

2023 • BIENVENUE SUR LE SITE DE **SOCOPA VILLEFRANCHE**.

Le Groupe Bigard, c'est avant tout une histoire familiale guidée par une passion : l'Art de la Viande.



BIGARD • CHARAL • SOCOPA

L'Art de Réussir



L'Art de la Viande



VISION GROUPE



L'Art de la Viande



3^{ème} INDUSTRIEL EUROPÉEN DE VIANDE

€ 5 Milliards de chiffre d'affaires.

14 000 Collaborateurs en France.

59 Implantations industrielles et commerciales en France.



Avec différents produits :



L'Art de la Viande



ACTUELLEMENT, LE GROUPE BIGARD :

3 principales marques :



L'Art de la Viande



ACTUELLEMENT, LE GROUPE BIGARD :

N°1 en France pour la viande & en Europe pour le bœuf.

N°3 en Europe pour la viande.

Ventes groupe :

15% : Carcasses,

35% : Sous-vide,

50% : Élaborées.



24.000

Vaches / semaine



110.000

Porcs / semaine



4.200

Veaux / semaine



14.500

Agneaux / semaine

%
PDM (semaine)

40 %

19 %

20 %

12 %



L'Art de la Viande



VISION GÉOGRAPHIQUE DU GROUPE BIGARD

59 implantations industrielles et commerciales (avec 28 abattoirs).

-  BIGARD
-  CHARAL
-  SOCOPA
-  BIGARD Distribution
-  CODEVIA, SOL, Veaux du Rouergue
-  BBV, SOVIA, LAG
-  CIPA, BICHON, Nick WINTERS
-  GALLAIS Viandes
-  ARCADIE Viandes
-  SAS DESTREL
-  CET



L'Art de la Viande





VISION SITE



L'Art de la Viande



HISTORIQUE



- ▶ **1935**
Création du site de production et de vente «Éleveurs du bourbonnais SA» avec un abattage de 20 bovins / semaine.
- ▶ **1976**
Installation d'une chaîne d'abattage mécanisée pour 35 bovins / heure et lancement du premier atelier «VHS».
- ▶ **1980**
Evolution d' «Éleveurs du bourbonnais SA» pour FRANVIL SOCOPA.
- ▶ **1987**
Evolution de FRANVIL SOCOPA pour SOCOPA VILLEFRANCHE D'ALLIER.
- ▶ **2009**
SOCOPA VILLEFRANCHE D'ALLIER intègre le GROUPE BIGARD.
- ▶ **GRAND PROJET 2020-2023**
Bouverie / Abattoir / SDM4.



L'Art de la Viande





L'Art de la Viande

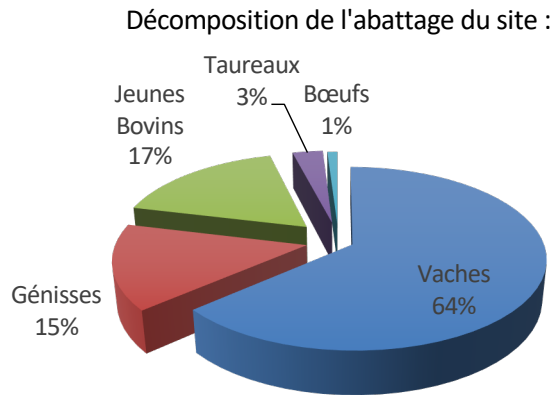




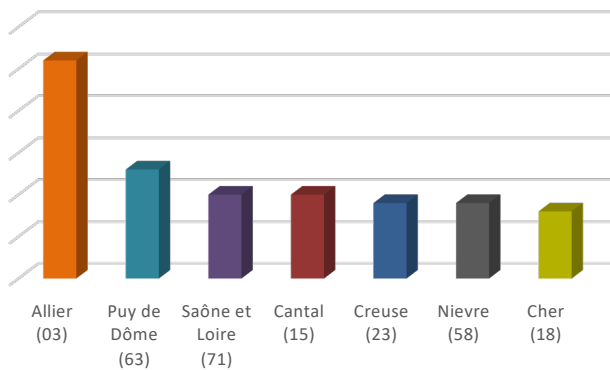
SOCOPA VILLEFRANCHE

- **38000 T** commercialisées en 2022
- **Effectifs** : 550 employés et 70 prestataires (désossage et nettoyage)
- **Chiffre d'affaires** : 300 M€
- **Volume abattu** : 26 000 T
66 700 gros bovins (1250/semaine)
- **Achats extérieurs** : 17000 T

