



**LDC,
Groupe familial né en Sarthe il y a plus de 50 ans,
acteur de la volaille et du traiteur
en France et en Europe.**

SOMMAIRE



Découvrez LDC
en images



[NOTRE HISTOIRE FAMILIALE ET NOTRE ÉVOLUTION](#)

[QUELQUES CHIFFRES CLÉS](#)

[NOTRE ORGANISATION](#)

[LE COMITÉ DE DIRECTION / LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES](#)

[NOTRE PROJET / NOS VALEURS](#)

[NOS RÈGLES DE VIE / NOS PRODUITS](#)

[NOTRE STRATÉGIE RSE](#)

[INDICATEURS & ENGAGEMENTS RSE](#)

[PÔLE AMONT](#)

[FILIÈRE VIF](#)

[FILIÈRES OEUFS / SPÉCIALITÉS / CÉRÉALES](#)

[FILIÈRE ACCOUVAGE](#)

[PÔLE VOLAILLE](#)

[CAILLES ROBIN / HAUTS DE FRANCE / FOODS / GPA / PFC](#)

[LDC TERRAVENIR](#)

[VOLAILLERS DE NOS RÉGIONS \(VDR\)](#)

[VOLENA](#)

[SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE \(SBV\)](#)

[MAÎTRE COQ](#)

[PÔLE TRAITEUR](#)

[PLATS CUISINÉS](#)

[RHD, PIZZAS, SNACKING, GALETTES & CRÊPES](#)

[PÔLE INTERNATIONAL](#)

[POLOGNE](#)

[HONGRIE ROUMANIE BELGIQUE PAYS DE GALLES](#)

NOTRE HISTOIRE FAMILIALE ET NOTRE ÉVOLUTION



Reprise de ECF en Allemagne.



Reprise de Indykpol & Konspol en Pologne.



Reprise des Délices de Saint Léonard.

2024



Les familles présentes sur les marchés.

**Années
1960**

1981

1970

1989

1990

2000

2001

2009

2015

2018

2021

2023

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.



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



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



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.

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

2015

2009

2021

2023



Lancement de notre stratégie RSE

Agir avec nos territoires



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

differents

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 durant l'approche 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 défis 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 rejoignent, 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.

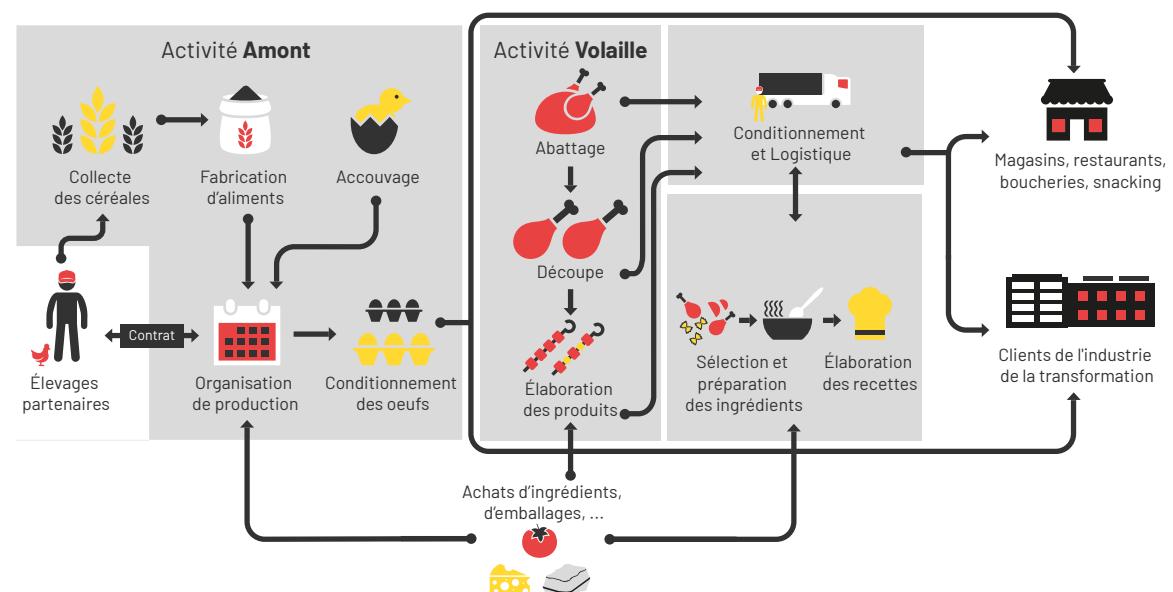
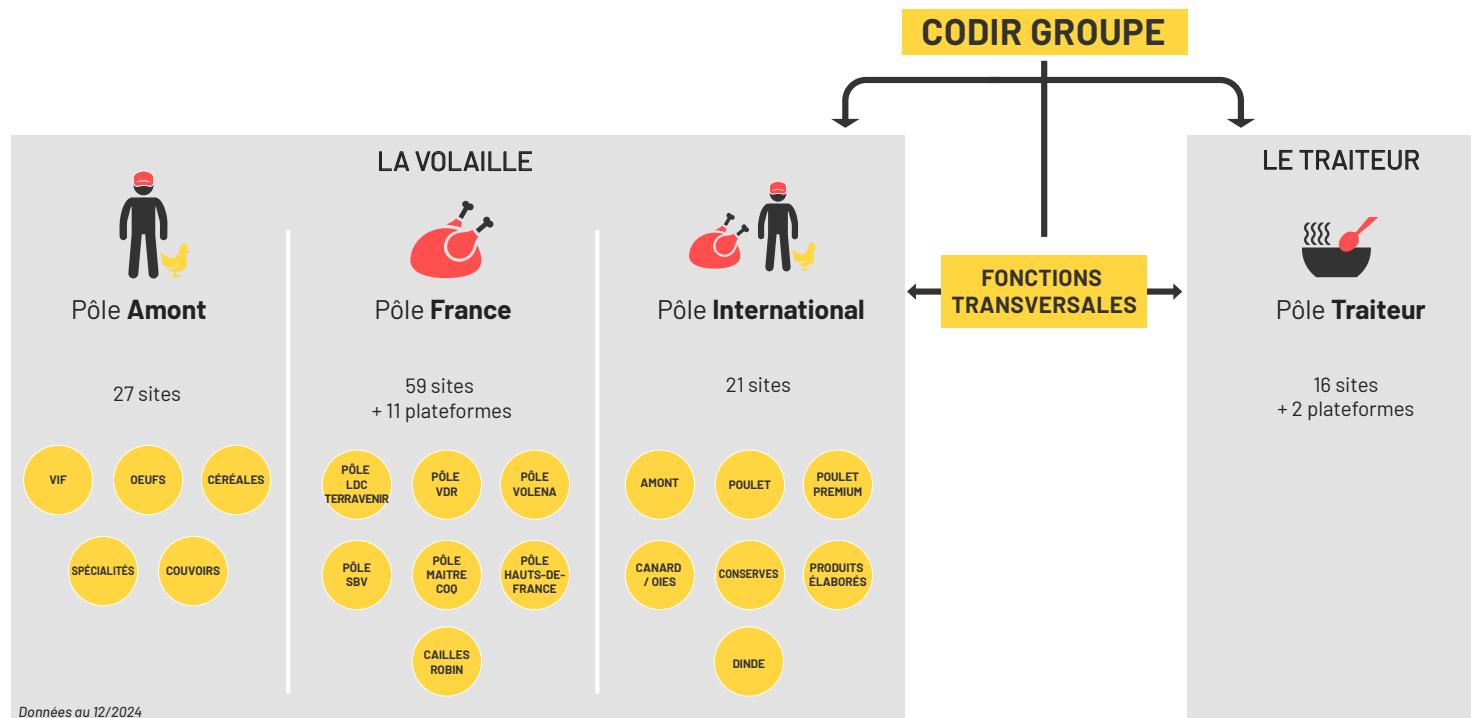
Le Groupe est composé d'une multitude d'entreprises développant leur projet en autonomie et en cohérence avec la stratégie définie par le Groupe.

