



La Filière Porcine du Sud-Ouest

www.fipso.fr

Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, notre terre d'ancrage

FIPSO et le Sud-Ouest, une histoire de femmes et d'hommes, acteurs essentiels de l'ancrage territorial de notre filière en **Nouvelle-Aquitaine** et **Occitanie**.

Des éleveurs engagés pour une filière responsable

- **DURABLE** Un cercle vertueux pour une agriculture durable.
- **ENGAGÉE** Diminution drastique des traitements antibiotiques des animaux.
- **ÉCOLOGIQUE** Épandage raisonné et maîtrise des effluents.
- **LOCALE** Utilisation des céréales et du soja de l'exploitation.
- **RESPECTUEUSE** Vigilance et soins pour le bien-être de nos animaux.

Alimentation maîtrisée des animaux

Utilisation de céréales nobles provenant exclusivement du Sud-Ouest.

Alimentation 100% végétale enrichie de compléments alimentaires tels que minéraux, vitamines et oligoéléments.

Nourriture garantie non OGM avec utilisation de tourteau de soja produit dans le Sud-Ouest.



FIPSO les chiffres clés

600 salariés dans la filière, et **1 000 emplois directs** au total.

200 éleveurs de porcs dans le Sud-Ouest de la France.

650 000 porcs produits et transformés annuellement.

56 000 tonnes de viande chaque année, dont 4 500 tonnes de Jambon de Bayonne, 2 500 tonnes de viande IGP Porc du Sud-Ouest, et 4 000 tonnes de viande de Porc Fermier Plein Air Label Rouge.

6 000 tonnes de produits élaborés conditionnés en UVCI et sous vide.

Nos engagements Responsabilité Sociétale des Entreprises



PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT, une évidence pour le bien de tous.

Pour mieux prendre en compte les enjeux environnementaux liés à nos activités, nous optimisons toutes nos consommations d'eau et d'énergie.

Dans tous nos projets nous mettons en place des solutions innovantes :

- Le traitement de l'air par Biofiltre.
- L'utilisation vertueuse des effluents en substitution des engrais chimiques.

Nous sommes très attentifs à la parfaite intégration des bâtiments dans l'environnement.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, une priorité pour notre filière.

Nous maîtrisons le transport de nos animaux, plus de confort pour moins de stress.

Tous nos opérateurs en contact avec les animaux sont certifiés RPA (Responsable Protection Animale) et suivent régulièrement des formations.

Notre système de vidéosurveillance à l'abattoir placé aux postes stratégiques de l'arrivée et de l'acheminement des porcs assure le respect des bonnes pratiques et garantit le bien-être animal.

NOS SALARIÉS, notre force.

Parce que nous sommes dans des métiers traditionnels où les produits sont encore élaborés manuellement ; et parce que notre mission est de nourrir les Hommes, notre priorité est l'humain.

Nous adaptons et équipons nos postes de travail pour garantir le confort et la sécurité de nos salariés.

La formation de notre personnel fait partie intégrante de la santé et de la sécurité au travail.

LA SATISFACTION DE NOS CONSOMMATEURS, notre fierté.

Priorité aux gammes qualitatives, pour proposer des viandes d'excellente qualité gustative, élaborées dans le respect de cahiers des charges rigoureux et novateurs.

Nous garantissons la sécurité de nos denrées alimentaires et la traçabilité de nos produits et intrants. Nous proposons différents signes de qualité, IGP Jambon de Bayonne, IGP Porc du Sud-Ouest, Porc sans traitement antibiotique, Porc Fermier Plein Air Label Rouge, Porc BIO...

FIPSO

LES SAVEURS DU SUD-OUEST



- IGP Porc du Sud-Ouest
- Label Rouge Porc Fermier Plein Air
- Gamme BIO
- IGP Jambon de Bayonne

Chez FIPSO, toutes les gammes de produits élaborés sont déclinées pour chaque signe de qualité.

