

Annonce **V90631**

**Production alimentaire clé en main (labo + matériel + bail)**

Postée le **18/05/2026**

## Description générale

### Fiche d'identité de la société

**Forme juridique :** SAS  
**Ancienneté de la société :** Moins de 5 ans  
**Localisation du siège :** Orne, Basse-Normandie, France

### Résumé général de l'activité

Activité de production alimentaire clé en main.

Activité & développement :

- Marque BIO (sauces) déposée incluse dans la cession.
- Produits déjà référencés chez Biocoop.
- Plusieurs pistes de développement (sous-traitance alimentaires) et nouveaux produits en cours.

Activité immédiatement exploitable avec potentiel de croissance.

### 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 :** Changement d'activité du dirigeant

**Compléments :** Une réorganisation et un nouveau projet.

Eléments chiffrés

| En k€/année           | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 |
|-----------------------|------|------|------|------|
| CA                    |      |      | 2    |      |
| Marge brute           |      |      |      |      |
| EBE                   |      |      | -50  |      |
| Résultat exploitation |      |      | -50  |      |
| Résultat net          |      |      | -50  |      |
| Nb. de personnes      |      |      |      |      |

Autres chiffres

Fonds propres : 30 k€

Position / concurrence

Positionnement par rapport au marché

Non précisé

Concurrence

Non précisé

Points forts / faibles

## Points forts

- Société clé en main.
- Outil de production complet (de la transformation à l'expédition).
- Local déjà structuré et optimisé.
- Gain de temps énorme pour démarrer immédiatement.
- Adapté à de nombreuses activités food.

## Complément d'information

## Éléments complémentaires

Prix de cession souhaité : **55 k€**

Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur le dossier : **10 k€ k€**

## Compléments, spécificités

Infrastructure & local professionnel :

Bail en zone artisanale comprenant :

- Labo principal (pièce de production).
- 7 chambres séparées (stockage, préparation, développement, ...) dont 1 chambre froide de 10 m<sup>2</sup> avec rayonnage HACCP.
- Cuisine équipée (espace commun).
- Salle de réunion / formation (espace commun).
- Quai de chargement (logistique facilitée).
- Plusieurs places de parking.

Local fonctionnel et optimisé pour activité alimentaire professionnelle.

Équipements de production :

1/ Machine multifonction complète :

- Cuve de cuisson 50L (plusieurs types de cuisson dont sous-vide) avec mélangeur (vitesse réglable).
- Autoclave 70L :

Pasteurisation : 70°C et 100°C.

Stérilisation : jusqu'à 120°C.

- Écran tactile + pilotage à distance (smartphone).

2/ Pompe d'homogénéisation :

- Jusqu'à 2800 tr/min.

- Parfaite pour sauces, jus, préparations lisses.

3/ Machine de remplissage semi-automatique :

- Cuve 70L avec agitateur.

4/ Machine de découpe légumes :

- Multiples formats.

5/ Étiqueteuse semi-automatique.

Froid & préparation :

- Chambre froide 10 m<sup>2</sup> (incluse dans le local).

- 2 congélateurs 70L.

- Mixeur plongeant professionnel (type Robot Coupe) – capacité jusqu'à 50L.

Matériel complémentaire :

Tables inox + rayonnage alimentaire (normes HACCP).

Ustensiles inox (lot complet).

Équipements :

- Balances.

- pH-mètre professionnel.

- Machine de mise sous vide.

- Transpalettes manuels.

- Divers matériels utiles à la production.

Véhicule inclus :

Utilitaire professionnel : Citroën Jumpy.

CA de 15 k€ à fin avril 2024, début de commercialisation réel en début 2026.

Prix - vente globale (société + matériel + bail).

## **Profil de repreneur recherché**

Personne physique ou morale

## **Complément sur le profil de repreneur recherché**

Cible idéale pour entrepreneur, marque food, traiteur, dark kitchen ou activité agroalimentaire artisanale / semi-industrielle.