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
MEUNEVRIER
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.



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%



7%



Produits découpés

41%



Produits élaborés

19%



Produits traiteur

17%



Volailles entières et oeufs

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.

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 transmis 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 apprêter 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.



Laetitia GIN
Responsable nutrition chez
LDC depuis 2013



Avec les chartes nutritionnelles des marques Le Gaulois, Maitre 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



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

En savoir plus



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

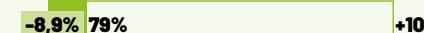
10 Evolution du taux de consommation d'eau en L/kg produit



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



12 Evolution 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



SOMMAIRE





PÔLE AMONT

LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



FRÉDÉRIC BOUSSE
Administration &
Finance



JULIEN MORGE
Ressources
humaines



JEAN GARET
Coordinateur
nutrition



XAVIER GAUTIER
Qualité



**CHARLÈNE
MANCEAU**
Sécurité



**MARIE-
CHARLOTTE
GARNIER**
RSE &
Communication



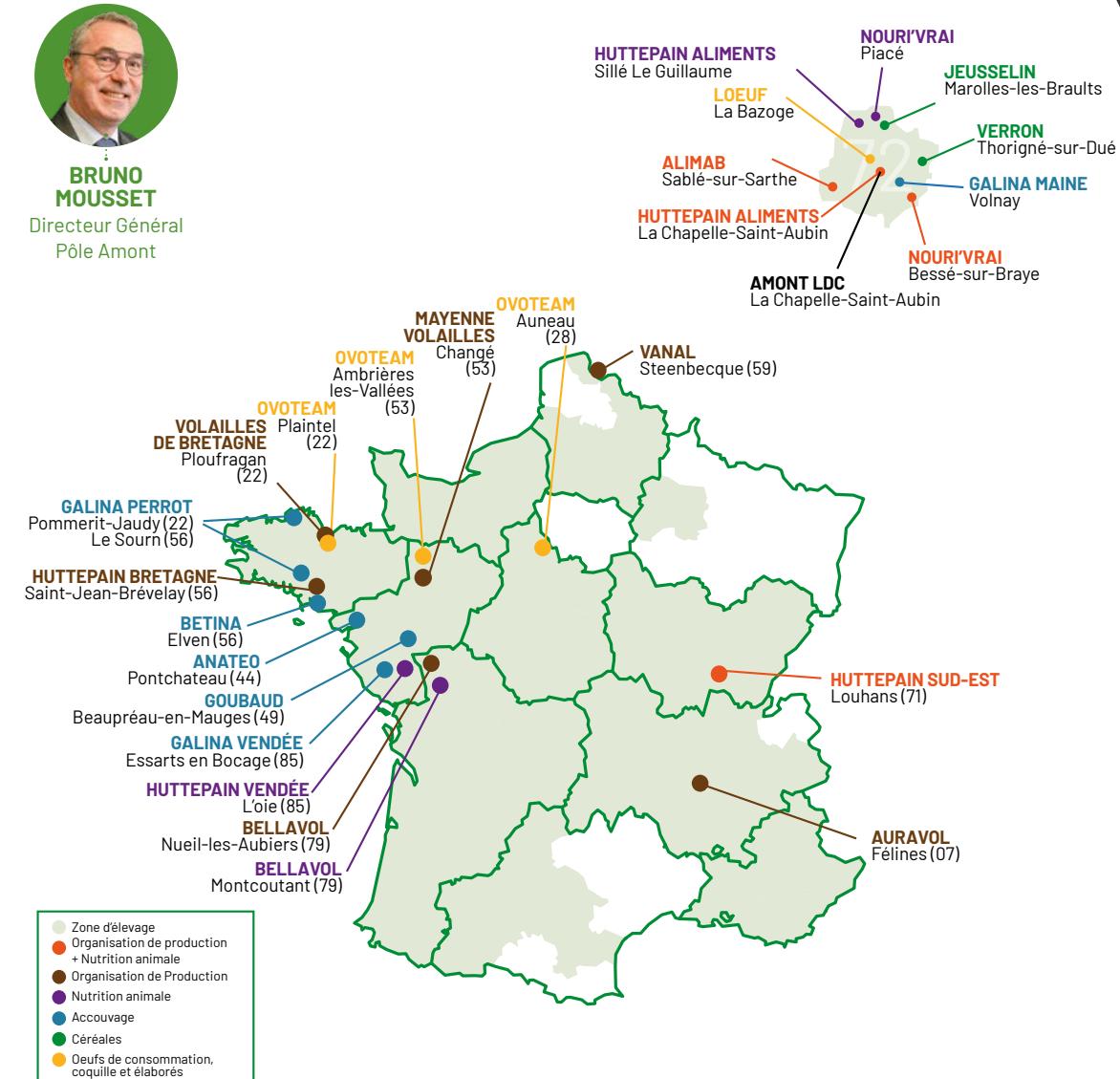
**GREGORY
FROGER**
Système
d'information



**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

Guenaël 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, carnard, volailles festives ; Pondeuses : plein-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'oie



