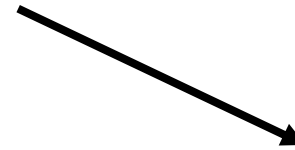




**Bienvenue à
SOCOPA VIANDES
Site de Cherré**



Un leader européen de la viande





SOCOPA VIANDES



Métier :
Abattage et transformation de
Bœufs, Porcs et Veaux



Implantations des sites Socopa Viandes



17 sites

8 sites Bœufs ●

6 sites Porc ●

2 sites Veau ●

1 site Cuir ●



Socopa Cherré





RN
23



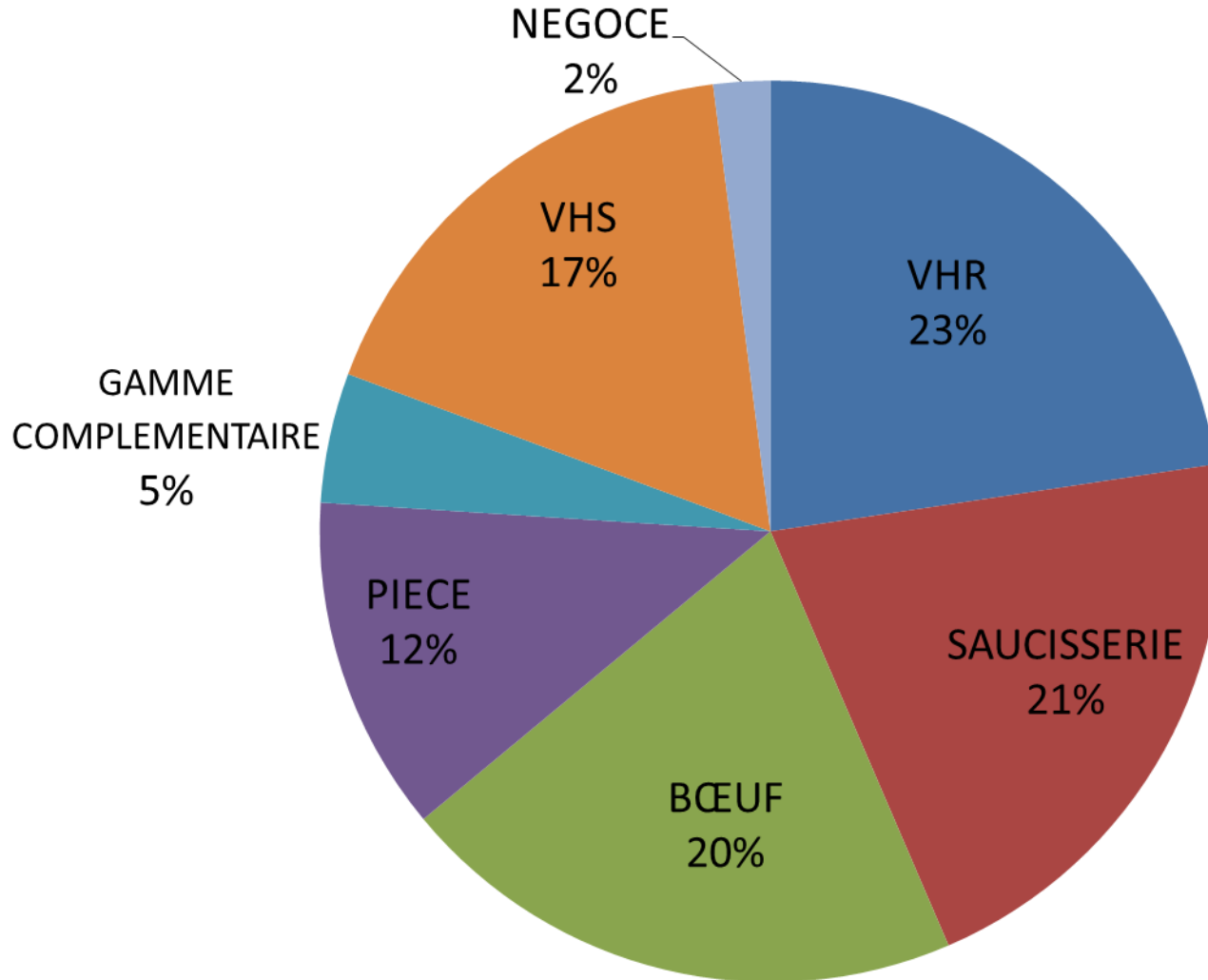
Site Industriel
SOCOPA Cherré

RN
23



VENTE PAR ACTIVITÉ

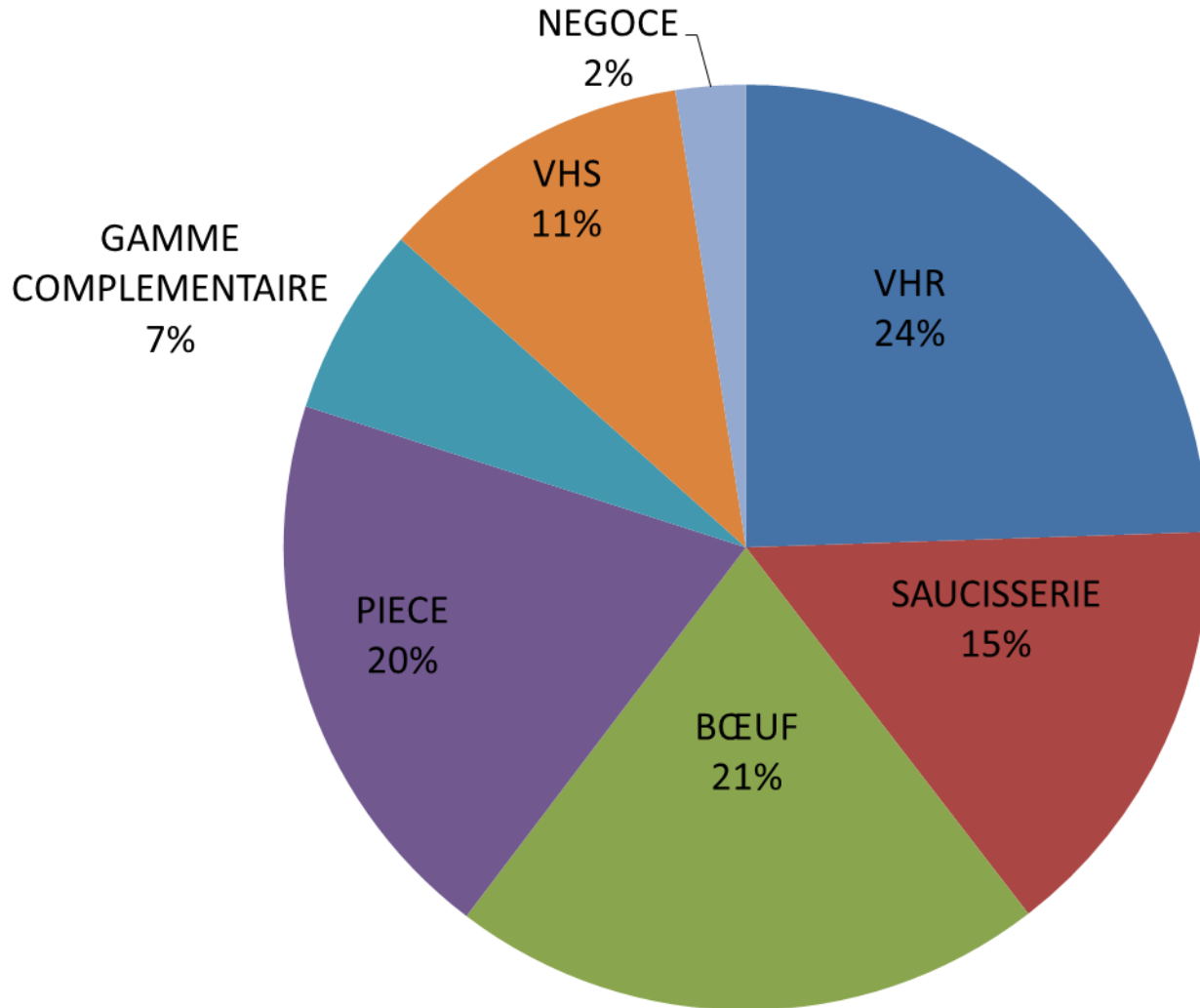
VOLUME: 66740 Tonnes





