



Le fonds SOLEXIA acquiert Le GRATON LYONNAIS



Le groupe Solexia, fonds lyonnais d'investissement entrepreneurial, acquiert la société Le Graton Lyonnais à Reventin-Vaugris (38) et renforce ainsi son pôle agroalimentaire créé en 2012.

Avec cette acquisition le groupe Solexia atteint les 57.2 M€ de chiffre d'affaires. Créé en 1976, Le Graton Lyonnais perpétue un savoir-faire ancestral et une institution de la gastronomie lyonnaise : le grattons.

LE GRATON LYONNAIS

Forte d'un savoir-faire de plus de 40 ans, la société Le Graton Lyonnais produit des gratons de porc et gratons de canard (plus usuellement appelés fritons) dans la plus pure tradition lyonnaise. Un procédé de fabrication traditionnel et une attention toute particulière sont à l'origine d'une qualité de produit reconnue par les professionnels bouchers, charcutiers, épiciers, grossistes, boulangers, traiteurs et industriels-transformateurs. Le Graton Lyonnais propose des produits finis pour la consommation : graton lyonnais (produit historique), graton pressé, graton pressé supérieur, friton de canard. Et des produits pour transformation : graton pour fougasse, pour brioche, fabrication, friton pour fougasse, mais aussi saindoux et graisse de canard.

Le Graton Lyonnais emploie 23 personnes et a réalisé un chiffre d'affaires de 3.7 M€ en 2016 et 3.5 M€ en 2017.

Pour Hervé Kratiroff, Président du groupe Solexia et de Solexia Agro, plusieurs points ont motivé le rachat de cette entreprise « Tout d'abord, la société a un savoir-faire riche de 40 années dans la fabrication de graton, produit historique et véritable institution de la gastronomie lyonnaise. Deuxièmement, cette société a des produits intéressants pour Solexia avec la possibilité de créer de véritables synergies avec d'autres clients du groupe et je pense notamment aux clients des Salaisons du Val d'Allier. Enfin, la qualité du produit et le travail à façon déjà utilisé dans l'entreprise sont de véritables atouts pour explorer de nouveaux marchés et une nouvelle clientèle à l'échelle nationale mais aussi internationale. Je pense notamment à un développement à l'export, dans les pays de l'Est comme la Pologne, qui ont déjà une culture de la charcuterie bien ancrée. »

5e ACQUISITION POUR LE PÔLE SOLEXIA AGRO

Le Graton Lyonnais est la cinquième acquisition de SOLEXIA AGRO créé en 2012 et déjà constitué des Salaisons du Val d'Allier à Langeac (14.5 M€ de CA en 2017) rachetée en 2003, Volailles Vey à Polignac (7.9 M€) rachetée en 2008, Max Poulet à Fribourg (3.9 M€) rachetée en 2013 et Maison Chillet à Saint-Symphorien-sur-Coise (8.8 M€) rachetée en 2014. Avec le rachat du Graton Lyonnais, le PÔLE AGROALIMENTAIRE de Solexia représente

aujourd'hui 5 sociétés, 67% du C.A. du groupe avec 38.6 M€.

Le groupe Solexia détient également un PÔLE ARTS DE LA TABLE créé en novembre 2014 et qui regroupe 2 entreprises à côté de Thiers : Jodas-Pradel Excellence & Albert de Thiers respectivement rachetées en 2010 et 2016 (10 M€ au total).

Trois autres entreprises sont détenues par le groupe. Le restaurant gastronomique dédié aux vins de Bourgogne, le Burgundy Lounge à Lyon (0.9M€) créé ex-nihilo en 2014, avec la maison de négoce en vins de Bourgogne Maison Buisson-Valente, qui constituent le point de départ du PÔLE GASTRONOMIE de Solexia. Mais aussi, RMP Caraïbes (7.7 M€), fret maritime entre St Martin et St Barthélemy, racheté en 2006.

A propos :

[Visualiser l'article](#)

Créé en 1976 par Bernard Lambert, Le Graton Lyonnais est une entreprise artisanale et régionale qui possède un fort caractère de tradition et de convivialité.

L'entreprise de 2000 m² est située à Reventin-Vaugris en Isère, idéalement située aux frontières de Vienne et de Lyon, capitale de la gastronomie française.

Le graton est un produit de pure tradition lyonnaise et demande un savoir-faire et une attention particulière pour son mode de fabrication. Le graton de porc et le graton de canard (plus usuellement appelé friton) sont fabriqués à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Le gras frais est préalablement trié, puis il cuit longuement en cuisson traditionnelle (environ 3 heures), sans aucun ajout de conservateur ni additif, uniquement assaisonné de sel et poivre, et remué manuellement.

La gestion de la cuisson se fait à l'œil et au toucher. Le résultat : un produit sain, capable d'être conservé dans un conditionnement simple à température ambiante (15 à 20°). Véritable institution de la gastronomie lyonnaise, le graton se déguste traditionnellement à l'apéritif.

Le Graton Lyonnais produit 500 tonnes de produits finis prêts à la consommation par an. En plus de cela, Le Graton Lyonnais fabrique aussi des produits de base adaptés comme ingrédients de cuisine pour les boulangers et traiteurs. Les gratons pour fougasse, brioche ou les fritons pour fougasse sont ainsi incorporés à différentes recettes et permettent l'élaboration de plats originaux.

Les graisses de porc (saindoux) et de canard sont récupérées et vendues à des industriels transformateurs pour être utilisées dans des préparations comme le pâté ou la rilette.

Usuellement, le mot «gratton» s'écrit avec deux -T-. À la création de l'entreprise, Bernard Lambert fréquentait un bouchon Lyonnais

dans le Vieux-Lyon à Saint-Jean qui s'appellait « Le Graton ».

En hommage à ce lieu qui n'existe plus aujourd'hui, Le Graton Lyonnais s'est approprié cette petite coquille orthographique qui fait sa signature depuis plus de 40 ans.

Source : Communiqué de presse