

**HONGRIE ROUMANIE BELGIQUE PAYS DE GALLES**



# NOTRE HISTOIRE FAMILIALE ET NOTRE ÉVOLUTION



Les familles présentes sur les marchés.

**Années 1960**



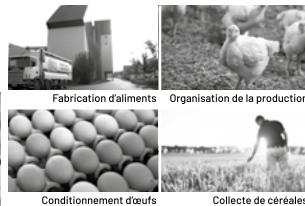
Création du Cavol à Loué (72), site spécialisé pour les volailles fermières de Loué.

**1981**



Création du site de DPE (Département des Produits Élaborés) à Sablé, développement des produits élaborés.

**1990**



Création du pôle amont, né du rapprochement avec le Groupe Huttepain Aliments à La Chapelle Saint Aubin (72). LDC s'appuie désormais sur une filière complète du champ à l'assiette.

**2001**



Accord d'alliance avec le Groupe Avril pour reprendre les outils volaille Glon/Sanders.

**2015**



Reprise des activités Ronsard.

**2021**



Reprise de ECF en Allemagne.



Reprise de Indypol & Konspol en Pologne.



Reprise des Délices de Saint Léonard.

**2024**

**1970**

Création de L.D.C. avec la fusion des sociétés Lambert Dodard Chancereul. Création d'une unité moderne regroupant les activités à Saint-Laurent, Sablé sur Sarthe, siège actuel du Groupe.



**1989**

Rapprochement avec Guillet à Daumeray (49) et association avec la famille Guillet.



**2000**

Reprise de Drosed en Pologne dont Roldrob, Drop et Sedar. Début de l'internationalisation.



**2009**

Reprise des sociétés Marie Frais et Surgelés / Reprise des sociétés Arrivé Maître CoQ.



**2018**

Lancement de notre stratégie RSE

*Agir avec nos territoires*



**2023**

Reprise d'Ovoteam et de Matines, développement des ovoproduits.



**SOMMAIRE**



# QUELQUES CHIFFRES CLÉS

Exercice clos au 29 février 2024

**6,2**  
MILLIARDS D'EUROS  
de chiffre d'affaires  
2023/2024



**2ème**  
ACTEUR EN TERMES DE  
CHIFFRE D'AFFAIRES  
ALIMENTAIRE EN FRANCE (2022)

**1er**  
ÉLEVAGE PLEIN AIR,  
LABEL ROUGE  
ET BIO



**+ de 8 000**  
ÉLEVEURS partenaires  
dont 6 500 en France

**3ème**  
GÉNÉRATION active

**14**  
PERSONNES ISSUES  
DES FAMILLES  
dans les différentes fonctions

**+ de 26 000**  
COLLABORATEURS  
dont environ  
4 200 hors France  
(Août 2024)



**+ de 130**  
MÉTIERS  
différents

**1er**  
GROUPE FRANÇAIS  
VOLAILLE  
et un des leaders européens



**2ème**  
GROUPE  
FRANÇAIS  
TRAITEUR

**1er**  
GROUPE SUR LES PLATS CUISINÉS  
ET PRODUITS ASIATIQUES

**+ de 9 000**  
COLLABORATEURS  
actionnaires

**73**  
MILLIONS d'euros  
reversés aux salariés  
(intéressement & participation)

**119**  
SITES industriels et logistiques  
en Europe



**5**  
BUREAUX à l'International  
(Août 2024)

**280**  
MILLIONS d'euros  
d'investissements  
sur l'exercice



Prévisions 2024 :  
**350**  
millions d'euros d'investissements

“

**Philippe GELIN,**  
Président du Directoire



Né il y a plus de 50 ans du rapprochement des familles Lambert, Dodard et Chancereul, le Groupe LDC est aujourd'hui le n°1 français de la volaille, un des leaders européens, et le n°2 français du traiteur. Nous entendons continuer de proposer des produits de qualité à des prix accessibles, apportant aux consommateurs le goût, la santé, le service, l'origine locale, sous la bannière de marques fortes dans le respect de notre politique de développement durable.

La confiance de nos salariés, de nos clients, et de nos éleveurs nous a permis de construire ce Groupe, composé de véritables entreprises autonomes développant leur projet en cohérence avec la stratégie du Groupe. La réussite de ces entreprises repose sur leur capacité à s'appuyer sur leur histoire, à acquérir les savoir-faire du Groupe et à innover dans tous les domaines. Nous agissons, de manière responsable, dans le respect de tous et de l'environnement pour favoriser une croissance durable portée par notre projet "Agir avec nos territoires".

Pour cela, la santé et la sécurité de l'ensemble de nos salariés est et restera notre priorité. Ce sont eux qui assurent la qualité de nos produits, les démarches d'amélioration continue et une ambiance d'écoute et de respect favorable à la vie collective.

Notre réussite est le fruit du travail bien fait et du talent des femmes et des hommes qui œuvrent chaque jour sur chacun de nos sites. Ensemble, nous saurons répondre aux nouveaux challenges de nos marchés en France et à l'International pour continuer à développer durablement le Groupe familial LDC.

*Chers collègues en poste ou qui nous rejoignez, chers partenaires, vous retrouverez dans ce document les informations pour mieux connaître l'organisation et l'évolution de notre Groupe, et ainsi faciliter les échanges..*

Merci et bonne lecture !

**SOMMAIRE**



# NOTRE ORGANISATION

Le Groupe LDC repose aujourd'hui sur une organisation décentralisée bâtie autour de 4 pôles (amont, volaille, traiteur et international). Les filiales sont autonomes avec chacune à leur tête un directeur général, favorisant la prise de décision et l'action au plus près des attentes du terrain. Les directeurs de sites ainsi responsabilisés se mobilisent avec réactivité et efficacité. Notre modèle familial offre la souplesse et la créativité d'une PME. Grâce à nos fonctions transversales, assurant le conseil, le contrôle, la cohérence et la communication, nous avançons en synergie et partageons les meilleures pratiques et expériences.

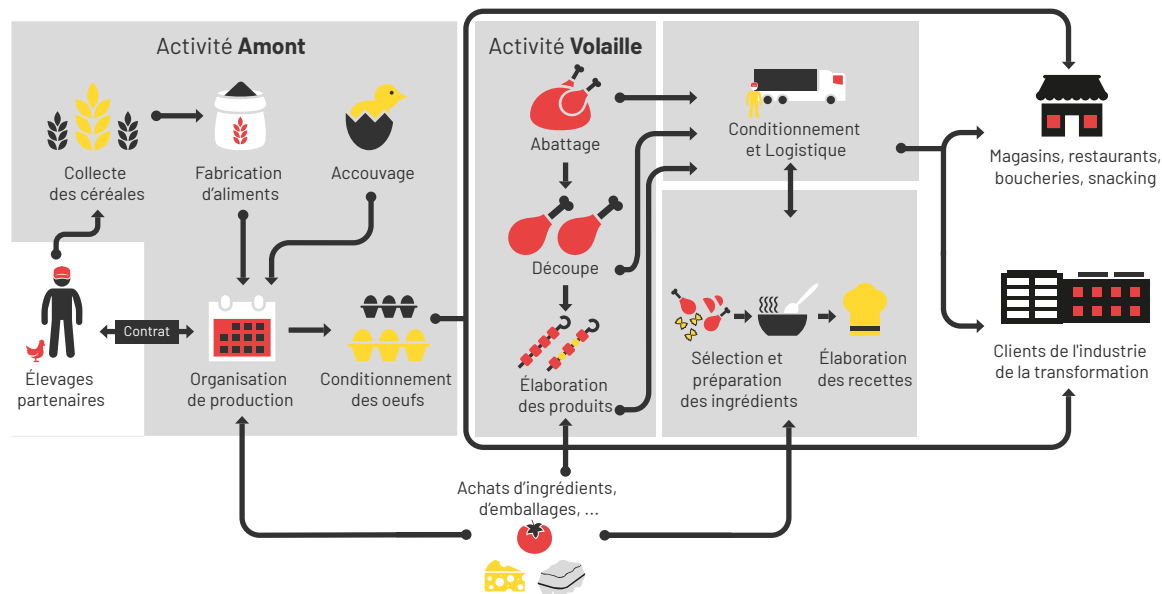
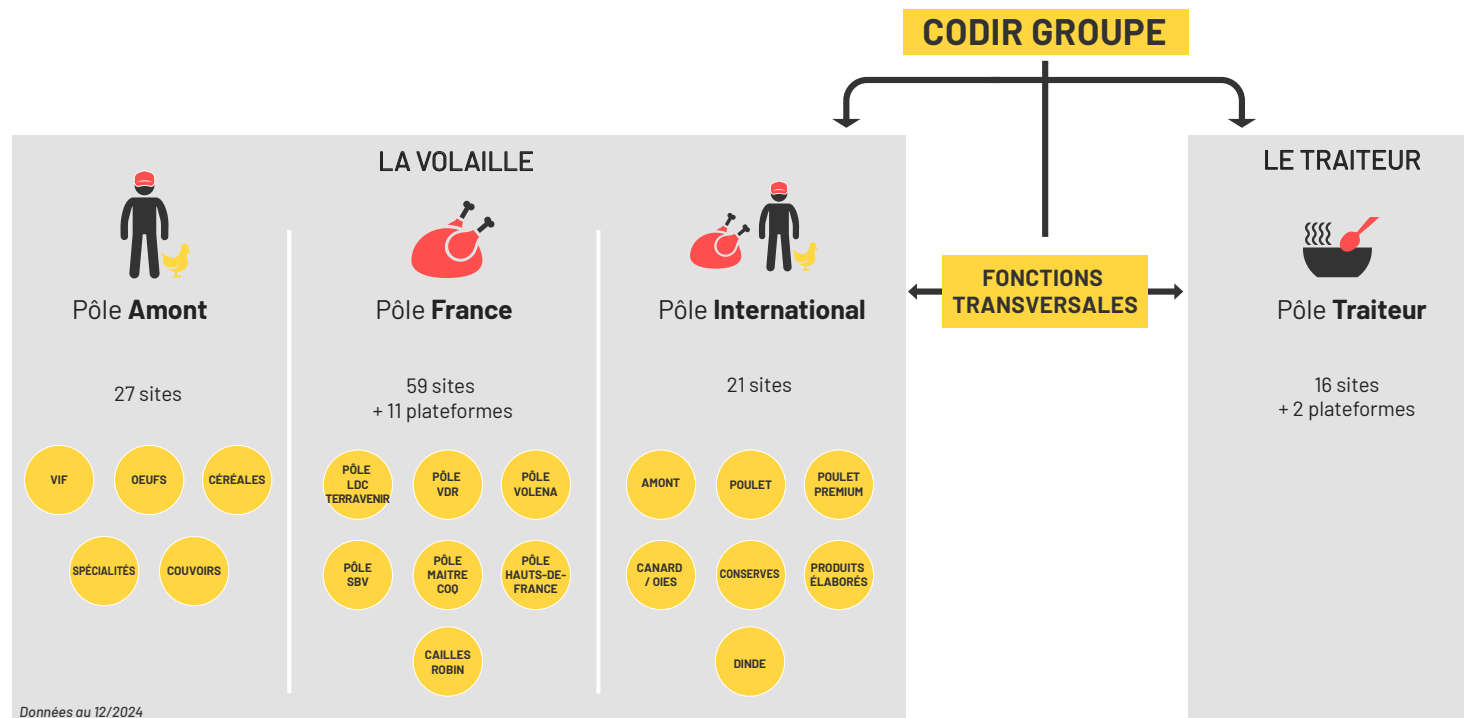
Le Groupe est composé d'une multitude d'entreprises développant leur projet en autonomie et en cohérence avec la stratégie définie par le Groupe.

Au fil de son histoire, le Groupe a développé des pôles par activité et par région pour accompagner sa croissance d'une organisation adaptée et de proximité, qui préserve la décentralisation. Le Groupe a ainsi polarisé son organisation autour de ses deux activités : la Volaille (dont l'Amont & l'International) et le Traiteur.

Le siège regroupe des directions fonctionnelles qui accompagnent les filiales :

les ressources humaines, le contrôle de gestion, l'environnement, les filières volaille et élaborés, l'international, l'informatique, la logistique, le marketing et les médias, la prévention, la qualité, la recherche et le développement (R&D), la santé et sécurité au travail, le technique et le développement durable.

Au sein des pôles régionaux, les filiales développent de plus en plus des fonctions supports de proximité sans se substituer aux fonctions Groupe.



Un site est une activité autonome pilotée par un directeur.

