

édito

UNE NOUVELLE PAGE S'ÉCRIT DANS L'HISTOIRE DE LA SOCIÉTÉ



Après avoir passé plus de cinquante années à la tête de la société, **Jean-Pierre Bayle**, petit-fils du fondateur des établissements Bayle, se retire complètement des affaires et laisse les rennes à ses fils **Louis-Georges Bayle** et **Pierre-Edouard Bayle**. C'est donc la 4^{ème} génération à reprendre l'entreprise familiale.

La stratégie de développement de l'entreprise s'inscrit dans la continuité des actions menées ces dernières années :

- Devenir leader mondial sur le marché du canard
- Conserver une position forte sur le marché du poulet (notamment pour les cadences entre 1000 et 8000/h)
- Innover pour le marché du poulet de qualité (essentiellement pour des cadences de 200 à 1000 volailles/h) qui nécessite des solutions automatiques et mécaniques nouvelles
- Renforcer notre présence sur de nouveaux marchés : création d'un bureau aux Etats-Unis (à Cincinnati, dans l'Ohio), à l'été 2018. Cette entité sera confiée à **M. David Le Pallabre** (savbayle@bayle.com) qui quitte ses fonctions de Responsable SAV au sein de la société pour aborder ce nouveau challenge.

Focus innovation

Nous y sommes !

Après plusieurs mois de labeur, la société Bayle est fière de pouvoir vous annoncer une véritable révolution dans le milieu des abattoirs de volailles.

En effet, nous avons mené à bien un projet d'innovation sans égal sur le marché du canard, plus particulièrement pour l'éviscération. En mars dernier, nous avons pu mettre en route une machine basée sur une technologie nouvelle, puisqu'elle est réglable grâce à des vérins électriques et un écran tactile.

L'**Eviscérateur canards de type EVCRG** est un carrousel à 15 ou 24 postes entraîné par le convoyeur aérien d'abattage au pas entre étriers de 203,2 mm (8") ou de 304mm (12") et dont le réglage se fait à l'aide d'un écran tactile.

Il permet d'extraire automatiquement la grappe de viscères des canards et de la déposer sur un tapis synchronisé avec les volailles.

Cette machine peut traiter des canettes de barbarie (poids minimum 1,6 Kg), des canards de barbarie (poids maximum de 6 Kg), des canards pékins et des canards gras, ceci à une cadence maximum du convoyeur d'abattage de 6000 trolleys à l'heure pour la version 24 postes. Les réglages peuvent être programmés et des recettes sont enregistrées afin de passer d'un lot à l'autre rapidement et sans hésitation.

Grâce aux vérins électriques, ces réglages sont possibles sans effort humain et avec une précision inégalée ce qui permet d'obtenir une qualité d'éviscération optimale tout en préservant les abats comme le foie.



Focus produit

Nouvelle collaboration avec Xuclà pour les laveuses industrielles

Depuis septembre 2017, nous sommes distributeur officiel en France du fabricant espagnol de matériel de lavage industriel : Xuclà.

Ce dernier fabrique depuis plus de 60 ans des équipements pour l'hygiène et la sécurité en abattoirs.

Xuclà ayant une grande expérience du lavage industriel, nous avons décidé de nous associer avec eux pour mieux répondre à la demande de nos clients (Français en particulier).

La société **Bayle et Xuclà** se connaissent bien pour avoir déjà collaboré sur des marchés extérieurs avec succès. En matière de lavage de caisses, l'offre de Xuclà est assez large :

depuis la laveuse permettant de laver 150 caisses/h jusqu'à la ligne complète de lavage, séchage et désinfection de plusieurs mètres de long.

Cette collaboration nous permet ainsi d'étoffer et de compléter notre offre de laveuses de caisses Bayle : la **PLC** (80 caisses/h maxi) et la **LCM** (300 caisses/h maxi). Cette gamme de laveuses se décline aussi bien pour les caisses de volailles vivantes que pour les caisses à viande.



Prochains événements - Salons

- **20-22 juin 2018** : VIV Europe (Utrecht, Pays Bas), Stand 07E075
- **7-8 septembre 2018** : Réunion des agents (La fouillouse, France).
- **11-14 septembre 2018** : Space (Rennes, France).



BAYLE s.a.
ZA le Vorzelas - 42480 la Fouillouse
Tél. 04 77 30 10 19
Fax 04 77 30 59 10
info@bayle-fr.com - www.baylesa.fr

Focus entreprise

Réunion des agents Bayle Monde



Bayle recevra l'ensemble de ses agents commerciaux à la Fouillouse, où se situe son site historique de production, les **7 et 8 septembre 2018**. Ce rendez-vous, qui permettra de rassembler plus de 40 partenaires commerciaux venus du monde entier (Asie, Afrique, Europe, Amérique du Sud), sera l'occasion d'une grande « réunion de famille ». En effet, la plupart des agents Bayle sont des fidèles puisque nous collaborons avec certains d'entre eux depuis 30 ans. Cette réunion sera l'occasion de présenter les innovations de la société sur le marché du poulet et du canard mais aussi d'échanger sur les futurs besoins de nos clients. Nos partenaires seront accueillis au sein même de notre usine afin de mettre l'accent sur les moyens de production dont nous disposons, de présenter les nouvelles machines et de rencontrer le personnel de la société.

Nous préparons un séminaire qui développera plusieurs thèmes très actuels : le bien-être animal, le lavage industriel, la nouvelle offre de BAYLE pour le process canard, et le financement à l'export. La journée du dimanche sera conviviale et consacrée à des activités ludiques et fédératrices. A très bientôt !

Contacts : commerciaux par zone géographique

Thierry Fanget : France – Sud-Ouest, Angleterre, Espagne, Europe de l'Est, Russie, USA
fanget@bayle-fr.com

Pierre-Edouard Bayle : Maghreb, Afrique, Amérique du Sud
pebayle@bayle-fr.com

Alain Pichierri : France – Est, Nord-est, et Sud-ouest, Italie, Grèce, Allemagne,
pichierri@bayle-fr.com

Richard Hémonic : France – Grand Ouest
hemonic@bayle-fr.com

Dominique Arnault : Asie, Océanie, Australie, Moyen-Orient
arnault@euriatec.com

Quentin Lemasson : Amérique Latine
qlemasson@novateam.mx