

Fabricant de fromage AOPPostée le **05/02/2026****Description générale****Fiche d'identité de la société****Forme juridique :** SA**Ancienneté de la société :** Plus de 10 ans**Localisation du siège :** Région lémanique, Suisse**Département :** Confidentiel**Résumé général de l'activité**

La société fabrique un vacherin AOP, une tomme nature et des spécialités fourrées.

Elle complète son offre avec une gamme saisonnière, en cohérence avec les cycles laitiers ainsi que d'autres produits transformés.

Le processus est intégré de bout en bout : réception et thermisation du lait, fabrication, affinage, conditionnement et expédition.

Les produits sont livrés « prêts à la vente », avec étiquetage.

Un ERP pilote les ordres de fabrication, les stocks et la préparation des tournées.

L'outil industriel a été modernisé pour sécuriser l'hygiène et les flux.

Les caves sont alimentées par un froid centralisé et maintenues en surpression d'air filtré.

Des dispositifs de stérilisation d'air et des postes dédiés au nettoyage complètent l'équipement.

La distribution couvre 160 à 180 points de vente en Suisse romande, avec livraisons hebdomadaires planifiées.

Une exclusivité est en place avec une grande enseigne nationale pour l'AOP.

L'organisation permet d'ajuster les volumes sans altérer le standard de qualité.

En plus

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

Eléments chiffrés

En k€/année	2022	2023	2024	2025
CA	2 600	2 600	2 500	
Marge brute				
EBC	210	190	70	
Résultat exploitation				
Résultat net				
Nb. de personnes	8	8	8	

Autres chiffres

Fonds propres : 650 k€

Intitule_dettes : 160 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Non précisé

Concurrence

Non précisé

Points forts / faibles

Points forts

- Ancrage régional solide.
- Base fournisseurs sécurisée et de proximité.
- Organisation résiliente : équipe autonome et plans de suppléance définis et fonctionnels.
- Récompenses et reconnaissance sectorielle soutenant la crédibilité produit et la relation commerciale.
- Portefeuille équilibré : Vacherin, tommes, spécialités fourrées, fromages de chèvre.
- Outil industriel rénové, entretenu et capable d'absorber une augmentation de production.

Complément d'information

Eléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **820 k€**

Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur le dossier : **220 k€ k€**

Profil de repreneur recherché

Personne physique ou morale