Chillet	13,4 M€	16.4 M€	68
Aux Salaisons Savoyardes	4,3 M€	4.6 M€	21
Volailles Vey	9,7 M€	9.4 M€	65
Allier Volailles	17,2 M€	17.7 M€	118
Max Natura	3,5 M€	3.1 M€	21
Le Graton Lyonnais	3,5 M€	4.1 M€	23
Maison Bissardon	8,1 M€	8.4 M€	32
Jodas	8,6 M€	8.4 M€	21
Burgundy by Matthieu	1,4 M€	1.2M€	14
Domaine Pierre Vincent			7
RMP Caraïbes	15,4 M€	15.7M€	49
WOL	1.5 M€	9.9 M€	4
Siège			14
TOTAL	113 M€ <small>(avec anciennement Sedivol)</small>	129.7 M€ <small>(avec anciennement Sedivol)</small>	
+ Acquisitions 2024			
Renzo	2M€	2M€	10
Boyauderie des Savoie	22.3M€	22.7M€	12
Boyauderie Panier	6.1M€	5.2M€	6
Maison Bayle	8.3M€	9.8M€	60
TOTAL			596



Groupe Solexia
53 avenue Maréchal Foch – Lyon 6
www.groupe-solexia.fr

Visuels disponibles sur demande