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

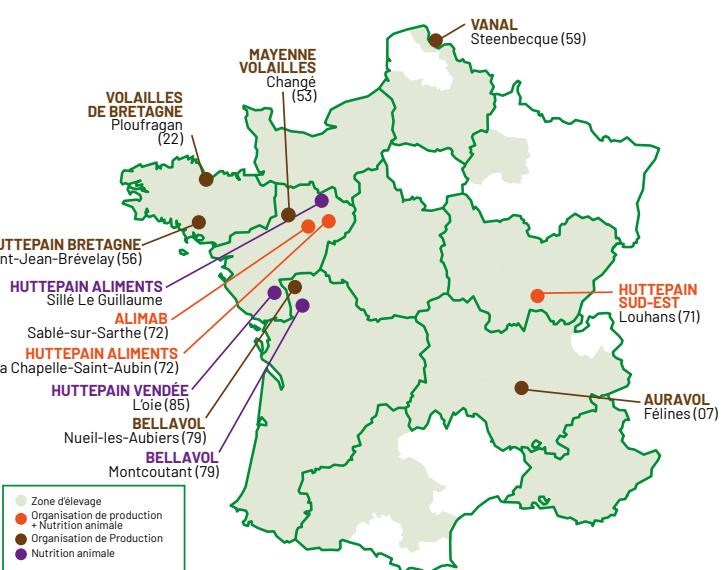
Nutrition animale ; Organisation de production ; Nature d'Éleveurs, ECC, certifié, Suisse, quotidien ; chairs : poulet, dinde, canard, volailles festives
 34 salariés ☎ 03 85 60 40 77 71 Louhans



AURAVOL

Olivier SASSOLAS

Organisation de production ; Label Rouge, BIO ; Chairs : poulet, pintade, volailles festives
 8 salariés ☎ 04 75 34 59 06 07 Félines



Filière Oeufs
Bruno MOUSSET



Oeufs de consommation
Christophe BÉRIARD



Oeufs élaborés
Jean-Christophe BERTIN



LOEUF
Christophe BÉRIARD
Conditionnement des Oeufs ; Loué, Matines et MDD
207 salariés ☎ 02 43 51 26 26 ⬤ 72 La Bazoge

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 GAZENDEL
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 Thorigé-sur-Dué

Filière Spécialités
Didier RICHARD

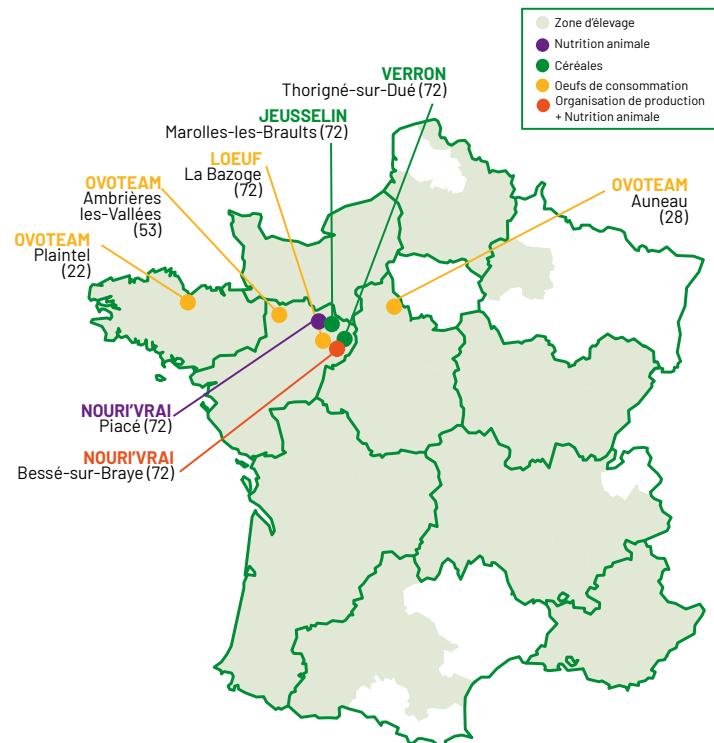


NOURI'VRAI
Didier RICHARD
Nutrition animale ; Organisation de production ; Nature d'Éleveurs, certifié, Label Rouge ; Bovins, porcs, lapins, volailles de chairs : poulet, dinde
37 salariés ☎ 02 43 35 30 35 ⬤ 72 Bessé-sur-braye

NOURI'VRAI
Nutrition animale
17 salariés ☎ 02 43 35 30 35 ⬤ 72 Piacé



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





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
Accouvage poussins ; Nature d'Éleveurs,
fermiers, JA ; Jaune, blanc, colorés,
cou-nus
82 salariés ☎ 02 96 49 50 10
22 Pommerit-Jaudy

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



GALINA VENDÉE
Julien PINEAU
Accouvage poussins ; Nature d'Éleveurs
48 salariés ☎ 02 51 66 08 92
85 Essarts en bocage



GALINA MAINE
Erwan LE CALLONNEC
Accouvage poussins ; Nature d'Éleveurs, fermiers
; Colorés
30 salariés ☎ 02 43 63 11 00 72 Volnay

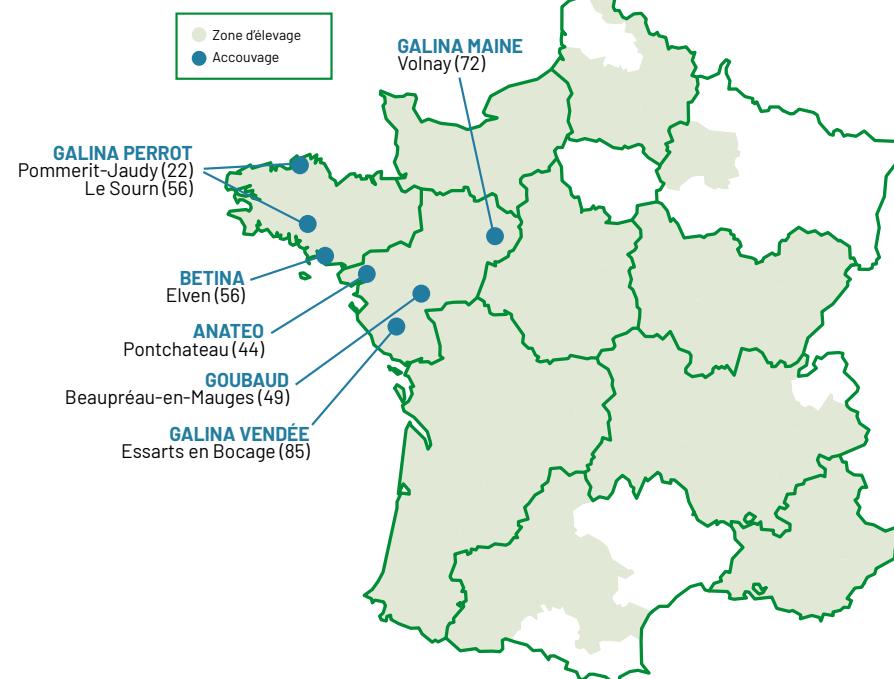


BÉTINA
Pascal GUYONVARCH
Accouvage dindonneaux ; Medium
24 salariés ☎ 02 97 53 36 66
56 Elven

