



# UN OUTIL DIMENSIONNÉ

Acteur majeur de la profession avec  
**une capacité d'abattage de  
40 000 porcs/semaine,**  
nos outils sont implantés en plein cœur  
de la région Bretagne.



# L'outil

- Une vaste porcherie munie de **17 quais de réception**. Un seul objectif : le bien-être des animaux, en les prenant en charge dès leur arrivée et en les laissant se reposer dans un environnement calme.
- « Aussitôt abattu, aussitôt refroidi » : **une chaîne courte (200 m) et rapide (20 min)**, qui n'a pas d'équivalent dans le métier, permet de relever le défi de la fraîcheur.
- Un refroidissement sec et rapide de la carcasse après abattage permet de conserver **un statut bactériologique optimum** au produit.



800  
PORCS PAR HEURE



# Le personnel

- Des pratiques éprouvées, dans une recherche permanente de qualité, permettent de garantir un **haut niveau de sécurité alimentaire**.
- **Un personnel d'expérience** où toutes les classes d'âge sont représentées, signe d'une belle vitalité et de pratiques pérennes.



# Le service

- Une course contre la montre qui démarre dès l'abattage, garantie du **maximum de fraîcheur** chez le client.
- **Un travail sur mesure** avec une affectation des carcasses à chaque client dès la fin de l'abattage.
- Des arbitrages journaliers pour le maintien du meilleur statut microbiologique : grâce à une **capacité de surgélation très importante**, les produits non expédiés en frais sont systématiquement surgelés quotidiennement à l'issue de leur préparation.
- **Une forte réactivité** au service des clients, permettant de répondre en temps réel aux nouvelles commandes.
- Une ouverture sur le monde : **des produits vendus dans de nombreux pays**.



HACCP