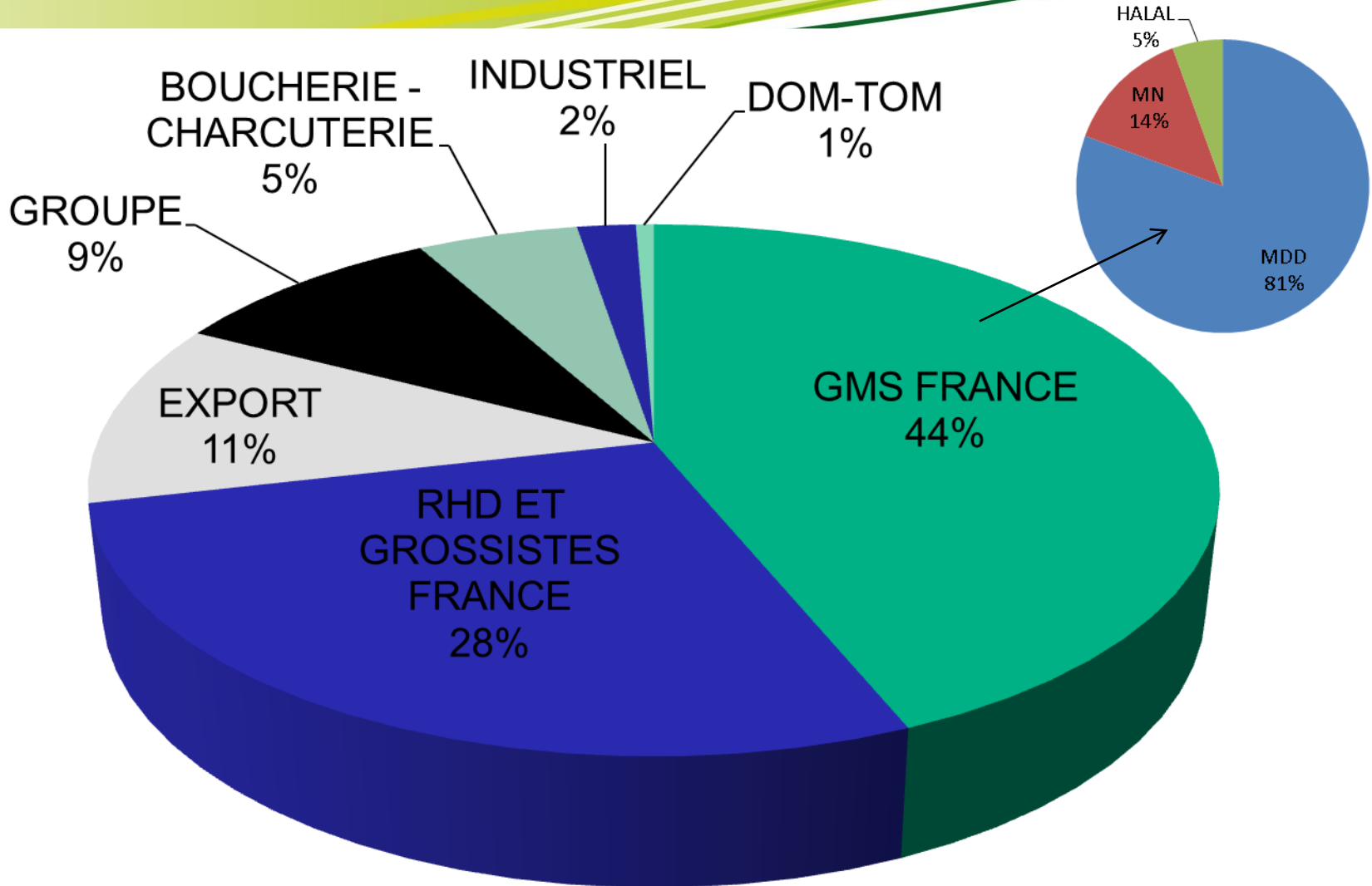
VENTE PAR ACTIVITÉ

C.A. : 406M€

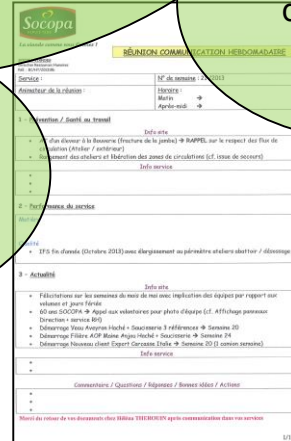
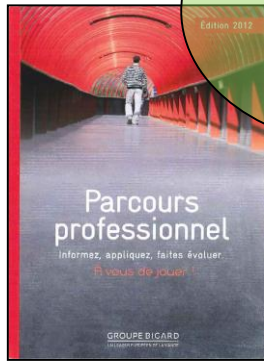
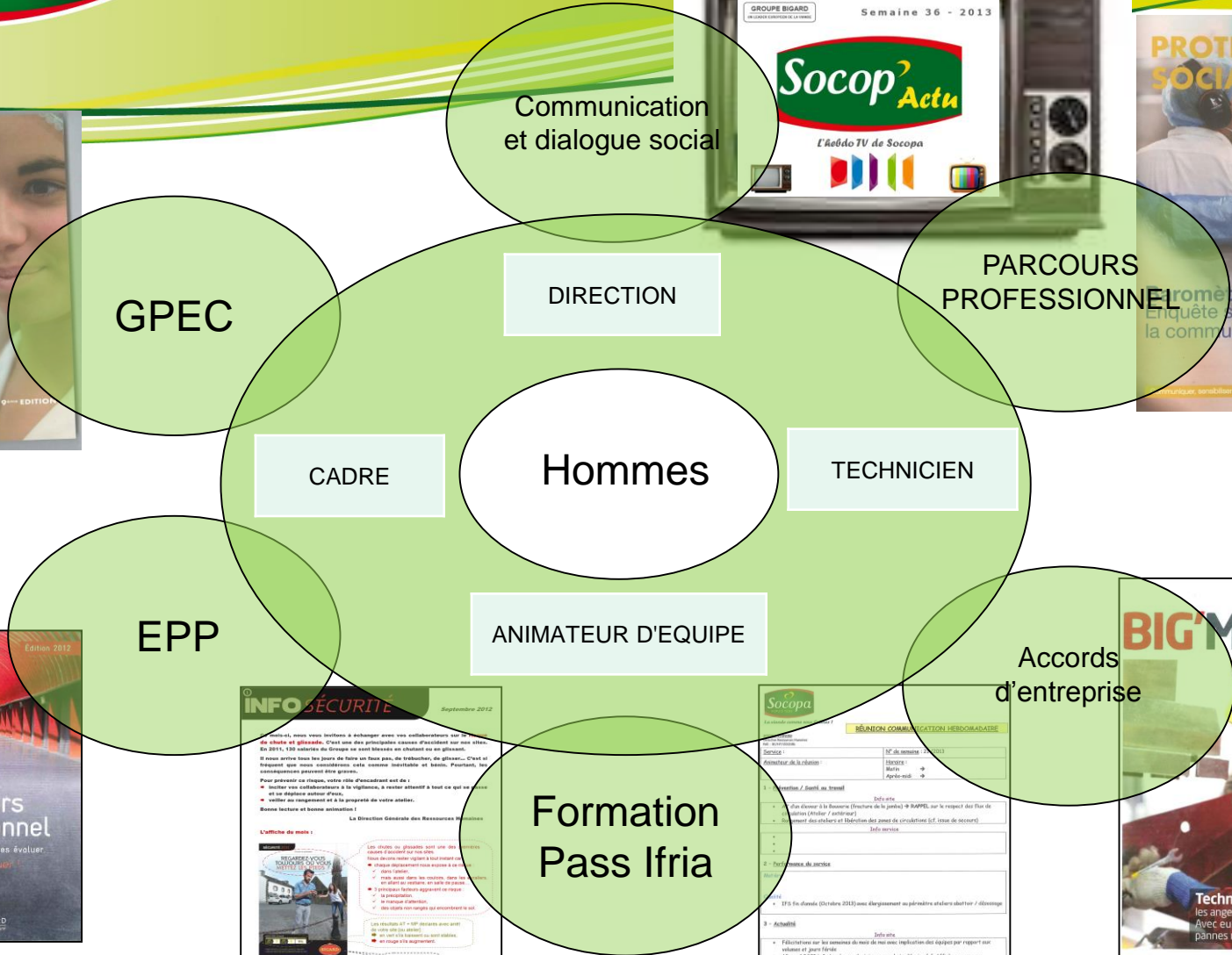




