



Montée en puissance du Réseau Krill au niveau national.



Communiqué de synthèse

Le Réseau Krill est spécialisé dans la **création et la distribution** de produits alimentaires à destination de la **restauration hors domicile**. Né en 2008, le Réseau Krill (300 millions d'euros de chiffre d'affaires) regroupe aujourd'hui 1 000 salariés exerçant dans **8 entreprises régionales qui couvrent l'ensemble du territoire national**.

Depuis sa création, **le Réseau a largement investi pour étendre sa couverture nationale**. Il vient d'engager **15 millions d'euros** dans la construction de 2 nouveaux entrepôts, l'un près de Lorient (56), l'autre près de Rouen (76), ainsi que dans l'extension de son activité « produits frais et surgelés » sur son site des Herbiers en Vendée (85) et dans l'agrandissement de son entrepôt surgelés à Brive (19).

La stratégie de croissance du Réseau s'appuie sur la **massification des achats** pour faire bénéficier à ses clients restaurateurs des **meilleurs rapports qualité-prix**. Elle s'accompagne d'un **excellent service de proximité** notamment permis par les derniers investissements dans la chaîne logistique. Le Réseau dispose aujourd'hui de **150 000 m3 de stockage, 18 plates-formes** de stockage et de 30 sites de biberonnage.

Krill se distingue par son engagement culinaire. Grâce à l'appui d'un **grand Chef Meilleur Ouvrier de France en 1994, Benoît Guichard**, une attention toute particulière est apportée à l'offre produits. Cette dernière qui compte **3 000 références** se caractérise par de nombreuses **innovations, plus de 100 chaque année**. Elle regroupe, à la fois, des produits partagés par l'ensemble des distributeurs du Réseau et des **produits régionaux**, spécifiques à chacun. Le Réseau Krill capitalise sur ses forces : **la glace** en offrant la gamme la plus large du marché et **la viande fraîche** en proposant un service entièrement personnalisé grâce à ses ateliers de découpe intégrés. Le Réseau Krill développe également **5 marques propres**, gages de produits rigoureusement sélectionnés pour répondre au mieux aux attentes de tous ses clients restaurateurs tant en restauration commerciale (service à table, rapide et traiteur) que collective (scolaire, santé, sociale).

Si depuis quelques années le Réseau Krill a investi beaucoup d'énergie dans sa montée en puissance au niveau national, c'est en veillant toujours à **préserver les spécificités locales et l'ancrage régional des entreprises** qui le constituent.

Adossé au pôle Distribution du **Groupe Even, groupe coopératif agroalimentaire breton**, le Réseau Krill poursuit sa marche en avant au cœur des régions au service des métiers de bouche.

Hervé Le Roy, Directeur du Réseau Krill, a déclaré :

*« C'est avec le souci permanent d'être plus performant au service de nos clients que nous avons bâti le Réseau Krill. Ce vaste projet en termes d'organisation logistique et de politique produits, nous permet aujourd'hui d'être présents sur l'ensemble du territoire national avec une offre produits et un service de proximité **en parfaite adéquation avec les différentes attentes des professionnels de la restauration.** »*

Sommaire

Un Réseau national ancré au cœur des régions	4
La force d'un Réseau au service des métiers de bouche	5
Une offre culinaire sur-mesure	7
Repères	9

Contact presse :

Anne-Laure Visseiche

Tél : 02.29.62.51.19

e-mail : anne-laure.visseiche@even.fr

Réseau Krill - Sodis - ZI de Saint Eloi - 9 Rue des Glénan - CS 10903 - 29 419 LANDERNEAU

