



Services

À La Grand-Croix, la Boucherie Bayle a été cédée à Solexia

Fondée en 1972, la PME familiale d'une quarantaine de salariés a rejoint le pôle agroalimentaire du fonds d'investissement lyonnais.

Poursuivant sa politique de croissance externe, Solexia a bouclé en octobre 2024, le rachat du transformateur de viande réputé de La Grand-Croix : la Maison Bayle. Fondée par les époux André Bayle et Marie-Thérèse Bayle, en 1972, elle était jusqu'alors dirigée par Olivier Bayle, âgé de 52 ans, représentant la 3^e génération. Solexia, aujourd'hui présidé par Eric Versini et Hervé Kratiroff, ajoute cette PME familiale à son pôle agroalimentaire qui représente une part de 95 millions d'euros. Ces dernières années, Olivier Bayle a développé les ventes en ligne, en complément de celles effectuées sur l'unique point de vente physique de cette boucherie, dans la vallée du Gier, et via son camion parcourant les marchés. Spécialiste de la viande de bœuf de race limousine, l'entreprise

commercialise également des produits d'épicerie fine dans sa boutique de 300 mètres carrés de surface de vente et d'une quarantaine de mètres d'étalage. Elle a été rénovée en 2021 moyennant un investissement de 500 000 euros. Cette PME familiale a un effectif de plus d'une quarantaine de salariés, dont en permanence une dizaine d'apprentis. En croissance, son chiffre d'affaires de l'exercice 2023 s'est approché des 10 millions d'euros. Également en progression, l'activité du fonds d'investissement lyonnais, Solexia atteignait de son côté l'an dernier 130 millions d'euros de chiffre d'affaires. Cette croissance va être renforcée par l'acquisition de trois autres sociétés qui doit être finalisée d'ici la fin de l'année.

D.M.



© DR - Une fourgonnette Bayle participe à plusieurs marchés de la Loire et du Rhône.