



## ⊙ LE SECTEUR

**Activité :** fabrication de salaisons, charcuteries et produits de négoce

**Code NAF :** 151E – préparation industrielle de produits à base de viande

## ✿ L'ENTREPRISE

**Dirigeant :** Daniel Vido

## ⊞ L'ACTIVITÉ

**Produits :**

viande de porc, salaisons, charcuteries  
produits de négoce (salades, quenelles, épicerie fine, barquettes, boyaux)

**Marque :**

CDC, Charles Duforez Charcutier

**Clientèle :**

bouchers, charcutiers, traiteurs  
restaurants  
collectivités  
grande distribution

**Zone de commercialisation :**

Rhône-Alpes

95142175016

## Chiffres clés

✔ **Effectif**  
45

✔ **Chiffre d'affaires**  
7,6 Millions €

80 rue de la Tour  
42000 Saint-Etienne  
Tél. 04 77 92 20 60  
Fax 04 77 92 20 62

E-mail :  
commercial@cdc\_stetienne.fr



## Les valeurs, l'engagement

La culture culinaire qui est celle de Centrale de Charcuterie depuis plus de 80 ans est d'abord fondée sur le respect de deux valeurs, de deux qualités :

– la saveur : l'entreprise propose des produits issus de viandes rigoureusement sélectionnées, puis transformés et élaborés selon un savoir-faire professionnel,

– le terroir : la saveur et la qualité des produits sont directement attachées à la notion de terroir, c'est-à-dire à la relation entre une aire de production, des hommes, un savoir-faire et une tradition.

## CENTRALE DE CHARCUTERIE



### ⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Centrale de Charcuterie maîtrise la transformation totale de l'ensemble des parties du porc selon un savoir-faire culinaire datant de 1926.

L'entreprise est ainsi à même de proposer à une clientèle diversifiée une gamme large de produits maison.

Ces savoir-faire de fabrication sont associés à une gestion logistique et commerciale directe : l'entreprise assure elle-même ses livraisons.

### ❁ LES SIGNES DE QUALITÉ PRODUIT

Label Rouge Porc Fermier du Sud Ouest

