

LES FRIGOS CONNECTÉS

AU SERVICE DES SALARIÉS

**UNE SOLUTION
POUR NE PLUS
VOUS FAIRE**

carot



ÉDITO

S'il est bien connu que les vieilles habitudes ont la vie dure, les créateurs de Carot', start-up culinaire lyonnaise, ont bien compris que les consciences, elles, sont en perpétuelle évolution. En effet, les salariés sont aujourd'hui à la recherche d'un nouveau mode de consommation plus local et plus responsable. L'importance que ces consommateurs ciblés par l'entreprise prêtent de plus en plus à la qualité et à la provenance de leur alimentation a donné l'idée de créer ces frigos connectés où chacun peut avoir accès à des offres alimentaires variées telles que des repas végan ou sans gluten. Ainsi, c'est au cœur d'une course contre la montre, où les salariés voient leur temps de pause méridionale sans cesse réduit que Carot' propose une réponse à ce désir de consommer des produits dont on connaît la provenance, avec des plats prêts à déguster sains, goûteux, et responsables.

SOMMAIRE



L'INNOVATION



L'ENTREPRISE



FOCUS SUR LES
CHEFS D'ENTREPRISE



L'AVIS DES
CONSUMMATEURS

L'INNOVATION

L'essor de la "techno food" est marqué par la création de nombreuses start-up ces dernières années comme l'entreprise lyonnaise Carot', qui a mis en place le concept d'un frigo connecté à destination des salariés. En effet, cette innovation a contribué à réinventer la pause déjeuner des salariés en entreprise en leur proposant une solution simple, rapide et saine. Carot' cherche à faciliter le mieux-manger avec une cuisine à base de produits frais et locaux, le tout dans un frigo connecté et très accessible à tous.



© Carot' - Le gagnant du calendrier de l'avent Carot'

Pour ce faire, Coline, cofondatrice de Carot' et cheffe de cuisine, élabore les menus chaque jour en fonction de la saison et des produits disponibles chez les producteurs locaux. Brochettes yakitori, wok veggie, saucisse lentille, l'offre est large et est renouvelée toutes les semaines, chaque salarié peut donc y trouver un plat à son goût. Ce respect de la saisonnalité des produits peut également représenter une difficulté, nous avoue Pauline, chargée de communication chez Carot' : "Nous ne pouvons pas faire de plats à base d'ingrédients qui ne sont pas de saison ou qui ne sont pas cultivés dans la région, par exemple l'avocat ou les fruits exotiques en général.



© Carot' - Branding

L'été nous avons un grand choix de fruits et légumes, l'hiver cela est plus compliqué." Malgré cela, en collaborant avec d'autres entreprises directement en lien avec des producteurs locaux, elle peut être approvisionnée toute l'année et accomplir ses engagements auprès des consommateurs. Le système est lui aussi innovant. En effet, le salarié, grâce à une application mobile téléchargée au préalable, n'a qu'à se servir dans le frigo et le refermer. Le paiement est entièrement géré via cette application avec l'implémentation dans le frigo de la puce RFID. Le consommateur peut ainsi régler son repas avec des tickets restaurant ou sa carte bancaire.



© Carot' - "Menu de la semaine"

Le système de puce RFID est une technologie qui permet de mémoriser et de récupérer des informations à distance grâce à une étiquette qui émet des ondes radio. Cette simplicité et accessibilité à un repas de qualité fait le succès de Carot', qui a déjà installé une soixantaine de frigos dans plusieurs start-up de l'agglomération lyonnaise.

Aujourd'hui, on peut dire que les deux cofondateurs de cette start-up ont gagné leur pari, à savoir "manger vite, bien et quand on veut". Carot' occupe une place de plus importante au sein du marché avec de nombreuses collaborations à venir avec bon nombre d'entreprises.

L'ENTREPRISE

Carot' est une entreprise grandissante, en plein essor, qui compte aujourd'hui une vingtaine d'employés répartis en plusieurs secteurs d'activités. Tous travaillent néanmoins dans le même objectif : fournir chaque jour aux salariés de l'agglomération lyonnais des repas frais et sains via leurs frigos connectés. On retrouve parmi les employés les deux cofondateurs Pierre-Yves Coeurdevey et Coline Casini, deux business developers, une chargée de communication, cinq cuisiniers, un responsable logistique et neuf livreurs. L'un de leurs objectifs est d'être indépendant, notamment vis-à-vis des livreurs qui sont des salariés de Carot', et de ne pas faire appel à des sous-traitants. Aussi, la start-up s'est engagée dans une démarche éco responsable et respectueuse de l'environnement.