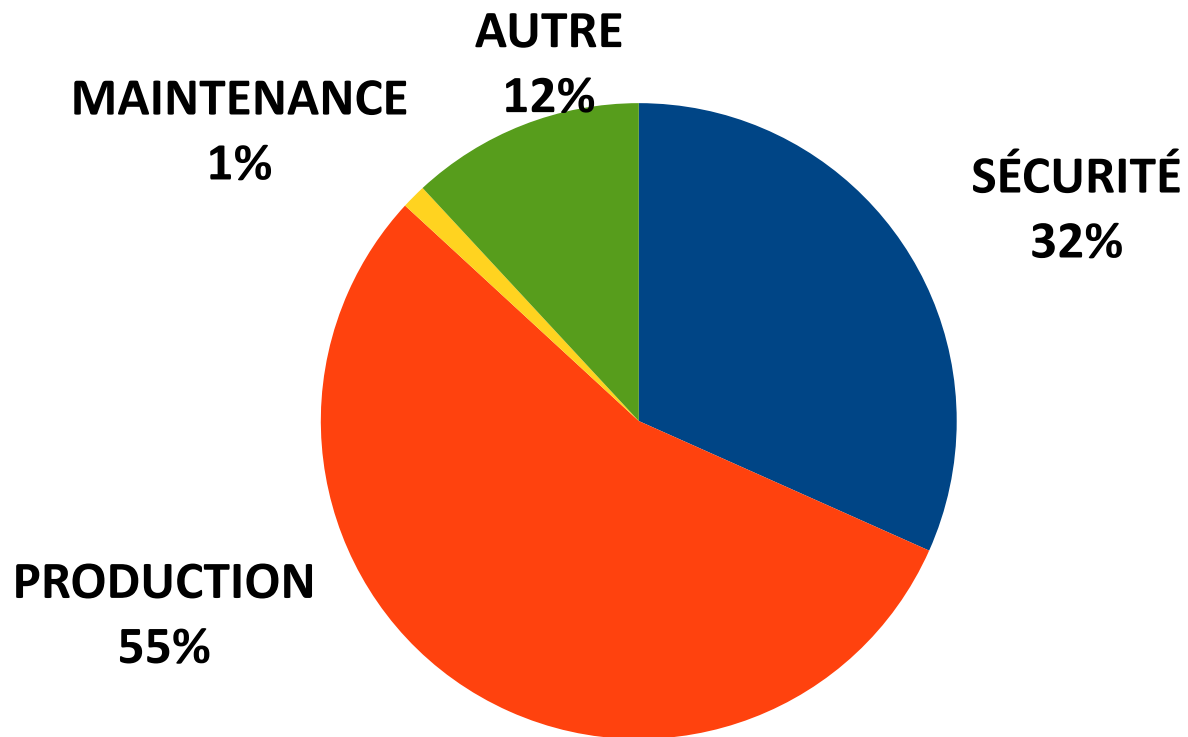
Répartition par créneau de distribution



Des circuits d'échanges et de communications vivants et constructifs



→ Nombre d'heures : 15158 heures





Politique Qualité de Vie au Travail 2016

1. Analyser pour progresser

- ▶ En recueillant et analysant systématiquement les faits de chaque événement sécurité (accident, maladie professionnelle, presque accident)
- ▶ En auditant nos pratiques (audits croisés, stop prévention)
- ▶ En réajustant par la mise en place de plans d'actions et le suivi de leur taux de réalisation
- ▶ En investissant pour l'amélioration de la qualité de vie au travail

