Communiqué de presse
Juin 2025

ALSACE

Le boucher-charcutier-tripier Atelier H se développe grâce à l'IA

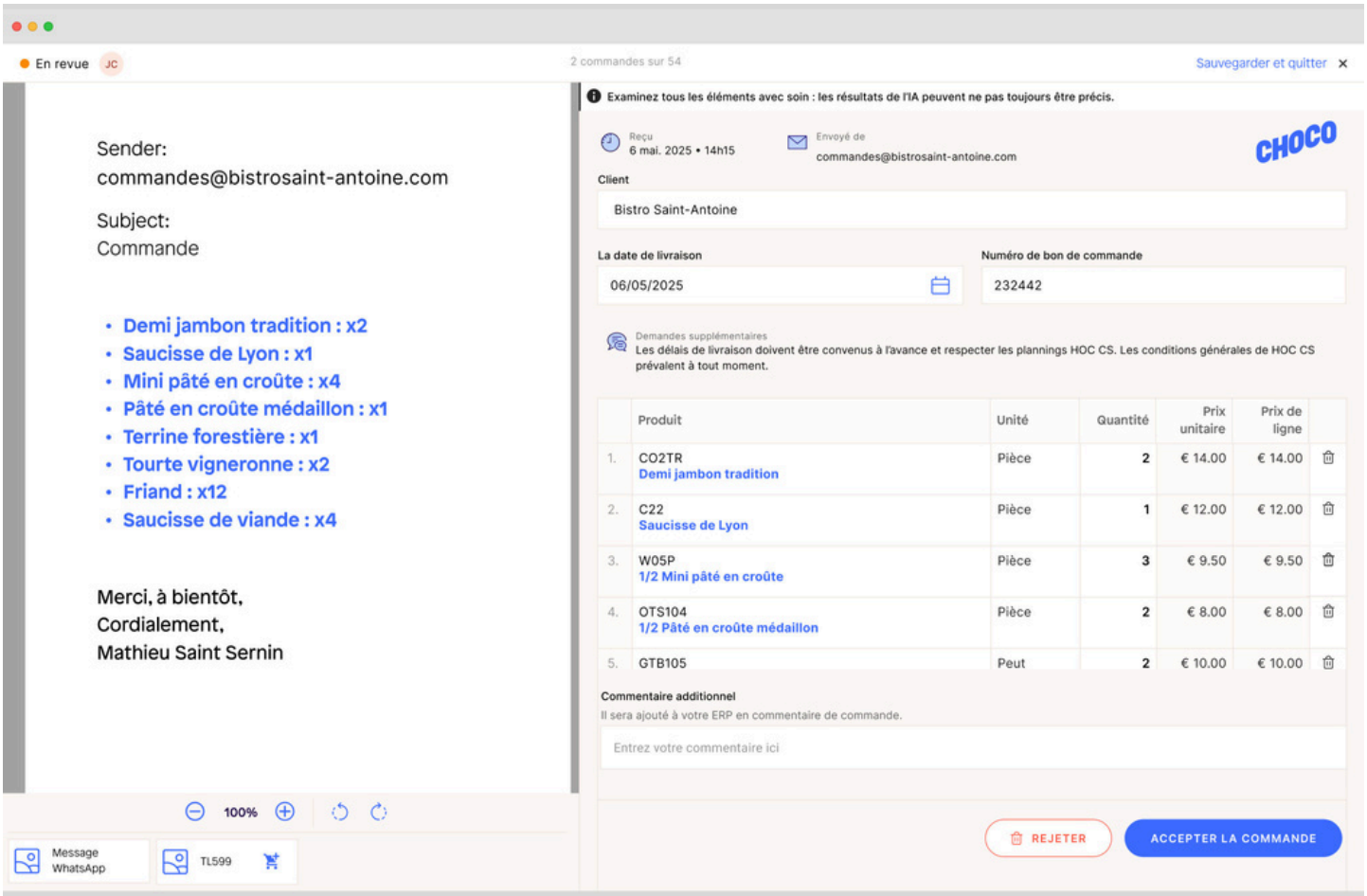
Implantée à Reichstett, Atelier H est une boucherie, charcuterie et triperie unique dans le Bas-Rhin. Née de la fusion de deux entreprises avec plus de 40 ans d'ancienneté, cette entreprise indépendante se digitalise sous l'impulsion de son fondateur Gilles Hirschfell. Composée d'une cinquantaine de collaborateurs, avec un chiffre d'affaires de 12,7 M€, la société alsacienne s'appuie sur l'IA pour moderniser sa manière de travailler et gagner en rentabilité.