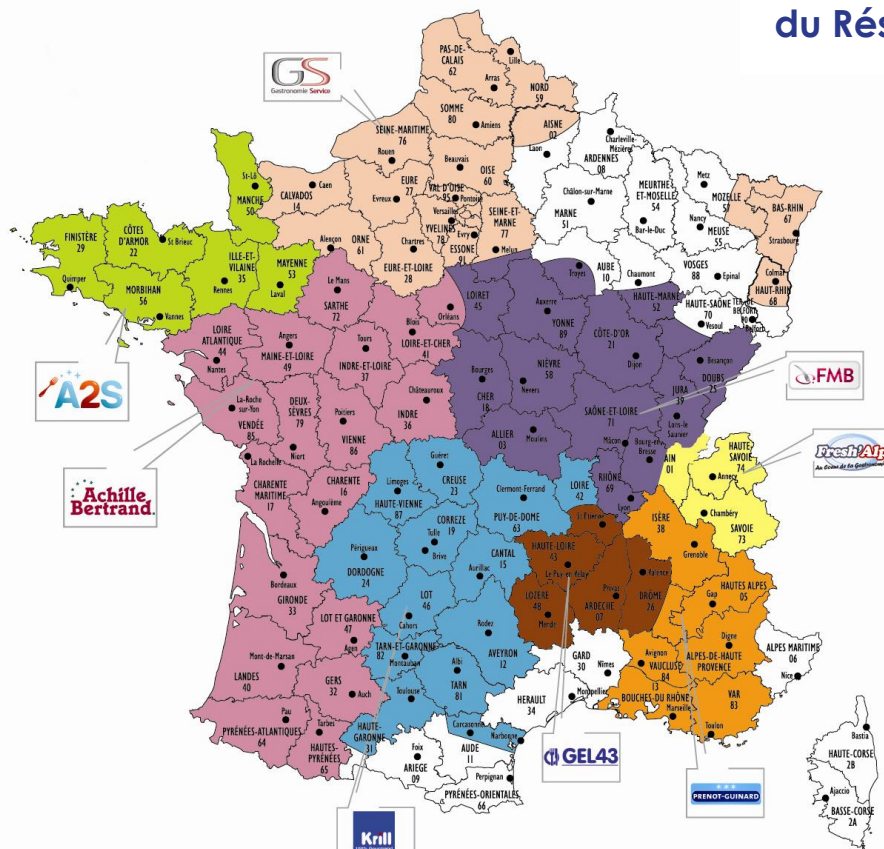
Un Réseau national ancré au cœur des régions

Krill est un Réseau d'entreprises régionales spécialisées dans la création et la distribution de produits alimentaires à destination de la restauration hors domicile. Depuis sa formation en 2008, le Réseau Krill poursuit sa croissance pour monter en puissance au niveau national.

Le **Réseau Krill** regroupe aujourd'hui **1 000 salariés** qui exercent pour **8 distributeurs régionaux** :

- A2S** basé à Kervignac (56)
- Achille Bertrand** basé aux Herbiers (85)
- FMB** basé à Farges-lès-Chalon (71)
- Gel 43** basé au Puy en Velay (43)
- Fresh'alp** basé à Sallanches (74)
- Krill** basé à Brive (19)
- Prenot-Guinard** basé à Gap (05)
- Gastronomie Service** basé à Pavilly (76)

Implantations du Réseau Krill



Le Réseau Krill a fait de son ancrage régional une priorité. Grâce à ses sites et ses gammes de produits régionaux, il est aujourd'hui un acteur solidement implanté localement.

Dernière actualité du Réseau Krill Naissance d'A2S au 1^{er} octobre 2012



Au 1^{er} octobre 2012, le travail de structuration du Réseau s'est poursuivi avec le rapprochement de trois sociétés : Achille Bertrand Bretagne, la Sdal et Sodipa. La nouvelle entité, baptisée A2S, est basée à Kervignac (56) près de Lorient.

Une plate-forme logistique de 7 000 m² a été construite. Elle permet d'améliorer la performance logistique du Réseau sur le Grand Ouest et accompagne son développement au service des professionnels de la restauration.

A2S emploie près de 200 salariés et couvre une zone de chalandise qui s'étend sur 10 départements du Nord-Ouest de la France.

La force d'un Réseau au service des métiers de bouche

Le Réseau Krill a initié un important travail de structuration pour mettre en commun les compétences et les moyens de ses entreprises régionales. Les rapprochements ont permis de gagner en efficacité avec l'objectif d'être toujours plus performant **au service des clients restaurateurs** en leur proposant une offre nationale structurée et adaptée à leurs attentes.

Le Réseau Krill s'est structuré autour d'un vaste projet :

- à la fois **logistique** :

- avec la construction de 2 entrepôts : l'un à Kervignac, près de Lorient (56), l'autre à Pavilly près de Rouen (76).
- avec les extensions de l'entrepôt frais et surgelés aux Herbiers en Vendée (85) et celle de l'entrepôt de surgelés de Brive (19).

En 2012, le Réseau Krill a engagé 15 millions d'euros sur ces 4 projets qui lui ont permis d'accroître significativement sa capacité de stockage.

Chaque distributeur reste implanté au cœur de sa région pour **faciliter le contact avec ses clients et garantir des livraisons dans les meilleurs délais**. La commande du restaurateur passée jusqu'à 16h00 voire 18h00 dans certaines régions est traitée le jour même et la livraison s'effectue dès le lendemain matin. Une équipe de plus de 400 préparateurs et livreurs répartis sur l'ensemble des 18 entrepôts assure ce service personnalisé.