ANATEO
Accouvage canetons ; Barbarie, pekin
17 salariés ☎ 02 51 10 77 77
44 Pontchateau



GOUBAUD
Ronan PELLARDY
Accouvage pintadeaux ; Label et quotidien
20 salariés ☎ 02 41 63 01 93
49 Beaupréau-en-Mauges





LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES

PÔLE VOLAILLE



AYMERIC DU HAMEL DE FOUGEROUX
Administration & Finance



JÉRÔME SANZ
Ressources humaines



MONIQUE MEUNEVRIER
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

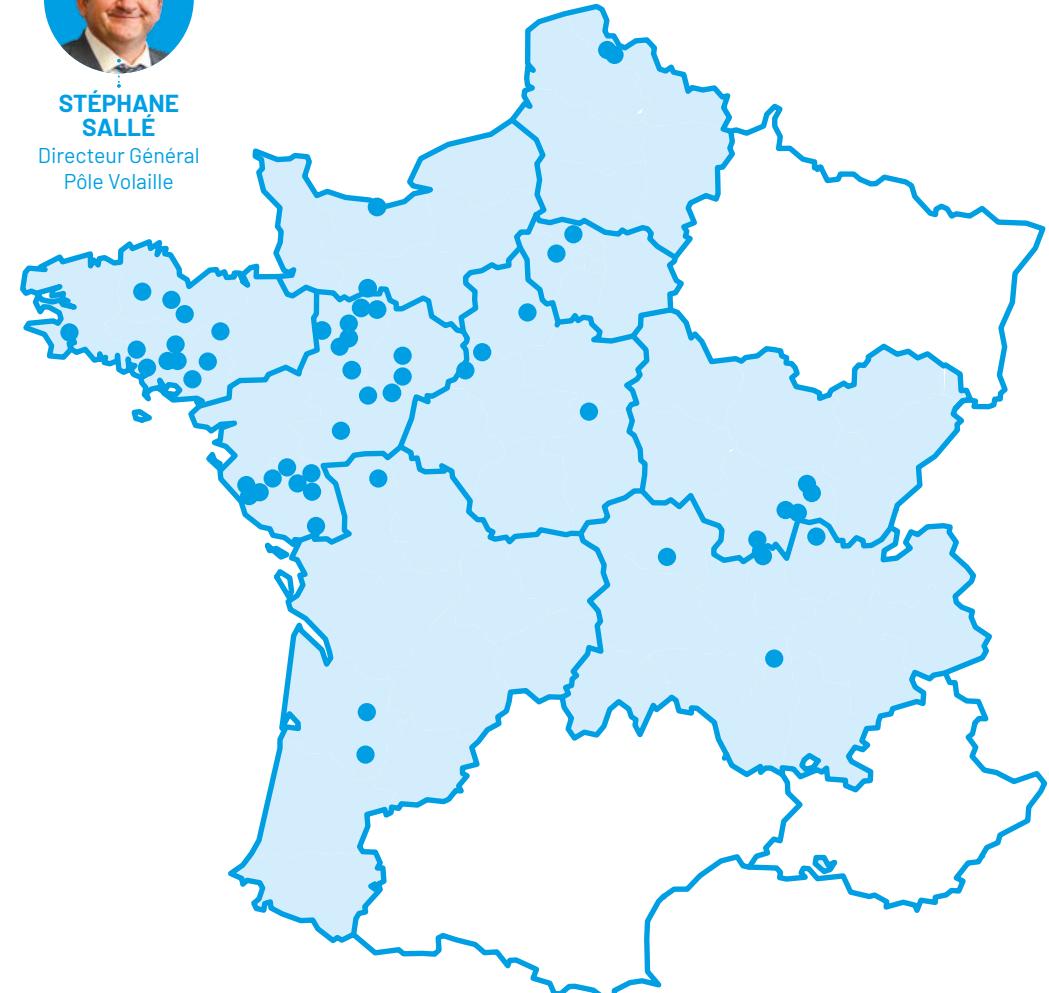


SALWA LISFI-DANVERT
Amélioration Performance



STÉPHANE SALLÉ

Directeur Général
Pôle Volaille



COOPERATIVE D'ÉLEVEURS

de la volaille

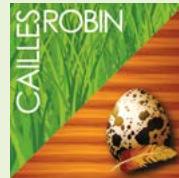
1958

France



En savoir plus 

LES SITES & LEURS DIRECTEURS



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 charmilles, 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



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

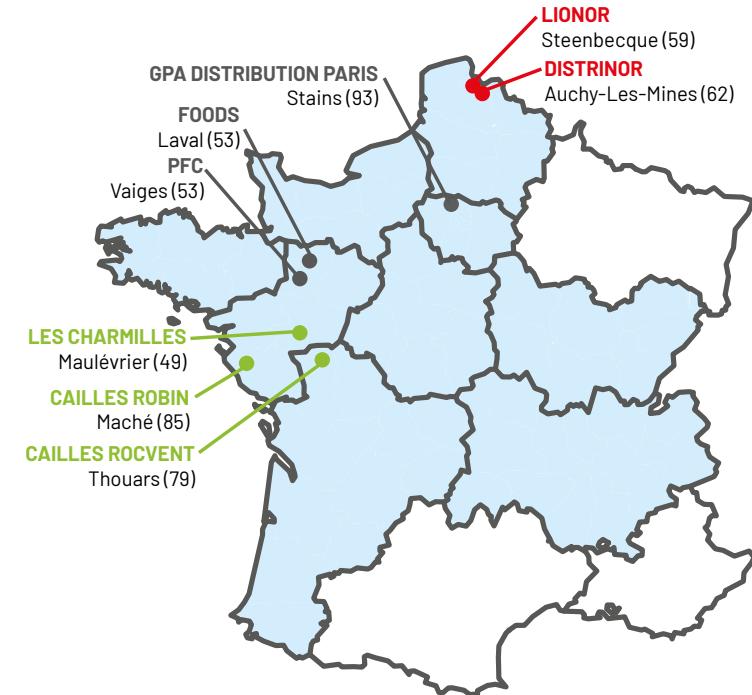


PFC

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 GÉRINÉ
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



