

## 5. CALENDRIER DES MATCHES AMICAUX – SAISON 2009/2010

DATE	EQUIPE ADVERSE	LIEU	HORAIRE
Mercredi 02/09/09	Hermine de Nantes	Cholet	20H00
Mardi 08/09/09	Poitiers Basket 86	Bressuire	20H00
Samedi 12/09/09	Orléans	Tournoi de Sablé	18h30
Dimanche 13/09/09	Hyères Toulon ou Le Mans		18h30 ou 21h00
Jeudi 17/09/09 Vendredi 18/09/09 Samedi 19/09/09 Dimanche 20/09/09	Vichy Paris Chalon S/Saône Liège + équipe étrangère	Tournoi d'Alfortville	
Mercredi 23/09/09	Asvel Lyon-Villeurbanne	Tournoi PRO STARS PDL Cholet	20h00
Jeudi 24/09/09	Orléans	Tournoi PRO STARS PDL Parthenay	20H00
Samedi 25/09/09	?	Tournoi PRO STARS PDL Angers	15h30 ou 18h00 ou 20h30

## 6. LES SCOUTS NBA ONT UN OEIL SUR CB

Cette saison, de nombreux scouts NBA sont venus superviser les choletais Nando DE COLO et Rodrigue BEAUBOIS. Kevin SERAPHIN, issu lui aussi du Centre de Formation de CB et vainqueur du Nike Hoop Summit avec l'équipe des étrangers, fait également partie des futurs prospects de la NBA.

Une quinzaine de franchises NBA sont donc venus découvrir les talents choletais lors des matches de championnat ou de coupe d'europe, parmi lesquelles on compte :

- New York Knicks
- Phoenix Suns
- San Antonio Spurs
- Dallas Mavericks
- Washington Wizards
- Indiana Pacers
- Portland Trail Blazers
- Minnesota Timberwolves
- Chicago Bulls
- Detroit Pistons
- Toronto Raptors
- Miami Heat



et les Houston Rockets, avec l'ancien choletais Arturas KARNISHOVAS (*photo ci-dessous*)



DE COLO et BEAUBOIS se sont inscrits à la draft, nous en saurons plus dans trois semaines sur leur avenir ou non en NBA.

### ► **Basket**

## Les minimes filles de Cholet championnes régionales

L'association Cholet-Basket a présenté trois équipes samedi dernier à Saint-Berthevin (Mayenne) en finales régionales. Seules les minimes filles ont remporté un titre en disposant des Nantaises de Saint-Rogatien. Favorites de la finale, elles ont dû néanmoins batailler ferme pour obtenir la victoire après avoir eu quatre joueuses éliminées pour cinq fautes. Elles se sont finalement imposées sur le score, très serré, de 62 à 60. Les minimes filles sont de dangereuses récidivistes car l'an passé, elles avaient déjà décroché le titre. Le vice-président Elie Baranger peut faire de la place sur les étagères pour ajouter un nouveau trophée qui vient garnir un palmarès déjà riche dans les catégories de jeunes.

*Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 5 juin 2009*

## 8. CHARAL, PARTENAIRE DE CHOLET BASKET



### Balade au cœur de l'univers Charal

Le groupe, dont le siège est à Cholet, multiplie les innovations pour répondre à des exigences de qualité, comme de santé.

Les chiffres sont impressionnants. 2 000 bêtes abattues chaque semaine, 43 tonnes de quartiers de viande désossés, 30 000 tonnes de produits dits élaborés : steacks, filets et autres rôtis. Et puis des mesures de sécurité. 200 000 analyses par an. 2 000 audits annuels.

#### La gym avant le boulot

Visite de Charal, hier matin. La tenue est obligatoire : bottes, blouse, masque, protège-cheveux et casque. Premier sas où les bottes sont nettoyées, les mains lavées, désinfectées.

En arrivant dans l'atelier de désossage, deuxième sas. Là, on ne peut pas entrer si on ne s'est pas à nouveau lavé les mains. Le portique ne s'ouvre qu'une fois les mains passées sous la machine. Même processus pour la désinfection.

On entre, enfin, dans l'atelier. Ici, le métier est dur. Charal a investi dans des équipements qui évitent aux bouchers des manipulations trop lourdes. « On avait des intérimaires qui arrivaient le matin en tee-shirts, sans avoir mangé », remarque Bruno Aurier, directeur du site de Cholet. Charal a donc mis en place des ateliers. Maintenant, en arrivant, un petit



Jean Chavel, directeur général du groupe. Il faut se laver les mains pour pouvoir passer le portique.



