

Transformation agroalimentaire dans le Vaucluse (84)

Annonce **C1331343** postée le **04/novembre/2025**

Description de l'activité

A vendre une société artisanale de transformation agroalimentaire.

Implantée au cœur du Vaucluse, dans l'un des terroirs les plus réputés de la gastronomie française, cette entreprise artisanale de référence est spécialisée dans la transformation et la valorisation de la truffe.

Forte d'un savoir-faire transmis et reconnu, la société propose une gamme de produits élaborés avec exigence et authenticité : Truffes fraîches et transformées, préparations culinaires, condiments, et spécialités haut de gamme destinées aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels de la restauration.

L'entreprise bénéficie d'une excellente notoriété locale et nationale, soutenue par une clientèle fidèle et des partenariats solides dans le monde de la gastronomie et de l'épicerie fine.

Les locaux, parfaitement entretenus et fonctionnels, comprennent : Un atelier de transformation agréé, une zone de stockage adaptée aux produits frais et transformés, un espace de vente permettant un contact direct avec la clientèle.

La structure est livrée clé en main, avec tout le matériel professionnel nécessaire à la production, ainsi que l'ensemble des recettes, process et fournisseurs historiques.

Idéal pour un artisan, un chef ou un entrepreneur souhaitant développer une activité autour du produit d'excellence qu'est la truffe ou pour un acteur du secteur souhaitant élargir son offre haut de gamme.

CA 2024 / 2025 : 463 keuros.

Prix de vente : 137,5 keuros.

Éléments chiffrés :

CA en 2025	462 000 €
EBE en 2025	51 000 €

Logement de fonction présent : non

Informations sur la cession

Raison de la cession :	Changement d'activité
Type de cession :	fonds de commerce
Prix de cession :	137 500 € FAI
Apport personnel nécessaire :	55 000 €
Profil(s) possible(s) :	professionnel(s)

Localisation

Localisation : **Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Photos

Il n'y a pas de photos pour cette annonce.