CHARAL, PARTENAIRE DE CHOLET BASKET

Cholet, début novembre. *Bruno Aurier, directeur du site Charal de Cholet.*

Charal suit le bœuf

Avec plus de 1 000 salariés, le site Charal de Cholet est aussi le siège d'un groupe qui compte au total huit autres sites industriels.

Olivier HAMARD
redac.angers@courrier-ouest.com

Depuis 2008, la société Charal forte de 3 000 salariés est sous l'actionnariat unique du groupe familial Bigard, basé à Quimperlé et spécialisé dans l'abattage et la transformation de produits carnés. Charal, l'une des trois entités de ce groupe, a fait de la viande de bœuf sa spécialité.

Chaque semaine, sur le site Charal de Cholet sont abattus environ 1 200 gros bovins et une centaine de veaux. « *Nous effectuons ici l'abattage, la découpe et la fabrication de produits élaborés,* explique Bruno Aurier, directeur du site Charal de Cholet. *40 % des quartiers que nous transformons viennent d'autres abattoirs du groupe, et l'essentiel des produits frais crus est élaboré chez nous.* » Des produits frais crus commercialisés sous la marque à 70 %, le reste étant élaboré sans marque ou pour les marques de distributeurs, avec une clientèle nationale et une orientation vers la grande distribution : « *l'exportation de produits élaborés est très difficile,* précise Bruno Aurier, *compte tenu des durées de vies relativement courtes des produits et des différences de modes de consommations selon les pays. En revanche, nous exportons beaucoup de quartiers de viande vers l'Europe du sud, en particulier l'Italie et la Grèce. L'export représente 15 % de notre chiffre d'affaires.* »

Charal tire son épingle du jeu

Actuellement, la concurrence étrangère ne se fait pas ressentir sur le territoire français mais à l'export. Certains pays comme l'Allemagne ou la Pologne pratiquent des prix inférieurs aux spécialistes français de la viande. La fermeture du marché russe a également eu un effet négatif sur le secteur. L'entreprise choletaise tire néanmoins son épingle du jeu. Dans une société où la consommation de viande rouge est en baisse régulière depuis près de trois décennies, Charal a choisi de tabler sur l'innovation : « *les crises sanitaires ont plutôt conforté notre marque,* confie Bruno Aurier. *La traçabilité dans le secteur de la viande bovine est extrêmement fine et nous avons choisi de miser sur la qualité : plus de la moitié de nos bovins proviennent des départements voisins et notre viande est 100 % française. Nous travaillons avec des groupements de producteurs ou négociants et nous avons même des techniciens d'élevage qui effectuent des audits et conseillent les agriculteurs avec qui nous travaillons.* » Aujourd'hui première marque de viande française, la société choletaise s'appuie sur un service innovation d'une dizaine de personnes pour imaginer de nouveaux produits. « *Il s'agit de créer la demande en s'appuyant sur les évolutions de consommation. Nous venons par exemple de lancer un « tendre de bœuf », entre le steak haché et le morceau piécé,* ajoute Bruno Aurier. »

Le Courrier de l'Ouest – Jeudi 27 novembre 201