

édito

## UNE INAUGURATION RÉUSSIE DE NOTRE NOUVELLE USINE !...

L'inauguration de nos nouveaux bâtiments a eu lieu début septembre. Cet événement s'est déroulé sur plusieurs jours et a été **l'occasion unique pour nous de rassembler nos clients, nos agents venus du monde entier et nos fournisseurs.**

Nous avons commencé, le vendredi 11 septembre, par un séminaire avec l'ensemble de nos agents à l'export. Une vingtaine de nationalités étaient représentées, ce qui nous a permis des échanges riches et constructifs, au cours desquels chacun a pu partager son expérience. Cette journée de séminaire s'est articulée autour de la présentation de la société, de son évolution et de sa stratégie, puis de la découverte de notre nouveau site de production. La surface de notre nouvel atelier a été doublée et il a été équipé de nouveaux moyens de production pour répondre à nos objectifs de croissance. L'occasion pour nous de réaffirmer notre volonté de continuer à concevoir et à fabriquer notre matériel en France.

Le samedi 12 septembre a eu lieu la soirée d'inauguration, au cœur-même de notre nouvel atelier de production. **Près de 400 invités venus des 5 continents** nous ont fait l'immense plaisir de répondre présents à notre invitation. Dès leur arrivée, ces convives ont eu l'opportunité de découvrir notre nouvelle usine grâce à une visite guidée, avec une présentation de nos dernières innovations (la déjapoteuse linéaire DJBL, les coffrets d'anesthésie THF et SHF, la plumeuse gros tambour type PGT, la machine à couper les lobes de gésiers de canards, l'éviscérateur canard nouvelle génération à séparation de grappe,...). Après une brève allocution et une surprise concoctée par les amis de travail de notre père, ce dernier a procédé à la découpe du ruban avec les officiels (notamment le préfet de la Loire et le Maire de La Fouillouse).

Les festivités ont duré jusque tard dans la nuit.

**Nous tenons à remercier chaleureusement tous ceux qui ont répondu présents.**

Louis-Georges et Pierre-Edouard Bayle



M. Wenkin (Ardenne Volaille) aux côtés de Christine Cottin, Responsable Burdis.



Tous nos agents réunis devant la nouvelle usine pour le séminaire.



Alex Vidal, Responsable du Bureau d'études, en compagnie de Claude Vettorel, Agent commercial Bayle, et de M. Edmond Martin (Clos du Moulin) avec sa compagne.



## Focus produits

### Nos produits au service du bien-être animal

La norme Règlement CE 1099/2009, qui s'applique à tous les abattoirs, fixe les règles relatives à la protection des animaux au moment de leur abattage depuis 2013. Soucieux de respecter cette norme et de prendre en compte le bien-être animal dans nos développements produits, nous avons intégré plusieurs dispositifs à notre gamme de matériel d'anesthésie :

- ▶ Les tôles de calmage positionnées juste après l'accrochage des volailles et avant l'anesthésie permettent de réduire le stress animal. Une fois les volailles suspendues sur le convoyeur, elles se dirigent vers l'anesthésie. Les filets des volailles suspendues viennent frotter contre les tôles de calmage, ce qui contribue à les apaiser avant de les anesthésier.
- ▶ Le coffret d'anesthésie SHF ou « Simple Haute Fréquence », qui respecte les obligations concernant l'affichage permanent des valeurs de tension, fréquence et courant pour des cadences inférieures à 1000 volailles/h.
- ▶ Le coffret d'anesthésie THF ou « Très Haute Fréquence », qui intègre en plus un enregistrement des données, est destiné à des cadences supérieures à 1000 volailles/h.
- ▶ Le bac d'anesthésie à rupture de flux fonctionne avec une alimentation en eau non continue. Cela évite les déperditions de courant électrique et permet d'anesthésier les volailles avec un courant plus puissant et plus efficace. La gamme comprend des bacs de 1m20, 2m40 et 3 m.

### Nouvel aspirateur à poumons pour canards

Un nouvel aspirateur poumon canard a été mis au point en août 2015 par BAYLE. Fruit d'un développement de 2 ans, cette machine dotée de 18 postes est capable d'enlever les poumons des canards pékin à une cadence de 3000/h.

En collaboration avec l'abattoir Pepe's Ducks situé près de Sydney en Australie, BAYLE a testé et mis en service cette machine, qui est la plus performante disponible sur le marché.

Doté d'un outil spécialement conçu pour s'adapter à la morphologie de canard, il permet un nettoyage quasi parfait des carcasses grâce au mouvement unique des outils d'aspiration. Ceci sans endommager l'intérieur de la cavité de l'animal.

De conception simple et robuste, la machine est disponible dans une version adaptée au canard barbare.





Louis-Georges Bayle accompagné de Mario Bonaccordo (Directeur - Pepe's Ducks), de John Houston (Directeur Financier - Pepe's Ducks) et de Dominique Arnault (Responsable de la zone Asie - Bayle).



