



**VIANDES** > Le fonds d'investissement lyonnais Solexia annonce le rachat du Graton lyonnais, le 21 décembre 2017. L'entreprise iséroise de 23 personnes spécialisée dans la fabrication de gratons de porc et de fritons de canard rejoint le pôle agroalimentaire rhônalpin du fonds. Le pôle Solexia Agro compte désormais cinq entreprises, qui ont réalisé 38,6 millions d'euros de chiffre d'affaires consolidés en 2017.

## Le Graton lyonnais, 5<sup>e</sup> entreprise de Solexia Agro

**B**ernard Lambert a créé Le Graton lyonnais en 1976. L'entreprise restée familiale a grandi sur un marché de niche : la fabrication de gratons, une spécialité lyonnaise principalement consommée à l'apéritif et à l'occasion du mâchon lyonnais (repas matinal traditionnel), à base de cochonnailles, et des dérivés tels que le friton de canard. « *L'entreprise n'était pas à vendre mais le projet de Solexia de pérenniser Le Graton lyonnais nous a convaincus* », affirme le dirigeant qui quittera officiellement l'entreprise en juin 2018.

Pour Eric Versini, directeur général de Solexia, « *le Graton lyonnais reprend tous les critères d'investissement de Solexia : une PME familiale à taille humaine et en bonne santé, positionnée sur un marché de niche sans réelle concurrence, qui présente une forte dilution de clientèle avec près de 200 comptes, des produits simples que l'on intègre facilement, de bonnes relations avec le cédant et une proximité géographique avec nos autres entreprises pour suivre les équipes et les projets* ». L'entreprise implantée à Reventin-Vaugris dans l'Isère annonce un chiffre d'affaires 2017 de 3,5 millions d'euros pour un résultat net de 220 000 euros.

### SYNERGIES COMMERCIALES

Le Graton lyonnais distribue ses produits à 90 % auprès des charcutiers et boulangers (pour la fabrication de brioches et fougasses) et à 10 % auprès de la grande distribution, sans marque commerciale. Solexia entend développer les ventes à l'international. « *Les pays de l'Est et les pays froids qui consomment des produits gras sont nos cibles principales* », détaille Hervé Kratiroff, président de Solexia. Il compte aussi créer des synergies commerciales avec les Salaisons du Val d'Allier, reprises en 2003 par le fonds d'investissement. « *Les 700 clients de la salaison sont susceptibles d'acheter un produit complémentaire comme le graton. Des synergies sont à étudier.* »

L'outil de production actuel permet, pour l'heure, d'assurer la continuité et les premiers développements, avec sa capacité de traiter 10 tonnes de gras brut par jour. « *Aucun investissement n'est prévu sur le site. Nos missions portent en priorité sur la communication et la mise en place d'un système d'information* », selon Eric Versini.

Le pôle Solexia Agro a pris forme en 2012. Il compte cinq entreprises : les Salaisons du Val d'Allier (Haute-Loire), les Volailles Vey (Haute-Loire), Max Poulet (Fribourg en Suisse), Maison Chillet (Rhône) et Le Graton lyonnais (Isère), pour un chiffre d'affaires 2017 consolidé de 38,6 millions d'euros et 188 salariés. **Stéphanie Polette**