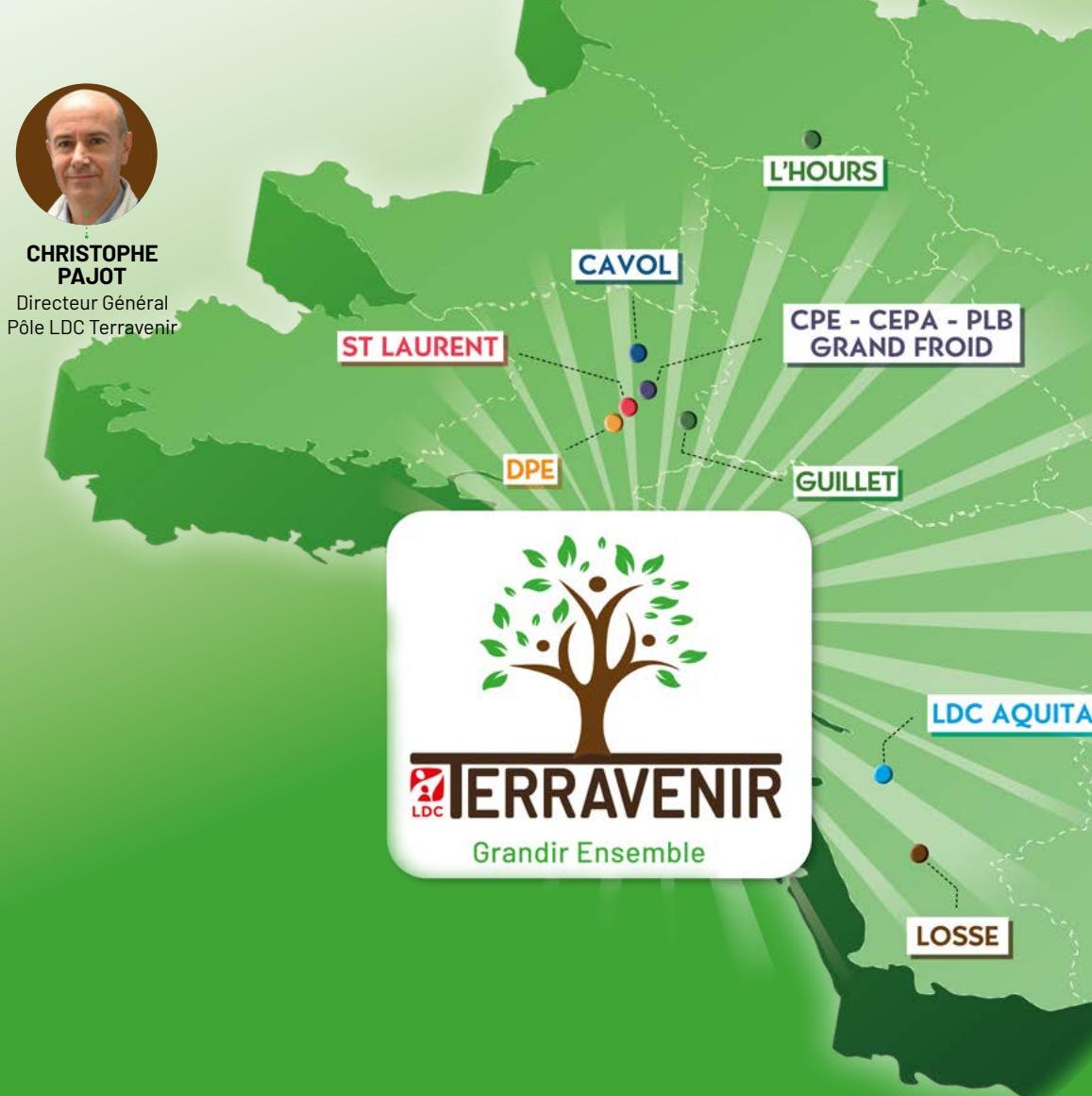
ALEXANDRINE MICLO
Qualité



ESTELLE DION
RSE



CHRISTOPHE PAJOT
Directeur Général
Pôle LDC Terravénir



SOMMAIRE

LES SITES & LEURS DIRECTEURS



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



LDC SABLE
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 SABLE - 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 SABLE
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



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 SABLE
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 VOLAILLES 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 



VOLAILLERS DE NOS RÉGIONS

LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



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



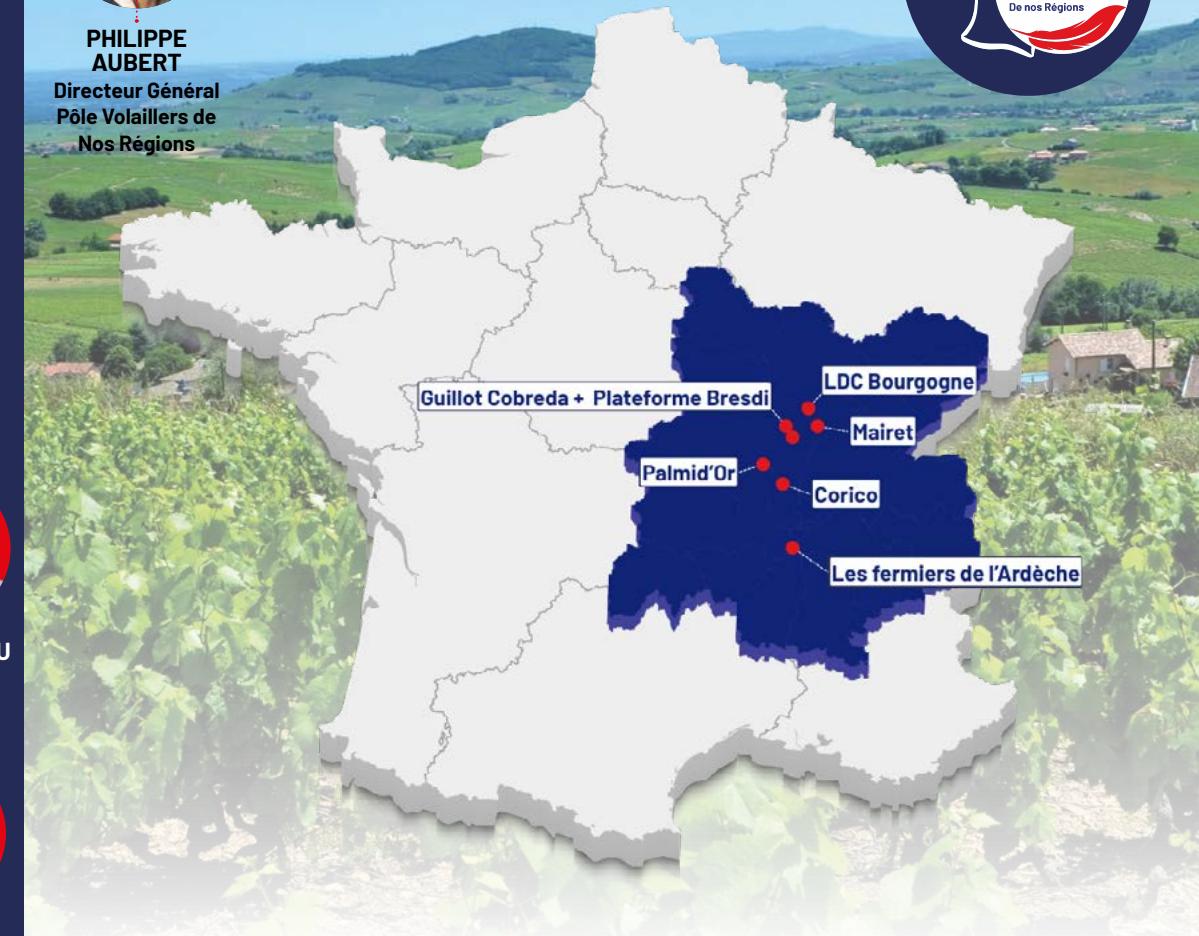
EMMANUEL PELLOIN
Achats emballages & Ingrédients