**SOMMAIRE**

# NOTRE ORGANISATION

## LE COMITÉ DE DIRECTION



## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**MANUELA  
GOURICHON**  
Qualité



**ALEXANDRA  
TISSIEVY**  
Sécurité & Santé  
au Travail



**MONIQUE  
MEUNERVIER**  
Contrôle  
de gestion



**CAROLINE  
LEMOINE**  
Environnement



**SÉBASTIEN  
VERDIER**  
Commerce &  
Marketing



**STÉPHANE  
PLUMAS**  
Informatique



**THIERRY  
MAUCOTEL**  
Recherche &  
Développement



**DYLAN  
CHEVALIER**  
Développement  
durable  
& Communication

## NOTRE PROJET



Bien nourrir les consommateurs avec des produits de qualité, accessibles, sains et respectueux de l'environnement, issus de filières responsables et qui contribuent au développement des territoires.



Satisfaire les besoins de nos clients en leur apportant durablement qualité, service, proximité et innovation.



Faire que les femmes et les hommes, qu'ils soient collaborateurs, éleveurs ou partenaires de la filière se sentent bien au contact de l'entreprise en privilégiant bienveillance, respect, écoute et partage de performance.

## NOS VALEURS

### LE TRAVAIL BIEN FAIT

Nous aimons le travail bien fait, bien organisé, les actions concrètes qui permettent de régler les difficultés du quotidien par l'implication de l'encadrement et des salariés.



### L'INNOVATION

Depuis toujours, nous créons, nous inventons dans tous les domaines : produit, technique, social. Nous avons toujours le même objectif : améliorer les équilibres matière, la qualité et les conditions de travail.



### LA RESPONSABILITÉ

Être responsable, c'est agir et décider dans l'intérêt de l'entreprise. C'est investir pour l'avenir, la sécurité et la santé de nos collaborateurs, ainsi que la pérennité du Groupe, tout en préservant l'environnement.



### LE RESPECT

Ce respect, c'est celui que nous avons notamment pour les clients, les salariés et les éleveurs. Respecter, c'est écouter, accepter l'erreur, privilégier le travail en équipe, fonder notre richesse sur nos différences et nos complémentarités.



### LA PERFORMANCE

Être performant, c'est partager les bonnes pratiques et favoriser les démarches d'amélioration continue. C'est également promouvoir la culture du résultat, tout en acceptant la remise en cause.



### LA SIMPLICITÉ

L'humilité est un des fondements de cette simplicité caractéristique de notre Groupe. Il est également important pour chacun de rester accessible, d'aller à l'essentiel. Enfin, être simple, c'est bien entendu avoir du bon sens.



**SOMMAIRE**





## NOS 4 RÈGLES DE VIE

### 1 L'INFORMATION :

- La transmettre,
- Répondre à toutes les questions,
- Chercher l'information en allant sur le terrain.

### 3

**LA CONSULTATION** des personnes compétentes, responsables et intéressées.

### 2

### LA RESPONSABILITÉ ET LA SUBSIDIARITÉ :

- Donner "le clou et le marteau" à chacun,
- Œuvrer à la cohérence commune.

### 4

### LA RECONNAISSANCE

- Respecter les règles de courtoisie sociale et de politesse,
- Reconnaître le travail accompli, l'évaluer avec équité,
- Offrir des possibilités d'évolution professionnelle,
- Clarifier les processus de rémunération,
- Respecter les règles de vie.

## NOS PRODUITS

% du chiffre d'affaires

*L'innovation permanente pour s'adapter aux nouveaux besoins*

16%



Volailles entières  
et oeufs

7%



41%



Produits découpés

19%



Produits élaborés

17%



Produits traiteur



**SOMMAIRE**

# Notre stratégie SYNTHÈSE 2024

*Agir avec nos territoires*



**Emmanuel PEUVRET**  
Éleveur Nature d'Éleveurs  
en partenariat avec  
Huttepain Aliments



Je m'appelle Emmanuel et j'ai repris la ferme familiale à la retraite de mes parents en 2016. Je fais de la polyculture-élevage, j'ai des bovins et 2 bâtiments de volailles Nature d'Éleveurs. Tous les matins, je m'occupe de vérifier la santé de mes volailles : je vérifie leur eau, l'aliment, leur poids et leur comportement. Mes bâtiments sont isolés, équipés d'une chaudière bois et de LED pour consommer moins d'énergie. Avec la démarche Nature d'Éleveurs nous avons installé des fenêtres, des pierres à picorer, des perchoirs et la radio pour le bien-être de nos animaux. J'aime dans mon métier chaque démarrage de lot, notamment lorsque l'on met les poussins dans les bâtiments. J'aime aussi le côté technique de la profession avec le suivi des volailles tout au long de leur vie. C'était une opportunité pour moi de passer Nature d'Éleveurs à la fois pour le bien-être animal et pour répondre à la demande des consommateurs. Aujourd'hui, manger de la volaille française c'est être assuré de la traçabilité du produit.



**Laetitia GIN**  
Responsable nutrition chez  
LDC depuis 2013

Avec les chartes nutritionnelles des marques Le Gaulois, Maître CoQ, Marie et Poule et Toque, les équipes travaillent à la réduction et la suppression des additifs dans les produits. Chez LDC, nous avons mené un travail complet d'évaluation du risque toxicologique des additifs autorisés par la réglementation européenne et nous les avons classés. Pour faire simple, au quotidien, nous simplifions ainsi la liste des ingrédients de nos recettes et développons des alternatives aux additifs.



**Corinne KNYSZEWSKIALI**  
Animatrice sécurité  
chez Farmor Guingamp,  
dans le Groupe depuis 1994



Farmor voulait contribuer à la préservation de l'environnement et à la biodiversité, nous avons donc installé 3 ruches sur notre site en 2011 avec une jachère fleurie. Chaque année, la récolte varie entre 50 kg et 65 kg de miel. Pour habiller les pots de miel, nous avons organisé un concours de dessins auprès des enfants des salariés. En 2014 et 2015 nous avons vendu notre récolte aux salariés, et l'ensemble des bénéfices a été reversé à l'association KANGOUROU, au centre hospitalier de Saint-Brieuc, dont la mission est d'améliorer les conditions des enfants et des adolescents hospitalisés.



**Nicolas GOIRAND**  
Conducteur de machines  
chez Agis Avignon depuis 2021  
et dans le Groupe depuis 2016

En poste d'opérateur de machines depuis 5 ans chez LDC Aquitaine, j'ai souhaité revenir aux sources dans ma région natale. J'ai évoqué mon souhait de mobilité auprès de mon chef de service qui l'a transmise au service RH fin juillet 2021. Le contact avec l'équipe RH d'Agis a été établi rapidement, j'ai réalisé un entretien sur le site d'Avignon courant août. L'entretien s'est très bien déroulé et j'ai eu l'opportunité de visiter l'usine pour appréhender mon futur environnement de travail. J'ai intégré Agis Avignon au poste de conducteur de machines le 2 novembre 2021. J'ai bénéficié d'un accueil chaleureux avec la mise en place d'un accompagnement tuteur et d'un binôme conducteur de machines. Cette expérience a été très positive ! Je suis convaincu aujourd'hui que j'ai pris la bonne décision car Agis m'a fait confiance et je suis actuellement en formation pour occuper de nouvelles fonctions d'encadrement d'équipe.



**SOMMAIRE**



# INDICATEURS & ENGAGEMENTS (données 2023)

## ÉLEVER durablement



### Objectif 1

#### Déployer une démarche d'élevage durable

1 Part des élevages engagés dans une démarche AOP, Bio, Label Rouge, Certifiée ou Nature d'Éleveurs



### Objectif 2

#### Renforcer l'origine locale de l'alimentation des animaux

2 Part de l'origine France des matières premières composant l'alimentation des volailles



### Objectif 3

#### Privilégier les viandes d'origine nationale et pérenniser les filières locales

3 Part des produits carnés contenant des viandes d'origine locale



\*AC = Amélioration Continue  
\*ND = Non Disponible

## MIEUX VIVRE ensemble



### Objectif 1

#### Prendre soin de nos collaborateurs

4 Taux de fréquence des accidents de travail et des maladies professionnelles



### Objectif 2

#### Accompagner nos collaborateurs dans leur développement personnel

5 Part de mobilité géographique et professionnelle des collaborateurs



6 Part des alternants intégrés au sein des équipes



7 Part des salariés ayant suivi au moins une formation dans l'année



### Objectif 3

#### Promouvoir une chaîne d'approvisionnement responsable

8 Part des achats encadrés par la Charte Achats du Groupe (ingrédients, emballages)



### Objectif 4

#### Agir pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

9 Montant du mécénat incluant les dons d'inventus (en M€)



## RESPECTER la terre



### Objectif 1

#### Minimiser notre empreinte

10 Évolution du taux de consommation d'eau en L/kg produit



11 Évolution du taux de consommation d'énergie en kWh/tonne produite



12 Évolution du taux de valorisation globale des matières organiques et des déchets



13 Part des sites ayant conduit ou impulsé une action biodiversité



### Objectif 2

#### Agir sur nos emballages

14 Part des emballages responsables, bénéficiant d'une filière de recyclage



## BIEN nourrir



### Objectif 1

#### Agir sur la sécurité sanitaire des aliments

15 Part des sites certifiés en sécurité sanitaire de type IFS, BRC ou FSSC 22000



### Objectif 2

#### Satisfaire nos clients et nos consommateurs

16 Satisfaction des consommateurs par le bilan image et par la notoriété



### Objectif 3

#### Agir pour la nutrition et la santé par nos produits

17 Part des produits notés A, B ou C dans la démarche Nutri-Score®



18 Part des recettes dont la démarche de Clean Label est aboutie



En savoir plus



SOMMAIRE







## PÔLE AMONT

### LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**FRÉDÉRIC BOUISSE**  
Administration & Finance



**JULIEN MORGE**  
Ressources humaines



**JEAN GARET**  
Coordinateur nutrition



**XAVIER GAUTIER**  
Qualité



**CHARLÈNE MANCEAU**  
Sécurité



**MARIE-CHARLOTTE GARNIER**  
RSE & Communication



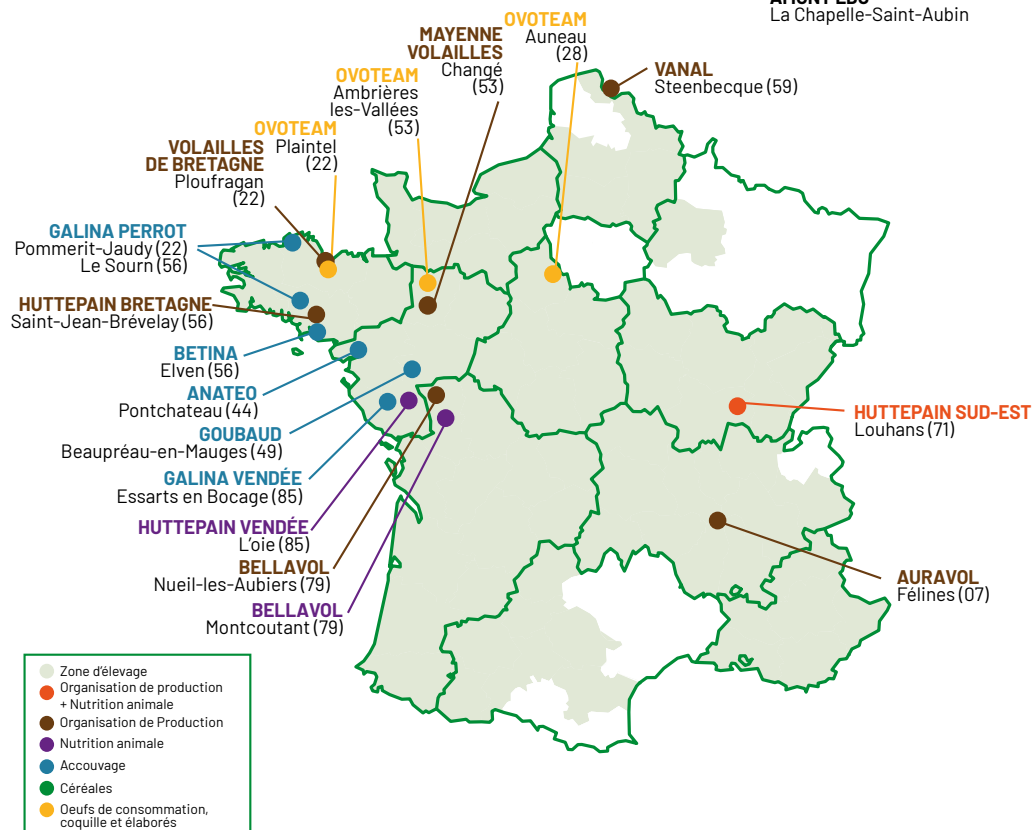
**GREGORY FROGER**  
Système d'information