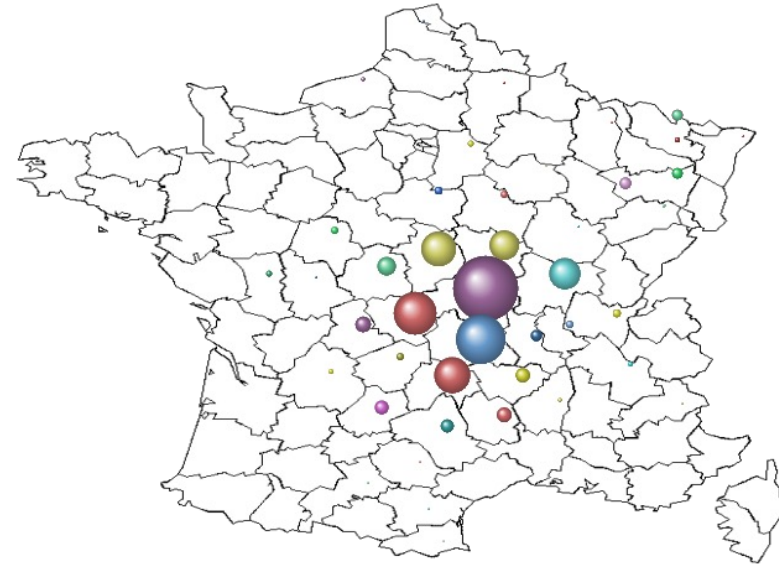
ABATTAGE DU SITE SOCOPA VILLEFRANCHE D'ALLIER



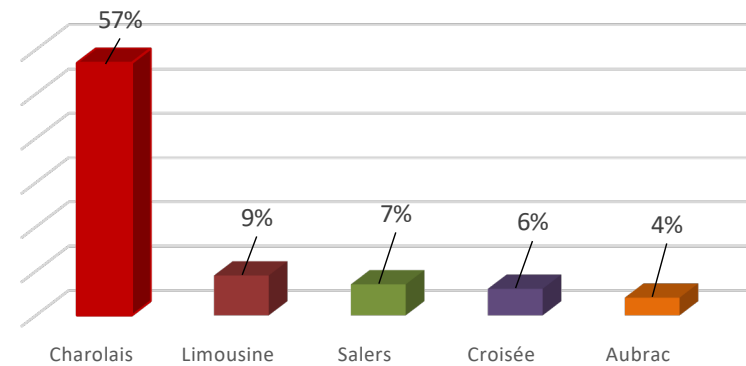
Représentation géographique de la provenance des bovins :



66700 gros bovins abattus en 2022



Décomposition de l'abattage des vaches race à viande :



L'Art de la Viande



APPROVISIONNEMENT

1 fournisseur majoritaire pour Socopa Villefranche d'Allier :

- 4 500 éleveurs,
 - 200 000 bovins commercialisés,
- Homogénéité du produit, grâce au flux et à l'offre produit.

