



SOLEXIA s'offre AUX SALAISONS SAVOYARDES



Solexia fonds lyonnais d'investissement entrepreneurial, fait l'acquisition de la société Aux Salaisons Savoyardes à Cognin (73) et renforce son pôle salaisons aux côtés des Salaisons du Val d'Allier (reprise en 2003) et Maison Chillet (2014). La société Aux Salaisons Savoyardes trouve ses origines dans les années 70 à Cognin, et connaîtra sa forme actuelle en 1999. Elle est spécialisée dans la fabrication artisanale de charcuteries, salaisons et conserves en Savoie.

Aux Salaisons Savoyardes

Présentation

L'histoire des Salaisons Savoyardes trouve ses origines dans les années 70 à Cognin dans le massif de la Chartreuse en Savoie, dans une boucherie-charcuterie au cœur du village. Les recettes, les gestes et le savoir-faire de la société demeurent les mêmes depuis le début.

En 2013, la société Aux Salaisons Savoyardes est rachetée par Alain Buffière qui insuffle à l'entreprise toutes ses connaissances du monde de l'agroalimentaire et du commerce.

Aujourd'hui, l'entreprise est connue pour produire une large gamme de spécialités savoyardes à base de viande fraîche française et de plantes aromatiques des Bauges :

- Charcuterie artisanale savoyarde : jambons cuits, rillettes, saucisserie
- Salaisons de Savoie : saucissons, spécialités sèches
- Conserves artisanales : rillettes, pâtés, plats cuisinés, soupes

La société travaille exclusivement pour une clientèle de professionnels - à 98% en Savoie, Haute-Savoie et Isère : en GMS pour 60% (sous la marque Aux Salaisons Savoyardes), en magasins régionaux et circuits traditionnels pour 33% (sous la marque Saveurs des Alpes) et 7% chez les grossistes.

Les produits sont présents dans toutes les stations de ski des Alpes.

Aux Salaisons Savoyardes emploie 18 personnes et a réalisé un chiffre d'affaires de 3.4 M€ en 2019.

Pour Loïc Perraud, Directeur de la salaison Chillet, plusieurs points ont motivé le rachat des Salaisons Savoyardes « Il s'agit dans un premier temps d'élargir les gammes produits en proposant des saucissons et charcuteries bénéficiant de la croix de Savoie aux clients de Chillet, et des produits phares de Maison Chillet comme le saucisson extra maigre ou le saucisson Label Rouge par exemples aux clients des Salaisons Savoyardes. Les valeurs et les gestes sont les mêmes dans les deux salaisons : un savoir-faire hérité, des recettes traditionnelles, des gestes précis et une exigence sur les matières premières.

Les deux salaisons s'adressent à la même typologie de clientèle qui pourra désormais profiter d'une gamme élargie. »

Structuration d'un pôle salaisons au sein de Solexia Agro

Aux Salaisons Savoyardes est la troisième entreprise de salaisons et la huitième entreprise de Solexia Agro, SAS créée en 2012 avec pour vocation de regrouper toutes les sociétés agroalimentaires du groupe. Avec ce rachat, Solexia Agro atteint les 69.3 M€ (au 31.12.2019) soit 74.8% du C.A. du groupe.

Les entreprises de Solexia Agro :

www.fusacq.com

Pays : France

Dynamisme : 42



[Visualiser l'article](#)

- PÔLE SALAISONS : Salaisons du Val d'Allier à Langeac (17.36 M€ en 2019) rachetée en 2003, Maison Chillet à Saint-Symphorien-sur-Coise (9.71 M€) rachetée en 2014 et Aux Salaisons Savoyardes
- PÔLE VOLAILLES : Vey à Pagnac (8.01M€) rachetée en 2008, Sedivol à Isserteaux (5.72 M€) rachetée en 2018 et Allier Volailles à Escurrolles (14.21 M€) rachetée en 2020
- Ainsi que Le Graton Lyonnais à Reventin-Vaugris (3.83 M€) rachetée en 2017 et Bissardon Jus de Fruits à Saint-Paul-en-Jarez (7.14 M€) rachetée en 2018

Le groupe Solexia c'est aussi Solexia Arts de la Table créé en 2014 avec la société Jodas à La Monnerie-le-Montel (9.19 M€) et ses trois marques : Pradel Excellence rachetée en 2010, Albert de Thiers rachetée en 2016 et Marmiton (licence utilisée depuis 2020).

Ainsi que le restaurant Burgundy by Matthieu (0.67 M€), anciennement Burgundy Lounge, créé en 2014 à Lyon. Et RMP Caraïbes (13.50 M€), entreprise de fret maritime à Saint-Barthélemy rachetée en 2006.

Source : Communiqué de presse