

Producteur de caviar noir avec sa propre pisciculture

Postée le **18/05/2026**

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique : SRL
Ancienneté de la société : Plus de 10 ans
Localisation du siège : Teruel, Aragon, Espagne

Résumé général de l'activité

Pisciculture d'esturgeons destinée à la production de caviar noir de haute qualité.

La société a doublé son chiffre d'affaires chaque année au cours des trois dernières années et nécessite un financement pour multiplier sa capacité de production et réduire les risques liés à la chaîne d'approvisionnement.

Le secteur d'alimentation de luxe génère des marges de contribution élevées et la demande de caviar noir est en croissance.

En raison de la situation géopolitique en Russie et en Iran, c'est un moment clé pour positionner l'entreprise parmi les 3 principaux producteurs européens de caviar.

En plus

La société possède une ou plusieurs marques déposées à l'Inpi
La société travaille à l'export

A propos de la levée de fonds

Type d'opération : Renforcement des fonds propres
Explication de la levée de fonds : Besoin d'investissements dans les actifs de production dans la pisciculture propre, acquisition d'une pisciculture existante en Europe de l'Est, ainsi que dans l'achat d'esturgeons dont le cycle de maturité est long.
Montant recherché : 4700 k€

Participation proposée :

Minoritaire

Éléments chiffrés

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA			4 000	
Marge brute				
EBE			100	
Résultat exploitation			100	
Résultat net			100	
Nb. de personnes			30	

Autres chiffres

Fonds propres : 4 000 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

La société est positionnée dans le segment le plus haut, grâce à sa qualité exceptionnelle et compte, parmi ses clients de référence, des compagnies aériennes du segment premium.

Concurrence

La société figure actuellement parmi les 10 premiers producteurs de caviar en Europe et vise à se positionner dans le top 3.

Points forts / faibles

Points forts

Conditions uniques pour l'élevage d'esturgeons, dans un environnement naturel exceptionnel, avec une eau pure et cristalline à température constante toute au long de l'année, permettant une production sur 12 mois.

Qualité supérieure du produit.

Équipe de direction experte dans la production de caviar et équipe commerciale disposant d'un solide réseau dans le secteur gourmet.

La société enregistre également une forte croissance de ses ventes en ligne B2C.

Complément d'information

Éléments complémentaires

Compléments, spécificités

Données approximatives. Données comptables disponibles sur accord de confidentialité.

Le plan à horizon 2035, avec le financement recherché, vise un chiffre d'affaires de 12 M€, avec un taux de marge sur ventes de 30 % et un EBITDA d'environ 3 M€.

Profil d'investisseur

Personne physique ou Fonds d'investissement