



PME & REGIONS

Le groupe lyonnais Solexia se renforce dans la volaille

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Le groupe de 374 salariés, présent dans le fret maritime, les arts de la table, le négoce de vins et la restauration, signe sa plus grosse acquisition avec Allier Volailles.

Léa Delpont
— Correspondante à Lyon

Et de dix. La nouvelle acquisition de Solexia, Allier Volailles, lui permet de franchir les 86 millions d'euros de chiffre d'affaires. Doyenne des dix entités du groupe avec des origines remontant à 1894, la société d'abattage et de découpe d'Escuroles (Allier) vient doubler l'activité volaille du petit groupe lyonnais. Ce pôle désormais composé de trois sociétés avec Vey et Sedivol abat 60.000 volailles par semaine, la plupart sous signe de qualité IGP, Label rouge ou fermier. Il représente un tiers du chiffre d'affaires global. Un autre tiers provient de la charcuterie (Maison Chillet et Le Gratton Lyonnais).

Le groupe, qui compte 374 salariés, fondé en 2005 par Hervé Kratiroff et renforcé en 2007 par l'arrivée d'Eric Versini, s'est spécialisé à partir de 2008. Le reste du portefeuille est composé d'une société de fret maritime, de deux distributeurs d'arts de la table et de matériel de cuisine, d'un petit négoce

de vins de Bourgogne et d'un restaurant, le Burgundy, vitrine des produits Solexia.

Les deux épiciers, raisonnablement gourmands dans leur appétit de croissance car attachés à leur « *qualité de vie* », progressent au rythme d'une acquisition par an. Allier Volailles ne déroge pas à leur modèle : une société familiale, rentable, avec une forte notoriété régionale, mais en panne de transmis-

sion. Elle s'inscrit comme les précédentes cibles dans une logique de produits haut de gamme à destination des professionnels, grossistes, bouchers, traiteurs ou chefs. L'entreprise de 14 millions d'euros de chiffre d'affaires pour 76 salariés a deux particularités : un atelier de transformation qui élabore quenelles, pâtés en croûte, paupiettes de volaille et autres.

Race ancienne

Et elle porte le dossier d'AOP du poulet du Bourbonnais, une race ancienne travaillée en exclusivité avec neuf éleveurs partenaires.

« *C'est un produit gastronomique capable de rivaliser en qualité, à défaut de la quantité, avec la poularde de Bresse* », assure Eric Versini.

Investisseurs mais aussi dirigeants, les deux hommes ne fusionnent jamais leurs acquisitions, « *pour maintenir l'identité de chacune* », disent-ils. Le modèle semble vertueux : pas de licenciements, un taux de croissance organique de 5 % et une rentabilité de 10 %. Hormis un échec avec une rôtisserie suisse, Solexia « *ne fait pas non plus de cessions motivées par des visées financières* », assure Hervé Kratiroff.

Le duo projette de développer l'export, notamment avec les jus de fruits Bissardon, l'avant-dernière et juteuse acquisition en 2018 (25 % de croissance en un an). Ils veulent introduire le canard dans leur gamme de volailles, prospecter le marché de la boulangerie avec leurs grattons « *pour faire des fougasses* », et rêvent de racheter un fabricant de couteaux à Thiers. ■



L'acquisition s'inscrit, comme les précédentes cibles, dans une logique de produits haut de gamme à destination des professionnels, grossistes, bouchers, traiteurs ou chefs. *Photo Allier Volailles*