

JOASSAN FRERES

Fondée en 1968 par Robert Joassan, reprise en 1998 par ses fils Alain et Gilbert, Joassan Frères est une entreprise familiale, spécialisée dans la viande fraîche en gros et demi-gros. Implantée dans les Alpes-de-Haute-Provence à Simiane la Rotonde et à Aix les Milles dans les Bouches-du-Rhône.

Activité principale

Joassan Frères intervient tout au long de la chaîne de valeur, de la sélection des animaux vivants, en passant par la découpe, la transformation et la livraison de produits finis. Ils sont destinés aux bouchers, aux restaurateurs, à la grande distribution et aux collectivités. L'entreprise commercialise ses produits dans toute la région PACA et les départements limitrophes tel que le Gard, l'Hérault... La société traite environ 200 tonnes de viande par mois.

Valeurs et engagements

L'entreprise repose sur quatre valeurs fondamentales, la durabilité, la qualité, la traçabilité et l'innovation.

Depuis plus de 50 ans, Joassan Frères entretient des partenariats durables avec plus de 30 éleveurs ovins, 40 éleveurs bovins depuis 7 ans, ainsi qu'un éleveur porcin exclusif, afin de favoriser les circuits courts et garantir une qualité constante des produits, avec une traçabilité complète.

L'entreprise est en continuel développement, elle compte à ce jour 45 salariés. Elle développe chaque année des nouveaux partenariats, des nouvelles recettes en charcuterie adaptées aux tendances de consommation, améliore les conditions de travail avec du matériel de qualité et des innovations technologiques tel qu'un robot palettiseur.

Joassan Frères est également engagée dans une démarche RSE ambitieuse, incluant le développement durable, la gestion des déchets, la réduction de l'empreinte carbone et le soutien à l'emploi local.



Chiffres clés

CA 2024 : 21 228 276 €
Effectif : 45 salariés
Abattages hebdomadaires :
500 agneaux,
80 cochons,
30 bovins
Tonnage annuel :
Bovins : 1200 tonnes
Ovins : 600 tonnes
Porcs : 430 tonnes
Charcuterie : 60 tonnes



Projets et perspectives

Joassan Frères souhaite continuer à renforcer ses achats en circuit court afin de répondre à la demande croissante en **produits locaux, sains et de qualité**.

Il est aussi important de développer nos filières qualités avec les produits labellisés tel que l'Agneau Label Rouge de Sisteron, la viande issue de l'Agriculture Biologique...

Par ailleurs, dans une logique de transition énergétique, l'entreprise investit dans les énergies renouvelables, notamment avec l'installation prochaine d'ombrières solaires.

Entreprise familiale, ancrée dans son territoire et tournée vers l'avenir, **Joassan Frères** combine tradition, qualité, innovation et responsabilité pour répondre aux attentes de ses clients et aux enjeux de demain.

JOASSAN FRERES