



MÉMOIRE TECHNIQUE

LE FRIBOUL



Dépôt

281 Avenue du Marché Gare
34070 Montpellier
Tél : 04.67.91.06.76
Fax : 04.67.91.07.28

Siège social et dépôt

Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon
Tél : 05.65.46.92.80



SOMMAIRE

Présentation de l'entreprise	03
Moyens humains et matériels	04
Notre méthodologie pour votre besoin	06
Hygiène, sécurité, environnement	07
Délais de livraison	08
Gestion des non conformités	09
Nos qualifications	10
Pourquoi nous choisir ?	11

Présentation de l'entreprise



La SAS Le Friboul a été créée le 1er octobre 2005, c'est avant tout une entreprise familiale. Elle est la continuité de la maison Henri FARRET créée en 1885.

Elle continue et développe le négoce de volailles, lapins, viandes, charcuteries, œufs, pommes de terre..., ainsi que des produits dérivés, depuis 4 générations.

Basée en Occitanie, elle est composée de 2 établissements qui se partagent géographiquement les livraisons de 7 départements, à savoir, l'Hérault, l'Aveyron, le Tarn, la Lozère, le Gard, la Haute Garonne et l'Aude : 1 dépôt de 750m² situé au Marché Gare à Montpellier avec 13 véhicules de livraison et comptant 20 salariés.

1 dépôt de 900m² situé à Lauras (12) avec 9 véhicules de livraison et comptant 19 salariés.

La SAS Le Friboul s'engage à être disponible, réactive pour toutes vos commandes, vos demandes ou questions nécessitant le bon fonctionnement de vos services.

Notre société promeut l'environnement en privilégiant au maximum les Écolabels et autres produits protégeant l'environnement.

Notre force consiste à des achats journaliers auprès d'abattoirs de volailles, de viandes, de charcuteries ainsi que des industriels de la pomme de terre et des ovo produits. Nous privilégions au maximum les abattoirs et les ateliers de découpe de produits régionaux afin de perpétuer les traditions alimentaires.

Suivant la situation géographique de votre établissement, vos commandes seront préparées par le site de Montpellier ou par celui de Lauras, et les livraisons seront acheminées par notre propre flotte de véhicules.

Nos clients sont des entités publiques (mairies, crèches, collèges, lycées, maison de retraite, hôpitaux...), des commerçants, de la GMS, des artisans bouchers, des restaurants, des associations.

Notre CA est en croissance constante depuis plus de 10 ans.

Moyen humains et matériels

L'Humain

La SAS Le Friboul emploie **39 personnes sur 2 sites** :

- 20 personnes sur le dépôt de Montpellier, 1 PDG, 1 responsable dépôt et logistique, 4 commerciaux et acheteurs, 2 télé-vendeuses 9 chauffeurs, 2 préparateurs et 1 apprenti.
- 19 personnes sur le dépôt de Lauras, 1 directeur général, 1 responsable dépôt et logistique, 1 comptable, 3 secrétaires comptables, 1 responsable achat, 1 commercial, 2 télé-vendeuses, 7 chauffeurs livreurs, 2 préparateurs.

Dans notre société chaque poste peut être doublé, en cas d'absence d'une personne, elle peut être remplacée dans la journée. L'ensemble du personnel a reçu la formation HACCP. Nos dépôts ouvrent à 3h00 pour la réception des marchandises et la préparation de vos commandes.

Les bureaux sont ouverts de 7h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00. En cas d'urgences, hors horaires d'ouvertures nos dirigeants sont joignables (cf fiches de gestion des alertes)

Le Matériel

- *Site de Montpellier agréé sous le n° FR34 172 175 CE:*

Locaux de 750m² avec : 13 véhicules de livraison, 1 chariot élévateur type « fenwick », 4 imprimantes étiqueteuses type datamax, 8 transpalettes manuels, 9 diables aluminium, 4 balances étalonnées annuellement, 1 auto laveuse
Environnement informatisé de commande et livraison

- *Dépôt de Lauras agréé sous le n° FR12 203 044 CE:*

Locaux de 900m²avec : 8 véhicules de livraison, 1 station de lavage des véhicules, 1 chariot élévateur type « fenwick », 4 imprimantes étiqueteuses type datamax, 6 transpalettes manuels, 8 diables aluminium, 4 balances étalonnées annuellement, 1 auto laveuse
Environnement informatisé de commande et livraison

Notre méthodologie pour votre besoin

(Les commandes sont passées soit par téléphone, soit par fax, soit par email, selon votre préférence) :

