



ACTU ÉCONOMIE RHÔNE

LYON 6E

Agroalimentaire : Solexia rachète les Salaisons savoyardes

Le fonds d'investissement lyonnais Solexia renforce son pôle salaisons en rachetant la société "Aux Salaisons savoyardes", un fabricant artisanal de charcuteries, de salaisons et de conserves implanté en Savoie.

Crise ou pas crise, les Lyonnais Hervé Kratiroff et Eric Versini, continuent leur bonhomme de chemin avec beaucoup d'optimisme. Comme chaque année ou presque depuis 2007, les deux actionnaires du Groupe Solexia, ont finalisé une acquisition cette année. Après l'acquisition en 2020 d'Allier volailles, une entreprise familiale spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de plats et produits à base de volailles, ils viennent d'entériner le rachat de la société « Aux Salaisons savoyardes »⁽¹⁾. « Avec cette acquisition on s'ouvre les portes de la Savoie et de la Haute-Savoie, l'entreprise produit une large gamme de spé-



Hervé Kratiroff, président de Solexia, un groupe de onze entreprises dont il est le principal actionnaire. Photo Progrès/Fabrice FERRER

cialités savoyardes à base de viande fraîche française et de plantes aromatiques des Bauges sous les marques « Aux Salaisons savoyardes » et « Saveurs des Alpes », que l'on retrouve par exemple dans

stations de ski. Les atouts de cette entreprise sont de produire une gamme de jambons cuits magnifiques et d'avoir la Croix de Savoie », s'enthousiasme Hervé Kratiroff, président du Groupe Solexia, dont le chiffre d'affaires

consolidé 2020 n'a reculé que de 8,8 %.

Un contrat de licence signé avec Marmiton

S'il souligne « des marges altérées », il est convaincu que la myriade d'entreprises du Groupe, onze au total, éclatées en plusieurs pôles, la multiplicité des canaux de distribution⁽²⁾ ont permis au Groupe « d'être résilient ».

Le pôle agroalimentaire⁽³⁾ pèse 80 % de son chiffre d'affaires Groupe estimé à près de 93 millions (397 salariés). Son pôle Arts de la table (détenu à 30 % par Garibaldi participations), représenté par Jodas, développe trois marques Pradel Excellence, Albert de Thiers et la licence Marmiton qui lui permet de développer une gamme de coutellerie et de poêles de cuissons qui connaissent un joli succès.

À ces deux pôles du Groupe s'ajoutent le restaurant le Burgundy (Lyon 2^e) et RMP Caraïbes, en-

treprise spécialisée dans le fret maritime. En attendant d'élargir leur groupe avec d'autres cibles, les deux associés, qui viennent de recruter deux directeurs de filiales pour les épauler, investissent, signe des temps, dans la digitalisation de leurs entreprises et parient sur le bio.

Franck BENSARD

(1) L'entreprise implantée à Cognin (73) a réalisé 3,6 millions d'euros de CA en 2019 avec 18 salariés. Elle est spécialisée dans la fabrication artisanale de charcuteries (53 % du CA), de salaisons (35 % du CA) et de conserves (12 % du CA).

(2) Les bouchers charcutiers, les boulangeries les forains, les marketplaces, la grande distribution, le CHR, les grossistes.

(3) Salaisons du Val d'Allier, Volailles Vey, Maison Chillet, le Graton lyonnais, Bissardon Jus de fruits, Sedivol, Allier volailles, Aux Salaisons savoyardes.