



À LA UNE

Solexia, l'entrepreneuriat de terroirs

▶ Nouvelle opération de croissance externe pour Solexia. Ses deux dirigeants associés, Hervé Kratiroff et Eric Versini, se sont intéressés cette fois à une entreprise alpine qui vient compléter le pôle agroalimentaire de leur groupe : Aux Salaisons Savoyardes, à Cognin près de Chambéry, rachetée à Alain Buffière qui l'avait lui-même reprise en 2013. Sept ans plus tard, celui-ci prend du recul en laissant une entreprise saine de 3,4 millions d'euros de chiffre d'affaires et 18 collaborateurs. Aux Salaisons Savoyardes apporte à Solexia une image de qualité bien connue en grande distribution ou en boutiques (boucherie, charcuterie, traiteur), dans les vallées savoyardes et les stations de ski, sur des produits de terroir : jambons cuits, jambons secs, rillettes, diots, saucissons, plats cuisinés, etc.

Une vision de long terme. « *Ce qui nous intéresse, ce sont des produits régionaux de qualité et les équipes qui les conçoivent. Nous avons toujours une vision de long terme. Nous n'achetons jamais une entreprise dans la perspective de la revendre, mais dans l'idée de construire un groupe industriel sain, proposant des beaux et bons produits, reposant sur des circuits courts et sur la traçabilité* », explique Eric Versini.

Chez Solexia, pas d'acquisition d'entreprise en difficulté (« *on ne sait pas faire* ») ni de course à la part de marché. Son pôle agroalimentaire, qui représente près des trois quarts de l'activité globale, est aujourd'hui composé d'une dizaine de petites sociétés qui ont conservé leur indépendance et leur ancrage local, avec quelques fonctions centralisées au siège lyonnais du groupe (paie, *community manager*,



© Fabrice Ferrer

Eric Versini et Hervé Kratiroff bâtissent, pas à pas, un groupe régional ancré dans les territoires.

communication). Une manière de limiter le risque d'un accident généralisé en temps de crise. Les éventuelles synergies entre ces entités sont toujours envisagées. Ce pourrait être le cas entre les Salaisons Savoyardes et Chillet, un autre charcutier du groupe installé dans les monts du Lyonnais, qui fait l'objet d'un investissement majeur (8 millions d'euros) : à Saint-Symphorien-sur-Coise, ses 48 salariés emménageront en juin dans un nouveau bâtiment industriel de 12 000 m² (ex-Grange).

Si « *la croissance ne doit pas détériorer le modèle* », il n'en reste pas moins que Solexia a doublé de taille en cinq ans. Et même si le groupe a souffert de la crise de la Covid, avec une baisse globale des ventes évaluée à 8,8% l'an dernier, l'inquiétude n'est pas de mise. Alors, à quand la prochaine acquisition ? **|| DIDIER DURAND**

GRUPE SOLEXIA. CA 2019 global : 92,7 M€ ; 400 salariés ; investissement global en 2020 : 10 M€

FILIALES AGROALIMENTAIRES : Chillet (Saint-Symphorien-sur-Coise/Rhône) ; Salaisons du Val d'Allier (Langeac/Haute-Loire) ; Aux Salaisons Savoyardes (Cognin/Savoie) ; Vey (Polignac/Haute-Loire) ; Sedivol (Isserteaux/Puy-de-Dôme) ; Allier Volailles (Escurolles/Allier) ; Le Graton Lyonnais (Reventin-Vaugris/Isère) ; Bissardon (Saint-Paul-en-Jarez/Loire) ; Max Poulet (Suisse ; à 50 %).

AUTRES FILIALES : Valorel (immobilier ; Lyon), Jodas - Pradel - Albert de Thiers (coutellerie ; La Monnerie-le-Montel/Puy-de-Dôme), Burgundy by Matthieu (restauration ; Lyon), RMP Caraïbes (fret ; Saint-Barthélemy).