



AUVERGNE RHÔNE- ALPES



AGROALIMENTAIRE

LE FONDS SOLEXIA AVALE LE GRATON LYONNAIS POUR MIEUX L'EXPORTER



Le fonds d'investissement sectoriel Solexia vient de finaliser l'acquisition de la société Le Graton Lyonnais (3,7 Meuros de CA, 23 personnes) et renforce ainsi son pôle agroalimentaire créé en 2012. C'est la 5^{ème} acquisition de Solexia Agro depuis 2003 qui cible des entreprises agroalimentaires au savoir faire historique et basées en Rhône-Alpes : Salaisons du Val d'Allier, Volailles Vey, Max Poulet et Maison Chillet. Charcuterie artisanale et régionale, la société créée en 1976 par Bernard Lambert produit des gratons de porc et gratons de canard dans la plus pure tradition lyonnaise. Engagé dans une stratégie d'acquisitions

successives depuis 15 ans, Hervé Kratiroff, président du groupe Solexia (57,2 Meuros de CA) justifie ainsi son coup de cœur pour l'entreprise iséroise basée à Reventin-Vaugris : « 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. Ensuite, cette société a des produits intéressants pour Solexia avec la possibilité de créer de véritables synergies avec d'autres clients du groupe.

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.