

## L'unique usine de fabrication française de gratons entre dans le giron du groupe lyonnais Solexia

Eric Versini et Hervé Kratiroff, les deux créateurs lyonnais de Solexia sont, avec patience et ténacité, en train de créer un groupe agro-alimentaire qui va des saucissons aux poulets et qui s'étend désormais aux gratons, après le rachat du seul fabriquant hexagonal de cette spécialité lyonnaise basé près de Vienne en Isère, à Reventin-Vaugris.



Bernard Lambert, au centre, entre Eric Versini et Hervé Kratiroff, les deux co-dirigeants de Solexia.



[Visualiser l'article](#)

Si, si, même dans le domaine agro-alimentaire, il existe encore des niches, synonymes de belle rentabilité. C'est surprenant, mais c'est vrai : le graton, cette spécialité très lyonnaise, figure parmi celles-ci.

Beaucoup de charcutiers lyonnais fabriquent de temps à autre des gratons à partir de leurs sous-produits et les commercialisent. Mais pas de manière régulière, ce qui signifie qu'ils ne peuvent fidéliser, ni leurs fournisseurs ni leur clientèle à cette spécialité lyonnaise bien connue.

Dans une discrétion toute lyonnaise, Bernard Lambert a su créer et développer en quarante ans avec son épouse Guylaine, la seule usine française de fabrication de gratons : « Le Graton Lyonnais », basée sur la zone d'activités les Dauphinières à Reventin-Vaugris, à quelques encablures du fameux péage autoroutier.

Le graton de porc et le graton de canard (le friton, comme on le surnomme à l'Ouest) sont fabriqués à partir d'une matière première dûment sélectionnée et provenant de grands abattoirs, notamment bretons en ce qui concerne le porc.

Le gras frais est trié, puis cuit longuement pendant près de trois heures, « sans aucun ajout de conservateur, ni additif, uniquement assaisonné de sel et de poivre, et remué manuellement », précise Bernard Lambert. Il précise : « La gestion de la cuisson se fait à l'œil et au toucher, ce qui permet au graton d'être conservé dans un conditionnement simple, à température ambiante », précise l'ex-boss du « Graton Lyonnais ». De cette manière, il en produit...500 tonnes !

Quarante ans après, le bilan est là : l'entreprise qui développe 2 000 mètres carrés de superficie fait travailler vingt-trois personnes pour un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros en 2017 et 220 000 euros de résultat net.

Il est vrai que Bernard Lambert n'a pas fourni avec ses gratons que les bouchons lyonnais. Il a su étendre sa distribution aux grandes surfaces, dont Carrefour, Metro, Casino, Boucheries André, mais aussi aux bouchers, charcutiers, traiteurs, épicerie fines, grossistes.

Il a su également développer d'autres spécialités régionales proches car sous des noms divers, ce type de produit est présent dans de nombreuses régions. Il commercialise ainsi des « fritons » à base de graisse de canard, pour le Sud-Ouest.

Rien ne se perd...

Rien ne se perd dans l'entreprise. Le sous-produit de la fabrication de gratons, le saindoux est lui envoyé en Espagne et en Italie où il sert notamment de nourriture pour des animaux. Ce qui représente tout de même 25 % du chiffre d'affaires.

Pour diverses raisons personnelles, il a décidé de vendre. A la suite d'une rencontre, il a fait affaire avec les deux créateurs du groupe lyonnais Solexia qui semblaient correspondre à sa propre approche.

Au fil des années et des acquisitions Solexia développe de manière cohérente un groupe agro-alimentaire composé d'anciennes PME familiales.

Des salaisons aux poulets en passant par la coutellerie

On y trouve des salaisons (salaisons du Val d'Allier, Chillet), ainsi que du poulet (Volailles Vey et le Suisse Max Poulet)



[Visualiser l'article](#)

Hervé Kratiroff et Eric Versini ont eu même l'intuition de créer un bar à vins gastronomique, le Burgundy Lounge, uniquement consacré aux vins de Bourgogne. Un succès qu'ils sont en train de prolonger en se lançant dans le négoce de vins de Bourgogne, en partenariat avec un viticulteur de Meursault

Ils ont acquis également, deux couteliers haut de gamme à Thiers (Pradel et Albert de Thiers) qu'ils sont en train de réunir sous une même holding.

Solexia qui pèse aujourd'hui 256 salariés pour un chiffre d'affaires de 57,2 millions d'euros en 2017, en hausse de 7,5 %, n'est pas un fonds d'investissement anonyme, mais une holding composé de petites PME que ses deux actionnaires gèrent tous deux en direct, laissant parallèlement une grande autonomie aux entreprises qu'ils ont acquises, leur offrant souvent une bouffée d'oxygène.

Eric Versini et Hervé Kratiroff comptent donc bien avec Bernard Lambert qui a décidé de continuer à faire un bout de chemin avec eux, développer « Le Graton Lyonnais », en créant un site Internet de vente et en développant des synergies avec les entreprises de salaisons qu'ils possèdent. De nouveaux gratons, aromatisés aux cèpes ou fumés pourraient également voir le jour.

Ils veulent enfin développer l'export, le Canada ou les Pays de l'Est de l'Europe, notamment, ne rechignant pas aux produits gras.

Le graton « made in Lyon » a encore de beaux jours devant lui...