**MATHIEU PACTON**  
Achats



**BRUNO MOUSSET**  
Directeur Général  
Pôle Amont



En savoir plus



**PÔLE AMONT LDC**  
**Bruno MOUSSET**  
 Amont LDC - Holding du pôle  
 32 salariés ☎ 02 43 83 80 80  
 72 La Chapelle Saint Aubin

## Filière VIF Stéphane LANDREAU



### HUTTEPAIN ALIMENTS

**Stéphane LANDREAU**

Nutrition animale ; Organisation de production ; Free-range, Nature d'Éleveurs, certifié, ECC, quotidien ; Chairs : poulet, dinde, canard, pintade, cailles, volailles festives ; Pondeuses : plein-air, sol

90 salariés ☎ 02 43 83 80 80  
 72 La Chapelle Saint Aubin

### HUTTEPAIN ALIMENTS

Nutrition animale

10 salariés ☎ 02 43 83 80 80  
 72 Sillé le Guillaume

### HUTTEPAIN BRETAGNE

**Guenael LE SOURD**

Organisation de production ; Free-range, Nature d'Éleveurs, certifié, ECC, quotidien ; Chairs : poulet, dinde, canard, pintade, cailles, volailles festives ; Pondeuses : plein-air, sol

13 salariés ☎ 02 97 44 90 39  
 56 Saint Jean Brévelay



### VOLAILLES DE BRETAGNE

**Pierre-Yvon THOMAS**

Organisation de production ; Label Rouge, BIO, free-range, ECC ; Chairs : Poulet, pintade, volailles festives ; Pondeuses : Label Rouge et BIO

7 salariés ☎ 02 96 76 58 66 22 Ploufragan



### ALIMAB

**Cyrille MICHEL**

Nutrition animale ; Organisation de production ; Nature d'Éleveurs, certifié, ECC, quotidien ; Chairs : poulet, dinde, canard, pintade, cailles, volailles festives ; Pondeuses : plein-air, sol

31 salariés ☎ 02 43 62 11 22 72 Sablé sur Sarthe



### BELLAVOL

**Laurent BITAUDEAU**

Organisation de production ; Nature d'Éleveurs, quotidien ; Chairs : poulet, dinde, pintade, canard, volailles festives ; Pondeuses : plei-air, sol ; Canard PAE & E ;

42 salariés ☎ 05 49 81 25 32 79 Nueil les Aubiers

### BELLAVOL

Nutrition animale

11 salariés ☎ 02 51 66 01 89 79 Moncoutant

### HUTTEPAIN VENDÉE

Nutrition animale

12 salariés ☎ 02 51 66 01 89 85 L'oise



### MAYENNE VOLAILLES

**Pierre-Yvon THOMAS / Sophie PATTIER**

Organisation de production ; Label Rouge, BIO ; Chairs : poulet, pintade

4 salariés ☎ 02 43 00 11 92 53 Changé

### VANAL

**Stéphane MAREY**

Organisation de production ; Quotidien, Label Rouge ; Chairs : poulet

6 salariés ☎ 03 28 43 60 55 59 Steenbecque



### HUTTEPAIN SUD-EST

**Julien DUCROS / Olivier POULIQUEN**

Nutrition animale ; Organisation de production ; Nature d'Éleveurs, ECC, certifié, Suisse, quotidien ; chairs : poulet, dinde, canard, volailles festives

34 salariés ☎ 03 85 60 40 77 71 Louhans

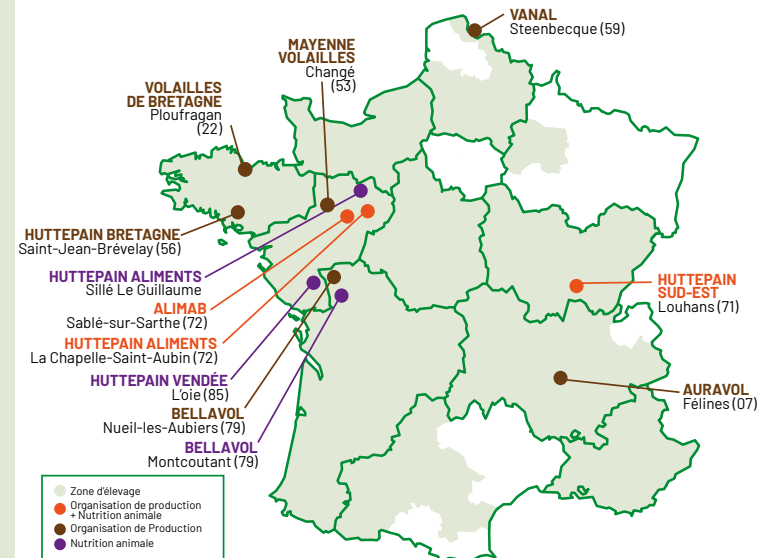


### AURAVOL

**Olivier SASSOLAS**

Organisation de production ; Label Rouge, BIO ; Chairs : poulet, pintade, volailles festives

8 salariés ☎ 04 75 34 59 06 07 Félines





**PÔLE AMONT LDC**  
**Bruno MOUSSET**  
 Amont LDC - Holding du pôle  
 32 salariés ☎ 02 43 83 80 80  
 72 La Chapelle Saint Aubin

## Filière Oeufs

Bruno MOUSSET



## Oeufs de consommation

Christophe BÉRIARD



**LOEUF**

**Christophe BÉRIARD**

Conditionnement des Oeufs ; Loué, Matines et MDD

207 salariés ☎ 02 43 51 26 26 72 La Bazoge

## Oeufs élaborés

Jean-Christophe BERTIN



**OVOTEAM - PLAINTEL**

**Josiane FEGAR**

Oeufs durs, casserole, oeufs pochés, petit conditionnement

89 salariés ☎ 02 96 32 07 70 22 Plaintel

**OVOTEAM - AMBRIÈRES LES VALLÉES**

**Eric GAZENGEL**

Unité de transformation des oeufs

79 salariés ☎ 02 43 04 92 10

53 Ambrières les Vallées

**OVOTEAM - AUNEAU**

**Simon LOUANDRE**

Omelette, oeufs brouillés

22 salariés ☎ 02 37 31 81 81

28 Auneau Bleury St Symphorien

## Filière Céréales

Gaël Le CONTE



**JEUSSELIN**

**Jérémie PARMENTIER**

7 sites de collecte de céréales ; 1 magasin agricole

36 salariés ☎ 02 43 97 47 07

72 Marolles-les-Braults



**VERRON**

**Sylvain MONTHULE**

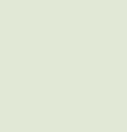
2 sites de collecte de céréales

8 salariés ☎ 02 43 89 05 10

72 Thorigné-sur-Dué

## Filière Spécialités

Didier RICHARD



**NOURI'VRAI**

**Didier RICHARD**

Nutrition animale ; Organisation de production ; Nature d'Éleveurs, certifié, Label Rouge ; Bovins, porcs, lapins, volailles de chairs : poulet, dinde

37 salariés ☎ 02 43 35 30 35

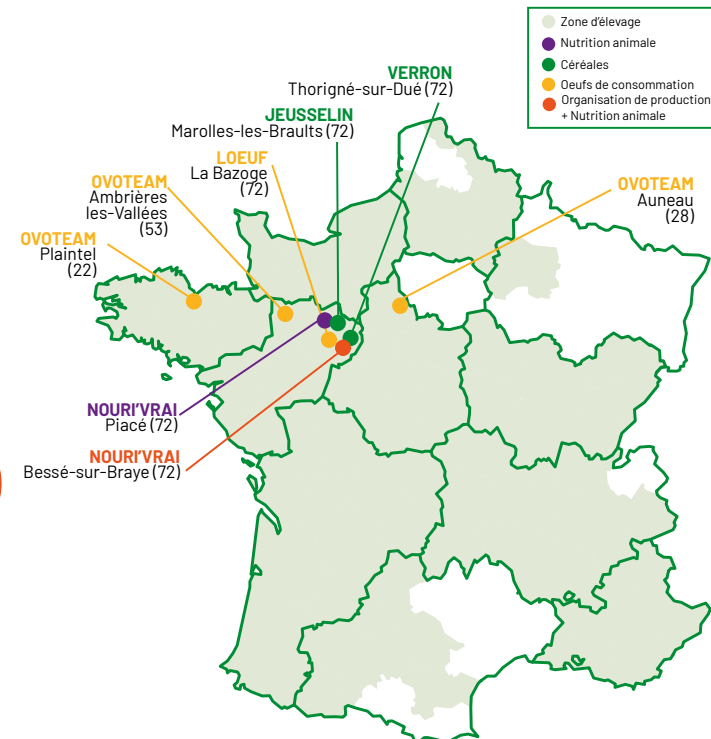
72 Bessé-sur-braye

**NOURI'VRAI**

**Nutrition animale**

17 salariés ☎ 02 43 35 30 35

72 Piacé







**PÔLE AMONT**  
**Bruno MOUSSET**  
 Holding du pôle  
 32 salariés ☎ 02 43 83 80 80  
 72 La Chapelle Saint Aubin

## Filière ACCOUVAGE

### Olivier SIONNEAU



### Galina : Bastien GODFRAIN



#### **GALINA PERROT** **Bastien GODFRAIN**

Accoupage poussins ; Nature d'Éleveurs, fermiers, JA ; Jaune, blanc, colorés, cou-nus

82 salariés ☎ 02 96 49 50 10  
 22 Pommerit-Jaudy



Accoupage poussins ; Nature d'Éleveurs,  
 20 salariés ☎ 02 96 49 50 10  
 56 Le Sourn



#### **GALINA VENDÉE** **Julien PINEAU**

Accoupage poussins ; Nature d'Éleveurs

48 salariés ☎ 02 51 66 08 92  
 85 Essarts en bocage



#### **GALINA MAINE** **Erwan LE CALLONNEC**

Accoupage poussins ; Nature d'Éleveurs, fermiers ; Colorés

30 salariés ☎ 02 43 63 11 00 72 Volnay



#### **BÉTINA**

**Pascal GUYONVARCH**

Accoupage dindonneaux ; Medium

24 salariés ☎ 02 97 53 36 66  
 56 Elven



#### **ANATEO**

Accoupage canetons ; Barbarie, pekin

17 salariés ☎ 02 51 10 77 77  
 44 Pontchateau

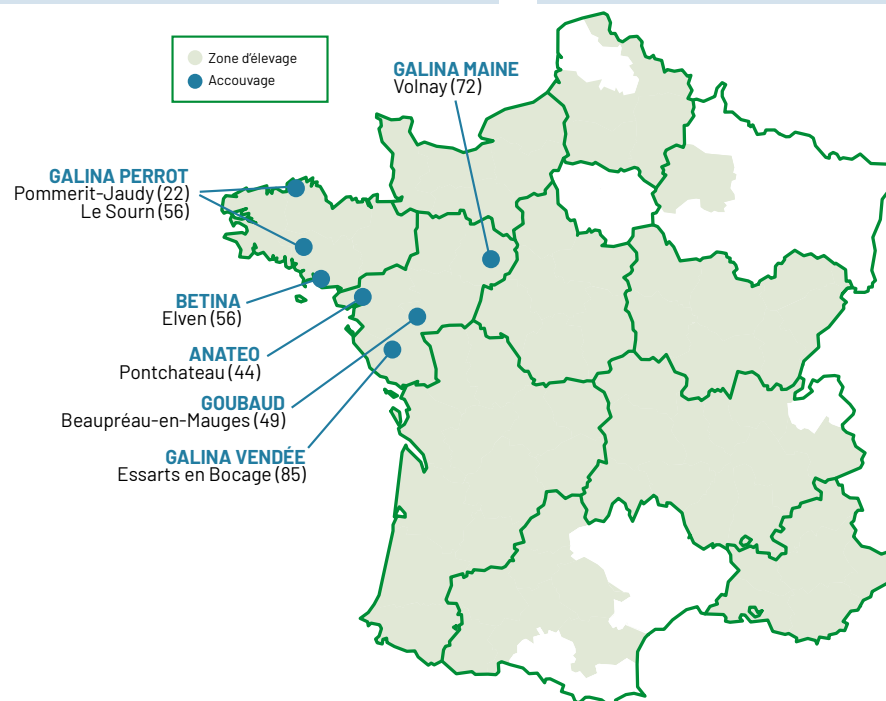


#### **GOUBAUD**

**Ronan PELLARDY**

Accoupage pintadeaux ; Label et quotidien

20 salariés ☎ 02 41 63 01 93  
 49 Beaupréau-en-Mauges



# PÔLE VOLAILLE

## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**AYMERIC DU  
HAMEL DE  
FOUGEROUX**  
Administration &  
Finance