- et **produits**, avec le développement de 5 marques propres qui comptent aujourd'hui 385 produits rigoureusement sélectionnés et réservés aux métiers de bouche :



- **Krill Excellence**, une collection raffinée, soigneusement conçue par un chef cuisinier (50 produits)
Mini céramiques Terre & Mer, Jambon sec de Montagne affiné 9 mois...



- **Krill Essentiel**, des produits répondant à tous les besoins du quotidien (240 produits)
Gratin dauphinois individuel, Haricots verts extra-fins origine Bretagne, Lasagnes bolognaises 16 % de bœuf VBF, Gâteau au chocolat entier...



- **Krill Eco**, des produits simples sans compromis sur la qualité (30 produits)
Croisillon Dubarry, Beignet de la mer, Eclair au chocolat...



- **Gaillard Excellence**, des viandes surgelées piécées dans les ateliers de boucherie intégrés du Réseau (10 produits)
Entrecôte de bœuf maturée, Côte de veau, Noisette d'agneau...



- **Glacier Délice**, notre marque de glace (vrac comme spécialités individuelles et à partager) dédiée aux métiers de bouche (55 produits)
Sorbet plein fruit citron jaune, crème glacée vanille, crème glacée caramel et spéculoos, dôme givré fraise citron basilic...

Travaillant avec plus de 300 fournisseurs, le Réseau Krill met tout en œuvre, pour **garantir à ses clients le meilleur rapport qualité/prix**. Grâce à sa propre centrale d'achat, il massifie ses achats afin d'assurer une négociation tarifaire optimale et compétitive.

Cette dynamique de développement national se construit tout en préservant l'identité et les savoir-faire spécifiques de PME à forte notoriété locale. En effet, chaque distributeur reste implanté au cœur de sa région pour faciliter le contact avec ses clients et garantir une livraison des commandes dans les meilleurs délais.

Une offre culinaire sur-mesure

Grâce aux compétences de chacun de ses distributeurs régionaux, le Réseau Krill dispose de savoir-faire complémentaires répondant aux exigences attendues par la restauration commerciale, collective, traiteurs,... En présentant plus de 3 000 références tri-température (viande, surgelé, frais et épicerie) de l'entrée au dessert, le Réseau Krill propose **une offre produits au plus près des besoins de ses clients**. Pour ce faire, le Réseau Krill développe une offre nationale adaptée aux rythmes des saisons et une offre régionale, spécifique à chacun de ses distributeurs, qui fait la part belle au terroir local.

Un Chef, Meilleur Ouvrier de France

Benoît Guichard, Meilleur Ouvrier de France 1994, a rejoint les équipes du Réseau Krill il y a 2 ans. Ce Chef de talent guide la création des produits d'excellence, accompagne le choix des nouveautés et assure le suivi qualité. Son regard de Chef étoilé garantit des développements de produits créatifs, exclusifs et maîtrisés en adéquation avec les attentes des clients.

Après ses premières armes faites auprès de Pierre Portier puis du prestigieux Paul Bocuse, Benoît Guichard a travaillé quinze ans avec l'un des plus grands Chefs cuisiniers de notre époque, l'emblématique Joël Robuchon. Benoît parcourt le monde pour explorer d'autres goûts et transmettre son savoir-faire. En 1996, il se pose et reprend le restaurant « le Jamin », une référence parisienne. Un an plus tard, il acquiert sa première étoile et en 1998 une seconde! Le premier objectif de Benoît : faire plaisir...

Sa carrière culinaire continue avec toujours le même enthousiasme et avec comme nouveau challenge d'**être au service de la restauration** en apportant son expertise sur l'offre produits Krill. Un monde qu'il connaît bien et où son regard de Chef étoilé assure des développements de produits créatifs, fiables et maîtrisés en adéquation avec les attentes des professionnels de la restauration.



Benoît Guichard, chef cuisinier Krill, Meilleur Ouvrier de France, aime à répéter :

« J'aime les bons et beaux produits, la cuisine simple et le travail bien fait, des valeurs partagées avec le Réseau Krill ».