Une découpe des viandes en flux tendu pour une qualité premium

- Chaîne d'abattage moderne pour une meilleure qualité bactériologique des carcasses.
- Réfrigération des carcasses **par procédé traditionnel en « froid sec »**.
- **Découpe** des viandes en **flux tendu**, sans reprise des produits, afin d'optimiser la qualité du travail et de sécuriser la chaîne du froid.
- **Mise à disposition des viandes le jour même** pour les ateliers de produits élaborés et de surgélation.
- Lignes spécifiques dédiées au **parage** des jambons de Bayonne, et au **désossage (5D)** des jambons destinés au cuit.



Une orientation privilégiée vers les produits élaborés

- Atelier de **charcuterie fraîche** (saucisserie, demi-sel, gammes hiver et été) avec des lignes ultramodernes et une orientation sur des produits qualitatifs (cœur de gamme et premium).
- Lignes de **conditionnement sous vide** des viandes, abats et saucisserie pour la RHF et le Cash and Carry.
- Viande de porc en **UVCI sous atmosphère protectrice**, avec adaptation spécifique du piéçage aux demandes de chaque client.



Le Grand Export, avec les meilleures technologies

FIPSO est résolument tourné vers le Grand Export et a fortement investi pour disposer des installations les plus modernes et performantes.

- Automatisation du remplissage des cartons de viande pour du **poids constant irréprochable**.

Process de surgélation individuelle des cartons, pour une **température à cœur de - 18 °C** en 12h à 18h selon les produits.

- Travail en flux tendu qui garantit la **surgélation** des viandes de la découpe.
- **Palettisation** des cartons en sortie de congélation grâce à un robot.
- **Stockage** des produits congelés **exclusivement sur site**, sans recourir à des entrepôts extérieurs.

Agréments sanitaires à l'export

FIPSO réalise 25 % de son CA à l'export, dont 15 % en Asie, grâce :

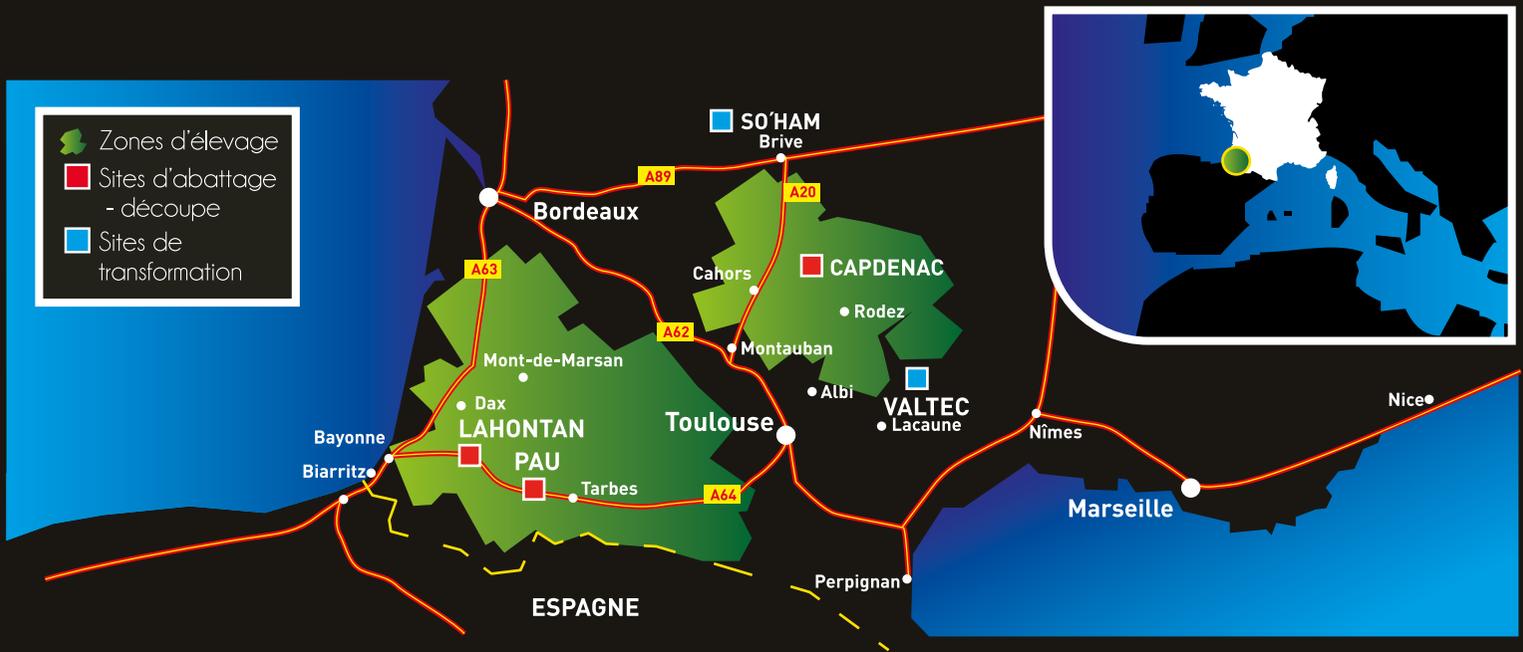
- Aux agréments sanitaires pour la plupart des pays, en particulier l'agrément Chine et l'agrément USDA pour les Etats-Unis.
- À un savoir-faire qui permet de répondre dès la découpe aux demandes spécifiques de chaque client.

