

## **Refectory, leader de la restauration d'entreprise nouvelle génération en France, annonce l'entrée de Michel Razou à son capital**

**Marcq-en-Baroeul, le 11/12/2024 - Michel Razou, ancien directeur général et associé du groupe Bertrand, devient actionnaire majoritaire de Refectory. La pépite de la restauration d'entreprise lilloise ouvre un nouveau chapitre de son histoire et ambitionne de s'imposer comme le challenger de la restauration d'entreprise en France avec un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros d'ici 2026.**

### **Refectory, la pépite de la restauration d'entreprise française**

Huit ans après sa création, Refectory est aujourd'hui l'acteur de référence pour toutes les entreprises et organisations françaises qui souhaitent proposer à leurs salariés, quelle que soit la taille de leurs effectifs, une offre de restauration, moderne, accessible, saine et variée.

Le savoir-faire de Refectory combine une triple expertise unique sur le marché :

- Une profondeur de carte quotidienne unique : plus de 25 plats parmi six univers culinaires différents, renouvelée chaque semaine ;
- Une couverture nationale unique : ses 21 entrepôts lui permettent d'opérer sur tout le territoire peu importe la taille et la localisation géographique de l'entreprise cliente ;
- Un modèle data robuste qui lui permet d'atteindre moins de 3% de gâchis alimentaire, soit quatre à cinq fois moins en moyenne que le secteur.

### **Un troisième chapitre qui s'ouvre pour Refectory**

Après quatre années adossé à Partech pour créer ce modèle unique, puis quatre années pour le passer à l'échelle nationale aux côtés de Carrefour, Refectory ouvre un nouveau chapitre avec Michel Razou afin de replacer la qualité des pratiques agricoles au cœur de son modèle. Pour cela, le plan stratégique de l'entreprise se fonde sur deux piliers principaux :

- En amont, l'objectif est de remettre au cœur de l'offre culinaire des producteurs engagés en faveur de modèles biologiques fondés sur les pratiques agroécologiques. L'objectif est de créer des bénéfices pour toutes les parties prenantes, sur l'ensemble de la chaîne de valeur. D'un côté, ces partenariats garantiront une meilleure rémunération pour le paysan et une protection accrue des sols afin qu'ils se régénèrent, permettant ainsi une résilience des approvisionnements et se traduisant pour le consommateur final par des produits d'une qualité nutritive supérieure.
- En aval, l'ambition est d'accompagner les entreprises et institutions clientes qui souhaitent réenchanter la vie au bureau, attirer et fidéliser les talents. Pour cela, une offre physique de frigos connectés vient s'ajouter au modèle historique de cantine digitale. Ces deux offres parfaitement complémentaires permettront aux clients de bénéficier du meilleur des deux mondes. D'un côté une grande variété de choix sans surplus et donc sans gâchis, grâce à la cantine digitale ; et de l'autre une présence physique et une disponibilité 24h/24h grâce au frigo connecté.

# REFECTORY

Le 1er food market en ligne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Refectory se fixe un objectif de croissance soutenue pour atteindre un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'ici 2026, en faisant notamment passer 15% de ses 12 000 entreprises clientes sur l'offre combinée cantine digitale et frigo connecté. L'ambition de l'entreprise est de montrer qu'il est possible de nourrir des dizaines de milliers de personnes chaque jour, en se fondant sur un système alimentaire biologique et agroécologique plus résilient et respectueux des paysages sociaux, environnementaux et économiques.

Vincent Dupied, fondateur et Directeur général de Refectory déclare : *“L'arrivée de Michel Razou au capital de Refectory est une excellente nouvelle. Il arrive en effet dans une phase, où après avoir passé le modèle à l'échelle nationale, nous allons le ré-inventer à nouveau. De ce point de vue son expertise en restauration, sa connaissance du monde agricole et son talent entrepreneurial nous seront très utiles. Je tiens à sincèrement remercier Carrefour pour son accompagnement pendant ces quatre dernières années. Nous étions en 2020 une jeune start-up prometteuse d'une centaine de collaborateurs qui réalisait 15 millions d'euros de chiffre d'affaires et qui n'était pas rentable. Nous sommes aujourd'hui une ETI robuste, rentable, comptant 21 entrepôts et 600 collaborateurs en France pour un chiffre d'affaires qui atteindra les 70 millions d'euros en 2024. C'est unique dans notre secteur et nous en sommes fiers. »*

---

## À propos de Refectory

Fondé en 2015 par Vincent Dupied, Refectory est aujourd'hui l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, avec une solution digitale (cantine digitale) et physique (frigo connecté), facile à mettre en place pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille et leur localisation géographique. Véritables “façonneurs du bien manger”, les équipes Refectory proposent la carte la plus profonde du marché, avec des plats produits chaque jour dans son atelier et ses ateliers partenaires. Pleinement ancrées sur les territoires, les équipes Refectory ont pour vocation à développer des partenariats durables et justes avec agriculteurs et producteurs de nos terroirs, afin de créer la restauration d'entreprise de demain. Forts d'une équipe de 600 collaborateurs et collaboratrices, Refectory régale plus 30.000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory réalisera environ 70 millions de chiffre d'affaires

Plus d'informations : [www.refectory.fr](http://www.refectory.fr)