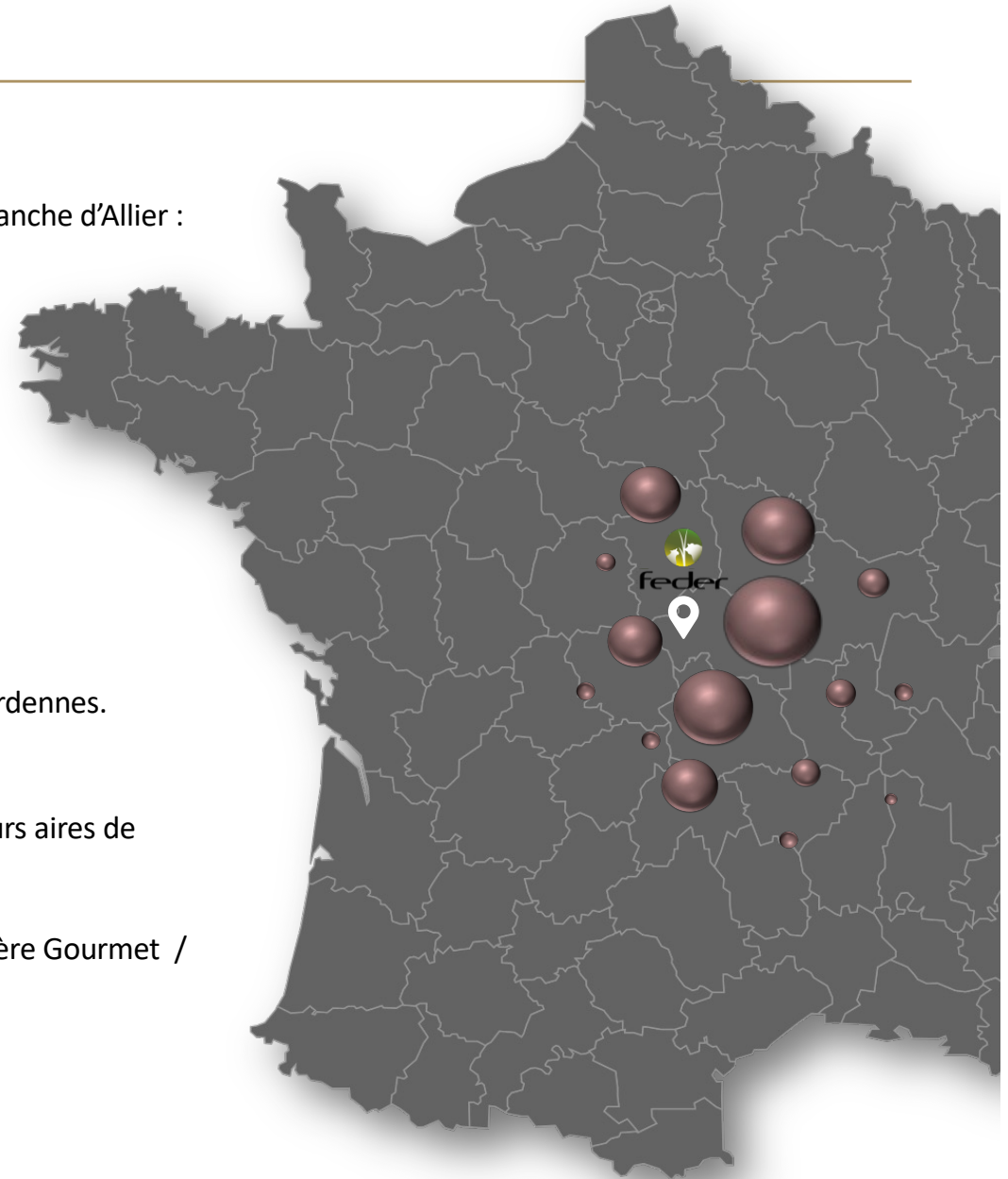
3 régions : Auvergne, Bourgogne et Champagne Ardennes.

80% de nos animaux viennent de moins de 100 km de leurs aires de production (avantage géographique).

- Répondant aux cahiers de charges qualités : Label Rouge / Père Gourmet / Génisse Casino / ...



