



La Maison Bayle passe sous le pavillon de Solexia

Après les jus de fruit Bissardon en 2018, c'est la seconde entreprise ligérienne à rejoindre ce « fonds d'investissement entrepreneurial », basé à Lyon.

Il est axé sur l'agroalimentaire et ne cesse depuis 20 ans d'acquérir des PME, voire TPE, essentiellement d'Auvergne-Rhône-Alpes, aux activités quasiment toutes relatives à l'alimentation donc mais extrêmement variées. En rachetant officiellement la Maison Bayle, boucherie-traiteur comptant pas moins de 60 salariés, véritable institution dans le Gier installée à la Grand-Croix, [Solexia](#) vient de mettre un pied plus ferme dans le « B to C », dans la foulée de l'achat, cet été, de Renzo via Bissardon.



La Maison Bayle, institution dans le Gier, implantée à la Grand-Croix dans 2 000 m2, compte 60 salariés. Photo transmise par Solexia.

Forcément, qui lit « fonds d'investissement » peut se dire « méfiance ». Solexia qui y ajoute « entrepreneurial » a beau faire dans l'agroalimentaire au sens très large, le groupe, basé à Lyon, se défend de toute logique de requin, prête à appuyer sur le bouton de la revente à la moindre perspective de plus-value facile. A l'occasion d'une communication liée au rachat, entre autres, de la Maison Bayle dans le Gier, Solexia synthétise ainsi son « modèle » : « Un investissement quotidien des deux dirigeants dans la gestion opérationnelle des entreprises, un investissement humain, respectueux des hommes et des entreprises. » Fonds « indépendant » d'investissement « entrepreneurial » donc, le groupe Solexia est né en 2005 du regroupement des participations détenues alors à titre personnel par Hervé Kratiroff (groupe Valorel et Salaisons du Val d'Allier). Il est rejoint en 2007 par Eric Versini.

Avec une nouvelle vague d'acquisitions en 2024, pas moins de quatre sociétés dont Renzo (sous le pavillon de Bissardon rachetée, elle, en 2018, lire notre article) et donc Maison Bayle, l'ensemble est désormais constitué de 16 entités distinctes pour l'essentiel en Auvergne-Rhône-Alpes pesant presque 600 salariés et un chiffre d'affaires cumulé 2023 s'élevant à quasiment 130 M€ contre 58,7 M€ en 2016. Nous avons pu échanger avec Eric Versini cette semaine : « Je comprends que notre modèle étonne. Il est effectivement très atypique et donc compliqué à dénommer. Le terme fonds d'investissement peut faire peur, là aussi c'est très logique. Mais le but, vraiment ce n'est pas d'acheter/vendre puis acheter/vendre etc. La meilleure preuve de ce que nous disons, c'est que, mise à part une entreprise de fleurs artificielles au début de Solexia, avant de se fixer exclusivement sur l'agroalimentaire, nous n'avons jamais rien vendu en 21 ans (l'origine de Solexia date de 2003 avec le rachat des Salaisons du Val d'Allier, Ndlr) . C'est le long terme qui nous intéresse. » Pas d'actionnaires extérieurs à satisfaire :

les deux associés détiennent les mandats sociaux, 100 % des parts.

La « personnalité » des entreprises conservée

Le siège de Solexia apporte aux membres du petit empire des fonctions supports, quelques plus values, des coups de pouce en termes de management, du réseau mais les personnalités et l'autonomie des entités restent, assure Eric Versini. C'est justement leurs atouts et ce que Solexia cherche. « Nous rachetons seulement des TPE et PME, jusqu'à une centaine de personnes, pas plus. Et avec de belles histoires familiales, de beaux savoir-faire qu'il s'agit de perpétuer. Et quand un propriétaire vend, nous faisons monter quelqu'un de l'entreprise pour la diriger. C'est le cas, une fois de plus avec Bayle. Les ressources humaines nécessaires à la bonne conduite des affaires sont sur place, pas besoin de leur amener une personne de l'extérieur décrétant : « maintenant il faudra ainsi ». Ce sont eux qui savent. Nous-mêmes, nous rendons sur place et apprenons à connaître réellement les équipes. D'où, aussi une volonté de ne pas s'étendre au-delà de la région, sinon le sud de la Bourgogne Franche-Comté. » Pour susciter son intérêt, l'entreprise doit répondre à un positionnement de niche qui a fait ses preuves dans la durée, avoir une clientèle large et diluée, un CA entre 5 et 20 M€, employer au maximum une centaine de salariés donc. L'identité est donc maintenue dans la continuité de leur histoire, avec leurs marchés, leurs clients, leurs créneaux.

