



LE SECTEUR

Activité : abattage, découpe de bovins, conditionnement et produits viandes – produits élaborés

Code NAF : 151A – production de viandes de boucherie

L'ENTREPRISE

Dirigeant : Thierry Deveille

L'ACTIVITÉ

Produits :

viandes fraîches et produits élaborés à base de viande
conditionnement d'UVC (Unités de vente conditionnées)

Marques déposées :

Tendre Chef
Charolais Gourmand

Clientèle :

grande distribution
restauration hors foyer
industriels

Zone de commercialisation :

France, Europe, Maghreb

95 84 217 5016

Chiffres clés

Effectif
30

Chiffre d'affaires
32 Millions €

Chiffre d'affaires à l'export
2,5 Millions €

Production annuelle
10 000 t d'abattage
7 500 t de désossé

rue de la Loire
42110 Feurs

Tél. 04 77 27 00 21
Fax 04 77 27 07 56

Site web :
www.deveille.fr





Les valeurs, l'engagement

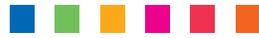
Tradition, savoir-faire, qualité, goût : telles sont les lignes de force de l'activité de Deveille.

L'entreprise s'attache ainsi tout particulièrement à :

– la recherche permanente de la qualité artisanale du métier pratiqué à une échelle industrielle : l'entreprise est particulièrement attentive à la qualité et à la régularité de ses produits comme à la sécurité alimentaire. Elle accorde par conséquent une grande importance à la consolidation de l'ensemble de ses outils de production.

– la réponse aux exigences des clients (de la GMS à l'artisan boucher ou au restaurateur) et aux différentes attentes des professionnels, d'un bout à l'autre de la chaîne, notamment à travers le tri sélectif, qui demeure la meilleure garantie d'un savoir-faire et de la tradition du bon goût.

DEVEILLE



⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Spécialiste dans l'abattage à ses débuts, la société Deveille a évolué vers l'industrialisation du produit viande à travers le désossage, l'emballage sous vide et le conditionnement UVC (barquette sous atmosphère modifiée puis, très récemment, conditionnement de type Bloom, garantissant une maturation optimale du produit et permettant de porter la date limite de consommation à 14 jours – procédé unique en France à ce jour).

L'entreprise a su s'adapter aux nouvelles technologies et s'investir fortement au niveau de la traçabilité par l'intermédiaire d'un partenaire informatique reconnu dans le métier de l'agroalimentaire : V.I.F. (Vignon Informatique France).

❁ LA CERTIFICATION

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

⊞ LA POSITION SUR LE MARCHÉ

Deveille est notamment fournisseur reconnu de matières premières pour le steak haché.

