

## PROJETS

### CONSTRUCTION

# JB Viande à Herly Un nouveau complexe d'abattage en projet

Spécialiste dans l'abattage et la distribution de porcelets frais et congelés, la société JB Viande, que dirige Jocelyn Brau emploie 7 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 3,5 M€. Pour 2006, elle a un projet de construction d'un complexe d'abattage, de découpe et de valorisation de viande de porcelets, unique en France.

**D**epuis 7 ans, il y a beaucoup d'idées, de projets, dans le cadre du dossier de l'abattoir régional, mais pas de décisions, rappelle Freddy Braure, responsable du développement export de la société familiale trentenaire. Aussi, la société JB Viande qui représente près de 60% de parts de marché sur l'Hexagone, a-t-elle décidé de lancer son propre projet qui représente un investissement de près de 2 M€ et pourrait créer plus de 25 emplois

dans les 5 ans. L'implantation de ce complexe, unique en France, pourrait se faire dans le secteur de Fruges. JB Viande, spécialiste du porcelet, abat pour l'instant ses porcelets aux Abattoirs Publics de Fruges. Mais la société souhaite un outil plus adapté à ses besoins et notamment dans le cadre d'un développement à l'export qui nécessite des agréments spécifiques. Ce complexe lui permettrait de recentrer toute son activité sur

un seul site au lieu de 4 actuellement (les abattages à Fruges, le siège social à Herly, la découpe, le conditionnement, la surgélation, une partie de la congélation à Saint-Martin-au-Laert, et un entrepôt de congélation à Aire-sur-la-Lys), de bénéficier d'économies d'échelle, de maintenir sa position de leader national, d'améliorer sa productivité en passant de 90.000 porcelets abattus en 2004 à une capacité d'abattage de 250.000... ●



• JB Viande, spécialiste du porcelet