Le désossage des quartiers de viande.

moment de gym permet d'échauffer les muscles.

#### De l'éleveur à l'assiette

Ici, tout est nickel. Charal a bâti sa réputation sur sa marque. Les consommateurs lui sont fidèles. Mais l'agroalimentaire, et surtout la viande, ne peut pas se permettre le moindre écart.

« On doit toujours être bon », martèle Jean Chavel, le directeur général du groupe Charal. Charal sélectionne ses fournisseurs dans des régions d'élevage avant de transformer la viande. Celle-ci doit être bonne, tendre, saine, et acheminée à temps.

Un casse-tête ? « La viande n'a pas une durée de vie très longue. Il faut donc être très réactifs. » Une commande passée le matin, entre 7 h et midi, est expédiée de 9 h à 21 h.

« On livre sur les plates-formes de distribution des grandes surfaces le soir. Les barquettes de viande sont en rayon dès le lendemain matin. » Étiquetées à la marque Charal, mais aussi aux marques des grandes surfaces, prix inclus. Tout se fait dans l'usine.

#### Repères

**Le groupe.** 3 000 salariés sont employés dans neuf sites. Le groupe génère un chiffre d'affaires d'un milliard d'euros.

**L'usine de Cholet.** Elle est aussi le siège social du groupe. 960 salariés y travaillent. Son chiffre d'affaires est de 300 millions d'euros. A Cholet sont essentiellement fabriqués des produits frais. Le site sert également

de plate-forme de distribution pour des produits Charal fabriqués dans d'autres usines. La surface du site est de 70 000 m<sup>2</sup>, dont 36 000 m<sup>2</sup> de bâtiments.

**La qualité.** Selon Jean Chavel, Charal est la seule entreprise de viande en France dont tous les sites ont reçu la qualification Iso 9001, qui définit des normes d'exigence.

# Charal, un modèle de rigueur

La première marque de viande en France est née à Cholet. Le groupe Charal emploie 3 000 salariés sur neuf sites, dont près d'un millier à Cholet. La sécurité alimentaire y est une préoccupation permanente.

Xavier MAUDET  
xavier.maudet@courrier-ouest.com

**I**l va faire beau. C'est parfait. Nous avons programmé les brochettes. Le regard pointé vers le ciel, Bruno Augier est rassuré. Directeur du site Charal de Cholet, il sait qu'un week-end de beau temps est une promesse de grillades. Et donc de ventes en supermarchés de brochettes estampillées Charal. Les brochettes comme l'ensemble de la gamme sont produites en fonction des commandes.

Si la météo est conforme aux plannings de production, c'est l'idéal. Car l'entreprise fondée à Cholet n'a aucun droit à l'erreur. On ne lui pardonnera rien. Elle n'a pas le droit de se tromper

**Un site qui détient toute l'histoire du groupe**

sur la météo, sans quoi son planning en est tout chamboulé. Pas le droit de mentir sur la valeur nutritive de ses plats, sans quoi les ayatollahs du fruit et légume montent au créneau, et surtout pas le droit de se tromper sur la qualité de ses produits. Dans ce cas ce sont les caméras qui rappellent.

En cela, la découverte du site choletais tourneboule les idées que l'on peut avoir du métier quand on en ignore les secrets. Ces dernières années, nombre d'interlocuteurs des médias ont massacré l'image de la viande rouge. En montrant aujourd'hui le savoir-faire de ses 960 salariés choletais (3 000 en tout sur neuf sites) et ses innovations, Charal veut donner à voir la réalité de son activité.

- À la télé, on ne montre que des images sanguinolentes - déplore Jean Chavel. Le directeur général de Charal a raison de s'offusquer.

L'enfilade d'ateliers de découpe, d'emballage et de préparation de commandes est un modèle de propreté, un reflet de la rigueur et du sérieux de son personnel. - Vous savez pourquoi les tenues sont bleues ? La moindre parcelle de vêtement se verra dans la viande - explique Jean Chavel, passionné de faire découvrir un outil ultramoderne, piloté par un logiciel maison.