Entreprises	C.A. 2022	C.A. 2023	Effectifs
Salaisons du Val d'Allier	20,2 M€	23,7 M€	51
Maison Chillet	13,4 M€	16,4 M€	68
Aux Salaisons Savoyardes	4,3 M€	4,6 M€	21
Volailles Vey	9,7 M€	9,4 M€	65
Allier Volailles	17,2 M€	17,7 M€	118
Max Natura	3,5 M€	3,1 M€	21
Le Graton Lyonnais	3,5 M€	4,1 M€	23
Maison Bissardon	8,1 M€	8,4 M€	32
Jodas	8,6 M€	8,4 M€	21
Burgundy by Matthieu	1,4 M€	1,2 M€	14
Domaine Pierre Vincent			7
RMP Caraïbes	15,4 M€	15,7 M€	49
WOL	1,5 M€	9,9 M€	4
Siège			14
TOTAL	113 M€ <small>(avec anciennement Sedivol)</small>	129,7 M€ <small>(avec anciennement Sedivol)</small>	
+ Acquisitions 2024			
Renzo	2 M€	2 M€	10
Boyauderie des Savoie	22,3 M€	22,7 M€	12
Boyauderie Panier	6,1 M€	5,2 M€	6
Maison Bayle	8,3 M€	9,8 M€	60
TOTAL			596

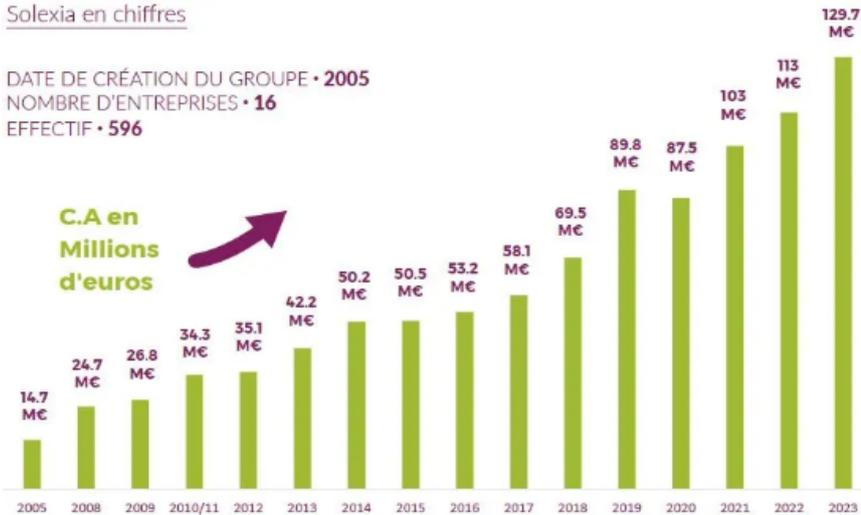
Tableau transmis par Solexia

Ces créneaux sont en effet extrêmement variables : petites usines de salaisons aux méthodes artisanales, éleveur de volaille, domaine viticole, boyauderie, restaurant étoilé au Michelin, restauration rapide haut de gamme, artisan glacier (Renzo), producteur de jus de fruits locaux (Bissardon), petit producteur de matériel de cuisine et vaisselle et donc, désormais aussi, une boucherie traiteur avec la très réputée Maison Bayle implantée à Grand-Croix dans le Gier. Lundi, Solexia a officialisé le rachat de ce qui est une véritable institution dans sa zone de chalandise, à l'équivalent très rare, si ce n'est unique à l'échelle de ce qui était jusque-là un indépendant. Pour rappel, André et Marie-Thérèse Bayle ont fondé cette maison au début des années 60. Au départ, il ne s'agit que d'une petite boucherie classique à quelques pas de leurs locaux actuels. La suite, c'est plus d'un

demi-siècle de « succes story », rappelé par Solexia : « En 1989, après deux agrandissements et le recrutement d'une dizaine de salariés et apprentis, la boucherie ouvre son rayon traiteur. C'est en 2001, que la boucherie prend ses quartiers au 47 rue Louis Pasteur, dans un bâtiment de plus de 2 000m², dans lequel verront le jour une boutique spacieuse et des grands ateliers de préparation. »

Solexia en chiffres

DATE DE CRÉATION DU GROUPE • 2005
 NOMBRE D'ENTREPRISES • 16
 EFFECTIF • 596



Infographie transmise par Solexia

La Maison Bayle en pleine santé en 2023

La Maison Bayle a développé au fil des ans des activités de traiteur et pâtisserie. Depuis les derniers travaux en 2020, le magasin de 300 m² abrite un rayon épicerie fine qui propose un large choix de produits locaux (jus de fruits, salaisons, vins, fromages, glaces...). Solexia précise que la famille Bayle (Olivier le fils en 2009 rejoint par Lucas le petit-fils ont pris la suite) a fait « le choix de céder la boucherie afin de créer une société entièrement consacrée à son activité de calendriers de l'Avent de mini-saucissons ». Ce n'est donc pas un gros commerce que vient de racheter Solexia mais une véritable PME de 60 salariés au CA de 9,8 M€ en 2023 (+ 17,2 % par rapport à 2022) aux résultats nets solides, en très forte progression aussi.

« La Maison Bayle est une entreprise familiale, ancrée dans un territoire local, avec des équipes fidèles et dotées d'un réel savoir-faire reconnu dans le monde de la boucherie-charcuterie. Nous partageons aussi la culture de l'apprentissage, très présente dans l'entreprise », commente Éric Versini, DG de Solexia. En 50 ans, ce sont plus de 300 apprentis qui sont passés par la Maison Bayle ! De plus, c'est la première entité à l'échelle du groupe en B to C et qui nous offre donc un contact direct avec les consommateurs pour appréhender au plus vite et au quotidien les évolutions de marché. Enfin, notre objectif premier est de s'inscrire dans la continuité de la famille Bayle. Et donc le nom, le fonctionnement, les équipes, l'offre et la qualité de service, tout ce qui fait la force de la Maison Bayle depuis tant d'années restera inchangé.»