

## Fabrication de produits fermentés à base de cajou

Postée le **24/11/2025**

### Description générale

#### Fiche d'identité de la société

**Forme juridique :** SARL

**Ancienneté de la société :** Entre 5 et 10 ans

**Localisation du siège :** Pyrénées Atlantiques, Aquitaine, France

#### Résumé général de l'activité

Fabrication de tartinables fermentés premium / alternatives fromagères végétales.

Une marque reconnue de tartinables fermentés à base de cajou, positionnée sur un segment premium, artisanal et gourmand.

Identité visuelle forte.

Communauté engagée et gamme complète (5 saveurs, 3 formats).

Marque prête à redéployer rapidement en retail et restauration.

La cession inclut :

- Marque + propriété intellectuelle.
- Recettes + process.
- Identité visuelle + packagings + templates Canva.
- Photos produits + contenus marketing.
- Site web + domaine + Instagram.
- Stock + matériel de production.
- Fichier clients/prospects.
- Tous les supports commerciaux.

#### A propos de la cession

**Type de cession envisagée :** Majoritaire

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

## Eléments chiffrés

| En k€/année           | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|-----------------------|------|------|------|------|
| CA                    | 130  | 120  | 110  |      |
| Marge brute           | 70   | 65   | 60   |      |
| EBE                   | 15   | 10   | 5    |      |
| Résultat exploitation | 10   | 5    | 0    |      |
| Résultat net          | 5    | -10  | 0    |      |
| Nb. de personnes      | 1    | 1    | 1    |      |

## Autres chiffres

Fonds propres : 3 k€

Intitule\_dettes : 4 k€

## Position / concurrence

## Positionnement par rapport au marché

Une marque premium de tartinables fermentés à base de noix de cajou, située à la croisée du gourmet, du healthy et de l'artisanal moderne. Elle s'adresse à un public à la recherche d'alternatives savoureuses, naturelles et différenciantes, sans revendiquer un positionnement vegan exclusif — pour toucher un marché large, curieux et amateur de bons produits. Elle réunit trois univers clés : - Le goût, avec des recettes uniques, gastronomiques et authentiques. - La naturalité, grâce à des ingrédients simples, fermentés, sains. - L'accessibilité, en évitant les codes restreints du 100% vegan pour séduire un public plus large.

## Concurrence

Non précisé

## Points forts / faibles

## Points forts

Un plaisir gourmand comparable à celui d'un fromage frais aromatisé.

Une qualité artisanale visible dans la texture, le goût et les packagings.

Une esthétique soignée, moderne et premium, qui attire les épiceries fines, coffee shops et restaurants.

Une utilisation culinaire polyvalente (tartenable, base de sauce, topping, planche apéro).

Sans militantisme, la marque incarne une nouvelle génération de produits sains : gourmands, créatifs, naturels et adaptés au quotidien de tous.

Produits différenciant sur un marché en croissance

Excellente perception client.

Forte demande e-commerce exprimée.

### Points faibles

Packaging en verre qui peut engendrer des frais (poids du produit finit pour le transport).

Produits frais (difficile pour l'acheminement en B2C).

|                          |
|--------------------------|
| Complément d'information |
|--------------------------|

### Éléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **125 k€**

### Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale

### Complément sur le profil de repreneur recherché

Base solide pour DNVB, atelier food ou artisan.