2. Accueillir et sensibiliser

- ▶ En accueillant et ré-accueillant chaque salarié sur le site et à son poste de travail
- ▶ En donnant à chaque salarié l'information, la formation, les habilitations et autorisations nécessaires en fonction de son poste de travail et de l'évolution de son parcours professionnel
- ▶ En faisant appliquer les règles en matière de port des équipements de protection individuelle

3. Animer la santé/sécurité et impliquer chaque acteur

- ▶ En communiquant avec les différents acteurs de la Qualité de vie au travail: encadrants, salariés, CHSCT, service de santé au travail, organismes extérieurs
- ▶ En se réunissant et partageant autour des temps forts sécurité (Comité direction, Comité prévention, Atelier prévention, Copil TMS, CHSCT, Communication hebdomadaire, Groupes de travail)

Nos objectifs:

AT avec arrêt

- de 20

MP avec arrêt

- de 28

Absentéisme

- de 5%



NOTRE POLITIQUE *qualité*

Notre politique qualité et environnementale a pour objectifs la sécurité de nos produits, la satisfaction de nos clients et des consommateurs, ainsi que de nos collaborateurs.

La qualité tient une place essentielle dans la stratégie de SOCOPA Viandes, depuis l'origine des animaux jusqu'à la livraison des produits finis, au même titre que le professionnalisme de notre métier, le service apporté à nos clients, l'obligation de transparence à l'égard des consommateurs, la motivation de nos collaborateurs et notre responsabilité d'industriel.

Atteindre ces objectifs nécessite de mettre en œuvre une politique qualité basée sur :

- 1** Le bien-être animal dans les phases de transport, réception et abattage des animaux.
- 2** Les bonnes pratiques d'hygiène et de travail en production garantant de la sécurité des aliments.
- 3** La maîtrise des matières premières et des processus de fabrication afin de répondre aux cahiers des charges et aux obligations réglementaires.
- 4** La traçabilité des denrées alimentaires, des emballages et des produits finis.
- 5** Le Développement Durable au travers de :
 - | L'éthique dans le travail par l'amélioration constante des conditions de travail et de sécurité, ainsi que les compétences de tous les collaborateurs.
 - | La prise en compte de l'environnement par la gestion rigoureuse de nos rejets et déchets.
- 6** La protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance.



Cette politique doit être :

- Adoptée par la direction de chaque site
- Communiquée à l'ensemble des salariés
- Respectée par l'ensemble du personnel

La bonne application de cette politique, associée à l'innovation, au développement commercial et à l'optimisation constante de la performance permettra d'assurer la pérennité de SOCOPA Viandes.



La viande comme vous l'aimez !



Le laboratoire de Cherré en chiffres ...

Une équipe de 9 personnes

Près de 150 000 analyses bactériologiques / an :

53 000 recherches de bactéries pathogènes

31 000 recherches de Salmonella

15 000 recherches de E coli O157:H7

7 000 recherches de Listeria monocytogenes

90 000 dénombrements de germes d'hygiène des procédés

30 000 Flore totale

17 000 E coli

14 000 Pseudomonas

12 000 Staphylocoques

9 000 Entérobactéries

5 000 bactéries ASR

1 500 Bactéries lactiques

1 500 Levures / moisissures

LE VOLUME D'ANALYSES A DOUBLÉ EN MOINS DE 5 ANS !

- **IFS**

- Organisme certificateur → Bureau Véritas
- Certification en niveau supérieur de l'ensemble du site



- **Certification BIO pour l'abattage et la transformation et vente de produits**

- Carcasses, Muscles sous-vide, Viandes piécées et Viandes hachées



- **Certifications Label Rouge**

- Bœuf Fermier du Maine
- Bœuf Blason Prestige
- Steak Haché et Saucisserie Label Rouge



- **Certifications Bleu, Blanc, Cœur (filère nutrition)**

- Viande Hachée réfrigérée et surgelée Oméga 3
- Saucisserie Oméga 3



- **Participation dans la filière AOP Maine-Anjou**

