

Achille Bertrand, filiale du Réseau Krill, rénove entièrement son atelier de découpe de viande en Vendée

Un investissement de 800 000 € qui offre un espace de travail plus spacieux doté de nouveaux équipements permettant de proposer une meilleure qualité de service à ses 7 000 clients et de maximiser les capacités de production. En forte progression avec la réouverture tant attendue des restaurants, l'équipe de l'atelier est à pied d'œuvre pour répondre aux besoins spécifiques de ses clients.

Un nouvel atelier de découpe pour une offre de viande fraîche sur-mesure

Né en 1917, l'atelier de découpe de viande des Herbiers était à l'origine une boucherie artisanale de quartier. Au fil des années, l'atelier s'est modernisé avec des outils de production adaptés à ses clients de la **Restauration Hors Domicile** (restaurateur indépendant, traiteur, grand compte de taille nationale ou gérant de restauration de collectivité).

Après plusieurs mois de travaux dans la zone d'activité d'Ekho 3 aux Herbiers, Achille Bertrand (filiale du Réseau Krill) a inauguré fin février 2021 son nouvel atelier entièrement rénové :

- **Plus de 1 000 m²** avec une zone de réception, de stockage et un très spacieux atelier de découpe ;
- **Réorganisation complète de l'atelier** afin d'améliorer les conditions de travail des équipes (agrandissement de l'espace de travail, salle de pause accueillante...), de proposer une meilleure qualité de service à ses clients et de maximiser les capacités de production (nouveaux équipements- thermoformeuse) ;
- Atelier bénéficiant de la **certification ISO 22000** pour garantir à ses clients une maîtrise de la sécurité alimentaire : traçabilité des origines, hygiène, maîtrise de la chaîne du froid.

L'atelier de découpe de viande, un savoir-faire

Ce nouvel atelier garantit une meilleure ergonomie au travail pour l'équipe de **11 personnes dont 8 bouchers de métier expérimentés**. L'atelier de découpe de boucherie des Herbiers produit près de **700 tonnes de marchandises par an** (bœuf, veau, agneau et abats). Professionnels de formation, les bouchers s'impliquent au quotidien pour offrir une viande de qualité bouchère, façonnée sur-mesure avec des conditionnements adaptés aux besoins des clients.

1500 références de viande fraîche, gamme locale et certification

L'atelier des Herbiers propose une offre de plus de 1 500 références de viande fraîche livrée quotidiennement sur 18 départements de la façade Atlantique, de Nantes à Bayonne. Les bouchers sélectionnent des viandes de bœuf, veau, porc et agneau et proposent à leurs 7 000 clients une **large variété d'origines et de certifications** : française, race à viande, bio, Bleu-Blanc-Cœur, Label Rouge, Duroc, etc... Attaché à son territoire, l'atelier des Herbiers s'approvisionne et élabore également des pièces et muscles de **viandes 100 % locales** telles que les origines Vendée, Pays de La Loire, Nouvelle-Aquitaine, Sarthe, Vallées angevines et Maine-et-Loire.



En tant qu'expert dans son métier, la force de l'atelier réside également dans sa capacité à toujours se renouveler et proposer fréquemment de nouveaux morceaux ou découpes de viande originaux tels que le tomahawk de bœuf, le t-bone de bœuf, la surprise de bœuf, l'araignée de veau ou encore le pavé de bœuf en millefeuille.

Pour découvrir l'atelier en vidéo : cliquez [ici](#)

À propos du Réseau Krill : le réseau multi-spécialiste frais-surgelé-épicerie

Acteur majeur de la distribution alimentaire en France, le Réseau Krill est un des seuls grossistes alimentaires 100 % français implanté au cœur des régions grâce à ses 8 filiales (A2S, Achille Bertrand, Fmb, Gastronomie Service, Gel 43, Krill, Prenot-Guinard et Sobraquès Distribution) spécialisées dans la distribution alimentaire en Restauration Hors Domicile (restaurateur indépendant, traiteur, grand compte de taille nationale ou gérant de restauration de collectivité) depuis plus de 30 ans. Le Réseau Krill se différencie par son offre sur-mesure qualitative de viande fraîche (1500 références) et une offre de glaces artisanales hautement qualitative élaborée par un Maître Artisan Glacier (350 références). Avec une offre de **plus de 1 500 produits locaux** pour répondre aux attentes de terroir des consommateurs, le Réseau Krill accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche dans la valorisation de leur offre. Le Réseau Krill est le seul distributeur en France en Restauration Hors Domicile, dans le cadre d'une distribution nationale, à disposer de ses propres ateliers de viandes. **4 ateliers sont ainsi répartis régionalement** : Bréal-sous-Montfort (dpt 35), Les Herbiers (dpt 85), Brive-la-Gaillarde (dpt 19) et Perpignan (dpt 66).

Chiffres clés du Réseau Krill

- 8 distributeurs régionaux
- 40 000 clients
- 375 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 1 300 salariées
- 3 300 références en frais, surgelés et épicerie
- 4 ateliers de boucherie
- 1 offre de glace la plus complète du marché
- 1 site web marchand www.krill.fr