

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

Annonce V90631 mise à jour 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

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**

Éléments chiffrés

Année de référence	2025
Fonds propres	30 k€
Dettes financières	0 k€

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA			2	

En k€/année	2023	2024	2025	2026
Marge brute				
EBE			-50	
Rés. Exp.			-50	
Rés. Net			-50	
Salariés			0	

Indications concernant les éléments chiffrés

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 m² 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 m² (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.
- Transpalette 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).

Positionnement concurrence

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.

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
Complément	Une réorganisation et un nouveau projet.
Prix de cession	55 k€
L'immobilier n'est pas 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	10 k€
Complément	Cible idéale pour entrepreneur, marque food, traiteur, dark kitchen ou activité agroalimentaire artisanale / semi-industrielle.