CÉDRIC GRILLOT
Travaux Neufs & Projets industriels



PHILIPPE AUBERT
Directeur Général
Pôle Volailleurs de Nos Régions



En savoir plus 

LES SITES & LEURS DIRECTEURS



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



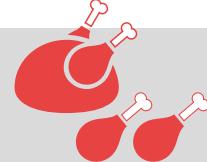
LDC BOURGOGNE

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



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



CORICO

Christophe CODDET
Élaboration de produits : charcuterie, salaisons
sèches, saucisses ; Quotidien ; Le Gaulois, Le Gaulois
Professionnel, Réghalal, 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



LES FERMIERS 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 COBREDA 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 COBREDA ROMENAY

Bruno COMBE
Plateforme logistique
55 salariés ☎ 03 85 40 87 50 🗺 71 Romenay



SOMMAIRE



LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES

VOLÉNA



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 AGLIF
Contrôle de gestion



ARNAUD BOINARD
Directeur Général
Pôle Volena - SNV

VOLÉNA
Nourrir Durablement l'Avenir



En savoir plus 



VOLÉNA

Arnaud BOINARD - Directeur général du pôle
 ☎ 02 33 30 34 00 ⬤ 53 Laval

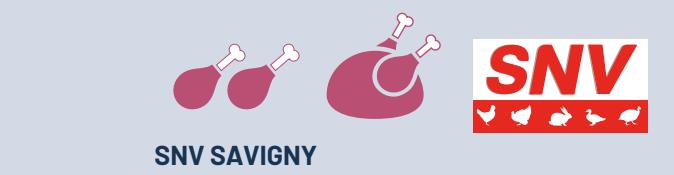
Nourrir durablement l'avenir

SNV FOURMIS
Alexandre GUYONNET
 Abattage et découpe ; Poulet, dinde et lapin ; Quotidien, certifié ; Frais ; Le Gaulois, Le Gaulois Professionnel, Sélection du Volailler, Medina, Sabco, Réghalal, le Père Guillaume ; GMS, RHD, Export
 937 salariés ☎ 02 33 30 34 00 ⬤ 61 La Chapelle d'Andaine

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, Réghalal ; GMS, RHD, Export
 152 salariés ☎ 02 33 30 34 87 ⬤ 61 La Chapelle d'Andaine

SNV Laval
Emilie RONIN
 Abattage et découpe ; Poulet ; Quotidien ; Frais ; Volaille française, Sélection du Volailler, Réghalal ; 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



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 milanaises ; Dinde ; Quotidien ; Frais ; Sélection du Volailler, Le Gaulois Professionnel, Medina, Réghalal ; 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 Volailler ; 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



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 Volailler, Duc de Mayenne, Loué, Janzé, Sabco ; RHD et Export
 80 salariés ☎ 02 43 30 28 00 ⬤ 53 Lassay-Les-Châteaux

SNV

SNV LOUVERNÉ
Yann HEGO
 Plateforme logistique
 58 salariés ☎ 02 33 30 34 00 ⬤ 53 Louverné

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, Réghalal ; GMS, RHD
 144 salariés ☎ 02 43 48 12 12 ⬤ 72 Luché-Pringé

RONSARD ÎLE DE FRANCE
Fabien BURLOT
 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 BÉBIN
Administration & Finance



LUDOVIC CHAMOÏN FOUCAUT
Ressources humaines



JEAN-YVES PATRONNE
Système d'information



ROBIN LECAT
RSE



LUDOVIC BEVIERE
Santé Sécurité



ANNE-LISE CLAVEL
Marketing & Communication



PASCAL BRETON
Contrôle de Gestion



SYLVIE PIET
Recherche & Développement



MARIE-LAURE DANIEL
Administration des ventes



ESTELLE LE GALEZE
Qualité



PASCAL BERLIVET
Industrie



MAXIME MORIN
Logistique



CHRISTELLE SALESSE
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



FILIÈRE ELABORÉS

FILIÈRE POULET

FILIÈRE DINDE

FILIÈRE CANARD

LOGISTIQUE



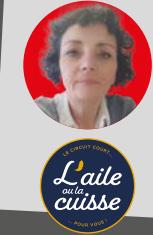
En savoir plus 



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 Sérent



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



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-Thurial



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



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 GRIMM

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



PLATEFORME LOGISTIQUE DE GALLIEN

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 PASQUIET
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 ROCHEAU
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/transformations

2 plateformes

La Verrie (85)
1 atelier de cuisson/transformations

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

Soullans (85)
2 ateliers de préparation

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

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/transformations

Chateaugiron (35)
1 atelier de cuisson/transformations

Parthenay (79)
1 atelier de préparation

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



En savoir plus



ARRIVÉ - SAINT-FULGENT SITE

Franck KERTHE

Abattage et découpe ; Poulet, coquelet, dinde, pouarde, 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 - 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



