

COMMUNIQUE DE PRESSE



Bernat, de père en fils depuis 1886

Bernat, distributeur de glaces et de produits surgelés du Sud-Ouest, réunit clients de la restauration et partenaires, les 14 et 15 mars, sur son site de Villenave d'Ornon (33), pour fêter son 130^e anniversaire.

Cet événement est l'occasion pour Guillaume Bernat, directeur de l'entreprise, et pour l'ensemble des salariés, de présenter, aux clients et partenaires présents, le fonctionnement, les spécificités et les valeurs fortes de Bernat, entreprise à taille humaine qui privilégie une relation de proximité avec ses interlocuteurs. Les échanges avec les équipes ainsi que la visite des locaux vont permettre de découvrir concrètement l'activité. De même, les rencontres avec les fournisseurs présents sur des stands spécialement aménagés pour l'occasion vont enrichir la journée avec, à la clé, de nombreuses dégustations de produits mis en œuvre par des chefs régionaux.

Cet événement est également l'occasion de retracer les 130 ans d'histoire de l'entreprise car Bernat, c'est avant tout une affaire de famille et une histoire d'hommes, celle de Raoul, Henri, Jacques, Bruno et aujourd'hui Guillaume Bernat.

Fondateur de l'affaire familiale en 1885, Raoul, qui a fait ses études à l'École Supérieure de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, est, avant tout, un inventeur et un créateur. Il fourmille d'idées, multiplie les inventions et les brevets dont certains vont lui rapporter des royalties. Sa curiosité l'entraîne vers l'invention d'une machine à fabriquer de la glace. L'histoire commence ainsi.

Son fils Henri lui succède. S'il est moins créatif que son père, il est sans doute doté d'un meilleur sens des affaires. Il industrialise l'invention de son père et distribue dans tout Bordeaux et ses environs des pains de glace. Les glacières Bernat, tirées par des chevaux, vont alors sillonner la Gironde jusqu'au début des années 1960, pour livrer les particuliers et les professionnels des métiers de bouche.

Au milieu des années 1950, le froid électrique fait son apparition. Le réfrigérateur s'immisce chez les particuliers. L'activité de l'entreprise fond comme neige au soleil. En six ans, l'activité passe de 16 600 tonnes de glaces vendues à 6 900 tonnes. Jacques Bernat, fils d'Henri, doit réagir pour sauver l'entreprise. Il se lance dans la distribution de crèmes glacées et de produits surgelés. Les « Glacières Bernat » laissent la place à « Bernat Surgelés ». Nous sommes alors en 1962.

Pendant 20 ans, les pains de glace et les produits surgelés vont cohabiter. L'un finissant sa vie, l'autre poursuivant son ascension sous la demande croissante des professionnels et des particuliers. En 1982, le dernier pain de glace sort de l'usine du cours Barbey.

En 1992, Bruno succède à Jacques, son père. L'entreprise doit s'adapter aux modes de consommation du début des années 2000. Le « manger rapide » du midi prend de l'ampleur. Pour adapter son offre, Bernat déménage vers Villenave d'Ornon ce qui lui permet d'accroître sa capacité de stockage et de commercialiser pains et viennoiseries.

L'entreprise fête aujourd'hui ses 130 ans d'histoire sous le symbole du chêne. Ce chêne existe vraiment. Il a 200 ans et orne le parking de la société. Les premiers plans prévoyaient son abattage lors de la construction des locaux en 2003. Sa beauté et le symbole qu'il représente en auront décidé autrement...

Bernat, distributeur de glaces et de produits surgelés du Sud-Ouest

Implantée depuis 130 ans dans la région aquitaine, la société Bernat est spécialisée dans la distribution de glaces et de produits surgelés vers les professionnels des métiers de bouche.

Forte de ses 41 salariés permanents, Bernat s'appuie, d'une part, sur la réactivité et la souplesse d'une petite équipe et, d'autre part, sur sa longue expérience pour offrir le meilleur à ses 1 850 clients.

Tout en privilégiant la qualité de service, Bernat mise sur la diversité de sa gamme de produits pour répondre à un public de restaurateurs très large : « du routier à l'étoilé ».

Quelques repères :

- Bernat emploie **41 salariés** à Villenave d'Ornon (33).
- Bernat est présente dans trois départements de la région aquitaine : la Gironde, le nord des Landes et le Lot-et-Garonne.
- L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de **11 millions d'euros** en restauration commerciale, en restauration collective et auprès des boulangers-pâtisseries.
- Bernat offre à ses clients quelque **1 300 produits** différents, une gamme qui s'enrichit d'une centaine de nouveautés tous les ans.
- **15 commerciaux, 21 préparateurs de commandes et livreurs** et **6 personnes au service administratif** se relayent 6 jours sur 7 pour offrir aux restaurateurs un service de proximité immédiat.
- une politique de qualité rigoureuse associée aux **20 camions frigorifiques** et une chambre froide de **8 100 m3**, assurent une conservation et un transport des produits dans le plus strict respect de la chaîne du froid.

Une centaine de nouveautés créées chaque année et une large gamme de produits régionaux

L'étendue de sa gamme, 1 300 produits rigoureusement sélectionnés, permet à Bernat de répondre aux exigences des professionnels des métiers de bouche.

Avec une centaine de nouvelles références créées chaque année, Bernat offre également à ses clients un vaste choix de produits innovants. Un choix de produits de très grande qualité puisque maîtrisés depuis l'origine jusqu'à la livraison.

Sa force :

- Une gamme de produits très large pour satisfaire une clientèle très variée

Si Bernat livre chaque jour des produits gastronomiques pour la restauration étoilée (gibiers, escalopes de foie gras de canard, purées de fruits ...), des produits plus traditionnels pour ses clients de brasserie ou plus classiques pour les restaurants ouvriers, il fournit aussi la restauration rapide (points chauds, Fast Food, sandwicheries ...) ainsi que les boulangeries.

- De nombreuses spécialités régionales

Compte-tenu de la richesse du patrimoine gastronomique de la région, Bernat a toujours proposé à ses clients des produits du terroir : la poêlée landaise, le pastis landais, le cannelé ... En développant ces spécialités régionales, Bernat participe aussi, à sa manière, à la préservation des particularités culinaires de sa région.

- Des gammes de glaces d'une exceptionnelle qualité

Parmi les spécificités de Bernat, il y a ses gammes de glace. De fabrications artisanales, aux parfums raffinés, elles sont élaborées dans le respect de la plus pure tradition. Dans son offre, Bernat compte deux marques de distributeur :

. Le Professionnel Glacier : une gamme très large de recettes de crèmes glacées et sorbets conçues par nos soins aux parfums gourmands et riches en goût.

. Fleur de glace : une collection de près de 100 parfums en glaces et sorbets élaborés dans le respect de la plus pure tradition par un Maître Artisan Glacier.

- Une centaine de nouveaux produits chaque année

Pour toujours être au plus proche des nouvelles tendances alimentaires, Bernat propose chaque année une centaine de nouveaux produits répondant ainsi aux attentes de ses clients restaurateurs très sensibles au renouvellement de leurs cartes. Un chef, Mickaël Bloutin, salarié du Groupe, apporte toute son expertise dans la création de ses nouveaux produits.