

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<sup>ème</sup> 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.



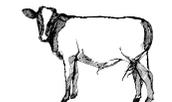
**24.000**

Vaches / semaine



**110.000**

Porcs / semaine



**4.200**

Veaux / semaine



**14.500**

Agneaux / semaine

%  
PDM (semaine)

40 %

19 %

20 %

12 %



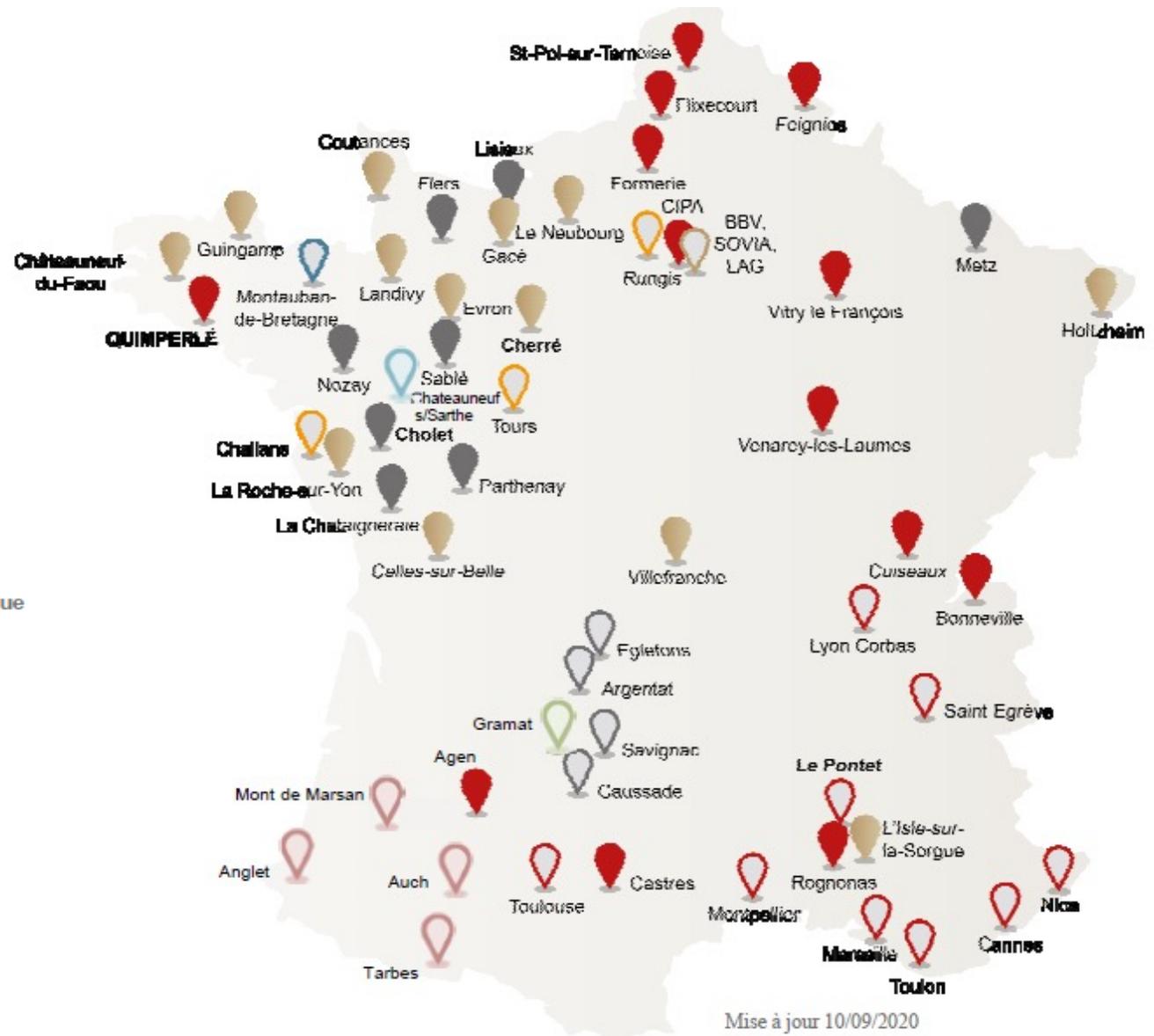
L'Art de la Viande