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



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-Pailleur



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



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



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



MAÎTRE COQ

Roland TONARELLI

Directeur Général du Pôle Maître CoQ

3 200 salariés ☎ 02 51 44 24 24

📍 85 Saint-Fulgent



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 appétisés ; 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-couches, desserts pâtissiers, 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

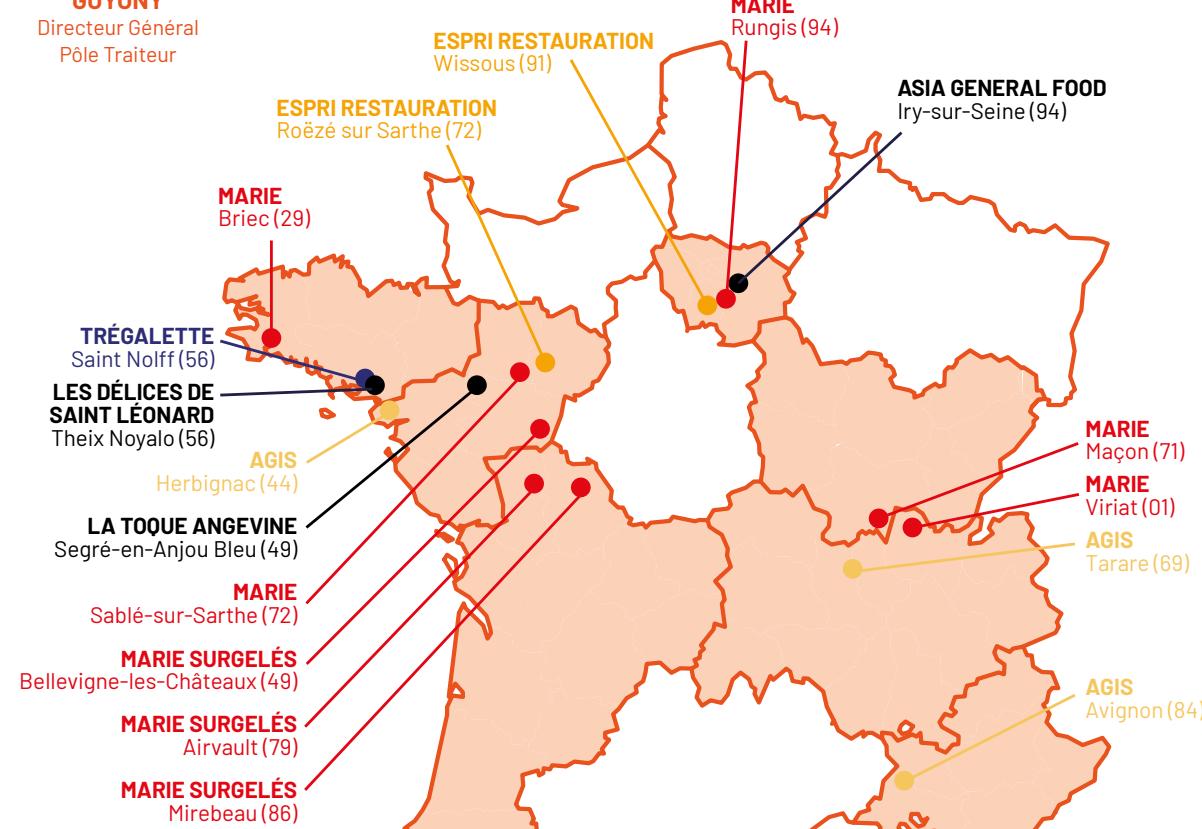


**ALEXANDRA
VANHUYSBERGHE**
Qualité



**CHRISTOPHE
GUYONY**

Directeur Général
Pôle Traiteur



**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



SURGELÉS - PLATS CUISINÉS ET PIZZAS

ERIC LECHAT

Commercial, Marketing, supply chain et fonctions supports

49 salariés ☎ 05 49 50 21 00 📍 86 Mirebeau



SABLÉ

Philippe VAN DEN BOSSCHE

Élaboration de plats cuisinés ; GMS ; Marie, WW

285 salariés ☎ 02 43 62 12 20 📍 72 Sablé-sur-Sarthe



MIREBEAU

Eric Lechat

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

286 salariés ☎ 05 49 50 21 00 📍 86 Mirebeau



BRIEC

Patrice MAGUER

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

123 salariés ☎ 02 98 57 50 67 📍 29 Brie



BELLEVIGNE-LES-CHÂTEAUX

Jean-Christophe LEMARIÉ

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

180 salariés ☎ 02 41 53 24 50 📍 49 Bellevigne-les-Châteaux



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



AIRVAULT

Julien LE GARREC

Élaboration de plats cuisinés ; GMS ; Marie, MDD

270 salariés ☎ 05 49 70 86 84 📍 79 Airvault



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 feuilletés ; RHD et GMS ; Marie Restauration

180 salariés ☎ 02 41 53 24 50 📍 49 Bellevigne-les-Châteaux

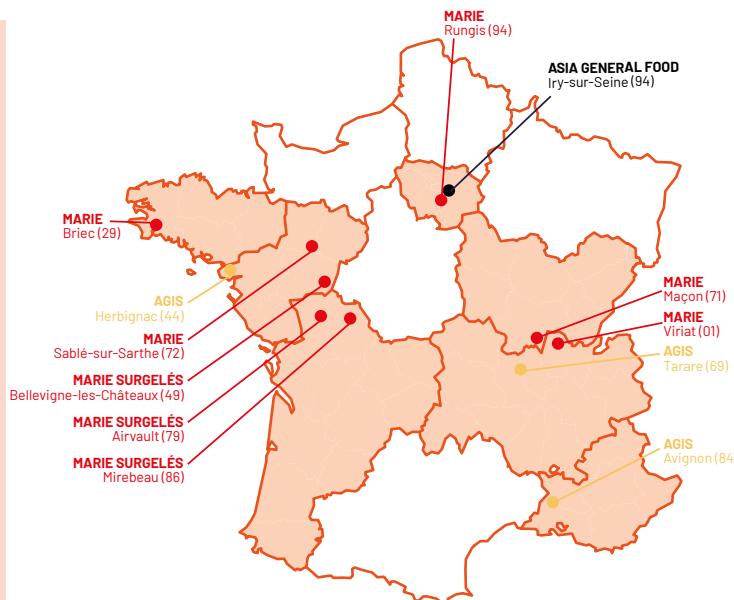


AIRVAULT

Julien LE GARREC

Élaboration de plats cuisinés ; GMS ; Marie, MDD

270 salariés ☎ 05 49 70 86 84 📍 79 Airvault





PAPYLEE



SUSHI MASTER

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



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

LES SITES & LEURS DIRECTEURS



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, sandwiches et quiches ; frais et surgelés ;
GMS ; MDD
265 salariés ☎ 02 97 42 73 42 📍 56 Theix Noyal