La filière de génisses dans le Massif Central*



L'Art de la Viande



LABELS ET PICTOGRAMMES DE QUALITÉ :

Bœuf



Veau



Agneau



Porc



L'Art de la Viande



POLITIQUE BIEN-TRAITANCE ANIMALE

L'accueil des animaux au sein de nos outils :

- La phase de déchargement,
- Le logement,
- La relation Homme/animal au sein de nos structures,
- L'insensibilisation : « étourdissement ».



Le Groupe BIGARD dispose de son propre organisme de formation : l'École des Métiers BIGARD, habilité par les autorités à dispenser ces formations

ÉCOLE DES MÉTIERS
BIGARD

La formation du personnel en contact avec les animaux :

- L'ensemble des opérateurs de l'entreprise en contact avec les animaux vivants,
- Réglementée, évaluée, régulière, s'appuyant sur la pratique et la théorique (avec accompagnement).

Les modules de formation BIGARD ont été créés avec la participation d'une éthologue (spécialiste du comportement animal)

Première démarche de qualité du métier d'éleveur qui met en avant des pratiques modernes, responsables et attentives aux attentes des consommateurs.

CETTE CHARTE SE DÉCLINE À TRAVERS 6 AXES QUI ASSURENT UN MODE D'ÉLEVAGE EN ADÉQUATION AVEC LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX :

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 • Traçabilité des animaux | 4 • Qualité du lait |
| 2 • Santé du troupeau | 5 • Bien-être animal et sécurité |
| 3 • Alimentation des animaux | 6 • Protection de l'environnement |



L'Art de la Viande



POLITIQUE BIEN-TRAITANCE ANIMALE

- Le contrôle continu des Services Vétérinaires Officiels est totalement indépendants,
- Veille permanente au respect de la réglementation dans chaque abattoir du Groupe,
- Les audits inopinés tierce partie Groupe BIGARD (s'agissant d'une démarche volontaire) sont fait par un vétérinaire ou éthologue extérieur indépendant,
- Le protocole couvre l'ensemble du processus, soit près de 200 points de contrôle.



100%

des opérateurs en contact avec les animaux vivants disposent du certificat de compétence officiel délivré à l'issue d'une formation.

+ 1000

opérateurs formés et qualifiés par L'École des Métiers BIGARD depuis son habilitation.

+ 90

RPA sur le Groupe BIGARD (au minimum 2 par site).

2

vétérinaires à la direction qualité.

100%

des abattoirs du Groupe BIGARD audités inopinément par un tiers indépendant.

92%

Note moyenne obtenue sur le Groupe BIGARD lors des audits en 2018.



L'Art de la Viande



RSE: RESPONSABILITÉ SOCIETALE DE L'ENTREPRISE

Une gestion durable des ressources :

La politique environnementale du Groupe BIGARD est basée sur la conformité de ses installations aux réglementations environnementales.



01 Tri et revalorisation

Les filières de tri et de revalorisation sont systématiquement privilégiées pour les déchets non organiques (papier, carton, déchets de maintenance).



02 Certifications

19 sites du Groupe sont certifiés IFS, BRC, ISO 9001 ou ISO 14001.



03 Émissions de "GES"

Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue, le Groupe a effectué un bilan de ses émissions de gaz à effet de serre en 2012 et 2015. On peut constater une baisse de ses émissions de l'ordre de 7%.



04 Emballages

Une attention particulière est apportée aux emballages. Le Groupe a été le premier à mettre sur le marché des barquettes «monomatériaux recyclables» (PET) ce qui lui a valu de recevoir en 2016 la Marianne d'Or développement durable.



05 Épuration des rejets

Le Groupe investit dans l'épuration de ses rejets aqueux :

- 11 stations d'épuration autonomes,
- 22 dispositifs de prétraitement.



06 Engagé RSE

En 2018, la filière Élevage et Viande a été la première du secteur agroalimentaire à être labellisée par l'AFNOR pour cette démarche RSO, « Engagé RSE – confirmé » de niveau 3 sur 4.



L'Art de la Viande





MERCI DE VOTRE ÉCOUTE



L'Art de la Viande