# 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



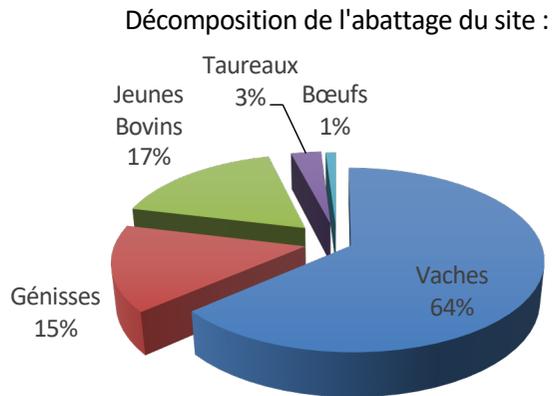


## SOCOPA VILLEFRANCHE

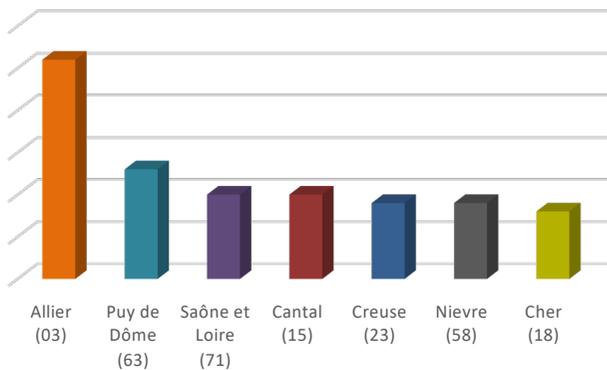
---

- **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

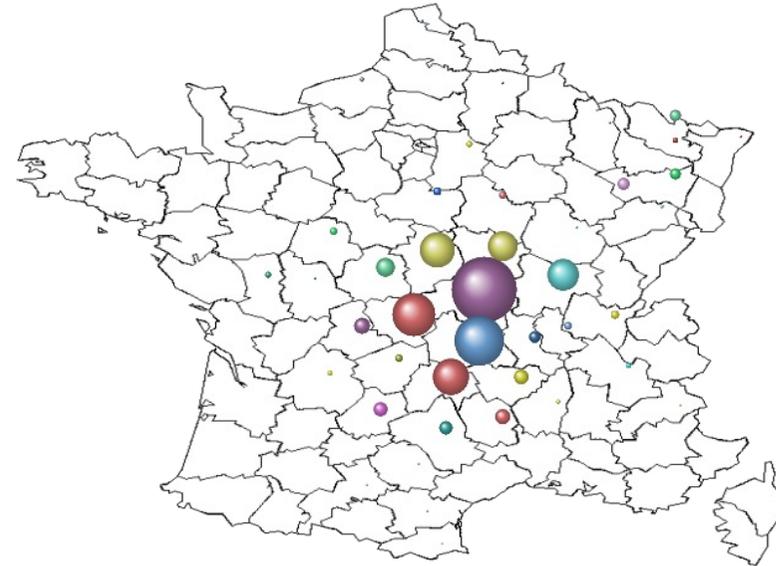
# ABATTAGE DU SITE SOCOPA VILLEFRANCHE D'ALLIER



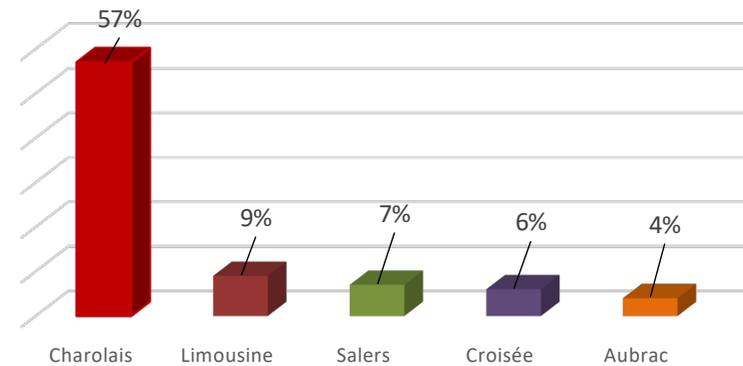
Représentation géographique de la provenance des bovins :



