

Fabrication boulangère, viennoiserie et snacking BtoB

Annonce V87491 mise à jour le 17/08/2026

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SARL
Ancienneté de la société	Plus de 10 ans
Localisation du siège	Isère

Résumé général de l'activité

Fabrication boulangère, viennoiserie et snacking BtoB

Entreprise spécialisée dans la fabrication de pains, viennoiseries et produits de snacking à destination d'une clientèle majoritaire professionnelle.

Avec un chiffre d'affaires supérieur à 1 M€ et une organisation structurée, la société réalise près de 80 % de son activité auprès d'une clientèle BtoB récurrente composée d'acteurs de la restauration collective, de sites industriels, d'entreprises et de collectivités.

Chiffres clés

- Chiffre d'affaires 2025 : 1,06 M€
- EBE 2025 : 72 K€ (non retraité)
- Résultat net 2025 : 58 K€
- Effectif : 10 salariés hors dirigeant
- Production : jusqu'à 10 000 pièces par jour
- Deux sites d'exploitation complémentaires

Points forts

- Positionnement majoritairement BtoB avec clientèle récurrente
- Contrat majeur de restauration collective multisites
- Activité répartie entre boulangerie (70 %) et viennoiserie/snacking (30 %)
- Outil de production performant comprenant fours Polin, chambres de pousse et équipements frigorifiques adaptés à une production industrielle
- Approvisionnement en matières premières premium grâce à un partenariat historique avec un meunier spécialisé
- Équipe stable et autonome avec ancienneté moyenne d'environ 4 ans
- Très faible endettement bancaire
- Trésorerie positive
- Potentiel de développement commercial auprès des réseaux de restauration collective, entreprises, collectivités et acteurs du snacking

Profil acquéreur

Cette opportunité s'adresse notamment à :

- Groupes de boulangerie industrielle ou semi-industrielle
- Acteurs de la restauration collective souhaitant internaliser une partie de leur production
- Fabricants de snacking ou de produits traiteur
- Entreprises agroalimentaires recherchant un site de production opérationnel
- Professionnels de la boulangerie souhaitant accélérer leur développement BtoB

Immobilier
Les murs d'exploitation sont détenus dans une SCI distincte.
Ils pourront être :

- Conservés avec mise en place d'un bail commercial de longue durée,
- Ou cédés concomitamment à l'opération selon le projet du repreneur.

Ensemble immobilier comprenant :

- Bâtiment d'exploitation d'environ 405 m²,
- Appartement de fonction d'environ 135 m².

Eléments chiffrés

Année de référence	2025
Fonds propres	570 k€
Dettes financières	5 k€
Trésorerie nette	95 k€

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA			1 100	
Marge brute				
EBE			70	
Rés. Exp.			60	
Rés. Net			60	
Salariés			10	

Indications concernant les éléments chiffrés

Conditions de cession
Cession de 100 % des parts sociales de la SARL.

- Prix de cession : 515 000 € TTC HAI
- Prix net vendeur : 491 400 €
- Honoraires CAP CESSION : 9,6% TTC
- Honoraires partagés à parts égales entre le cédant et l'acquéreur soit 23 600€ TTC chacun

Murs commerciaux disponibles à la cession en complément de l'opération si souhaité par le repreneur.
Dossier complet disponible après signature d'un engagement de confidentialité et validation du projet de reprise.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Activité mixte répartie entre boulangerie (70 %) et snacking-viennoiseries (30 %).

Un contrat majeur de restauration collective multisites générant environ 30 % du chiffre d'affaires.

Outil industriel performant avec fours Polin, chambres de pousse et équipements de froid adaptés aux besoins de production.

Points forts

Outil industriel calibré : 10 000 pièces/jour, fours Polin, process stables, farine à hydratation améliorée.

Portefeuille B2B premium : contrat Elior, références locales fortes.

Murs via SCI.

Organisation légère (10 CDI).

Réputation régionale solide et relations de confiance avec les maîtres d'ouvrage.

BFR structurellement favorable.

Matière première de qualité supérieure grâce à un partenariat avec un meunier proposant du blé étuvé et une hydratation améliorée (+8 %).

Organisation stable avec 10 CDI et une ancienneté moyenne de 4 ans.

Immobilier détenu via une SCI : bâtiment d'exploitation de 405 m² et appartement de fonction de 135 m².

Activité en croissance régulière, avec une rentabilité en amélioration.

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	515 k€
L'immobilier n'est pas compris dans la cession.	
Prix de l'immobilier uniquement	772 k€

Profil de repreneur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale ou fonds d'investissement
Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur ce dossier	350 k€
Complément	• Groupes de boulangerie industrielle ou semi-industrielle • Acteurs de la restauration collective souhaitant internaliser une partie de leur production • Fabricants de snacking ou de produits traiteur • Entreprises agroalimentaires recherchant un site de production opérationnel • Professionnels de la boulangerie souhaitant accélérer leur développement BtoB