



17^{èmes} TROHÉES DE L'ADIC **Le vendredi 10 septembre 2010**

1. La Commission des Trophées :

C'est une commission composée de :

- 2 membres volontaires de l'Adic
- des lauréats 2009

Cette année la commission a décidé de renouveler le concept de l'année précédente mais, en ajoutant une nouveauté. En plus de choisir, parmi les adhérents de 2009, trois entreprises (une entreprise industrielle, une entreprise de services et une entreprise artisanale), les membres de l'association peuvent en plus, élire une entreprise qui n'est pas adhérente de l'ADIC mais qui répond également aux critères définis.

2. Objectifs des Trophées :

Cette année la commission a décidé de récompenser 1 entreprise, membre de l'ADIC et une entreprise non adhérente implantée sur le Pays de Châteaubriant, selon le critère suivant : « l'Intégration sur le Pays de Châteaubriant » c'est à dire :

- La participation à la vie économique du territoire ;
- Le rayonnement sur le territoire ;
- La communication hors du territoire.

3. Les nouveautés :

Le film de présentation de l'entreprise sera réalisé comme l'année dernière, par l'entreprise VEOX, mais sera plus dynamique. Ce sera ensuite un outil de promotion de l'entreprise qui sera remis aux lauréats.

- ❖ La durée des discours sera réduite afin de favoriser les échanges entre les membres au moment du cocktail.
- ❖ Les années passées, l'apéritif était offert par Pastis 51. Ce n'est plus le cas. L'ADIC prendra donc en charge ce moment convivial.

4. Les entreprises sélectionnées :

1) DELTACAB



- ▶ **Dirigeant** : Arnaud LAVERNE
- ▶ **Siège social** : 44 rue de la Gare – 44590 LUSANGER
- ▶ **Date de création** : 1993, transmission en 2005
- ▶ **Effectifs au démarrage** : 2 en 1993, 13 en 2005
- ▶ **Effectifs aujourd'hui** : 15
- ▶ **Les étapes de Développement** :
 - Transmission en 2005
 - Depuis 2005, développement de l'activité ferroviaire
 - Certification UL en 2009
 - Embauche d'un commercial en 2010
- ▶ **L'activité** :
 - Fabrication de câblages filaires (faisceaux électriques, cordons, harnais...) en atelier.
 - Activité annexe : fabrication de roues codeuses (petits ensembles électromécaniques pour Airbus)
- ▶ **Les clients** :

• Industrie ferroviaire :	40 % du CA
• Electronique :	35 %
• Robotique :	20 %
• Aéronautique :	5 %
• Bretagne, Pays de la Loire, Normandie :	75 % du CA
• Ile de France :	20 %
• Export (Pologne, Tunisie) :	5 %
- ▶ **Chiffres d'affaires** :
 - 2007 : 757 K€
 - 2008 : 832
 - 2009 : 1013
 - 2010 : 1017
 - 2010 (e) : 1100

2) CHARAL NOZAY DERVAL



► **Dirigeant** : David OZENNE

► **Siège social** :

Les sites de Nozay / Derval sont rattachés à l'entreprise Charal dont le siège est situé à Cholet (Maine et Loire). Charal SAS est l'entreprise reconnue comme la marque leader de la viande en France.

► **Date de création** : 1988

► **Effectifs au démarrage** :

► **Effectifs aujourd'hui** : 195

► **Les étapes de Développement** :

Anciennement entreprise « Les Charcuteries du Don », l'unité Nozay / Derval est rattachée au groupe CHARAL depuis 2001. La fusion devient complète courant année 2004.

- Créée en 1988, l'entreprise *Les Charcuteries du Don* est spécialisée dans la fabrication de boudins et de saucisserie. Vu le succès grandissant de l'entreprise, le site de Nozay ouvre ses portes en 1992, s'agrandit en 1994, et se spécialise alors dans la production de saucisserie.
- Entièrement détruite en novembre 1995 par un incendie, l'usine ré-ouvre ses portes en avril 1996 dans les locaux totalement modernisés et adaptés à son activité de saucisserie. Pendant cette reconstruction, l'entreprise achète le site de Derval qui se spécialise dans les produits salés (½ sel) l'hiver et des viandes pour grillades l'été.
- Le rachat par CHARAL en 2001 engage l'entreprise dans une démarche de progrès continu et d'écoute permanente de nos clients et des consommateurs.

Afin de satisfaire les exigences de nos clients, le site de Nozay se dote de nouvelles lignes de conditionnement en 2002 et passe d'un conditionnement sous film à un conditionnement sous atmosphère modifiée en utilisant le procédé d'operculage.

A partir de 2004, un plan de réorganisation des ateliers de production de Nozay et de Derval permet d'obtenir un outil de production optimisé et performant. Le site de Derval, à partir de 2005, intègre des lignes de snacking (nouveaux produits prêts à l'emploi avec un emballage totalement innovant). Dès lors, les activités historiques (viandes pour grillades et l'activité ½ sel) ont été transférées sur d'autres sites du groupe afin de consacrer le site de Derval au produit de snacking.

Ainsi les 2 sites Nozay et Derval sont actuellement des outils de production adaptés à leurs activités et en cohérence avec la politique de marque et de qualité CHARAL.

► **L'activité** :

L'unité est spécialisée dans la fabrication de produits frais : saucisserie et snack.

Depuis 2005, Nozay / Derval est le pôle de production de toute la gamme de snacks frais Charal avec près de 18 références et 20 millions de snacks produits par an, notamment le cheeseburger, et tout récemment le kébab et le fajitas lancés en mars 2010.

► **Les clients** : Les clients GMS

► **Chiffres d'affaires** : 45 millions €

Charal en bref

Charal SAS est l'entreprise reconnue comme la marque leader de la viande en France

Sa vocation : offrir le meilleur de la viande en s'adaptant en permanence aux nouvelles tendances de consommation et à l'évolution des modes de vie

- Près d'1 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuels
- 3000 collaborateurs dont 500 bouchers
- 9 sites de production répartis en France

Sa marque est N°1 en grandes et moyennes surfaces avec son portefeuille de produits frais et surgelés

- 99 %* de taux de satisfaction
- 6 français sur 10* citent la marque spontanément comme la marque de viande de référence
- 90 %* de notoriété

** source TNS Sofres*

**Depuis sa création en 1986, l'entreprise Charal s'est construite et développée sur deux piliers :
Qualité et Innovation**

La Qualité, l'ADN et une Exigence continue

- Une exigence continue qui irrigue toutes les composantes de l'entreprise : matière première, produit, process industriel, relations humaines
- L'entreprise de la filière viande la plus avancée en termes de certification ISO 9001 et 7 d'entre eux IFS (normes internationales de management de la qualité et de la sécurité alimentaire)