

Fromagerie artisanale au lait cruPostée le **20/01/2026****Description générale****Fiche d'identité de la société****Forme juridique :** SPRL**Ancienneté de la société :** Plus de 10 ans**Localisation du siège :** Luxembourg , Wallonie, Belgique**Résumé général de l'activité**

Située en Wallonie, la société est une fromagerie artisanale de renom, active depuis 40 ans et structurée en société depuis plus de 35 ans.

Elle fabrique des fromages fermiers au lait cru de vache et de chèvre, à haute valeur ajoutée.

Son positionnement affirmé dans les circuits courts et les marchés spécialisés (Rungis, grossistes, marchés hebdomadaires) lui assure une clientèle fidèle, une rentabilité saine et une image forte.

En plus

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

La société travaille à l'export

A propos de la cession**Type de cession envisagée :** Majoritaire**Raison principale de la cession :** Départ à la retraite**Compléments :** Proximité retraite deux gérants.**Eléments chiffrés**

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA	700	800	750	800
Marge brute	150	150	150	
EBC	60	60	60	
Résultat exploitation	25	20	20	
Résultat net	20	25	20	
Nb. de personnes	4	4	4	

Autres chiffres

Fonds propres : 145 k€

Intitule_dettes : 50 k€

Trésorerie nette : 30 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Entreprise artisanale emblématique de sa région. Cette fromagerie jouit d'une réputation solide bâtie sur plus de 35 ans d'histoire et d'excellence. Son ancrage local, sa gamme diversifiée de fromages primés (vache et chèvre) et son accès à des marchés spécialisés (marchés hebdomadaires, Rungis, grossistes, détaillants premium) en font une pépite du terroir wallon. La société combine production et commercialisation directe, avec une présence éprouvée dans les circuits courts et une fidélisation client remarquable. Elle dispose d'un outil de production opérationnel, conforme aux normes AFSCA, et d'un immobilier intégré (atelier + 3 logements locatifs), valorisé par expertise indépendante. Elle génère un cash flow d'exploitation stable, avec une structure financière très saine (fonds propres > 50 %, trésorerie correcte, faible endettement). L'équipe, réduite et polyvalente, est renforcée par des étudiants et flexi-jobs.

Concurrence

- Acteurs privés en circuit court. - Grande distribution.

Points forts / faibles

Points forts

- Image forte et authenticité artisanale.

- Produits différenciés, circuits courts et export ciblé.
- Marché en croissance (produits locaux, durables, alimentaires premium).
- Potentiel de développement digital (e-commerce, marketing).
- Immobilier valorisable intégré à l'activité.
- Accompagnement prévu par le management.
- Résultats solides et gestion éprouvée.
- Expertise récente disponible.

Points faibles

- Secteur concurrentiel.
- Compétences techniques à acquérir.
- Immobilier décentré.
- Double gérance à remplacer.

Complément d'information

Eléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **1 000 k€ l'immobilier est compris dans le prix de cession.**

Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur le dossier : **200 k€ k€**

Compléments, spécificités

L'entreprise, qui intègre également un bien immobilier mixte (production + logements), réalise un chiffre d'affaires avoisinant les 750 k€ avec une équipe de 3,8 ETP.

Transmission envisagée à 100 %, avec accompagnement structuré par les deux gérants fondateurs. Profil idéal pour un acteur stratégique (agroalimentaire, coopérative, réseau de distribution) ou un repreneur privé en quête d'un projet porteur de sens.

Immobilier :

3 logements locatifs + outil de production parfaitement en ordre.

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale

Complément sur le profil de repreneur recherché

Profil stratégique ou privé motivé. Compétences commerciales ou en marketing digital sont un plus. Intérêt pour la production artisanale souhaité.