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

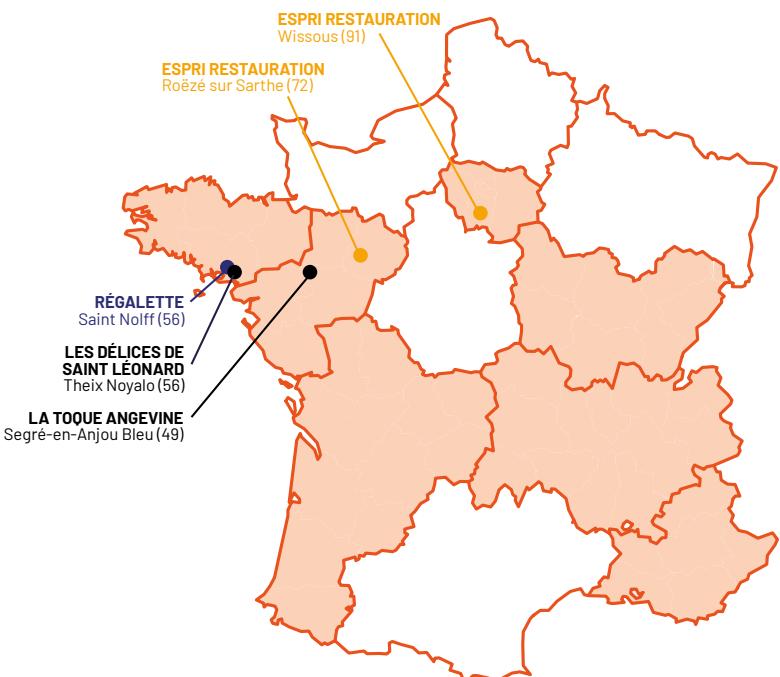


BÉNÉDICTE BOISARD
3 BOUTIQUES :
LE MARCHÉ DE BEAUFEU
☎ 02 43 39 59 69 📍 72 Roëzé-sur-Sarthe
☎ 02 43 47 01 20 📍 72 Le Mans
☎ 02 43 47 01 27 📍 53 Laval



RÉGALETTE
MATTHIEU HUTTEPAIN
Élaboration de crêpes et galettes nature ou garnies ; Frais et surgelés ;
GMS, RHD et Export ; Trégalette, MDD
126 salariés ☎ 02 97 45 58 90 📍 56 Saint Nolff







CONTACTS AGENCES



LAURENT
LE LAY
Belgique



OSCAR
BARRIO
Espagne



OTTMAR
KRAUSE
Allemagne



TOM
DAVISON
Angleterre

PÔLE INTERNATIONAL

LES DIRECTIONS FONCTIONNELLES



ALEXIS
LAMBERT
Coordonnateur
Commercial
Export



EVARIST
CAPARO
Amont



JOËL
GODINEAU
Acquisitions



SIMON COLLOT
Finance & Contrôle
de gestion



DENIS
MARTINAUD
Industriel



CHARLES
BELIN
Ressources
Humaines



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



Nutrition animale :
 Siedlce  Suchożebry

Couvoirs canards / oies :
 Międzyrec Podlaski
 Nowy Glinnik
 94 salariés

Siège social :
 Tomaszow Mazowiecki

Couvoirs Poulet :
 Kalisz  Cierpice  Kisielany
 86 salariés



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).
 Międzyrec Podlaski  450 salariés



Filière DINDE -
Szymon BESTYDZINSKI

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

Nutrition animale  Olsztyn
Couvoir  Frednowy
Fermes d'élevage
 1100 salariés



Filière CANARD / OIES -
Mariusz NOWAKOWSKI

Abattage et découpe de canards et d'oies
 Tomaszow Mazowiecki  Międzyrec Podlaski  Kępno
 700 salariés



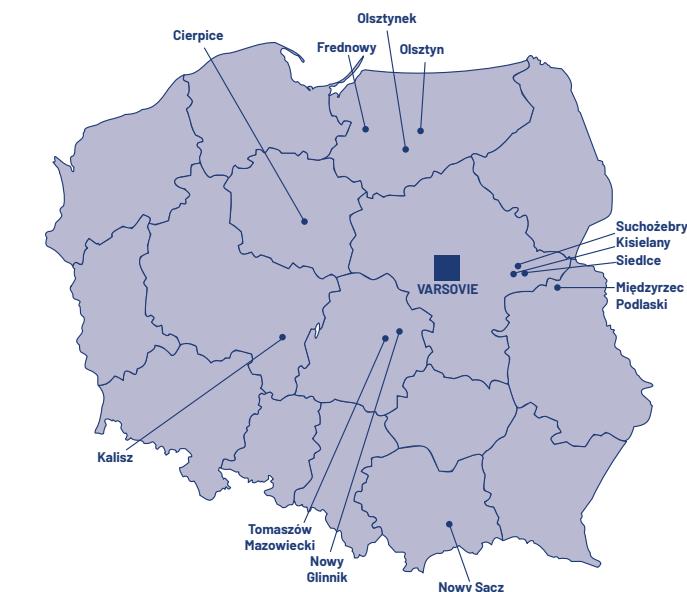
Filière CONSERVES
Kazimierz PELC

Élaboration de conserves de viandes.
 Siedlce  Ostrzeszów
 250 salariés



Filière PRODUITS
ÉLABORÉS -
Piotr KŁOPOTOWSKI

Charcuterie et produits élaborés de volaille (rôties, panés, knacks).
 Tomaszow Mazowiecki  Nowy Sacz
 500 salariés



En savoir plus 



Ákos SZABÓ
Responsable Hongrie + Roumanie
1620 salariés Nyirbator

Déttenue à 70% par le Groupe LDC



Ákos SZABÓ
TRANZIT

TRANZIT KER

Accouvage, 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



MARNEVALL - DEBRECEN ZRT

Fabrication de produits panés surgelés
100 salariés Debrecen

MARNEVALL - TOROKSZENTMIKLOS ZRT

Fabrication de produits panés surgelés
100 salariés Törökszentmiklós



Gergely LISZENKÓ
MARNEVALL



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.
180 salariés Haverfordwest



ALLEMAGNE



EUROPEAN CONVENIENCE FOOD
Clemens BETTERMANN
Produits élaborés surgelés à base de légumes et de viandes ; RHD ; VEGETA et KARL KEMPER
120 salariés Garrel



SOMMAIRE

Suivez-nous