Entré dans le monde de la triperie en 2003, Gilles Hirschfell a racheté l'entreprise dans laquelle il travaillait (TBRA, Triperie Boyauderie Réunie d'Alsace) en 2011, à tout juste 30 ans. En 2022, il a repris la boucherie Herrmann et a donné naissance à un nouvelle entité : Atelier H. Spécialiste des produits tripiers, de la charcuterie alsacienne traditionnelle et pâtissière et des produits de cuisson sous vide à basse température, c'est aujourd'hui un acteur majeur de la restauration dans le Grand Est. Ses clients sont les grandes et moyennes surfaces (uniquement pour la valorisation des abats), les groupes de restauration collective et les restaurants. **L'entreprise livre entre 5 et 10 tonnes de marchandise par jour**, et travaille avec des boucheries de quartier comme des restaurants traditionnels.

Beaucoup de clients restaurateurs d'Atelier H passent commande tard le soir après le service, majoritairement via des messages vocaux, ou bien par e-mail pour être livrés le lendemain matin. Ce volume nécessitait une saisie manuelle fastidieuse de la part des équipes d'Atelier H, qui devaient interpréter la commande (générant parfois des erreurs) et l'intégrer manuellement dans leur logiciel pour ensuite pouvoir la traiter. **Le dirigeant a ainsi décidé de s'appuyer sur l'intelligence artificielle pour gagner en efficacité**.

L'outil **Choco IA** automatise désormais la saisie des commandes, quel que soit le canal par lequel elles sont reçues. Cette solution innovante fonctionne 7j/7 et 24h/24, permettant aux distributeurs et grossistes alimentaires de diviser par presque 10 le temps de traitement du même nombre de commandes. Choco IA traduit chaque commande reçue dans un format standardisé et l'intègre directement dans le logiciel du distributeur. **À la clé pour Atelier H : un gain de temps quotidien de 1h30 à 2h pour la personne en charge des saisies**. Depuis le début de l'année, l'entreprise a géré un volume de 1800 commandes via Choco IA, pour une centaine de clients.

“La digitalisation est un tournant que l’on ne doit pas laisser passer. ***En tant qu’artisan, je suis convaincu que nous devons pouvoir remettre en question nos méthodes et ne pas avoir peur du changement.*** *Nous progressons chaque jour pour faire évoluer l’entreprise, améliorer nos pratiques et optimiser l’expérience client. Miser sur l’intelligence artificielle est un investissement à la fois pour accroître la rentabilité et pour faire évoluer les missions des équipes sur le terrain, qui peuvent passer moins de temps à traiter les commandes pour privilégier le développement de la force commerciale. Chaque matin pour gérer 25 commandes reçues durant la nuit, avec Choco IA nous mettons désormais 25 minutes au lieu d’1h30.* ***C’est un gain de temps non négligeable qui augmente notre efficacité et évite les heures supplémentaires****. Grâce à ce temps gagné, nous allons pouvoir allouer davantage de ressources humaines vers les efforts commerciaux, avec l’ambition de faire augmenter le panier moyen de nos clients”,* **explique le fondateur Gilles Hirschfell.**

Gilles Hirschfell
Fondateur d’Atelier H

En complément de cette digitalisation, Gilles Hirschfell ambitionne de poursuivre le développement d’Atelier H **en étendant le positionnement de l’entreprise sur de nouveaux marchés**, notamment du service pour les restaurateurs en demande de viande précuite. Il n’exclut pas également la possibilité d’une nouvelle croissance externe dans les prochaines années.