

Fabrication de produits fermentés à base de cajou

Annonce V87462 mise à jour le 24/11/2025

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SARL
Ancienneté de la société	Entre 5 et 10 ans
Localisation du siège	Pyrénées Atlantiques

Résumé général de l'activité

Fabrication de tartinables fermentés premium / alternatives fromagères végétales.

Une marque reconnue de tartinables fermentés à base de cajou, positionnée sur un segment premium, artisanal et gourmand.

Identité visuelle forte.

Communauté engagée et gamme complète (5 saveurs, 3 formats).

Marque prête à redéployer rapidement en retail et restauration.

La cession inclut :

- Marque + propriété intellectuelle.
- Recettes + process.
- Identité visuelle + packagings + templates Canva.
- Photos produits + contenus marketing.
- Site web + domaine + Instagram.
- Stock + matériel de production.
- Fichier clients/prospects.
- Tous les supports commerciaux.

Éléments chiffrés

Année de référence	2024
Fonds propres	3 k€
Dettes financières	4 k€

En k€/année	2022	2023	2024	2025
CA	130	120	110	
Marge brute	70	65	60	
EBE	15	10	5	
Rés. Exp.	10	5	0	
Rés. Net	5	-10	0	
Salariés	1	1	1	

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Une marque premium de tartinables fermentés à base de noix de cajou, située à la croisée du gourmet, du healthy et de l'artisanal moderne.

Elle s'adresse à un public à la recherche d'alternatives savoureuses, naturelles et différenciantes, sans revendiquer un positionnement vegan exclusif — pour toucher un marché large, curieux et amateur de bons produits.

Elle réunit trois univers clés :

- Le goût, avec des recettes uniques, gastronomiques et authentiques.
- La naturalité, grâce à des ingrédients simples, fermentés, sains.
- L'accessibilité, en évitant les codes restreints du 100% vegan pour séduire un public plus large.

Points forts

Un plaisir gourmand comparable à celui d'un fromage frais aromatisé.

Une qualité artisanale visible dans la texture, le goût et les packagings.

Une esthétique soignée, moderne et premium, qui attire les épiceries fines, coffee shops et restaurants.

Une utilisation culinaire polyvalente (tartenable, base de sauce, topping, planche apéro).

Sans militantisme, la marque incarne une nouvelle génération de produits sains : gourmands, créatifs, naturels et adaptés au quotidien de tous.

Produits différenciant sur un marché en croissance

Excellente perception client.

Forte demande e-commerce exprimée.

Points faibles

Packaging en verre qui peut engendrer des frais (poids du produit fini pour le transport).

Produits frais (difficile pour l'acheminement en B2C).

Infos sur la cession

A propos de la cession de cette entreprise

Type de cession envisagée	Majoritaire
Raison principale de cession	Changement d'activité du dirigeant
Prix de cession	125 k€

L'immobilier n'est pas compris dans la cession.

Profil de repreneur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale
Complément	Base solide pour DNVB, atelier food ou artisan.