Une offre viande « sur-mesure »

L'offre de viande fraîche du Réseau Krill se distingue sur le marché de la Restauration Hors Domicile par son service intégralement personnalisé. Le Réseau Krill dispose de 3 ateliers de boucherie basés sur ses sites des Herbiers (85), Brive (19) et Sallanches (74) permettant une réelle souplesse dans les commandes. **La viande est piécée « sur-mesure » à la convenance du client.** Exclusivement composés de bouchers expérimentés, ces ateliers régionaux de découpe de viande fraîche assurent un savoir-faire incomparable.

La gamme glace la plus large du marché

Avec plus de 250 références, le Réseau Krill dispose de la gamme de glaces la plus large du marché, un savoir-faire affirmé par une volonté d'adapter son offre à l'ensemble de sa clientèle. En glaces vrac, le Réseau Krill distingue deux gammes :

- **Glacier Délice**, en cœur de gamme, marque propre du Réseau Krill
- **Glaces des Alpes**, en glaces artisanales : le Réseau Krill s'appuie sur l'expertise d'un maître artisan glacier reconnu par la profession.

Pour compléter son assortiment, le Réseau Krill propose un large choix de spécialités glacées, ainsi qu'une gamme étoffée en Plein Air.

Une gamme adaptée aux besoins de chaque professionnel

Pour répondre aux attentes de ses 40 000 clients, le Réseau Krill organise son offre autour de produits bruts, semi-élaborés et élaborés, largement guidés par la saisonnalité. Grâce à l'appui de Benoît Guichard dans la recherche et l'élaboration de recettes exclusives, l'innovation est au cœur de la gamme (plus de 100 nouveautés lancées annuellement). Le risotto asperges et fèves de soja en est d'ailleurs un bel exemple. L'assortiment du Réseau Krill ne s'arrête pas à l'offre nationale. Fortement attaché à son ancrage régional, il reste fidèle à ses racines en proposant des produits régionaux comme par exemple : l'andouille de Guéméné et le Kouign Amann pour l'Ouest, le bœuf Limousin et les tripoux d'Auvergne pour le Centre, les tourtons du Champsaur et les pieds & paquets de Sisteron pour l'Est de la France...



www.krill.fr est en ligne
depuis avril 2012



Découvrez notre activité viande fraîche
en flashant le code ci-dessus.

Le Réseau Krill, c'est :

- **30 000** clients
- **300 millions d'euros** de chiffre d'affaires
- **1 000** salariés, dont **200** commerciaux itinérants et **70** télévendeurs
- **3 000** références en frais, surgelés et épicerie
- plus de **100 nouveautés** produits chaque année
- **3** ateliers de boucherie
- **18** entrepôts de stockage
- **30** sites de biberonnage
- **150 000** m3 de capacité de stockage
- **280** camions

Et, plus de 20 ans d'histoire...

- 1989 : acquisition par Even de Sodipa, la première des entreprises qui constituent le Réseau Krill
- ...
- **2008 : création du Réseau Krill**
- 2009 : croissance externe importante avec l'acquisition d'Achille Bertrand, de Somadis (qui a rejoint Prenot Guinard au sein du Réseau Krill) et de Gastronomie Service
- 2011 : acquisition de Haute Savoie Viande
- 2012 : naissance d'A2S
- 2014 : Gastronomie Service rejoint le Réseau Krill



Le Réseau Krill : 8 distributeurs filiales du pôle Distribution du Groupe Even

Even Distribution, spécialiste de la distribution alimentaire.

Depuis le début des années 90, le Groupe se développe dans les métiers de la Distribution Alimentaire par la croissance organique et par le rachat de sociétés spécialisées en Vente A Domicile (Argel, Artika) et en Restauration Hors Domicile (une quinzaine de sociétés en France).

Ce pôle regroupe aujourd'hui près de **2 500** salariés et réalise un chiffre d'affaires de **500 millions** d'euros.



Le Réseau Krill : 8 distributeurs filiales du pôle Distribution du Groupe Even

Even est un groupe coopératif agroalimentaire né en Bretagne.

Avec un chiffre d'affaires de **2,0 milliards d'euros** réalisé par **5 300** salariés, Even se place parmi les premiers groupes agroalimentaires nationaux.

Even est organisé autour d'activités complémentaires :

- . **le lait et les produits laitiers** au travers de sa filiale Laita,
- . **la distribution alimentaire** en vente à domicile et restauration hors domicile,
- . **les services tournés vers l'amont agricole,**
- . **des activités agroalimentaires en plats cuisinés et en salaisons.**

Permettre à chacun de bien se nourrir, tout en créant durablement des richesses humaines et économiques. Voilà la mission d'Even, issue de ses racines coopératives.