Traçabilité, qualité et savoir-faire pour l'export

Fruit de l'expérience FIPSO, les clients « exports » bénéficient ainsi de viandes congelées qui répondent à leurs besoins spécifiques.

- Parfaitement **tracées** et contrôlées carton par carton à toutes les étapes.
- D'une qualité visuelle et **organoleptique** équivalente aux produits frais grâce à la réduction du temps découpe-surgélation, et à la vitesse de surgélation à cœur.
- Principalement sous forme de **cartons 10 kg** personnalisés au logo de FIPSO pour rassurer sur l'origine et la marque.





FIPSO, 3 sites industriels spécialisés et territorialisés

- **LAHONTAN (Pyrénées-Atlantiques)**, siège du Groupe FIPSO et établissement principal comprenant un abattoir (10 000 porcs/semaine), un atelier de découpe (11 000 porcs/semaine), des ateliers pour les produits élaborés (120 tonnes/semaine) et une unité de congélation et de stockage.
- **CAPDENAC (Aveyron)**, site d'abattage pour les élevages du bassin Aveyronnais (2 500 porcs/semaine), les carcasses étant transférées à Lahontan pour la découpe.
- **MORLAAS (Pyrénées-Atlantiques)**, atelier de découpe (800 porcs/semaine) spécialisé pour la clientèle de proximité et les circuits courts.

FIPSO, les filiales



Pour une maîtrise de la valorisation de nos produits.
Nos filiales nous permettent d'intervenir dans :

- La fabrication de jambons cuits grâce à SO'HAM Sud-Ouest et son unité de production ultramoderne mise en service en 2020 à BRIVE (Corrèze).
- La découpe de viande de cochons grâce à VALTEC-FRANVIAL qui dispose d'un outil d'abattage-découpe à LACAUNE (Tarn).



FIPSO LAHONTAN

1700 Route de Bellocq
64270 LAHONTAN
Tél. : 05 59 65 25 65
lahontan@fipso.fr

FIPSO PAU MORLAAS

ZI Gaston Fébus
9 Rue Pierre Bourdieu · CS10101
64160 MORLAAS
Tél. : 05 59 72 32 00
morlaas.commercial@fipso.fr

FIPSO CAPDENAC

Rue Claude Bernard
12700 CAPDENAC GARE
Tél. : 05 65 80 20 70
capdenac@fipso.fr

