



2018



COOPERL ARC ATLANTIQUE EST UN GROUPE COOPÉRATIF AGRICOLE LEADER FRANÇAIS DE LA PRODUCTION PORCINE.

> 1966 :
24 éleveurs
2 salariés
8200 porcs produits

> 2016 :
7 000 salariés
2 700 adhérents
5 800 000 porcs produits
1 400 000 T d'aliments produits
2 milliards de chiffre d'affaires

> LA COOPÉRATIVE dispose aujourd'hui d'atouts conséquents qui lui permettent d'aborder avec confiance les challenges tout en conservant sa mission première fixée par les fondateurs de la coopérative :

« Permettre à un maximum d'hommes et de femmes de vivre décemment dans leur région du fruit de leur travail. »

Sébastien Coupé, Président fondateur de la Cooperl, 1969.

> ORGANISÉE EN FILIÈRE autour de la production porcine, Cooperl Arc Atlantique maîtrise l'ensemble du process :



> 3 ATOUTS MAJEURS découlent de cette organisation en filière :



TRAÇABILITÉ | SAVOIR-FAIRE | INNOVATION
dans tous les métiers du porc.

> AUJOURD'HUI, NOUS NOUS ENGAGEONS À :

valoriser le savoir-faire de nos éleveurs

dans un esprit d'équité, de solidarité et de reconnaissance du travail réalisé.

élaborer des produits à haute valeur ajoutée

et proposer une offre adaptée et diversifiée aux consommateurs.

investir durablement sur nos territoires

pour optimiser nos coûts logistiques et mutualiser nos actions.

développer notre sens de l'innovation

pour relever le défi alimentaire et environnemental du XXI^e siècle.

Siège administratif - Lamballe

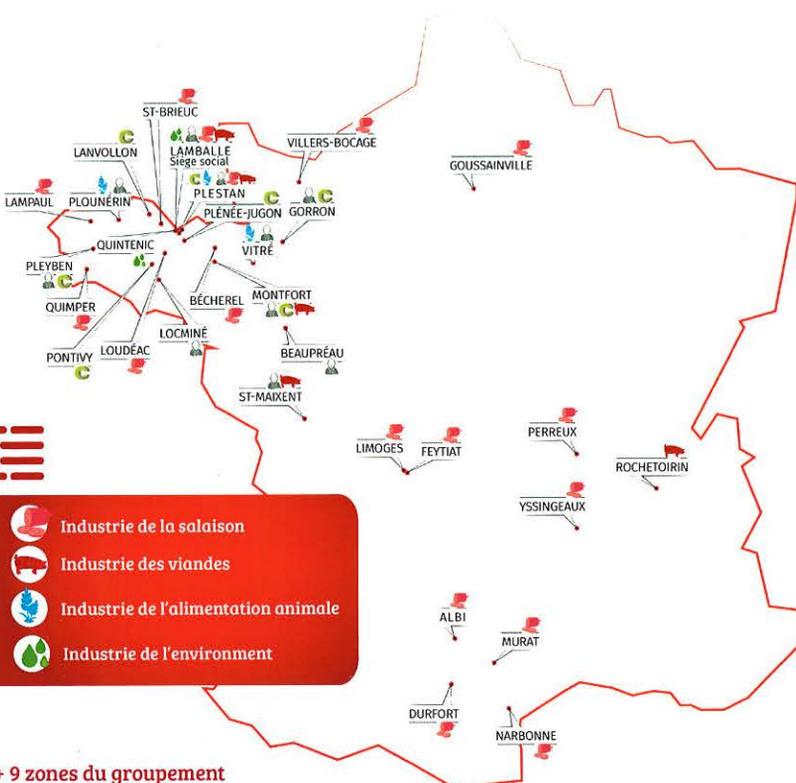
> **NOUS GARANTISSONS** au consommateur une **sécurité alimentaire** maximale grâce au **suivi** des porcs en élevage, au **respect des normes** sanitaires et à une **traçabilité** intégrale. Ces réglementations nous permettent de proposer des produits d'une **qualité constante** via nos différents réseaux de distribution : au rayon boucherie et charcuterie, en libre-service ou à la coupe, et dans nos boucheries traditionnelles. Nos exigences de production, de l'élevage à la transformation, répondent aux cahiers des charges de ces différents labels et nous permettent de valoriser notre démarche auprès du consommateur :

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
SUIVI
RESPECT DES NORMES
TRAÇABILITÉ
QUALITÉ



NÉS, ÉLEVÉS, ABATTUS, TRANSFORMÉS EN FRANCE

> **EN FRANCE**, 26 sites industriels :



-  Industrie de la salaison
-  Industrie des viandes
-  Industrie de l'alimentation animale
-  Industrie de l'environnement

+ 9 zones du groupement
 + 7 points de vente Calipro
 + 80 boucheries de proximité

> **À L'INTERNATIONAL**, 5 bureaux :

Londres Pékin
 Budapest Shanghai
 Moscou

33% des ventes de viandes réalisées à l'export dans plus de **50** pays





200
collaborateurs



LA DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE

LA VENTE DE MATÉRIEL D'ÉLEVAGE

i Calipro a suivi le développement du groupe, en assurant la distribution spécialisée auprès de ses adhérents et de ses clients :

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENTS D'ÉLEVAGE.