**JÉRÔME SANZ**  
Ressources  
humaines



**MONIQUE  
MEUNERVRIER**  
Contrôle de  
gestion



**BORIS  
SANÈGRE**  
Système  
d'information



**CHANTAL  
PHILIPPE**  
Marketing



**GILLES SCHINDLER**  
Commerce  
& Marketing RHD



**JEAN-CHRISTOPHE  
PARISSE**  
Animation  
Amont



**DOMINIQUE  
THÉREAU**  
Filière & Achats  
co-produits



**CHRISTIAN  
BAGOURD**  
Technique



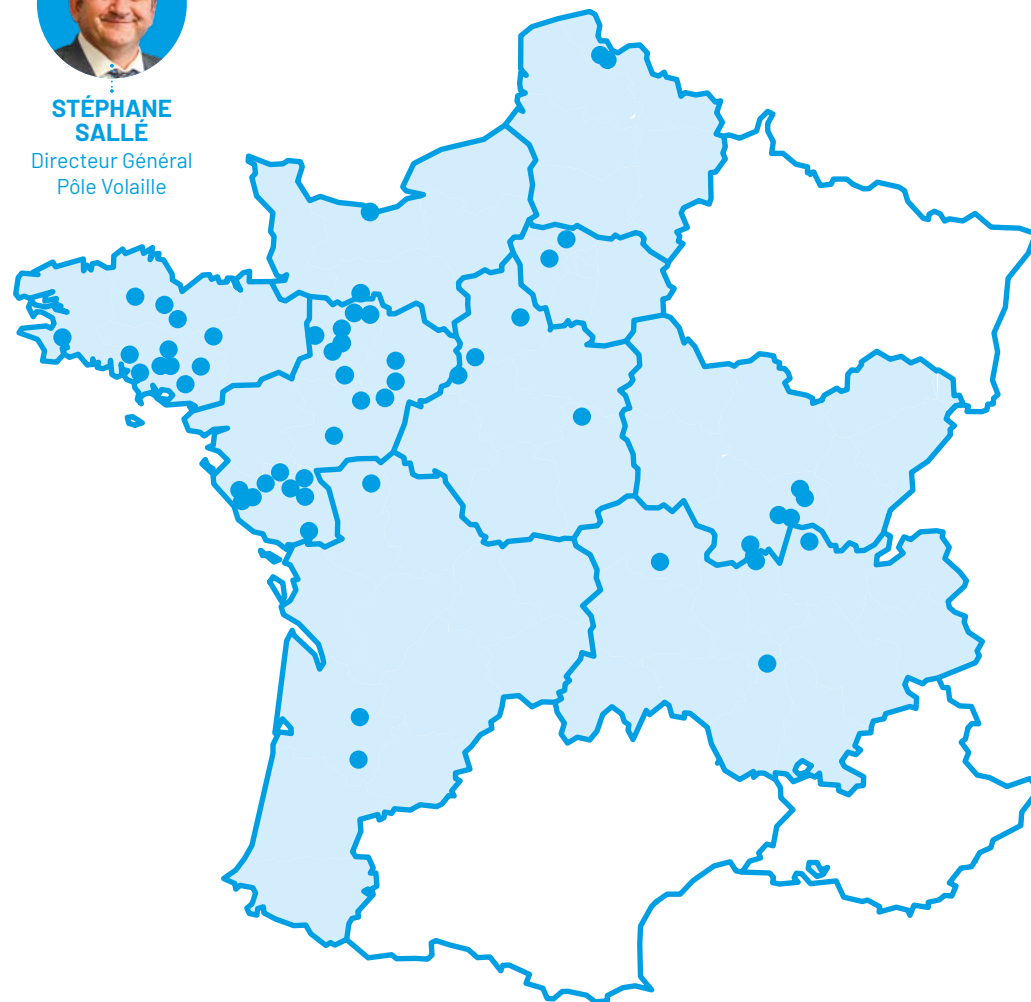
**ROMAIN  
VILLEMONT**  
Énergie



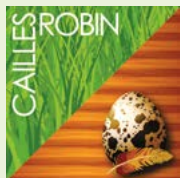
**SALWA  
LISFI-DANVERT**  
Amélioration  
Performance



**STÉPHANE  
SALLÉ**  
Directeur Général  
Pôle Volaille



**En savoir  
plus**



**CAILLES ROBIN**  
**GUY PROD'HOMME**



**CAILLES ROBIN MACHÉ**  
**Matthieu BOURMAUD**

Abattage et découpe, élaboration de produits, conditionnement, expédition ; Cailles, gibiers, pigeonneaux ; Frais et surgelés ; Fine plume, Les charmillles, MDD ; GMS, Export  
120 salariés 02 51 60 09 80 85 Maché



**CAILLES ROBIN THOUARS**  
**Isabelle FOURNIER**

Abattage et découpe, conditionnement, expédition ; Cailles, gibiers, pigeonneaux ; Le Gaulois, Fine Plume, Couraile, MDD ; GMS et Export  
26 salariés 05 49 96 31 20 79 Thouars



**CAILLES ROBIN MAULÉVRIER**  
**Frédérique VEILLON**

Abattage et découpe, produits élaborés, conditionnement, expédition ; Cailles, gibiers, pigeonneaux ; Frais et surgelés ; Le Gaulois, Les Charmilles, Fine Plume, Prim's, MDD ; GMS et Export  
87 salariés 02 41 49 00 55 49 Maulévrier



**STC**  
**Julien DAVID**

Transport de volailles vivantes et transport frigorifique



50 salariés 02 43 01 25 25 53 Chailland



**HAUTS DE FRANCE**  
**ARNAUD CARRÉ**



**LIONOR**  
**Arnaud CARRÉ**

Abattage et découpe, conditionnement, expédition ; produits élaborés ; poulet, coq ; Fermiers, quotidien, certifiés ; Lionor ; GMS  
220 salariés 03 28 43 60 55 59 Steenbecque



**DISTRINOR**  
**Frédéric BOUCHART**

Plateforme logistique / Transport frigorifique  
29 salariés 03 21 02 72 16 62 Auchy les Mines



**FOODS**

**Mickaël RIO**

Grand export  
10 salariés 02 43 49 08 60 53 Laval



**GPA DISTRIBUTION PARIS**

**Nicolas CLERGEAU**

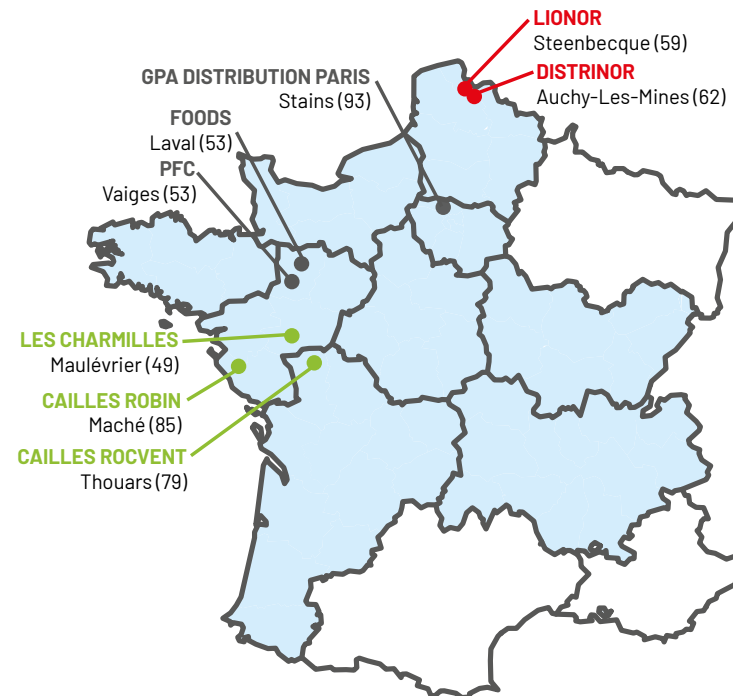
Plateforme logistique / Transport frigorifique  
40 salariés 01 55 93 26 70 93 Stains



**PFC**

**Nicolas FABRE**

Fabrication d'alimentation animale  
30 salariés 02 43 91 49 20 53 Vaiges







# LDC TERRAVENIR

## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**PATRICE LARDY**  
Administration  
& Finance



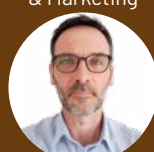
**ARNOULD  
DE RAVINEL**  
Ressources  
humaines



**PATRICK  
GÉRIGNÉ**  
Commercial  
& Marketing



**EMMANUEL  
GUIBOUT**  
Contrôle de  
gestion



**LAURENT  
VIZIER**  
Supply Chain



**PIERRE DIEU**  
Système  
d'information



**DAVID LE NY**  
Santé & Sécurité



**THIERRY  
GAILLARD**  
Achats



**ALEXANDRE  
LAURANS**  
Environnement



**ALEXANDRINE  
MICLO**  
Qualité



**ESTELLE DION**  
RSE



**CHRISTOPHE  
PAJOT**  
Directeur Général  
Pôle LDC Terravenir



**SOMMAIRE**



## PÔLE LDC TERRAVENIR

**Christophe PAJOT**

Direction générale du pôle LDC Terravenir

Fonctions support du pôle

250 salariés 02 43 62 70 00 72 Sablé-sur-Sarthe

## LA BOUTIQUE DE COCOTTE

**Christophe PAJOT**

Boutique en ligne

[laboutiquedecocotte.fr](http://laboutiquedecocotte.fr)



## LES SITES & LEURS DIRECTEURS



### LDC SABLÉ

**SAINT LAURENT : UNITÉS POULET, DINDE & ÉLABORÉS**

**Johann CHASLES**

#### ST LAURENT - DINDE

**Sylvain JACQUES**

Abattage et découpe ; Dinde ; Quotidien, free-range et Label Rouge ; Frais ; Le Gaulois, Loué, Nature & Respect, MDD ; GMS, RHD et export

750 salariés 02 43 62 70 00

72 Sablé-sur-Sarthe

#### ST LAURENT - ÉLABORÉS

**Marine MÉTRO**

Élaboration de produits permanents et saisonniers, conditionnement ; Poulet, dindes, canards et volailles festives ; Quotidien et Label Rouge ; Frais ; Le Gaulois, Loué et MDD ; GMS

150 salariés 02 43 62 70 00

72 Sablé-sur-Sarthe

#### ST LAURENT - POULET

**Olivier GILET**

Abattage et découpe et conditionnement ; Poulet ; Quotidien ; Frais ; Le Gaulois et MDD ; GMS

700 salariés 02 43 62 70 00

72 Sablé-sur-Sarthe

### LDC SABLÉ - DÉPARTEMENT PRODUITS ÉLABORÉS (DPE)

**Nicolas HURON**

Élaboration de produits : charcuterie de volailles, découpes rôties, panés et confits, conditionnement ; Quotidien et Label Rouge ; Frais ; Le Gaulois, Loué et MDD ; GMS

800 salariés 02 43 62 80 00 72 Sablé-sur-Sarthe



### LDC SABLÉ

**SITE CAVOL ; SOCIÉTÉ GUILLET**

**Animateur Filière Label**

**David LE MANOUR**



#### CAVOL

**Anne CHILDERIC**

Abattage et découpe ; Poulet : Label Rouge, BIO et Free-Range ; Loué, Nature et Respect et MDD ; GMS, RHD, PAI et export

580 salariés 02 43 88 26 88

72 Loué



CAVOL L.D.C.



