



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

CHARAL

Chiffre d'Affaires (2017) :
1 milliard d'euros

Effectif (2017) : 3000

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://www.charal.fr/>

Contact:
Frederic HENRY
Relation Presse (Agence
FHCOM)
Frederic.henry@fhcom.net
+33 6 20 83 23 73



Une transformation de la viande de grande qualité avec CHARAL

CONTEXTE

Aujourd'hui, la filière viande doit faire face à de nombreux défis. Depuis que de la viande de cheval a été retrouvée dans un plat de lasagnes surgelées, de nombreuses polémiques sont nées quant à la composition et à la provenance de la viande vendue en supermarché.

De plus, suite à la diffusion de nombreuses vidéos témoignant sur la maltraitance des animaux dans certains abattoirs, les consommateurs deviennent de plus en plus soucieux du bien-être des animaux d'élevages.

Pour faire face à ces défis, la marque CHARAL, créée en 1986, a mis en place une politique de qualité exigeante pour la transformation de la viande.

OBJECTIF(S)

- Assurer la qualité et la sécurité alimentaire de la viande transformée



DÉMARCHE

Afin de proposer une viande de la meilleure qualité possible, CHARAL a mis en place une politique exigeante qui s'applique à toutes les étapes de la transformation de la viande (de la production jusque-là mise en vente).

Premièrement, CHARAL privilégie l'origine française pour ses approvisionnements.

Les animaux sont sélectionnés dans les grandes régions d'élevage françaises selon un cahier des charges rigoureux. Seulement 1% de l'approvisionnement de l'entreprise n'est pas français (par manque de disponibilité de la matière), mais les critères de qualité restent identiques.

L'entreprise a mis en place une chaîne de traçabilité qui permet, à partir d'un numéro du produit fini, de remonter jusqu'au producteur.

Pour en savoir plus

<https://www.charal.fr/entreprise/lexigence-qualite/>

<https://www.usinenouvelle.com/article/entretiens-seuls-les-veterinaires-peuvent-interpreter-la-maniere-dont-nous-travaillons-pour-la-directrice-marketing-de-charal.N707394>

DÉMARCHE (SUITE)

Récemment, CHARAL a démarré le projet « Herbopack » qui consiste à construire des partenariats avec les éleveurs pour que leurs animaux soient élevés au pré et nourris à l'herbe toute l'année. De plus, l'entreprise tisse des partenariats pour encourager des exploitations traditionnelles à se convertir en agriculture biologique.

A l'abattoir, afin d'éviter un stress trop important des animaux, tous les employés ont été formés au bien-être animal. De plus, des vétérinaires spécialistes de la question sont présents en permanence dans les abattoirs.

Depuis 2016, l'entreprise organise des contrôles inopinés des abattoirs par un organisme indépendant.

Tout au long de la transformation de la viande, les employés sont formés aux gestes et bonnes pratiques pour l'hygiène (sur lesquels ils sont contrôlés régulièrement).

Afin de s'assurer de la bonne qualité de sa viande et qu'aucune contamination n'ait eu lieu, l'entreprise effectue des analyses bactériologiques et chimiques quotidiennement (plus de 300 analyses par jour en moyenne).

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Présence de vétérinaires spécialisés en bien-être animal en permanence dans les abattoirs
- Certification ISO 9001 et IFS attestant la conformité aux normes internationales de management de la qualité et de la sécurité alimentaire

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • CHARAL est l'entreprise de la filière viande la plus avancée en termes de certification qualité et sécurité alimentaire • Amélioration de l'image de l'entreprise auprès du consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement pour mettre en place des élevages avec davantage d'animaux nourris à l'herbe et pour une conversion des exploitations vers l'agriculture biologique • Amélioration du bien-être animal dans les abattoirs • Garantie de la qualité et de la provenance de la viande vendue en supermarché