CALIPRO c'est : _____

BÂTISSONS EN CONFIANCE

7 POINTS DE VENTE répartis sur le grand Ouest avec du stock et du conseil.

1 ÉQUIPE DE TECHNICO-COMMERCIAUX disponible pour vos projets.

1 SERVICE CENTRALISÉ DE SAV pour les réparations de matériels.

1 SERVICE PRESTATION pour des projets de bâtiments d'élevage.

1 ÉQUIPE DE R&D pour de nouvelles solutions et de nouveaux produits.

1 SITE DE VENTE EN LIGNE :



VENTE EN LIGNE
DE MATÉRIEL D'ÉLEVAGE



2700
éleveurs



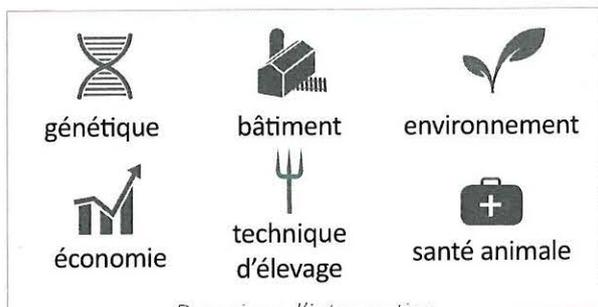
LE GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

DES VALEURS SOLIDES ET SOLIDAIRES

i Le groupement de producteurs propose son expertise aux 2700 adhérents de Cooperl Arc Atlantique. Ainsi, pour élever leurs animaux dans des conditions sanitaires optimales et garantir leur bien-être, les adhérents peuvent compter sur :

220
collaborateurs

9
zones de proximité



Domaines d'intervention

+ Deux filiales complètent et soutiennent cette gamme de services :

FARM'APRO propose une expertise terrain en hygiène et nutrition pour les élevages.

NUCLÉUS assure le progrès génétique et sanitaire des élevages.



! LES COMPÉTENCES D'ÉQUIPES SPÉCIALISÉES AU SERVICE DES ADHÉRENTS.

310
collabor



45 000 T
d'engrais naturels
commercialisés en 2016



L'INDUSTRIE DE L'ALIMENTATION ANIMALE



L'ENVIRONNEMENT

UNE DÉMARCHE TRANSVERSALE ET UN MÉTIER À PART ENTÈRE

i Cette activité assure l'élaboration des formules d'aliments et leur fabrication sous forme de farine, de granulés ou de miettes pour les porcs (87%), les volailles (7%) et les bovins (6%).



310 3
 1 400 000 T
d'aliments produits en 2016

- > Elaboration
 - > Fabrication
 - > Livraison
 - > Approvisionnement
- d'aliments du bétail

Aliment porc > 70% de céréales

+ Maîtrise de toute la chaîne, respect des cahiers des charges, qualité optimisée, compétitivité des tarifs pour les éleveurs :

l'équipe Nutrition animale de Cooperl Arc Atlantique apporte le maximum de **SÉCURITÉ** et **TRANSPARENCE**.

! ENGAGEMENT DANS UNE PRODUCTION D'ALIMENTS SANS OGM < À 0,9%

i Nos premières recherches en matière environnementale apparaissent dès le milieu des années 80 avec le souhait de réduire l'impact de notre filière sur l'environnement. Aujourd'hui, la branche compte 6 grandes activités :

+



Dénitral

Exploitation de 75 stations de traitement d'effluents porcins.



Le Centre de Valorisation

Production d'énergie renouvelable et séchage de coproduits d'élevages.



Fertival

Valorisation des coproduits d'élevages en engrais naturels.



Combioval

Valorisation des déchets graisseux en biocombustible.



Les coproduits

Transformation de sous-produits animaux en ingrédients.



La step

Traitement et recyclage de 1 400 000 m³ d'eau par an.