#### GUILLET

**Véronique BONDU**

Abattage et découpe ; Poulet, pintade et coquelet ; Quotidien et Label Rouge ; Le Gaulois Pro, Loué Pro, Auguste Lambert ; RHD, PAI, commerce de détail, GMS, export

450 salariés 02 41 32 56 65

49 Daumeray



#### L'HOURS

**David JURGENSEN**

Commande de proximité GMS - RHD

15 salariés 01 55 93 26 70

93 Stains



### LDC SABLÉ

**SITES LOGISTIQUES**

**Gaël DORION**

#### CEPA

Hub et logistique volailles

78 salariés 02 43 62 90 00 72 Sablé-sur-Sarthe

#### CPE

Préparation des commandes et étiquetage

165 salariés 02 43 62 90 00 72 Sablé-sur-Sarthe

#### PLB

Préparation des commandes traiteur, hub volailles et traiteur

76 salariés 02 43 48 89 08 72 Le Bailleul

#### GRAND FROID

Stockage et congélation

24 salariés 02 43 95 38 07 72 Sablé-sur-Sarthe

#### WISSOUS

Plateforme logistique

8 salariés 01 60 13 95 72 94 Wissous



### LDC AQUITAINE ; LOSSE VOLAILLE DES LANDES

**Denis BORDES**



### LDC AQUITAINE

**Sandra LANUSSE**

Abattage et découpe ; Poulet ; Quotidien ; Frais ; Le Gaulois, Le Gaulois Professionnel ; GMS, RHD et Export

250 salariés 05 56 65 09 00 33 Bazas

### LOSSE VOLAILLES DES LANDES

**Ophélie FOURNIER**

Abattage et découpe ; Poulet ; Fermier, Label Rouge et BIO ; Frais ; Fermiers des Landes, Gascogne, Sud-Ouest, Losse volailles des Landes ; GMS, RHD et Export

60 salariés 05 58 93 60 60 40 Losse



**SOMMAIRE**





**PHILIPPE AUBERT**  
Directeur Général  
Pôle Volailleurs de  
Nos Régions

## VOLAILLERS DE NOS RÉGIONS



**BRUNO COMBE**  
Commerce &  
Marketing



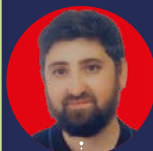
**VINCENT ROUSSEAU**  
Contrôle de  
gestion



**CLAIRE MOLIMARD**  
Ressources  
Humaines



**LAETITIA GUDEFIN**  
Administratif &  
Financier



**CLÉMENT DORNE**  
Logistique  
& Supply Chain



**MAXIME FOCQUENOY**  
Sécurité &  
Environnement



**GILLES PIEAU**  
Coordinateur  
Amont



**EMILIE TERREL**  
Qualité



**STÉPHANIE PRELY**  
Commerce  
Export



**ELISE DELITOT**  
Marketing



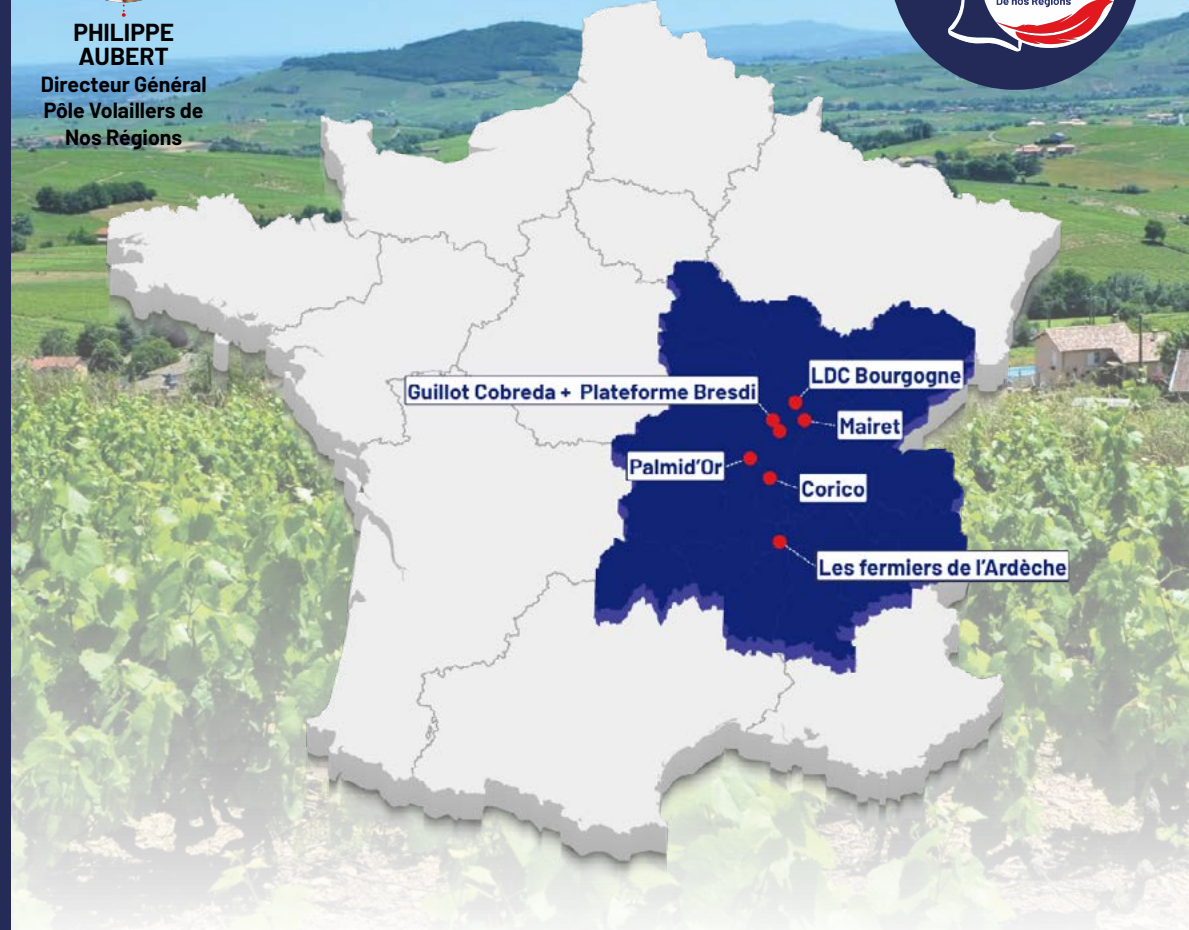
**DAVID BOZON**  
Systèmes  
d'information



**EMMANUEL PELLOUIN**  
Achats emballages  
& Ingrédients



**CÉDRIC GRILLOT**  
Travaux Neufs &  
Projets industriels



**En savoir plus**





#### VOLAILLERS DE NOS RÉGIONS (VDR)

**Philippe AUBERT**

Directeur général du pôle VDR  
Fonctions support du Pôle

90 salariés ☎ 03 85 75 14 23 📍 71 Branges

En savoir  
plus



#### MAISON GUILLOT

**Bruno COMBE**

Boutique ☎ 03 85 27 06 33 📍 71 Cuisery



#### LE MARCHÉ MAIRET

**Sylvain MASA**

Boutique ☎ 06 12 83 02 96 📍 71 Simard



## LES SITES & LEURS DIRECTEURS



#### LDC BOURGOGNE

**Sébastien MARIE**

Abattage et découpe, élaboration de produits saisonniers ;  
Poulet ; Quotidien ; Frais ; Le Gaulois, Volaille De nos Régions,  
Medina ; GMS, RHD et export

750 salariés ☎ 03 85 75 14 23 📍 71 Branges



#### CORICO

**Christophe CODDET**

Élaboration de produits : charcuterie, salaisons  
sèches, saucisses ; Quotidien ; Le Gaulois, Le Gaulois  
Professionnel, Régional, Medina et ID'Halal ; RHD, GMS, PAI  
et Export

120 salariés ☎ 04 74 04 75 75

69 Monsols - Deux-Grosnes



#### MAIRET

**Sylvain MASA**

Abattage et découpe ; Poulet, pintade, poulet noir et jaune  
; AOP Bresse, Label Rouge ; Bourgogne ; GMS, RHD, export  
et restauration gastronomique (Chapon Bressan) ;

80 salariés ☎ 03 85 72 20 03 📍 71 Simard



#### PALMID'OR

**Christophe MOREL**

Abattage et découpe ; Canard, canette jaune, lapin et  
chevreau ; Quotidien ; Frais ; Gourmet et Respect ; GMS,  
RHD et export ;

265 salariés ☎ 03 85 50 43 65 📍 71 Trambly



#### LES FERMIS DE L'ARDÈCHE

**Olivier SASSOLAS**

Abattage , découpe ,conditionnement et expédition ;  
Poulet, pintade, Label Rouge, Bio, poules ; Frais ; Ardèche,  
Sud Est; MDD; GMS et RHD.

185 salariés ☎ 04 75 34 82 55 📍 07 Félines



#### GUILLOT COBRED A CUISERY

**Bruno COMBE**

Abattage et découpe, élaboration de produits : saisonniers,  
panés ; Poulet ; Label Rouge ; Bourgogne, Ain ; RHD et GMS

180 salariés ☎ 03 85 27 06 06 📍 71 Cuisery



#### GUILLOT COBRED A ROMENAY

**Bruno COMBE**

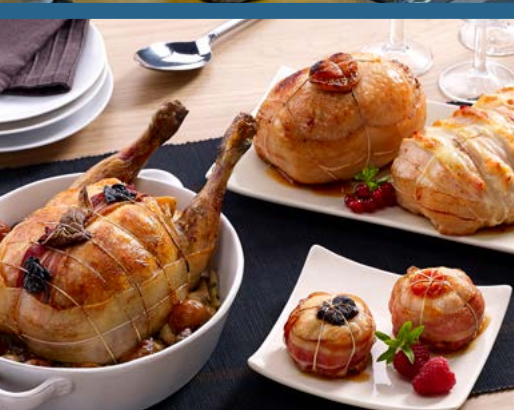
Plateforme logistique

55 salariés ☎ 03 85 40 87 50 📍 71 Romenay



SOMMAIRE





# VOLÉNA

## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**BRICE CHALET**  
Administration  
& Finance



**HERVÉ CHOISY**  
Industrie / Filières



**FRANÇOIS GUILLET**  
Industrie / Filières



**ANTHONY VALLET**  
Ressources  
humaines



**MARLÈNE FRANÇOIS**  
Santé Sécurité



**CÉLINE EZCUTARI**  
Qualité



**DAMIEN FROGER**  
Commerce &  
Marketing



**PHILIPPE DURAND**  
Services  
Généraux



**NATHALIE PLOUHINEC**  
RSE



**PRISCILLE LIVENAIS**  
Achats



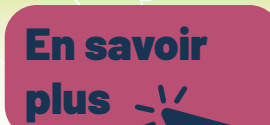
**GERMAIN ROCHER**  
Systèmes  
d'information



**ADNANE AGLI**  
Contrôle  
de gestion



**ARNAUD BOINARD**  
Directeur Général  
Pôle Volena - SNV



## SOMMAIRE



**VOLENA**  
**Arnaud BOINARD** – Directeur général du pôle  
 ☎ 02 33 30 34 00 📍 53 Laval

*Nourrir durablement l'avenir*

## SNV FOURMIS

**Alexandre GUYONNET**

Abattage et découpe ; Poulet, dinde et lapin ; Quotidien, certifié ; Frais ; Le Gaulois, Le Gaulois Professionnel, Sélection du Volailleur, Medina, Sabco, Réghalal, le Père Guillaume ; GMS, RHD, Export

📞 937 salariés ☎ 02 33 30 34 00 📍 61 La Chapelle d'Andaine



## SNV SAVIGNY

**Pierre-Antoine VEQUAUD**

Abattage et découpe de dinde et élaboration de produits à base de volaille qualité bouchère : saucisses, brochettes, produits farcis, marinés et milanaïses ; Dinde ; Quotidien ; Frais ; Sélection du Volailleur, Le Gaulois Professionnel, Medina, Reghalal ; GMS, RHD, Export

📞 454 salariés ☎ 02 54 23 32 32 📍 41 Savigny

## SNV CHÂTEAU-GONTIER

**Philippe LASSOZE**

Abattage et découpe ; Canard ; Quotidien, Label Rouge, Free Range et réforme ; Le Gaulois Professionnel, Sélection du Volailleur ; GMS, RHD, Export

📞 211 salariés ☎ 02 43 09 17 50 📍 53 Château-Gontier

## SNV CHAILLAND

**Jérôme CHIPAULT**

Abattage et découpe ; Poulet ; Label Rouge et ECC ; Frais ; Les Fermes de Janzé, Instant Rôtisserie, Éleveur engagé ; GMS, RHD

📞 193 salariés ☎ 02 43 01 24 60 📍 53 Chailland



## SNV LOUVERNÉ

**Yann HEGO**

Plateforme logistique

📞 58 salariés ☎ 02 33 30 34 00 📍 53 Louverné

## SNV PONT MORIN

**Soazig LESVENTES**

Élaboration de produits cuits de volaille fumés, rôtis et fabrication de viandes PAI/VSM ; Frais et congelé ; Le Gaulois, Le Gaulois Professionnel, Medina, Reghalal ; GMS, RHD, Export