Le moindre morceau de viande est suivi à la trace depuis son entrée, sous forme de bovin (Charal tue 2 000 bêtes par semaine) jusqu'à la sortie, emballé dans le fameux plastique



**Cholet, site d'abattage et de transformation, hier.** Charal produit à Cholet des pièces de viande vendues sous vide ou en barquettes sous atmosphère contrôlée et des steaks hachés. Pour aider les bouchers lors de la découpe, le matériel a été adapté afin de réduire au maximum les troubles musculo-squelettiques.

aluminisé, une des nombreuses innovations Charal. Spécialisé dans les produits ultra-frais (viandes tranchées et hachées), Charal Cholet transforme 43 000 tonnes de viande par an (dont 30 000 abattues sur place). Des centaines de bouchers doués d'une dextérité impressionnante et formés sur place sont au cœur du dispositif. Les clients de Charal, ce sont les grandes surfaces. Pour assurer leur desserte en moins de 24 heures, Cholet est aussi une plate-forme logistique d'où partent les produits du groupe, y compris les plats cuisinés assemblés dans d'autres sites.

## REPÈRES

Le groupe Charal possède neuf sites de transformation. Le groupe breton Bigard en est l'actionnaire majoritaire.  
Cholet (960 salariés) : Siège social. Abattage de bovins et transformation de produits frais.  
Sablé-sur-Sarthe (Sarthe, 600 salariés) : abattage et transformation de viande de bœuf et de porc.  
Fiers (Orne, 470 salariés) : produits surgelés Charal.  
Egletons (Corrèze, 270 salariés) : abattage, steaks hachés surgelés.

Metz (Moselle, 240 salariés) : abattage de bovins et transformation de produits frais.  
La Châtaigneraie (Vendée, 200 salariés) : abattage et découpe de jeunes bovins et d'agneaux.  
Nozay-Derval (Loire-Atlantique, 170 salariés) : produits de charcuterie et de snacking.  
Lisieux (Calvados, 100 salariés) : plats cuisinés frais et surgelés, sauces.  
Euro Servi Cuir (Parthenay, Deux-Sèvres) : salage des cuirs.



Jean Chavel observe aussi l'activité du site choletais en regardant défiler les produits sur ce tapis roulant. - Plus il y en a, plus je suis heureux - confesse le directeur général de Charal.



À l'entrée de chaque atelier, le rituel est immuable. Il faut se laver les mains, sans quoi le portillon reste fermé. Le gilet moletonné est aussi incontournable. Le froid rigoureux conserve la viande.



Dans chaque casier, le personnel trouve le matin une tenue complète propre. - Il y avait 500 salariés dans les années 90. nous sommes aujourd'hui près de 1000 - souligne Bruno Augier, directeur du site.



Les tenues sont bleues. Ça n'est pas pour faire joli. Le moindre morceau serait visible s'il tombait dans la viande. Masque sur le visage, gants, charlotte et capuche, rien n'est laissé au hasard.

# Le steak grillé au micro-ondes, une révolution signée Charal

Sans l'innovation, Charal ne serait pas la première marque de viande en France. Hier à Paris, l'entreprise choletaise a présenté ses nouveautés, dont un steak grillé au micro-ondes. Une vraie révolution culinaire.

Xavier MAUDET

xavier.maudet@courrier-ouest.com

**L**e steak, vous le préférez à 40, 50 ou 80 secondes ? Hier on parlait de « bleu », « saignant » et « à point » pour la cuisson d'une bonne viande de bœuf. Charal introduit une nouvelle notion pour parvenir au même résultat : le temps de cuisson.

Surtout, l'entreprise choletaise lance une vraie révolution dans les cuisines et dans les salles de pauses des entreprises : le steak au micro-ondes grillé et sans matière grasse ! Pas plus tard qu'à la rentrée, tout un chacun pourra déguster une belle pièce de viande zébrée au fer rouge, tout droit sortie du micro-ondes.

Pour son steak grillé, le service de recherche et de développement a travaillé pendant des mois sur le concept. Grillée avant d'être emballée, mais pas cuite, la viande est finalisée dans le micro-ondes par sa propre vapeur. Une fois la viande prête, la boîte qui la contient s'ouvre toute seule. Madame est servie !

La société est certes habituée du rayon innovation. L'Hebdopack qui cache la viande pour mieux la protéger, c'est Charal. Moins connu et pourtant tout aussi novateur, le



Pour répondre aux demandes des carnivores invétérés, Charal propose une gamme XXL (300 grammes la pièce de bœuf), une gamme Grands Crus (race limousine exclusivement) et Bio pour les gourmets.

hamburger cuit au micro-ondes dans un emballage breveté « made in Muges », c'est encore elle. La société de Philippe Drosy Pack Alim, partenaire

de Charal, construit d'ailleurs une toute nouvelle usine à Saint-Germain-sur-Moine pour alimenter les chaînes du transformateur de viande. Elles turbinent depuis que la gamme « Snack » a été lancée il y a quatre ans. « Le démarrage a été fulgurant » note Jean Chavel, le directeur général de Charal.