## Événement

### Notre participation au SPACE 2015

Comme chaque année, nous avons participé au SPACE : le Salon International des Productions Animales.

Ce salon de référence sur le marché, s'est tenu à Rennes, du mardi 15 au vendredi 18 septembre 2015 et a comptabilisé plus de 105 000 visiteurs (dont plus de 16% de visiteurs étrangers). Pendant ces quatre jours, nous avons eu le plaisir d'accueillir sur notre stand une forte affluence de clients français et étrangers, actuels ou potentiels.

**Etant donné que l'inauguration de notre nouvelle usine avait eu lieu deux jours avant le début du SPACE, nous avons affrété un bus pour emmener à Rennes certains de nos clients et une bonne partie de nos agents présents à l'inauguration, souhaitant visiter le SPACE.**

## Focus client

### Italcol : une ligne d'abattage complète au Panama

En collaboration avec notre agent en Amérique du Sud, Novateam, nous avons mis en place une ligne d'abattage complète au Panama, dans la ville de Capira, située à 70km de Panama City.

Le client, Italcol, est un groupe qui possède déjà plusieurs usines dans la région.

Grâce à l'efficacité démontrée du process Bayle, le client a choisi un matériel très automatisé pour être en mesure de passer plusieurs tailles de volaille avec des réglages simples et rapides.

**Cette installation, véritable vitrine de notre savoir-faire, est notre première ligne complète d'abattage de grande capacité installée en Amérique Sud.**

Elle intègre toutes les étapes de l'abattage : depuis l'arrivée et l'accrochage des volailles vivantes, jusqu'à la découpe automatique, en passant par le calibrage et un process pattes adapté aux poulets dits « Panama » (commercialisés avec la tête et les pattes).

Après une mise en route réalisée avec les metteurs au point de la société, la ligne est opérationnelle actuellement et sera inaugurée avec le président panaméen dans le courant du mois de novembre. Elle permettra d'atteindre des cadences de 4000 poulets/h dans un premier temps, puis extensible rapidement jusqu'à 6000 poulets/h.



## Focus entreprise



### Renforcement de notre équipe commerciale France

Bayle renforce son équipe commerciale en Bretagne et redistribue les secteurs commerciaux en France.

Depuis le 1er juillet 2015, Bayle a réorganisé sa présence commerciale en France.

**Richard Hemonic**, 45 ans nouvellement embauché, est chargé du suivi technique et commercial en Bretagne et départements limitrophes pour la société BAYLE. Fort de son expérience technique dans l'industrie, Richard a pour mission de développer le premier secteur producteur de volaille en France et d'affirmer la présence de Bayle sur ce secteur en apportant proximité et réactivité au client.

Il remplace **Alain Pichierri**, qui prend les secteurs Nord, Nord-Est et Sud-Est de la France.

**Thierry Fanget** qui suivait les clients de la filière Foie Gras reprend l'intégralité du secteur sud-ouest en appui à Claude Vettorel agent commercial historique du secteur.



### Un nouveau bureau de représentation aux Etats-Unis

Pour intensifier notre développement sur le continent américain, nous avons désormais un nouveau bureau de représentation aux Etats-Unis.

Basé à Toledo, dans l'Ohio, **Alain Dupuy** est un français expatrié aux Etats-Unis il y a plus de trente années. Ingénieur de formation avec une expérience industrielle confirmée, il représente la marque Bayle aux Etats-Unis depuis 3 mois.

Sa principale mission est de développer notre présence et notre activité commerciale sur le territoire américain, principalement sur les marchés du canard et de la dinde, très porteurs aux Etats-Unis.

### Prochains événements - Salons

- **25-27 Novembre 2015** : Poultry India - Hyderabad
- **25-27 Novembre 2015** : Dawajine - Casablanca - Maroc
- **26-28 Janvier 2016** : IPPE - Atlanta - USA

### Contacts : commerciaux par zone géographique

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

Pierre-Edouard Bayle : Maghreb, Afrique, Amérique du Sud  
[pebayle@bayle-fr.com](mailto:pebayle@bayle-fr.com)

Alain Pichierri : France – Est, Nord-est, et Sud-Est, Italie, Grèce  
[pichierri@bayle-fr.com](mailto:pichierri@bayle-fr.com)

Richard Hémonic : France – Grand Ouest  
[hemonic@bayle-fr.com](mailto:hemonic@bayle-fr.com)

Claude Vettorel : France – départements : 12-47-46-82-81-32-31-65-09-11  
[vettorel@wanadoo.fr](mailto:vettorel@wanadoo.fr)

Dominique Arnault : Asie, Océanie, Australie, Moyen-Orient  
[arnault@euriatec.com](mailto:arnault@euriatec.com)

Quentin Lemasson : Amérique Latine  
[qlemasson@novateam.mx](mailto:qlemasson@novateam.mx)



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](mailto:info@bayle-fr.com) - [www.baylesa.fr](http://www.baylesa.fr)