





ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Unternehmen	Bigard SA / Site de Quimperlé
Adresse	ZI de Kergostiou, BP 53 F-29 393 Quimperlé Cedex
Webseite	www.bigard.fr
Fertigungsstätte(n)	Vitry Le François, Quimperlé, Cuiseaux, Castres, Feignies, Formerie
Kurzbeschreibung des Unternehmens	Als größter privater Fleischkonzern Frankreichs kultiviert Bigard seit mehr als 30 Jahren die „Kunst des Fleisches“. Heute verfügt der Konzern über leistungsstarke Standorte für Schlachtung und Fleischverarbeitung in allen Teilen Frankreichs (17 Fleischwerke und 4 Niederlassungen). Alle Fleischwerke von Bigard erfüllen ein und dieselbe hohe Anforderung: die perfekte Beherrschung des Erzeugungsprozesses, von der Auswahl der Tiere bis zur Schlachtung, von der Zerlegung bis zur Fertigstellung des Endprodukts.

PRODUKTIONSDATEN

Herkunft der Rinder	ganz Frankreich
Menge der jährlich geschlachteten Rinder	170.000 Tiere pro Jahr
Wochendurchschnitt	3.200 Tiere pro Woche

AUSFUHR (IN T)

Gesamt-Exportvolumen junger Rinder	90.000 t pro Jahr
Hauptexportländer	Deutschland, Italien, Griechenland, Portugal, Spanien, Niederlande
Fleisch hauptsächlich aus den Rassen	Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise
Art der verkauften Produkte	ganze Schlachtkörper, Schlachtviertel, ausgebeinte, vakuumverpackte Produkte, verarbeitete Fleischprodukte

KONTAKT

BIGARD SA
Export Manager Deutschland:
Maxence Lecocq
Tel: + 33 (0)3 27 56 58 36
Fax: + 33 (0)327 56 58 01
E-Mail: maxence.lecocq@bigard.fr



Mitglied des 17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel: +33 (0)1 53 02 40 04

Präsident: Dominique Guineux