📞 152 salariés ☎ 02 33 30 34 87

📍 61 La Chapelle d'Andaine

## SNV LAVAL

**Emilie RONSIN**

Abattage et découpe ; Poulet ; Quotidien ; Frais ; Volaille française, Sélection du Volailleur, Reghalal ; GMS et RHD

📞 364 salariés ☎ 02 43 49 52 00 📍 53 Laval

## SNV DROUÉ

**Christophe MAREAU**

Abattage et découpe ; Poulet ; Quotidien ; Frais ; Medina, Le Gaulois Professionnel ; RHD

📞 126 salariés ☎ 02 54 89 40 40 📍 41 Droué



## SOCADIS

**Stéphane GOUHIER**

Abattage et découpe ; Poulet ; Label Rouge ; Frais ; Fermier de Normandie, Médina, Instant Rôtisserie ; GMS et RHD

📞 55 salariés ☎ 02 31 37 36 80 📍 14 Plumetot



## LUCHÉ TRADITION VOLAILLES

**François GUILBERT**

Produits élaborés crus de volailles ; Frais et congelé ; Médina, Saveurs saisonnières, Reghalal ; GMS, RHD

📞 144 salariés ☎ 02 43 48 12 12 📍 72 Luché-Pringé



## VOLAILLES RÉMI RAMON – François GUILLET



## VRR JAVRON-LES-CHAPELLES

**Sébastien RIVIÈRE**

Abattage et découpe ; Poulet ; Quotidien ; Frais et congelé ; Volailles Rémi Ramon, Le Gaulois Professionnel ; GMS, RHD, Export

📞 222 salariés ☎ 02 43 30 48 00

📍 53 Javron-les-Chapelles

## VRR LASSAY-LES-CHÂTEAUX

**Frédéric DEBAVELAERE**

Abattage et découpe ; Poulet et pintade Label Rouge, poule et coq standard, plein air, Label ; Frais ; Le Gaulois, Sélection du Volailleur, Duc de Mayenne, Loué, Janzé, Sabco ; RHD et Export

📞 80 salariés ☎ 02 43 30 28 00

📍 53 Lassay-Les-Châteaux



## RONSARD ÎLE DE FRANCE

**Fabien BURLLOT**

Abattage et découpe ; Poulets et pintades ; Label Rouge, à croissance lente ; Frais ; Fermier de l'Orléanais, Minaret, l'Authentique ; GMS, RHD

📞 61 salariés ☎ 02 37 18 26 00 📍 28 Jouy







# SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**LAURENT BEBIN**  
Administration  
& Finance



**LUDOVIC CHAMOÏN FOUCAUT**  
Ressources humaines



**JEAN-YVES PATRONE**  
Système  
d'information



**ROBIN LECAT**  
RSE



**LUDOVIC BEVIÈRE**  
Santé Sécurité



**ANNE-LISE CLAVEL**  
Marketing &  
Communication



**PASCAL BRETON**  
Contrôle de  
Gestion



**SYLVIE PIET**  
Recherche &  
Développement



**MARIE-LAURE DANIEL**  
Administration  
des ventes



**ESTELLE LE GALEZ**  
Qualité



**PASCAL BERLIVET**  
Industrie



**MAXIME MORIN**  
Logistique



**CHRISTELLE SALESES**  
Commerce  
restauration chaînée,  
sociale et PAI Cuit



**FABRICE ENJALBERT**  
Commerce  
GMS & Export



**GUÉNHAËL VICAUD**  
Commerce RHD  
revendeurs,  
BCT, Boul PAT



**LAURENT GIRARD**  
Directeur Général  
Pôle SBV



SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE





**SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE (SBV)**  
Laurent GIRARD - Directeur général du pôle  
Holding du pôle 143 salariés 02 97 60 33 88 56 Saint-Jean-Brévelay



**STÉPHANIE THETIOT**  
3 BOUTIQUES : L'AILE OU LA CUISSE

02 97 60 43 73 56 Saint-Jean-Brévelay  
02 97 02 20 00 56 Plouay  
02 97 67 03 39 56 Lauzach



**FILIÈRE POULET**  
**CHRISTOPHE VIAUD**



**BOSCHER VOLAILLES**  
**Pascal DELANNOY**  
Abattage et découpe ; steak haché ; Poulet du quotidien ; frais et congelé ; Poule et Toque ; PAI et filiales  
573 salariés 02 96 67 10 30  
22 Guerlédan



**LES VOLAILLES DE KERANNA**  
**Perrine LUCE**  
Abattage et découpe, petfood ; Poulet du quotidien ; frais et congelé ; Poule et Toque ; RHD et GMS  
625 salariés 02 97 34 05 23  
56 Guiscriff



**CELVIA POULET**  
**Stéphane MIGNOT**  
Abattage et découpe ; Poulet du quotidien ; frais ; Poule et Toque et ID Halal ; RHD et filiales  
423 salariés 02 97 73 21 00  
56 Sérént



**LDC BRETAGNE**  
**Benjamin BOBES**  
Abattage et découpe ; Poulets du quotidien, certifiés et Label Rouge, Volailles festives ; frais et congelé ; Poule et Toque, ID Halal, Fermiers d'Argoat, Fermiers de Bretagne, Kerchant ; GMS et RHD  
328 salariés 02 96 74 85 75  
22 Lanfains



**FILIÈRE ÉLABORÉS**  
**MAËL TANGUY**



**CELVIA ÉLABORÉS**  
**Nathalie PEROCHEAU**  
Élaboration de panés et charcuterie de volaille ; Halal ; frais et surgelés ; Poule et Toque, ID Halal, Réghalal ; RHD et GMS  
340 salariés 02 97 60 33 88  
56 Saint-Jean-Brévelay



**CELVIA CHARCUTERIE**  
**Sébastien ROLLAND**  
Abattage et découpe de Dinde et Poule du quotidien ; Élaborations de produits fumés et rôtis, charcuterie de volaille ; frais et congelé ; Ronsard, Réghalal, ID Halal, Poule et Toque ; GMS, RHD, Export  
215 salariés 02 96 11 83 00  
56 Bignan



**FARMOR GUINGAMP**  
**Jean-Claude LE DU**  
Élaboration de panés de volaille, fromage et légumes ; Surgelés ; Poule et Toque ; RHD et Export  
277 salariés 02 98 52 82 82  
22 Saint-Agathon



**DOUX FARMOR**  
**Philippe BODIN**  
Élaboration de produits cuits : franks et panés de volaille, négoce (poulet, dinde, poule) ; Surgelés ; Doux, Poule et Toque, ID Halal ; Export et RHD  
260 salariés 02 98 52 82 82  
29 Quimper



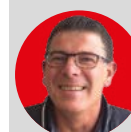
**MICHEL ROBICHON**  
**Frédéric HUGER**  
Élaboration de viandes cuites : rôtis, vapeur et aides culinaires cuites ; Négoce ; frais et surgelés ; Poule et Toque, ID Halal ; RHD et PAI  
106 salariés 02 97 25 97 97  
56 Saint-Thuriau



**CELTYS**  
**David FOUCAULT**  
Élaboration de produits cuits et confits ; Graisse et petfood ; frais et surgelés ; Domaine de Lanvaux, Canard Passion, Poule et Toque ; PAI et RHD  
177 salariés 02 97 02 20 20  
56 Plouay



**FILIÈRE DINDE / CANARD / POULE**  
**CHRISTIAN PERROT**



**CELVIA DINDE**  
**Christophe GRIM**  
Abattage et découpe ; Dindes du quotidien ; Poule et Toque, ID Halal ; frais et congelé ; RHD et PAI  
404 salariés 02 97 60 33 88  
56 Saint-Jean-Brévelay



**PROCANAR**  
**Manuel MACHADO**  
Abattage et découpe, foie gras de canard ; Canard de Barbarie et Canard Mulard ; Poule et Toque, Prim's, Canard Passion ; frais et congelé ; RHD, GMS et Export  
423 salariés 02 97 48 78 00  
56 Lauzach



**PLATEFORME LOGISTIQUE DE GALLIWEN**  
**Maxime MORIN**  
Plateforme logistique frais  
53 salariés 02 97 70 44 70  
56 Ploërmel



**VOLFRANCE**  
**Philippe FONTAINE**  
Distribution de produits de volaille en Bretagne  
30 salariés 02 96 88 20 00  
22 La Vicomté-sur-Rance







# MAÎTRE COQ

## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**FRANÇOIS LOZACH**  
Filière Volailles



**CARINE HERAULT**  
Ressources humaines



**VINCENT PASQUET**  
Contrôle de gestion



**RAJAA SEVESTRE**  
Marketing & Communication



**PASCAL GLET**  
Commerce



**NICOLAS MILET**  
ADV



**VALÉRIE CAVOLEAU**  
Anticipation Prévision



**MICKAËL LANCELEUR**  
Coordinateur Amont



**JEAN-NOËL RAINTEAU**  
Administration & Finance



**SOIZIC BAUDRY**  
Achats



**SAMUEL ROCHETEAU**  
R&D



**LAURENT BARBARIT**  
Système d'information



**TEDDY ARNAUD**  
Investissements et process industriels



**STÉPHANIE RAUTURIER**  
Qualité



**DANIEL TRICOIRE**  
Sécurité



**EMELINE GERNIGON**  
Environnement



**GAËLLE ARTUR**  
RSE



**ROLAND TONARELLI**  
Directeur Général  
Pôle Maître CoQ



## SOMMAIRE

### 17 sites en Vendée, Auvergne et Bretagne

9 ateliers de préparation

6 ateliers de cuisson/transformation

2 plateformes

**La Verrie (85)**  
1 atelier de cuisson/transformation

**Saint-Fulgent (85) :**  
2 sièges sociaux  
2 ateliers de préparation  
2 ateliers de cuisson/transformation  
1 plateforme

**Soullans (85)**  
2 ateliers de préparation

**Chavagnes-en-Paillers (85)**  
1 atelier de cuisson/transformation

**Les Essarts (85)**  
1 atelier de préparation  
1 plateforme

**La Chaize-le-Vicomte (85)**  
1 atelier de préparation

**Mouilleron-Saint-Germain (85)**  
1 atelier de préparation

**Sainte-Hermine (85)**  
1 atelier de cuisson/transformation

**Chateaugiron (35)**  
1 atelier de cuisson/transformation

**Parthenay (79)**  
1 atelier de préparation

**Saint-Germain-des-Fossés (63)**  
1 atelier de préparation



**En savoir plus**





**MAÎTRE COQ**  
**Roland TONARELLI**

Directeur Général du Pôle Maître CoQ

📞 3 200 salariés 📞 02 51 44 24 24 📍 85 Saint-Fulgent



### ARRIVÉ - SAINT-FULGENT SITE

**Franck KERTHE**

Abattage et découpe ; Poulet, coquelet, dinde, poularde, chapon ; Quotidien, Fermier, Label Rouge, BIO, certifié ; Frais ; Maître CoQ, Challans et Fermier de Vendée ; GMS, RHD et export

📞 526 salariés 📞 02 51 44 24 24

📍 85 Saint-Fulgent



### ARRIVÉ - ESSARTS-EN-BOCAGE

**Laurent MAILLY**

Abattage et découpe, petfood ; Poulet ; Quotidien ; frais et surgelés ; Maître CoQ ; GMS, RHD et export

📞 548 salariés 📞 02 51 45 22 80

📍 85 Essarts-en-Bocage



### ARRIVÉ - CHAVAGNES-EN-PAILLERS

**Frédéric FRANÇOIS**

Élaboration de produits crus et cuits ; Gammes saisonnières ; Quotidien, Bio ; Frais & surgelés ; Maître CoQ ; GMS, RHD et export

📞 250 salariés 📞 02 51 42 36 82

📍 85 Chavagnes-en-Paillers



### ARRIVÉ - SAINTE-HERMINE

**Christophe FONTAINE**

Élaboration de produits cuits et panés ; Gamme végétale ; Quotidien, BIO ; Frais & surgelés ; Maître CoQ ; GMS, RHD et export

📞 331 salariés 📞 02 51 97 94 00

📍 85 Sainte-Hermine



### ARRIVÉ - AUVERGNE

**Jérôme MORANDAT**

Abattage et découpe ; Poulet, pintade, volailles festives ; Quotidien, fermier, Label Rouge, BIO ; Frais ; Maître CoQ et Volailles Fermières d'Auvergne ; GMS, RHD et export

