Fumaison artisanale de poissons haut de gamme (saumon et autres espèces)

Annonce V83213 mise à jour le 12/11/2026

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SAS
Localisation du siège	France
Région	Confidentielle

Résumé général de l'activité

Entreprise familiale spécialisée dans la transformation et le fumage artisanal de poissons, reconnue sur le segment haut de gamme du marché.

Fabrication manuelle et prestations sur mesure : découpe à façon, recettes et marinades spécifiques, conditionnement dédié ou en co-marque, prestations de fumage pour des tiers.

En plus

La société possède une ou plusieurs **marques** déposées à l'INPI

Eléments chiffrés

Année de référence	2026
Fonds propres	1 900 k€
Dettes financières	0 k€
Trésorerie nette	1 400 k€

En k€/année	2024	2025	2026	2027
CA		3700	3 300	
Marge brute				

En k€/année	2024	2025	2026	2027
EBE		350	150	
Rés. Exp.				
Rés. Net				
Salariés			24	

Indications concernant les éléments chiffrés

100% du capital est à reprendre.

La trésorerie indiquée comprend les disponibilités et placements à terme.

Exercice de 12 mois clos le 30 juin.

Site de production moderne, propriété de la société et entièrement financé, conçu selon des standards élevés d'hygiène et d'environnement (énergie en partie autoproduite, traitement des co-produits).

Capacité installée très supérieure à la production actuelle : les volumes peuvent être doublés, voire triplés, sans investissement industriel majeur.

Bilan solide, sans endettement financier. L'EBE de l'exercice intègre des charges de personnel en partie non récurrentes.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Niche haut de gamme : produits premium (saumon biologique et Label Rouge, espèces sauvages), fabrication manuelle, prestations sur mesure.

Clientèle prestigieuse et fidèle : restauration gastronomique, épicerie fine, traiteurs.

Concurrence

Segment de niche, peu d'acteurs artisanaux comparables.

Le savoir-faire manuel et la capacité d'adaptation aux demandes spécifiques constituent une barrière naturelle à l'entrée.

Points forts

Marque reconnue et clientèle haut de gamme récurrente.

Certifications Bio et Label Rouge.

Capacité de production d'environ trois fois les volumes actuels, sans investissement majeur.

Bilan sans dette financière, trésorerie significative, immobilier inclus dans la cession.

Points faibles

Développement commercial historiquement porté par le fondateur, à structurer : principal levier de croissance.

Activité saisonnière, concentrée sur la période des fêtes.

Infos sur la cession

A propos de la cession de cette entreprise

Type de cession envisagée	Majoritaire
Raison principale de cession	Départ à la retraite
Complément	Les dirigeants sont disposés à accompagner le repreneur pendant une période de transition.
Prix de cession	Le vendeur n'a pas souhaité préciser le prix de cession.
L'immobilier est compris dans la cession.	

Profil de repreneur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale
Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur ce dossier	1 000 k€
Complément	Groupe agroalimentaire ou PME souhaitant se diversifier ou se renforcer sur cette niche, ou repreneur expérimenté en production agroalimentaire, avec adossement financier. Capacité attendue à s'adresser à une clientèle haut de gamme et à développer le chiffre d'affaires.