

Métiers de la fromagerie et de la charcuterie

Postée le **22/01/2025**

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique : EURL
Ancienneté de la société : Plus de 10 ans
Localisation du siège : Midi-Pyrénées, France
Département : Confidentiel

Résumé général de l'activité

Fondée il y a plus de 25 ans, la société est spécialisée dans les métiers de la fromagerie et de la charcuterie.

Son modèle repose sur une expertise reconnue, un réel savoir-faire et une sélection rigoureuse de produits premium.

L'entreprise a su allier tradition et créativité gastronomique en proposant aussi bien des grands classiques tels que le Comté, le Saint Nectaire fermier, des pâtés en croûte que des produits originaux comme le Brie figues amandes, la truffe en trompe l'œil ou la saucisse truffée.

La société dispose de 5 emplacements stratégiques de vente, permettant une proximité avec sa clientèle.

La fromagerie dispose de sa propre cave d'affinage où l'entreprise apporte la touche finale aux fromages français et étrangers sélectionnés avec soin. Pour la charcuterie, une large partie des produits proposés sont réalisés dans son propre laboratoire.

Aujourd'hui la maison est reconnue comme un acteur incontournable du paysage gastronomique local.

En plus

La société possède une ou plusieurs marques déposées à l'inpi

A propos de la cession

Type de cession envisagée : Majoritaire

Raison principale de la cession : Changement d'activité du dirigeant

Après avoir créé et développé l'entreprise pendant plus de 25 ans, le dirigeant envisage aujourd'hui une cession totale des titres des sociétés. Après des années de développement et de gestion réussie, il souhaite céder afin de se consacrer à de nouveaux projets et aspire à passer plus de temps en famille. Cette opération constitue une opportunité stratégique pour un repreneur souhaitant poursuivre le développement du réseau et offrant des leviers de croissance clairement identifiés et prometteurs. Le dirigeant est disposé à accompagner le repreneur pendant une certaine période et suivant des modalités restant à définir.

Compléments :

Eléments chiffrés

En k€/année	2022	2023	2024	2025
CA	2 900	2 950	3 100	
Marge brute				
EBE	400	450	465	
Résultat exploitation	350	390	400	
Résultat net	270	310	320	
Nb. de personnes			28	

Autres chiffres

Intitule_dettes : 180 k€

Tresorerie nette : 1 190 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Non précisé

Concurrence

Non précisé

Points forts / faibles

Points forts

Une marque locale incontournable.

Grâce à ses 5 emplacements premium et stratégiques, la société est en capacité de servir l'ensemble de la ville et ses proches alentours.

L'entreprise est aujourd'hui une marque synonyme de produits haut de gamme, alliant tradition et innovation, et jouit d'une réputation solide auprès d'une clientèle exigeante à la recherche de saveurs authentiques et originales.

Une offre complète, qualitative et premium.

La société propose une offre complète de fromages (plus de 200 références) aussi bien français qu'étrangers.

Elle y apporte la touche finale avec les mois d'affinage effectués dans ses caves permettant de créer à la dégustation un goût différent et une subtilité sans pareille.

Dans le prolongement de la fromagerie, la maison propose des charcuteries et des plats cuisinés maison dans le respect de la tradition française. Ses recettes traditionnelles ont été revisitées par un Meilleur Ouvrier de France (MOF) Charcutier.

Une équipe dévouée à la satisfaction client.

Le dirigeant s'appuie sur une équipe de 28 collaborateurs dynamiques et engagés afin d'assurer aux clients un service irréprochable.

Les salariés se font fort de transmettre leur passion pour le produit, de faire découvrir de nouvelles saveurs et de comprendre les goûts des clients afin de créer des assortiments qui leurs donneront pleine satisfaction.

Un profil financier solide et attractif.

La société affiche un chiffre d'affaires au 30/06/2024r consolidé de 3,1 M€ (TCAM de 3,9% entre 2022r et 2024r).

Sur la période juillet 2024 – décembre 2024 (6 mois), la fromagerie a réalisé 954 k€ de chiffre d'affaires (+ 3,6% vs. N-1) et la charcuterie 680 k€ (vs. 669 k€ en N-1).

Des relais de croissance identifiés.

La fromagerie fournira dès la mi-2025 les restaurants d'entreprise d'un grand acteur industriel local. Ces prestations pourraient être élargies à d'autres clients BtoB.

Un autre axe de développement de la clientèle BtoB est la fourniture en charcuterie et fromagerie des traiteurs et restaurateurs locaux. Cette clientèle est demandeuse des produits de l'entreprise et est pour l'instant peu servie, le dirigeant préférant focaliser son attention sur le BtoC.

La société n'a quasiment aucune présence sur les réseaux sociaux (vecteur de notoriété) et n'a jamais activé sa boutique e-commerce (permettant de servir une clientèle plus large).

Enfin de nombreuses opportunités de croissance externe existent (aussi bien en charcuterie qu'en fromagerie). Elles permettraient de mailler plus largement le sud-ouest de la France.

Complément d'information

Éléments complémentaires

Prix de cession souhaité : Le vendeur n'a pas souhaité préciser le prix de cession.

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale