

## **Sujets TC – E71 - AEC : Cas Tendriade**

### **Sujet N°1**

**Situation :** Vous êtes responsable des achats chez Tendriade. Vous animez une réunion avec votre équipe de négociants en bestiaux.

**Travail à faire :** Vous devez leur présenter en 5 minutes maximum, les attentes de Tendriade en matière de veaux de boucherie au niveau de la qualité et du bien être animal.

Vous insistez surtout, durant votre intervention, sur l'argumentaire à développer auprès des éleveurs ainsi que sur les objections courantes rencontrées auprès de ces derniers avec les réponses possibles.

### **Sujet N°2**

**Situation :** Vous êtes négociants en bestiaux pour le compte de Tendriade. Vous animez une réunion avec des éleveurs souhaitant commercialiser leurs veaux pour votre société

**Travail à faire :** Vous devez leur présenter en 5 minutes maximum, les attentes de Tendriade en matière de veaux de boucherie au niveau de la qualité et du bien être animal.

Vous insistez surtout, durant votre intervention, sur l'argumentaire à développer auprès des éleveurs ainsi que sur les objections courantes rencontrées auprès de ces derniers avec les réponses possibles.

# Document 1 : Présentation de l'entreprise Tendriade

(informations collectées par nos soins)

<b><u>Création</u></b>	1er janvier <u>1960</u>
<b><u>Forme juridique</u></b>	Société par actions simplifiée
<b><u>Slogan(s)</u></b>	« quand le veau est tendre, c'est Tendriade »
<b><u>Siège social</u></b>	. <u>Châteaubourg (France)</u>
<b><u>Activité(s)</u></b>	<u>Agroalimentaire</u>
<b><u>Produit(s)</u></b>	viande de veau
<b><u>Effectif</u></b>	▲ 800
<b><u>Chiffre d'affaires</u></b>	200.000.000 €

## La société Tendriade

Tendriade emploie plus de 800 personnes et travaille avec un réseau de 180 éleveurs sélectionnés. La stratégie de Tendriade repose sur l'intégration totale de la filière veau :

- fabrication de l'aliment d'allaitement
- élevage de veaux
- transformation de la viande
- fabrication de produits élaborés et commercialisation.

Des Grandes et Moyennes Surfaces à la Restauration Hors Foyer, en passant par les industriels aux boucheries traditionnelles et aux grossistes, Tendriade est devenu au fil des ans un acteur incontournable du marché du Veau en France.

## Les produits Tendriade

Une large gamme de produits de veau Tendriade est commercialisée dans la grande distribution française (hypermarchés, supermarchés). Les principaux produits de la gamme sont : - Les paupiettes de veau - Les hachés de veau - Les escalopes de veau Ces gammes de produits ont été primées par les consommateurs au cours de ces 4 dernières années et ont reçu la distinction « reconnu saveur de l'année » .

## Production

Leader sur le marché français avec 200 000 veaux élevés et abattus par an, Tendriade possède 2 sites d'abattages et de transformation (à Châteaubourg et à Saulce-sur-Rhône) pour une production annuelle de 30 000 tonnes de produits finis.

Les équipes travaillent au respect et à l'amélioration de la qualité à chaque stade de la filière : contrôles permanents, respect des cahiers des charges, abattoirs fonctionnant dans le cadre de l'HACCP.

De la carcasse aux produits élaborés frais ou surgelés, les gammes de la marque Tendriade sont élaborées pour répondre à la diversité des marchés : GMS, RHD, industriels, boucheries traditionnelles et grossistes ; ou des rites : veaux abattus selon le rituel Halal ou Casher.

## Élevage et traçabilité

La traçabilité est mise en place dès la naissance du veau, auquel on attribue un passeport qui le suivra jusqu'à la transformation. Les veaux de 8 jours sont sélectionnés par les acheteurs professionnels de Tendriade en fonction des besoins de l'abattoir selon des critères de race, de poids et de conformation. Les différents lots sont ensuite confiés à des éleveurs agréés par Tendriade, qui élèvent les animaux en respectant des cahiers des charges rigoureux : certification Les Vitelliers, Label Rouge, etc.

L'appartenance au groupe laitier Lactalis assure une qualité et une maîtrise totale des matières premières

composant l'alimentation des veaux (100 000 tonnes d'aliments d'allaitement par an, formulés et fabriqués à l'usine du groupe, située à Retiers (26)).

Aménagés conformément à la législation européenne, les bâtiments d'élevage sont conçus pour assurer le bien-être des animaux et le respect de l'environnement.

## **Document 2 : Extraits du site internet de Tendriade**

### **Notre engagement qualité**

La qualité Tendriade commence dès l'approvisionnement, au cœur des bassins d'élevage, toutes nos viandes sont conformes aux cahiers des charges Tendriade.

Nos pièces de viande sont découpées, préparées et conditionnées par nos équipes de professionnels de la boucherie en sélectionnant les meilleurs morceaux pour chaque usage

Notre objectif est de préserver toutes les qualités et les atouts de tendreté de la viande de Veau.

### **La maîtrise totale de la filière veau**

Chez Tendriade, notre métier c'est le veau, rien que le veau, tout le veau.

De l'élevage des veaux à la transformation de la viande en passant par la découpe et la fabrication des produits des plus classiques (escalopes, rôtis, sautés...) aux plus élaborés (hachés, paupiettes...)

Cette filière 100% intégrée garantit une sécurité sanitaire des aliments et une traçabilité totale de la production à tous les niveaux.

### **Le bien-être de l'animal au cœur de nos préoccupations**

#### ***Éleveur, au-delà d'un métier, un engagement***

Plus qu'un partenariat, c'est un véritable lien de confiance qui s'est établi entre Tendriade et ses 180 éleveurs. Le professionnalisme de ces derniers ne se limite pas au seul respect du cahier des charges et des procédures d'élevage : les éleveurs aiment leur métier et le pratiquent avec soin et attention.

Une viande de Veau de qualité dans le respect du bien-être animal

Aménagés conformément à la législation européenne, les bâtiments d'élevage sont conçus pour assurer le bien-être des animaux et le respect de l'environnement.

### **Les éleveurs partenaires**

-Les éleveurs répartis dans toute la France sont conseillés tout au long de l'année par nos techniciens et vétérinaires

-Un engagement mutuel pour la qualité et le bien-être des animaux

-180 éleveurs répartis dans toute la France :

### **Environnement**

Les éleveurs Tendriade sont également en pointe en terme d'initiatives environnementales :

Panneaux photovoltaïques, panneaux solaires, chauffage au copeaux de bois, méthanisation...

Toutes les équipes Tendriade travaillent dans une démarche environnementale qui vise à faire progresser nos pratiques en répondant aux exigences légales et réglementaires. Notre équipe technique soutient nos partenaires éleveurs dans le choix des investissements dans les démarches environnementales.

### **Nos objectifs**

- La diminution de nos consommations énergétiques

- L'optimisation du recyclage et la réduction de nos déchets

- La réduction des nuisances liées à notre activité

- La poursuite de la prévention des risques de pollution