- Réception du bon de commande
- Sur demande une confirmation de commande peut être envoyée
- Traitement informatisé du bon de commande
- Commande allotie aux fournisseurs
- Saisie des n° de lots sur votre commande
- Réception de la marchandise
- Contrôle et préparation de la commande (poids, DLC, nombre de colis)
- Etiquetage des colis
- Emission du bon de livraison
- Stockage conforme aux normes de sécurité sur palette
- Livraison de la commande
- Validation par le client
- Traitement informatisé du bon de livraison
- Service après-vente / dépannage sous 24h maximum
- Gestion de produits manquants ou non conformes / réclamations : stock permettant une solution et une gestion rapide du besoin.
- Assistance commerciale (produits, fiches techniques, avis)

Hygiène, sécurité, environnement

Origine des produits

Pour limiter l'impact de son activité sur l'environnement, la SAS Le Friboul effectue ses achats dans le département, la région, les régions limitrophes dans la mesure de leur production. Sinon nos fournisseurs restent groupés sur des bassins de production en France.

Respect saisonnalité des produits

Les produits que nous distribuons ne sont pas soumis à la saisonnalité. Toutefois, nous commercialisons du gibier frais en respectant le calendrier des chasses établi en France.

Emballage, gestion des déchets

Nos produits sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, ce qui nous permet d'avoir des conditionnements plus importants. Tous nos fournisseurs nous livrent en cartons totalement recyclables.

Tri sélectif de tous les déchets, recyclage possible ou non des emballages. Du fait de notre activité en flux tendu, nous générons très peu de déchets. Lutte contre le gaspillage alimentaire : en cas d'invendus, nous participons aux collectes des Restos du Cœur sur nos 2 sites.

Qualité environnementale

Etant une société de négoce, nous ne dégageons pas de produits polluants pouvant nuire à l'écosystème.

Pas d'utilisation de produits phytosanitaires.

Tout en respectant les normes sanitaires obligatoires (NF EN 10410 et NF EN 1246), nous privilégions un nettoyant désinfectant biologique pour les surfaces (sols, murs, intérieurs des véhicules...)

Pour les dépenses d'énergie, tous les ordinateurs de l'entreprise sont éteints en fin de journée.

Afin de maîtriser les livraisons, la SAS Le Friboul a équipé tous ses véhicules d'un système de géolocalisation. Les avantages sont aussi bien économiques que sécuritaires : connaître l'emplacement d'un chauffeur en temps réel nous permet de vous renseigner au besoin sans le déranger, connaître et maîtriser les coûts et les distances parcourues et enfin sensibiliser le personnel à l'éco-conduite. Tous les véhicules utilisés pour la livraison de nos produits sont récents.



Délais de livraison

La plupart des produits de notre catalogue peuvent être livrés en A pour B, mais afin de palier à divers incidents qui pourraient survenir, nous vous conseillons d'anticiper vos commandes de quelques jours.

En cas de problème majeur, intempérie ou accident de la route par exemple, nous vous avertissons par téléphone du retard qui en découle et nous vous tenons informé de l'heure approximative de livraison.

Gestion des non conformités

En cas de non-conformité détectée par un de vos établissements ou bien par notre société, nous disposons d'une procédure de "gestion des non-conformités " qui se met en place automatiquement. (cf : pièces jointes)

Plusieurs cas peuvent se présenter :

Non livraison ou quantité insuffisante : le client est immédiatement prévenu par nos services, en cas de rupture de stock chez un de nos fournisseurs, nous vous livrerons un produit de qualité égale ou supérieure au même tarif, le jour même ou le lendemain au plus tard.

Produit défectueux : dès le signalement du problème par le client, nos services vont tout mettre en œuvre pour remplacer la marchandise ne convenant pas et la livrer à nouveau dans les plus brefs délais, le jour même ou le lendemain matin au plus tard.

Une fois que l'action corrective est terminée, notre procédure prévoit une analyse des causes d'apparition de cette non- conformité. Une action est alors menée auprès des personnes ou des sociétés concernées afin de prévenir ce genre de problèmes.



Nos qualifications

L'ensemble du personnel a suivi la formation sur la méthode HACCP afin de maîtriser la sécurité alimentaire de nos produits. Cette méthode permet d'identifier les étapes où il existe un danger et d'instaurer une mesure de maîtrise de celui-ci.

Au-delà de la sécurité, la SAS Le Friboul est une entreprise de taille humaine qui est à l'écoute de ses salariés, elle privilégie le dialogue entre chacun, la formation continue de l'ensemble du personnel, respecte ses salariés et la législation pour que les meilleures conditions de travail soient réunies.

Pourquoi nous choisir ?

Une approche Client personnalisée, avec des méthodologies adaptées à chacun de nos clients. Une structure de taille régionale, ce qui permet un contact personnel et humain. Une réactivité de petite entreprise avec une dimension professionnelle de grande envergure.

Une volonté de se développer sur de nouveaux produits, du circuit court, du bio...
Les mêmes interlocuteurs tout au long de notre prestation.



MERCI