📞 278 salariés 📞 04 70 58 42 00

📍 03 Saint-Germain-des-Fossés



### FAVID

**Damien SIMON**

Élaboration de viandes de volaille ; VSM de volaille ; PAI cuits pour les industriels de l'agro-alimentaire

📞 48 salariés 📞 05 49 64 28 80

📍 79 Parthenay



### STAM - POIRAUD

**Maxime BOURSEAU**

Élaboration & découpe de produits crus : paupiette, rôti, gammes saisonnières ; Quotidien ; frais et surgelés ; Camille Poiraud ; GMS, RHD, BCT

📞 75 salariés 📞 02 51 00 30 40

📍 85 Mouilleron-Saint-Germain



### SAVIC - FRESLON

**Jérôme LOIRET**

Abattage et découpe ; Poulet, pintade, coquelet, dinde et volailles festives ; Quotidien, BIO, Label Rouge ; Frais ; Challans, Table du Fermier, Gourmand du Bocage, Elie Freslon ; Trad, GMS, BCT, rotisseries, grossistes ;

📞 130 salariés 📞 02 51 05 70 03

📍 85 La Chaize-le-Vicomte



### PLATEFORMES LOGISTIQUES

**Bastien DELAVAT**

### ST FULGENT PLATEFORME

Plateforme logistique ; Frais

📞 180 salariés 📞 02 51 44 24 24

📍 85 Saint-Fulgent

### ESSARTS-EN-BOCAGE PLATEFORME

Plateforme logistique ; Frais et surgelés

📞 38 salariés 📞 02 51 44 23 00

📍 85 Essarts-en-Bocage



### FAVREAU - COUTHOUIS

**Christian FAVREAU**

### COUTHOUIS

Abattage et découpe ; Canards et canettes ; Quotidien ; Frais et surgelés ;

📞 56 salariés 📞 02 51 93 26 83 📍 85 Soullans

### FAVREAU

Abattage et découpe ; Canards ; Quotidien ; Frais et surgelés ;

📞 69 salariés 📞 02 51 68 05 88 📍 85 Soullans



### JEAN ROUTHIAU

**Alain NOUVELLON**

Élaboration de produits carnés crus et cuisinés : carpaccio de bœuf, viandes farcies, viandes cuites et confites, viandes et plats cuisinés ; snacking ; Gamme végétale cuisinée ; Frais, surgelés et appertisés ; Jean Routhiau ; GMS, RHD, Export et industrie

📞 380 salariés 📞 02 51 42 72 28

📍 85 Saint-Fulgent



### LES TROIS D'ASIE

**Thierry GOBIN**

Élaboration de produits traiteur asiatique ; Frais ; Les Trois d'Asie ; GMS

📞 25 salariés 📞 02 99 37 26 26

📍 35 Châteaugiron



### TENDANCE CRÉATIVE

**Thierry GOBIN**

Élaboration de produits de desserts : brioche perdue, mousses, verrines multi-couche, desserts pâtisseries, entremets ; Frais et surgelés ; Victorine, Fast'n Co ; RHD, GMS et Export

📞 35 salariés 📞 02 51 42 70 70

📍 85 Chanverrie





## PÔLE TRAITEUR

### LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**ERIC BRUNEAU**  
Administration &  
Finance



**DELPHINE DELATTRE**  
Ressources  
humaines



**JULIE GUÉRIF**  
Contrôle de  
gestion



**JEAN-MARIE DUNO**  
Système  
d'information



**CHRISTOPHE DUPONT**  
Technique



**DAVID ROBERT**  
Santé Sécurité



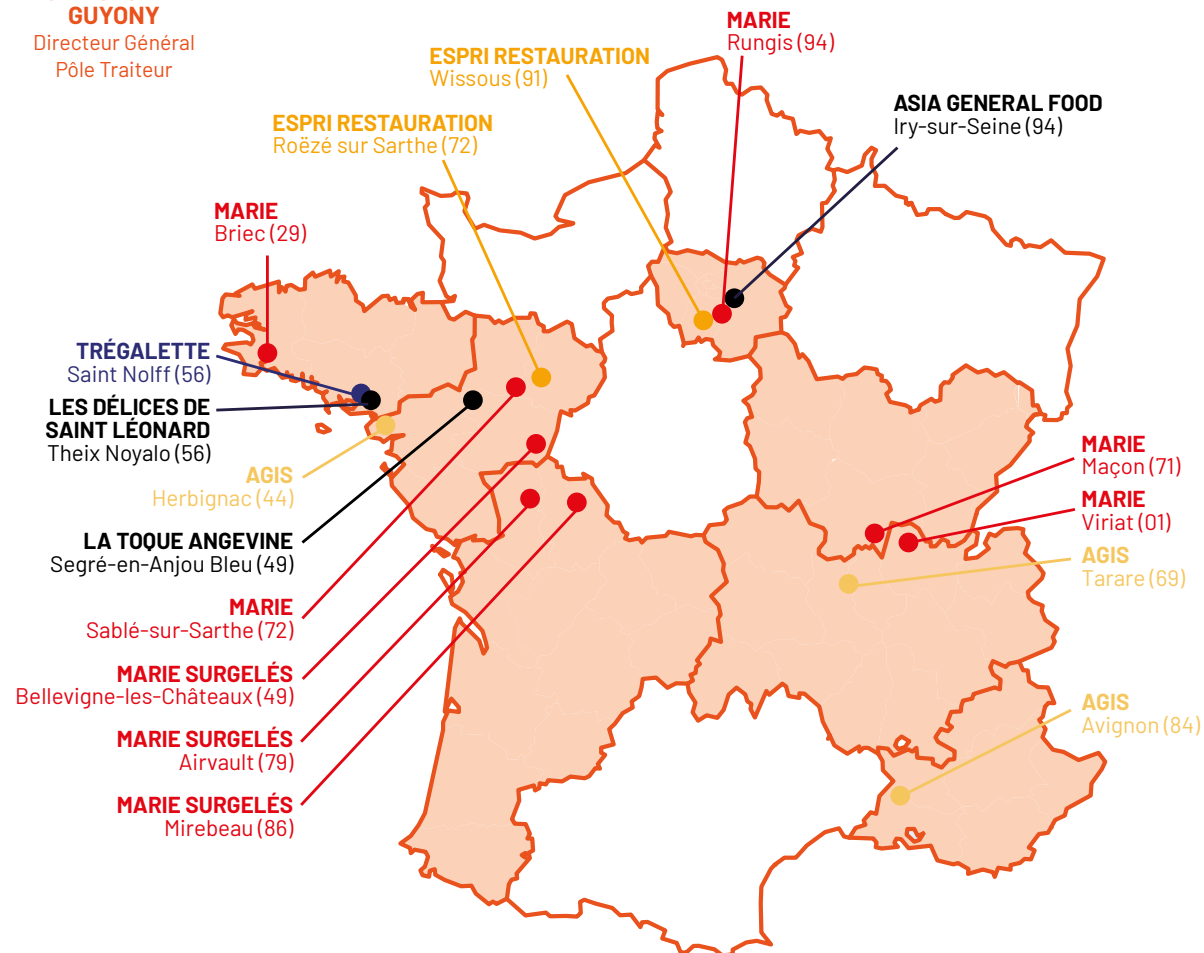
**OLIVIER MESTDAGH**  
Achats



**ALEXANDRA VANHUYSBERGHE**  
Qualité



**CHRISTOPHE GUYONY**  
Directeur Général  
Pôle Traiteur



**SOMMAIRE**

**En savoir plus**

# TRAITEUR - PLATS CUISINÉS

LES SITES & LEURS DIRECTEURS



## MARIE, TRADITIONS D'ASIE, WW

### GUILLAUME LETENNEUR

Commercial, Marketing, supply chain et fonctions supports

120 salariés ☎ 01 56 70 90 00 📍 94 Rungis



## SABLÉ

### Philippe VAN DEN BOSSCHE

Élaboration de plats cuisinés ; GMS ; Marie, WW

285 salariés ☎ 02 43 62 12 20

72 Sablé-sur-Sarthe



## BRIEC

### Patrice MAGUER

Élaboration de plats cuisinés ; GMS ; Marie, Traditions d'Asie, WW

123 salariés ☎ 02 98 57 50 67 📍 29 Briec



## VIRIAT

### Jean-Michel PELLÉ

Élaboration de quiches, tartes, gratins et pâtes à dérouler ; GMS ; Marie, WW

230 salariés ☎ 04 74 25 39 70 📍 01 Viriat

## MÂCON

Plateforme logistique

30 salariés ☎ 07 85 47 11 85 📍 71 Mâcon



## SURGELÉS - PLATS CUISINÉS ET PIZZAS

### ERIC LECHAT

Commercial, Marketing, supply chain et fonctions supports

49 salariés ☎ 05 49 50 21 00 📍 86 Mirebeau



## MIREBEAU

### Eric Lechat

Élaboration de quiches, tartes, pizzas et poissons en sauce ; GMS ; Marie, MDD

286 salariés ☎ 05 49 50 21 00 📍 86 Mirebeau



## BELLEVIGNE-LES-CHÂTEAUX

### Jean-Christophe LEMARIÉ

Élaboration de quiches, tartes, pizzas, et plaques feuilletées ; RHD et GMS ; Marie Restauration

180 salariés ☎ 02 41 53 24 50

49 Bellevigne-les-Châteaux

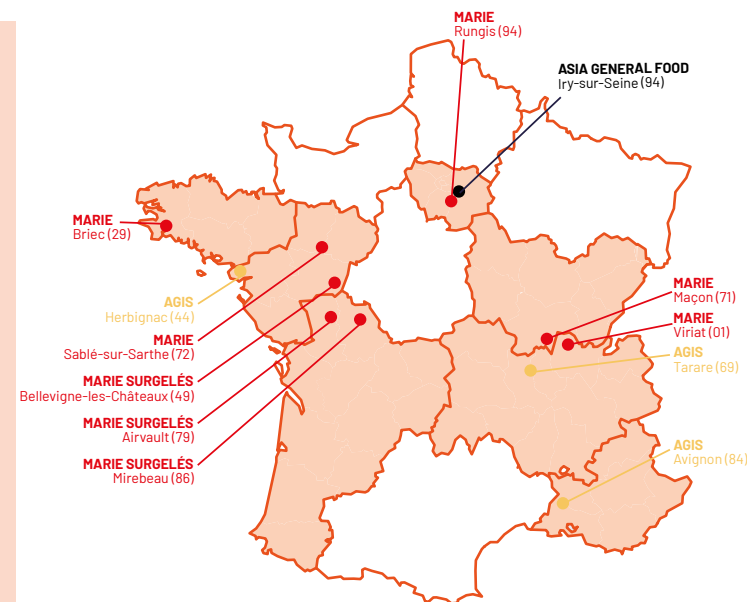


## AIRVAULT

### Julien LE GARREC

Élaboration de plats cuisinés ; GMS ; Marie, MDD

270 salariés ☎ 05 49 70 86 84 📍 79 Airvault



by Asia General Food since 1991

## ASIA GENERAL FOOD

### Khanh NGUYEN

Gestion d'un réseau de stands asiatiques franchisés en GMS

18 salariés ☎ 01 56 20 19 04 📍 94 Ivry-sur-Seine



## PLATS CUISINÉS ET PRODUITS EXOTIQUES

### BENJAMIN MONTLHAUC

Siège social

65 salariés ☎ 04 90 80 99 99 📍 84 Avignon



## TARARE SITE

### Olivier CAMOUT

Élaboration de produits exotiques ; Frais & surgelés ; GMS Coupe et Frais Emballé à marque AGIS ; LS MDD - LS Traditions d'Asie

300 salariés ☎ 04 74 05 34 44 📍 69 Tarare

## TARARE PLATEFORME

Plateforme logistique

45 salariés ☎ 04 74 05 03 64 📍 69 Tarare



## AVIGNON

### Christophe DRONE

Élaboration de plats cuisinés ; Frais ;

GMS Coupe et Frais Emballé à marque AGIS ; LS MDD

350 salariés ☎ 04 90 80 99 99 📍 84 Avignon



## HERBIGNAC

### Bertrand QUINQUIS

Élaboration de produits exotiques, Frais & surgelés ; GMS Coupe et Frais Emballé à marque AGIS ; LS MDD ; LS Traditions d'Asie

