

DS COMEIT

**Document : extrait de l'article paru dans "La gazette Nord Pas de Calais" du 14 mai 2010
"Bigard est à Feignies depuis septembre 2008" de Bernard Krieger.**

Questions :

- 1- Pourquoi avoir choisi une nouvelle implantation, dans la même région?
- 2- a) Sur quel(s) marché(s) Bigard Val de Sambre est-il présent ? Préciser le type de marché.
b) Comment le marché est-il segmenté ?
c) Quelle est la position de Bigard sur le marché du boeuf ?
- 3- Quels sont les partenaires industriels de Bigard Val de Sambre? Quel rôle jouent-ils dans le microenvironnement de l'entreprise ?

Bigard est à Feignies depuis septembre 2008

L'implantation à Avesnes-sur-Helpe de cette unité d'abattage et de transformation de la viande bovine remontait à 1995. Avec le déménagement dans le val de Sambre, les effectifs et la capacité de production ont doublé.

Le sud du département du Nord compte quelques grandes enseignes de l'agroalimentaire. Bigard en fait partie. Cela fait une quinzaine d'années que la société est implantée en Sambre-Avesnois, d'abord à Avesnes-sur-Helpe et, depuis septembre 2008, à Feignies dans la zone économique de Grévaux-les-Guides. Pourquoi avoir quitté Avesnes-sur-Helpe ? *"Le site n'était plus adapté aux ambitions du groupe. Il était petit et ne permettait aucun agrandissement"*, explique Jean-Baptiste Guyot, 30 ans, responsable des ressources humaines. Et pourquoi Feignies, à moins de 30 km de là ? Il précise que Bigard n'avait pas l'intention de quitter le territoire, voulait à la fois moderniser ses installations d'abattage et de transformation et procéder également à un regroupement des sites d'Avesnes-sur-Helpe (120 salariés) et de Reims (150) qui avaient la même activité. *"Il y avait un souhait du groupe de rester sur place pour différentes raisons : la Sambre-Avesnois est une terre d'élevage et donc un bassin d'approvisionnement ; elle est également bien placée pour le Nord de la France, la Belgique ou l'Allemagne."* L'accueil de l'agglomération Maubeuge Val de Sambre et la proximité d'une route à quatre voies, reliant notamment Valenciennes à Maubeuge, ont également constitué des atouts.

Que des bovins. A Feignies, sur un site de 13 ha, Bigard a investi au moins 40 millions d'euros. Dans cette unité industrielle, on ne traite que du bovin d'origine française, indique M. Guyot, vaches, bœufs, à viande, à lait ou mixtes. Les animaux proviennent des marchés aux bestiaux qui subsistent et des grossistes ou négociants. Très rarement de petits producteurs. Par rapport à Avesnes-sur-Helpe, la capacité a doublé, passant d'un rythme de 800 à 1 000 bêtes par semaine à 2 000. *"L'objectif, à terme, est d'atteindre les 2 300/2 500, la capacité totale... A Feignies, ce n'est pas le plus gros site mais c'est le dernier réalisé et le plus moderne."*

Abattage et transformation. A Grévaux-les-Guides, les quelque 18 000 m² de bâtiments estampillés Bigard aux lignes ultramodernes, dotés de quais d'expédition, d'une station d'épuration pour les eaux de nettoyage, ne se distinguent pas de ceux des voisins immédiats, Ménissegues et ITS Fabry.

Jean-Baptiste Guyot n'emploie pas le terme d'abattoir mais l'expression "site industriel d'abattage et de transformation" et reconnaît au passage qu'il n'est pas facile de communiquer sur une activité comme celle-là... *"Feignies, tout le monde ne le sait pas encore, est un site où l'on ne fait que les deux premières étapes de la transformation de la viande : l'abattage et la mise en quartiers ; puis les différentes opérations de désossage et parage conduisant à la préparation du muscle brut."*

La viande ainsi préparée a plusieurs

destinations : les carcasses pour la cheville (boucheries en gros) et la grande distribution ; la viande sous vide pour les plates-formes ou centrales d'achats de la grande distribution ; et bien sûr le groupe Bigard lui-même, la viande étant transformée sur d'autres sites (en steaks hachés par exemple ou autres plats prêts à consommer ou à préparer).

Signalons que le site procède régulièrement à de l'abattage rituel de type halal. *"Sur ce plan, tout est organisé et contrôlé et cette viande est destinée aux marchés français ou étrangers."*

► Bernard KRIEGER

L'ESSENTIEL

L'implantation en Sambre-Avesnois du groupe agroalimentaire, d'origine bretonne, date de 1995. Le site de Feignies a été ouvert en septembre 2008.

Ces dernières années, le groupe a pris le contrôle des marques Charal (2008) et Valtéro (2009). Il se présente comme le "n°1 français et européen du bœuf". Au 1^{er} janvier 2009, le chiffre d'affaires était de 4,5 milliards d'euros. L'effectif total tourne maintenant autour de 14 500 personnes.

► L'histoire du groupe, basé à Quim-

perlé, a commencé en 1968 avec la création de la Socovia (Société commerciales des viandes) par Lucien Bigard.

► Le site Bigard de Feignies, "site industriel d'abattage et de transformation" de la viande bovine, comprend 13 ha et 18 000 m² de bâtiments. Sa station d'épuration correspond à la capacité d'une ville de 40 000 habitants.

► L'effectif actuel de l'usine est d'environ 240 personnes. Douze vétérinaires travaillent sur le site en permanence.

CORRECTION

1- Pourquoi avoir choisi une nouvelle implantation, dans la même région?

- regroupement et développement des activités sur un plus grand site pour une meilleure **productivité** des facteurs de production (capital technique et humain).
- dans la même région pour conserver les atouts de cet environnement :
 - > **géographique** : axes routiers
 - > **filière** : approvisionnement (viande française)

2- a) Sur quel(s) marché(s) Bigard Val de Sambre est-il présent ? Préciser le type de marché.

marché **générique** : viande de boeuf

marché **principal** : abattage et transformation de la viande de boeuf

b) Comment le marché est-il segmenté ?

par type de transformation du boeuf (carcasse, morceau sous vide) destiné au B to B **et** méthode d'abattage (traditionnelle, Halal)

c) Quelle est la position de Bigard sur le marché du boeuf ?

leader (le n°1) sur le marché français et européen

3- Quels sont les partenaires industriels de Bigard Val de Sambre? Quel rôle jouent-ils dans le microenvironnement de l'entreprise ?

a) partenaires industriels à l'aval de la transformation :

- **intermédiaires** dans la transformation finale (carcasses) : boucheries en gros et grande distribution
- **distributeurs** de produits finis (viande sous vide) : plates formes ou centrales d'achat

- **unités de transformation** du groupe Bigard (marque Charal et Valtéro)

b) Ces partenaires industriels sont les **clients** de Bigard Val de Sambre.

Mais aussi :

partenaires industriels à l'amont de la transformation : grossistes et négociants en boeuf, jouant le rôle de fournisseurs.

concurrents proches dans le secteur de l'abattage : Menisiez et ITS Fabry, dont il faut connaître la stratégie pour rester leader.

remarque :

Les 240 salariés ne sont pas des partenaires industriels mais internes de l'entreprise.