Compostage des déchets alimentaires



Plats en verre réutilisables, 0% plastique



90% de produits provenant de la région Rhône-Alpes



100% des plats cuisinés dans les locaux à Vénissieux



Approvisionnement des frigos à vélo



Dons des invendus à des associations

En seulement trois ans, les équipes sont passées de cinq à vingt personnes, plus de soixante frigos ont été installés, et ce sont environs 3000 repas qui sont cuisinés chaque jour par les chefs de Carot'. L'objectif est maintenant d'accroître l'implantation de frigos connectés dans la région. Une levée de fonds va être mise en place dans les prochains mois, avec pour but de s'implanter à terme dans les dix plus grandes villes de France. Le système étant un succès dans la région lyonnaise, les deux cofondateurs de l'entreprise souhaitent dupliquer le même modèle de production afin de préserver la fraîcheur des produits et des plats proposés, ainsi que la proximité des producteurs.

“UNE SUPER AMBIANCE RÉGNE DANS LES BUREAUX, CAROT' C'EST AVANT TOUT UNE AVENTURE HUMAINE ET UNE GRANDE FAMILLE!”

Pauline LUPION - Chargée de communication

L'ambiance de travail conviviale participe à la bonne entente au sein des équipes qui fonctionnent en synergie. Les prix attractifs font aussi le succès de Carot' : comptez quatre à sept euros pour un plat, de quoi donner vie à cette fameuse carotte que les salariés attendent impatiemment pendant la matinée...



© Carot' - Un salarié hâtif à l'idée de combler sa faim

FOCUS SUR LES CHEFS D'ENTREPRISE

A la tête de la start-up, nous retrouvons les deux cofondateurs de Carot', Coline CASINI et Pierre-Yves COEURDEVEY. Tous deux se sont rencontrés à l'occasion d'un cursus commun à la SKEMA Business School sur le campus de Sophia Antipolis, puis ont suivi des parcours différents. En effet, Coline CASINI a tout d'abord occupé des postes de direction et commerciaux, avant de se réorienter dans un domaine qui lui tenait à cœur, la cuisine. Après des cours de cuisine et de pâtisserie, elle travaille dans des restaurants étoilés à Paris, puis New-York.



Pierre-Yves
COEURDEVEY

- **IUT Jean Monnet**
DUT Gestion Administrative et Commerciale
- **SKEMA Business School**
Master en Science, Marketing international & business development
- **Michel & Augustin**
Directeur régional des ventes
- **Groupe Panzani**
Directeur enseigne
- **Carot'**
Cofondateur et CEO



Coline
CASINI

- **SKEMA Business School**
Master en Science, Marketing international & business development
- **FERRANDI Paris**
Cuisine & pâtisserie
- **Book a flat**
Sales advisor & team leader
- **Paris Attitude**
Directrice des ventes
- **Restauration**
Paris, New-York
- **Carot'**
Cofondatrice

Pierre-Yves COEURDEVEY, quant à lui, a travaillé cinq ans en tant que directeur régional des ventes avant de lancer l'idée de Carot'. C'est en janvier 2019 que le duo se forme enfin après la validation du projet. A l'aide des compétences culinaires de Coline CASINI, ils développent ensemble une solution pour le salarié : un frigo connecté qui lui permettrait de manger rapidement et sainement au sein même de son entreprise. "Aujourd'hui, Carot' est un gros succès sur la région Auvergne-Rhône-Alpes" se réjouissent-ils, et réfléchissent déjà, après seulement deux ans d'existence, à développer leur offre sur tout le territoire français.

L'AVIS DES CONSOMMATEURS



David, 42 ans - entrepreneur



Anonyme - salarié

En quoi cette innovation change-t-elle vos habitudes alimentaires au bureau ?

J'étais habitué aux fast-food et aux sandwiches de qualité moyenne. Cette innovation me permet désormais d'avoir des plats préparés et savoureux rapidement.

C'est très pratique pour des pauses rapides au bureau, les plats sont très diversifiés et changent d'une semaine à l'autre.

Recommanderiez-vous Carot' ?

Complètement ! C'est rapide, peu cher et de bonne qualité.

Oui, je recommande pour tous les employés qui, comme moi, ont peu de temps pour manger les midis.

Quelles améliorations aimeriez-vous proposer ?

Peut-être des frigos avec plus de capacité, ils peuvent parfois être vides rapidement les jours où il y a du monde.

Je ne vois rien à redire, c'est une très bonne initiative.

OURS

SIEGE SOCIAL ET RÉDACTION : IUT LUMIERE LYON 2
160 BOULEVARD DE L'UNIVERSITE, 69500 BRON

- **Rédacteur en chef** : Etienne LAFAURE
- **Graphiste, iconographe** : Faïkidine AHMED
- **Responsable communication** : Kylian ROUVEURE
- **Rédacteur adjoint** : Mohamed DIALLO
- **Rédacteur technique** : Soleymane VIENNE