300 salariés ☎ 02 51 75 74 00 📍 44 Herbignac



# TRAITEUR - RHD, PIZZAS, SNACKING, GALETTES & CRÊPES



## LA TOQUE ANGEVINE

**Pierre LONJON**

Élaboration de pizzas et snacking (sandwichs, burgers, etc.) ; Frais ;  
GMS ; MDD, Marie et Karatok

📞 665 salariés 📞 02 41 94 71 00 📍 49 Segré-en-Anjou Bleu



## LES DÉLICES DE SAINT LÉONARD

**Yann GOMEZ**

Élaboration de Pizzas, tartes, sandwichs et quiches ; frais et surgelés ;  
GMS ; MDD

📞 265 salariés 📞 02 97 42 73 42 📍 56 Theix Noyalo



## RESTAURATION HORS DOMICILE

**LUDOVIC COURTIER**

Développement des marchés RHF, commercial, marketing, R&D, supply chain  
et fonctions supports

📞 340 salariés 📞 02 43 39 59 50 📍 72 Roëzé sur Sarthe



## ESPRI RESTAURATION

**Anne-Françoise GAUDIN**

Élaboration de plats cuisinés, viandes cuites,  
sauces, sandwichs et autres produits élaborés ;  
distributeurs, restauration commerciale et sociale ;  
Entr'Acte, EPC, DLG

📞 309 salariés 📞 02 43 39 59 50

📍 72 Roëzé sur Sarthe



## ESPRI RESTAURATION

**Francis LOISEAU**

Commerce ; Agence de Wissous ; viandes cuites et  
produits élaborés ; restauration sociale et  
commerciale

📞 31 salariés 📞 01 64 53 84 70 📍 94 Wissous



## BÉNÉDICTE BOISARD

**3 BOUTIQUES :  
LE MARCHÉ DE BEAUFEU**

📞 02 43 39 59 69 📍 72 Roëzé-sur-Sarthe

📞 02 43 47 01 20 📍 72 Le Mans

📞 02 43 47 01 27 📍 53 Laval

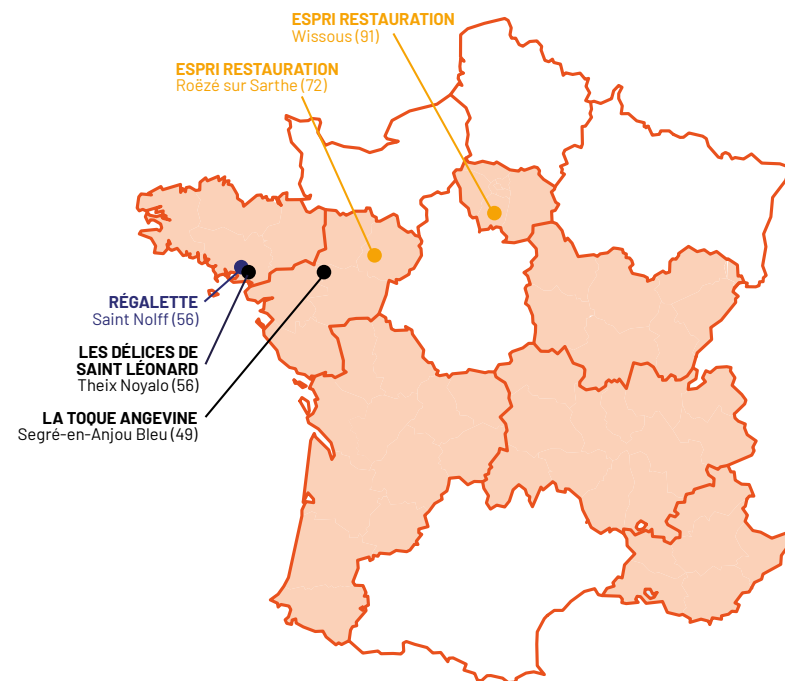


## RÉGALETTE

**MATTHIEU HUTTEPAIN**

Élaboration de crêpes et galettes natures ou garnies ; Frais et surgelés ;  
GMS, RHD et Export ; Trégalette, MDD

📞 126 salariés 📞 02 97 45 58 90 📍 56 Saint Nolff





# PÔLE INTERNATIONAL

## LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



**ALEXIS LAMBERT**  
Coordinateur  
Commercial  
Export



**EVARIST CAPARO**  
Amont



**JOËL GODINEAU**  
Acquisitions



**SIMON COLLOT**  
Finance & Contrôle  
de gestion



**DENIS MARTINAUD**  
Industriel



**CHARLES BELIN**  
Ressources  
Humaines



**LAURENT LE LAY**  
Belgique



**OSCAR BARRIO**  
Espagne



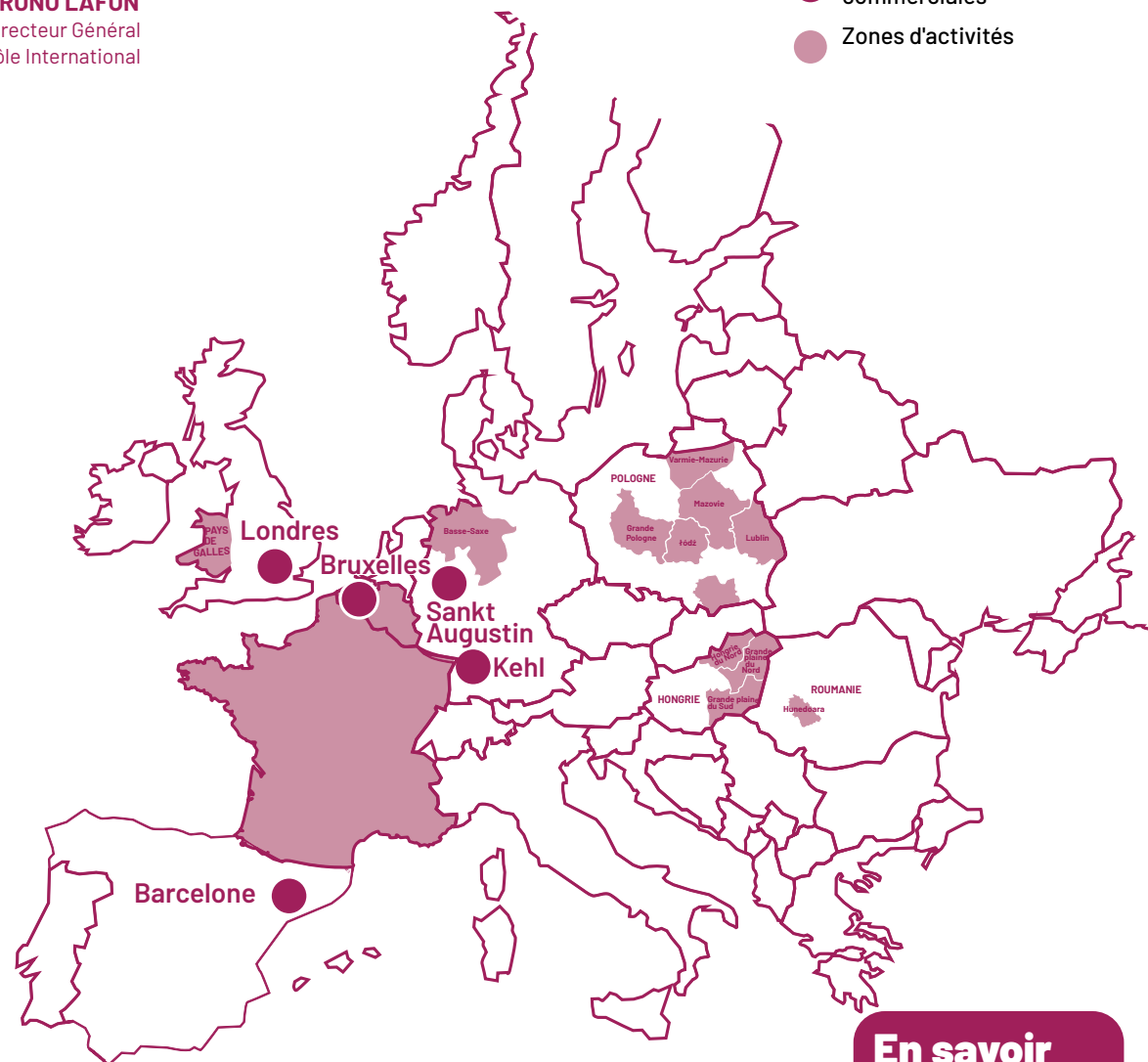
**OTTMAR KRAUSE**  
Allemagne



**TOM DAVISON**  
Angleterre



**BRUNO LAFON**  
Directeur Général  
pôle International



- Agences commerciales
- Zones d'activités

**En savoir plus**







**DROSED HOLDING**

**Adam SOJKA**

Siège de Drosed

4 000 salariés • Tomaszow Mazowiecki

**POLOGNE**

**SOMMAIRE**

### AMONT - Bogdan KAJKOWSKI



**Nutrition animale :**

• Siedlce • Suchożebry

**Siège social :**

• Tomaszow Mazowiecki

**Couvoirs canards / oies :**

• Międzyrzec Podlaski

• Nowy Glinnik

• 94 salariés

**Couvoirs Poulet :**

• Kalisz • Cierpice • Kisielany

• 86 salariés



SPRZĄDZANIE NAWY W NATURZE



### Filière POULET - Katarzyna STELEGOWSKA

Abattage et découpe de Poulet.

• Siedlce • Tomaszow Mazowiecki

• 1000 salariés



### Filière POULET Premium - Grazyna PROKOPIUK

Abattage et découpe. Poulets (free range, certifiés et Bio).

• Międzyrzec Podlaski • 450 salariés



### Filière DINDE - Szymon BESTYDZINSKI

Abattage et découpe de dinde ; Charcuterie et produits élaborés de volaille (rôtis, panés, knacks) • Olsztyn

**Nutrition animale** • Olsztynek

**Couvoir** • Frednowy

**Fermes d'élevage**

• 1100 salariés



### Filière CANARD / OIES - Mariusz NOWAKOWSKI

Abattage et découpe de canards et d'oies

• Tomaszow Mazowiecki • Międzyrzec

Podlaski • Kępno

• 700 salariés



### Filière CONSERVES Kazimierz PELC

Élaboration de conserves de viandes.

• Siedlce • Ostrzeszów

• 250 salariés



### Filière PRODUITS ÉLABORÉS - Piotr KŁOPOTOWSKI

Charcuterie et produits élaborés de volaille (rôtis, panés, knacks).

• Tomaszow Mazowiecki • Nowy Sacz

• 500 salariés



**En savoir  
plus**



**Ákos SZABÓ**  
Responsable Hongrie + Roumanie  
1620 salariés Nyirbator

Détenue à 70% par le Groupe LDC



**Ákos SZABÓ**  
TRANZIT

#### TRANZIT KER

Accoupage, fermes de reproduction, fermes d'élevage, nutrition animale  
400 salariés Debrecen

#### TRANZIT FOOD NYIRBATOR

Abattage et découpe de poulet ; Produits élaborés crus ; poulet.  
500 salariés Nyirbator

#### TRANZIT FOOD NYIRGELSE

Abattage et découpe de canards et oies ; Produits élaborés crus et cuits.  
500 salariés Nyirgelse



**Gergely LISZENKÓ**  
MARNEVALL

#### MARNEVALL - DEBRECEN ZRT

Fabrication de produits panés surgelés  
100 salariés Debrecen

#### MARNEVALL - TOROKSZENTMIKLOS ZRT

Fabrication de produits panés surgelés  
100 salariés Törökszentmiklós



**Nicolae MICLEA**  
CALIBRA

#### CALIBRA

Fabrication de produits panés surgelés  
20 salariés Bretea Streiului

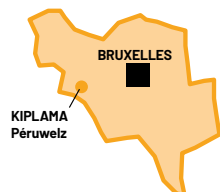


## BELGIQUE



**KIPLAMA**  
Toon KWEENS

Grossiste de volaille / Spécialités françaises  
22 salariés Wiers



## PAYS DE GALLES



**CAPESTONE ORGANIC POULTRY**  
Rob CUMINE

Abattage et découpe de poulets free-range, bio et dinde ; Fermes d'élevage.  
Haverfordwest 180 salariés



CAPESTONE  
Haverfordwest



## ALLEMAGNE



**EUROPEAN CONVENIENCE FOOD**  
Clemens BETTERMANN

Produits élaborés surgelés à base de légumes et de viandes ; RHD ; VEGETA et KARL KEMPER  
Garrel 120 salariés



**SOMMAIRE**



*Suivez-nous*



**LDC - ZI Saint Laurent CS50925  
72302 Sablé-sur-Sarthe Cedex**

