

5 SEP M
TOP
ventes

BUT + CONFORAMA
PLUS FORTS QU'IKEA ?



P.40

PLACEMENTS P.98
**COMMENT PROFITER
DU PLAN DE RELANCE**

capital

Capital

N° 349
Oct. 2020
— 4,90 €

VIVEZ
L'ÉCONOMIE

RÉVÉLATIONS

E-COMMERCE

LES ABUS, LES ARNAQUES, ET COMMENT S'EN PROTÉGER

CONTREFAÇONS

FRAUDES À LA TVA

PRIX DÉLIRANTS

INFLUENCEURS
SANS SCRUPULE

PUBLICITÉS
TROMPEUSES



P.82

NOUVEAUX MÉTIERS, TÉLÉTRAVAIL, 5G, BUREAU DU FUTUR...

ORGANISATION DU TRAVAIL

LES PRODIGIEUX CHANGEMENTS QUI NOUS ATTENDENT

P.50



REPORTAGE BERCY, LA MACHINE À DISTRIBUER LES MILLIARDS

P.26

TRUMP OU BIDEN, LEQUEL SERAIT LE MEILLEUR POUR NOUS ?

P.20

PM PRISMA MEDIA

L 12328 - 349 - F: 4,90 € - RD



BEL.: 5,50 € - CH.: 8 CHF - CAN.: 9,75 CAD - D.: 6,50 € - ESP.: 5,50 € - GR.: 5,50 € - ITA.: 5,50 € - LUX.: 5,50 € - PORT. CONT.: 5,50 € -
DOM.: Avion: 6,90 € - GUYANE: 7,5 € - MAY.: 9 € - Maroc: 55 DH - Tunisie: 6,50 TND - Zone CFA Avion: 6 000 XAF - Zone CFP Avion: 1 600 XPF Bateau: 700 XPF



ROYAL BERNARD

N° 1 DE L'OFFRE REGIONALE



www.royal-bernard.fr

Spécialiste de la volaille depuis 1955, Royal Bernard s'est engagé dès 2002 dans une démarche de régionalisation de son offre. Privilégier les circuits-courts, le bien-être animal et celui des éleveurs, une véritable philosophie à laquelle Jean-Luc Alnet, directeur général de l'entreprise tient particulièrement. Il nous en dit plus sur les valeurs de la PME familiale basée dans la Drôme et ses axes de développement.

Pouvez-vous nous présenter l'entreprise Royal Bernard ?

Jean-Luc Alnet : C'est d'abord une équipe, des hommes, une volonté partagée et ancrée dans l'ADN de l'entreprise d'être à l'écoute des consommateurs et surtout de proposer un modèle économique vertueux. Plus concrètement, Bernard Royal Dauphiné est une PME familiale fondée en 1955 au cœur de la Drôme par Marcel Bernard. Sous son nom commercial, Royal Bernard est un acteur majeur du secteur de la volaille transformée du quart sud-est de la France, filiale-depuis 2001 du groupe Galliance, le pôle volaille des éleveurs Terrena. Nous avons deux sites de production situés dans la Drôme. Le 1er, notre site historique est installé à Grâne et emploie environ 180 personnes. C'est là que nous produisons environ 300 000 poulets conventionnels par semaine ainsi que 35 000 poulets labels. Dans notre second site situé à Pizançon où travaillent environ 120 personnes, nous préparons des produits élaborés crus 100% volaille avec une orientation Clean Label. A titre d'illustration notre cordon bleu est ainsi le seul à afficher un nutri-score A qui désigne les aliments les plus sains !

C'est sur ce site de Grâne que vous développez « Le Poulet de mon Enfance » une toute nouvelle filière...

J.L.A : En effet. Nous avons investi 11 millions d'euros afin de réaliser d'importants travaux qui nous ont notamment permis de doter l'entreprise d'un nouvel atelier de transformation de 2 500 m² et de process performants. Mais notre objectif est surtout de monter en gamme afin de répondre aux attentes sociétales des consommateurs d'aujourd'hui et encore plus de demain. Chaque poulailler de 1000 m² dispose ainsi de 800m² équipés de lumière naturelle + 200m² de jardin d'hiver bénéficiant d'air extérieur. Les poulets élevés ici sont issus de souches à croissance lente, et la densité y est beaucoup moins élevée puisqu'elle est limitée à 18 à 20 poulets maximum au m². Abattus entre 45 et 55 jours, les Poulets de mon Enfance sont nourris exclusivement de céréales 100% drômoises, garanties sans OGM (<0.9%). Prochainement



Royal Bernard en bref:

2002 : déploiement « avant-gardiste » d'une stratégie de régionalisation de l'offre.

2020 : lancement de la gamme Le Poulet de mon Enfance

1 coopérative amont : Valsoleil

150 éleveurs partenaires de la région.

65 millions d'euros de chiffre d'affaires.

300 salariés sur l'ensemble des deux sites drômois.

300 000 volailles conventionnelles + 35 000 poulets label (IGP Drôme, Cévennes) abattus par semaine

1 500 tonnes de produits élaborés crus fabriqués par an

1 500 points de vente livrés tous les jours (GMS, grossistes, collectivités, ...)

1 boutique de vente en ligne en direct aux particuliers de toute France livraison express via Chronofresh.

nous pourrons également assurer une production sans antibiotiques. Enfin, pour commercialiser cette nouvelle gamme composée de sept références (poulet entier, ailes, hauts de cuisses, pilons, cuisses, filet et sauté) nous avons développé une ligne de packaging recyclables composés à 60 % de carton. Je vous l'ai dit, c'est une réflexion globale qui nous anime.



C'est un véritable tournant pour la filière que vous proposez !

J.L.A. : C'est sûr. Nous sommes les premiers et les seuls à le faire en France, mais c'est pour nous une évolution naturelle et une philosophie globale issues de la réflexion que nous menons et appliquons depuis de nombreuses années. Nous n'avons, par exemple, pas attendu pour développer une filière régionale. Ainsi, depuis 2002, nous travaillons uniquement avec des éleveurs drômois situés à 60 kilomètres maximum de l'abattoir et regroupés au sein de la coopérative Valsoleil. Cela réduit les temps de transport et l'empreinte carbone. Les céréales avec lesquelles sont nourries les poulets sont également 100 % drômoises. De façon générale notre marque repose sur quatre piliers fondamentaux : des volailles régionales, le respect du bien-être animal, le respect du bien-être des éleveurs et l'écoute de nos consommateurs. Pour nous mettre en place un modèle vertueux, c'est l'avenir. Mais nous sommes conscients qu'on n'est qu'au début du développement de cette nouvelle filière. Cela prendra une dizaine d'années, mais il faut changer de modèle. Mieux manger, garantir le respect du bien-être animal, de bonnes conditions de travail pour les éleveurs et une économie durable, c'est indispensable !

Où peut-on trouver vos produits ?

J.L.A : Depuis le 7 septembre dernier, les consommateurs peuvent retrouver la gamme Le Poulet de mon enfance dans la plupart des supermarchés du quart sud-est de la France sur un axe Lyon-Perpignan-Monaco. Car réduire notre empreinte carbone, cela concerne également notre circuit de distribution. Il est aussi possible de venir nous retrouver dans nos deux magasins d'usines de la Drôme et même de commander directement via notre boutique en ligne. Les livraisons sont assurées par notre partenaire chronofresh.