66700 gros bovins abattus en 2022



Décomposition de l'abattage des vaches race à viande :



# 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.

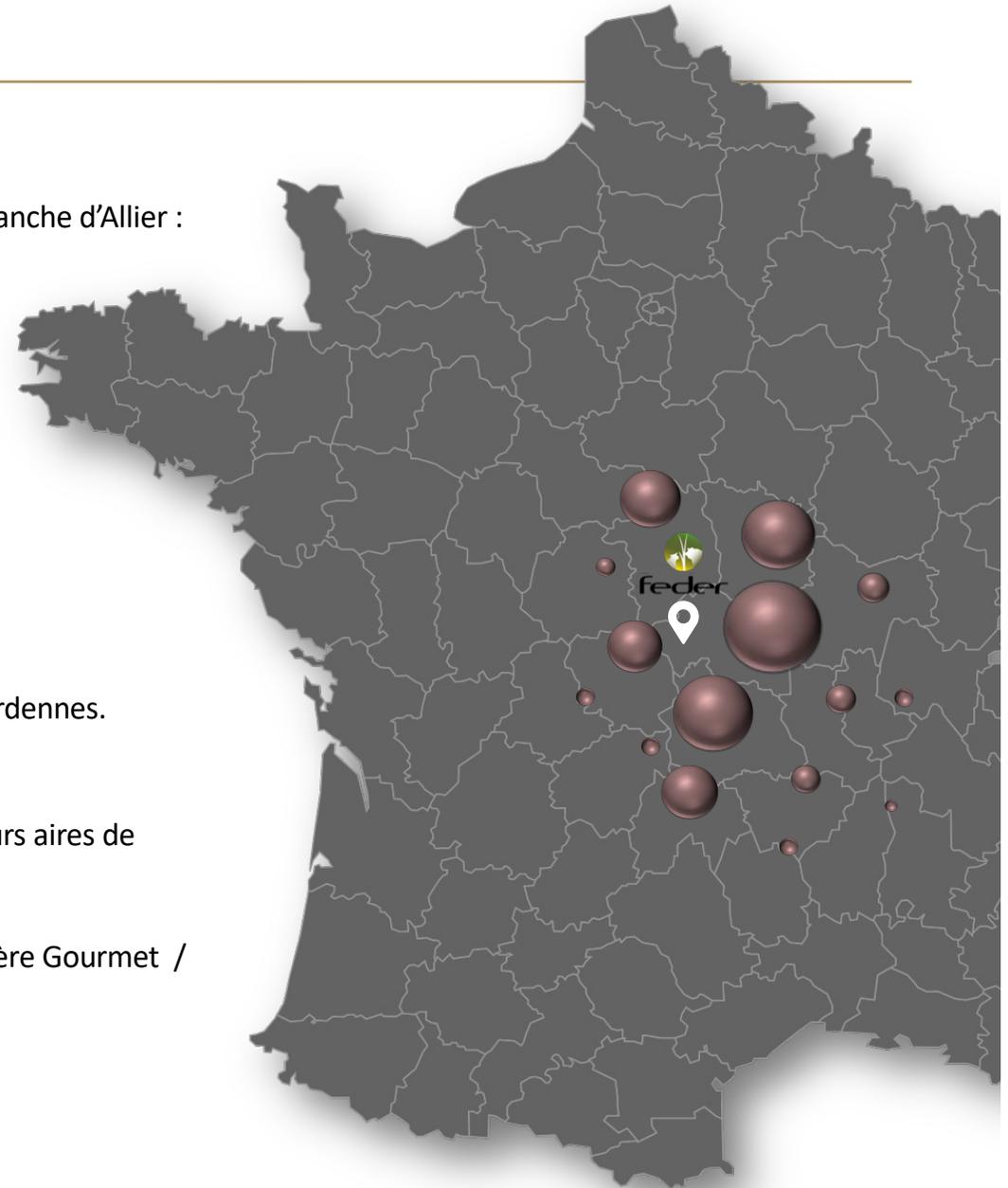
## 3 régions : Auvergne, Bourgogne et Champagne Ardennes.

**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