## Un sandwich en 70 secondes

Hier, outre l'annonce à Paris du révolutionnaire steak grillé au micro-ondes, Charal a présenté une savoureuse évolution de son hamburger : le « Very Best-of Charal ». « Mais cela est-il mangeable au moins » interrogeront les gourmets, forcément dubitatifs ? Eh bien les habitués des fast-foods ne seront pas déçus. C'est largement aussi savoureux que chez Ronald McDonald ou Quick.

Et vite préparé puisqu'en 70 secondes, le sandwich complet (viande, fromage, tomate, salade, sauce moutarde et cornichons) est prêt à consommer. Fort du succès de ses carpaccios à l'olive et au parmesan, Charal lance aussi les carpaccios à la tapenade de tomate. Plus original encore, le cuisinier choletais propose des petits plats de nos grands-mères (pot-au-feu, blanquette, tomates farcies, petit salé) dans une cocotte à l'ancienne. « C'est cuit pendant des heures dans nos cuisines » précise l'entreprise, qui présente cette année une liste interminable de nouveaux produits. « La consommation de viande diminue régulièrement, il nous faut innover » justifie Jean Chavel. « Si nous n'essayons pas, nous ne saurons jamais ».

Document Charal



Le « Very Best » de... Charal est une des nouveautés présentées hier. Ce hamburger à réchauffer au micro-ondes est équivalent sur le plan gustatif à ce qui est proposé en restauration rapide.



## Pour cuisiniers pressés, les nouveautés de Charal

Pour ceux qui n'aiment pas trop se retrouver devant les fourneaux, Charal va proposer, d'ici l'automne, diverses nouveautés. Pour les amateurs de viande, un steak à cuire au micro-ondes ! Il est préalablement grillé et se cuit directement dans sa boîte. On peut même choisir son temps de cuisson. Et c'est bon ? « **On ne peut pas se permettre un produit moyen** », rétorque Jean Chavel, directeur général du groupe.

Autre nouveauté : des plats cuisinés,

avec leur accompagnement en légumes, proposés en petites cocottes. A réchauffer également au micro-ondes. Charal mise sur une clientèle de gens de plus en plus pressés qui n'ont pas même envie de salir une assiette, encore moins une casserole. La clientèle « snack » du groupe a augmenté de 12,1 % en 2008. Tous ces produits ne sont pas fabriqués à Cholet. Mais c'est ici qu'ils sont imaginés et créés par le service recherche et développement.

*Ouest France – Mercredi 3 juin 2009*

## 9. MICHELIN, PARTENAIRE DE CHOLET BASKET



### À la découverte du jardin entomologique de Michelin

Vendredi dernier, dans le cadre de la première sortie nature organisée par l'office de tourisme du Choletais, le jardin entomologique de Michelin ouvrait pour la première fois ses portes au public. Créé voilà cinq ans dans le cadre d'un partenariat entre l'usine locale et l'Association pour la découverte de la nature (ADN), le site de 18 000 m<sup>2</sup> se veut complètement libre, en plus de la réserve d'eau située à l'entrée des bâtiments, et des nichoirs disposés un peu partout dans les arbres.

« Auparavant, cet espace était tondu une fois par an. Nous avons décidé de laisser la nature faire son travail, avec des zones arborées, herbacées, de la lande ou des prairies, explique Eric Guittet, président d'ADN et salarié de l'entreprise. Prochainement, nous effectuerons les premières semences, de plantes françaises uniquement pour ne rien dénaturer. »

Ainsi, 12 personnes ont pu découvrir cette partie cachée de l'usine,



*En pleine visite du jardin entomologique de l'usine Michelin, sous la houlette d'Eric Guittet.*

un espace où vivent, en toute liberté, reptiles, oiseaux, insectes ou amphibiens.

La prochaine sortie nature, les bords de Moine, au Bouchot à la Romagne, aura lieu le 2 septembre. 5 € adulte, 2 € 7-17 ans, gratuit en dessous ; tarif famille (2 adultes et 2 enfants) : 12 €.