

Extrait du Journal La Mée Châteaubriant

<http://www.journal-la-mee.fr/844-castel-viandes-et-le-steak-hache.html>

Castel-Viandes et le steak haché

- Châteaubriant - Entreprises - Entreprises diverses -

Date de mise en ligne : dimanche 28 février 2010

Description :

Des soucis à Castel-Viandes ?

Journal La Mée Châteaubriant

Ecrit le 24 février 2010

L'entreprise Castel Viandes agrandit son atelier de steaks hachés

La boucherie industrielle Castel-Viandes étend sur 616 m² son atelier de fabrication de steaks hachés en passant de 1824 m² à 2440 m². Permis de construire accordé en octobre 2009. L'opération représente un coût de 1,5 MEuros. Concrètement il y aura extension de l'atelier sur 210 m² et aménagement d'un stockage sur 310 m². Le reste : quai de réception, sas visiteurs, etc. Pour disposer de la place nécessaire, l'entreprise vient de démolir le vaste quai de pierres qui longeait l'ancien foirail, là où a été longtemps installée la déchetterie. Après l'achat d'une plateforme logistique sur le parc d'activités de l'Oseraye à Puceul, l'entreprise poursuit ses investissements à un rythme soutenu en 2010.

Castel Viandes, entreprise familiale créée en 1963 sous le nom de Viol Frères, abat annuellement 22 500 tonnes de viandes pour un chiffre d'affaires de 80 MEuros. Elle emploie actuellement 292 salariés sur son site de Châteaubriant (12 000 m² de surface de production), et 6 salariés sur son nouveau site logistique de Puceul acquis en 2009.

L'extension de l'atelier de fabrication de steaks hachés sur le site de Châteaubriant va permettre d'améliorer l'organisation de la production et la sécurité des navettes des camions de livraisons. Elle s'inscrit globalement dans une stratégie d'augmentation de la valeur ajoutée des produits de l'entreprise Castel Viandes. Et combien d'emplois ? Ca on ne le sait pas. C'est pas important, les salariés.

Thermo-coagulation

La production comprend l'abattage de bovins et la vente de carcasses, le désossage et la découpe de quartiers bovins, la préparation de muscles sous vide, semi-parés et prêts à découper, la préparation de caissettes de viandes piécées fraîches à destination des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), la fabrication de viandes de boeuf hachées standardisées et de steaks hachés, l'engraissement de bovins (durée d'engraissement de 3 à 6 mois), et l'achat et vente de bovins vivants.

L'acquisition de la plateforme logistique Trace et Go de Puceul en 2009 a permis d'augmenter la capacité de stockage de Castel Viandes tout en réduisant sa dépendance vis à vis des prestataires extérieurs. La plateforme logistique est dotée de deux chambres de stockage en froid d'une capacité totale de 30 000 m³, équipées de palettiers fixes et mobiles. La gestion optimisée des stocks et le travail en flux tendu sont rendus possible par l'utilisation de la radiofréquence et du code barre. Un laboratoire d'analyses et une cuisine de dégustation complètent l'équipement.

Par ailleurs l'entreprise a un projet de thermo-coagulation et a entrepris une étude sur les rejets de son abattoir.

Ecrit le 13 février 2013

Des soucis ?

[Voir page suivante](#)