NOTRE OBJECTIF :
CONCILIER ENVIRONNEMENT,
INDUSTRIE ET AGRICULTURE

! UNE INDUSTRIE ENVIRONNEMENTALE INTÉGRÉE UNIQUE EN FRANCE.



2400
collaborateurs



Branche
Industrie
des viandes

L'INDUSTRIE DE LA VIANDE

DE L'ABATTAGE À L'ÉLABORATION

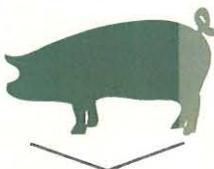
i 5 millions de porcs sont abattus chaque année, soit environ 450 000 tonnes/an. Cooperl produit, à ce jour, 25 % de la production française.

4
usines

2400
collaborateurs

92 000
abattus
/semaine

85%
découpés



15%
vendus
en carcasse

pour nos clients :

**GROSSISTES - SALAISONNIERS - EXPORT
GRANDE DISTRIBUTION**

+ A l'écoute du marché, Cooperl Arc Atlantique met au cœur de sa stratégie commerciale et marketing le déploiement des **produits élaborés de boucherie**.

La viande de porc se transforme et s'élabore de multiples façons :

- > Tranchée
- > Ficelée
- > Epicée
- > Marinée
- > Fumée
- > Salée
- > Farcie
- > Assemblée
- > Cuisinée

L'ATOUT PRIX

BROCÉLIANDE

LE COÇON GARANTI
VÉRITABLE
ORIGINE FRANCE



2900
collaborateurs



Branche
Salaisons

L'INDUSTRIE DE LA SALAISON

LA CHARCUTERIE ET LA SALAISON

i La branche charcuterie-salaison élabore des produits charcutiers standards et des spécialités.

16
usines

2900
collaborateurs

180 000
tonnes
produites/an

Salaisons
cuites



jambons, rôtis,
rotisserie

Salaisons
crues



Poitrine,
lardons

Charcuteries
cuites



terrines, pâtés,
mousses

Charcuteries
sèches



saucissons secs,
rosettes, grignotons

Nos produits sont vendus en **grande distribution**, en **restauration** commerciale et collective ou en **charcuteries** traditionnelles (marques de distributeur et/ou marques propres)

BROCÉLIANDE

Madrange

MONTAGNE
NOIRE
DEPUIS 1933

Le foué
La Campaulaise
de Salaisons

+ Les étapes de la production :

- 1 RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES
- 2 DÉOSSAGE
- 3 SAUMURAGE ET BARATTAGE
- 4 MOULAGE ET CUISSON
- 5 TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT
- 6 EXPÉDITION

! **QUALITÉ - TRAÇABILITÉ -
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

! **PRODUITS FABRIQUÉS SELON UN
VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE.**

Aurélien

Boucherie



Branche Distribution spécialisée alimentaire

LA DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE ALIMENTAIRE

CRÉATION D'UN LIEN DIRECT AVEC LE CONSOMMATEUR

i Parce que nous croyons à l'avenir de la proximité et que nous défendons les produits de qualité, nous développons nos propres boucheries :



> Plus de 80 boucheries traditionnelles de proximité pour créer un lien direct avec le consommateur.

LA BOUCHERIE ET BIEN +... DE NOS FERMES À VOS ASSIETTES



+ Notre objectif est de proposer des viandes, charcuteries et autres produits traiteurs, de qualité à des prix accessibles tous les jours avec :

- des professionnels au service du client,
- des règles d'hygiène strictes,
- une traçabilité des produits pour mieux renseigner le client et accroître le lien entre les éleveurs et le consommateur.

! QUALITÉ, FRAÎCHEUR, PROXIMITÉ

DES PRODUITS À RETROUVER EN HIVER COMME EN ÉTÉ

DU CRU ET DU CUIT POUR RÉCHAUFFER LE PALAIS DES CONSOMMATEURS EN HIVER



DES RECETTES INSPIRÉES DE LA TRADITION CULINAIRE FRANÇAISE



DES PRODUITS POUR APPORTER DU SOLEIL AUTOUR DU BARBECUE



BROCÉLIANDE

Mijotons un monde meilleur

MARQUE D'ÉLEVÉS ENGAGÉS



Une gamme innovante de produits issus de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage, dans les rayons Libre-Service.



COOPERL ARC ATLANTIQUE
Zone industrielle, 7 rue de la Jeannaie - BP 60328 - 22403 LAMBALLE Cedex
02 96 30 70 00

www.cooperl.com

*Réalisé par le service communication de Cooperl Arc Atlantique - Janvier 2018
Crédits photos : Cooperl, Sacha Drouart, Yves Veron, Guillaume Coquelin
R.C.S Saint-Brieuc 383986874*