

## Le Groupe Milliet, grossiste en boissons à destination des CHR franciliens, se développe avec l'IA

L'entreprise familiale Milliet, fondée en 1957, est spécialiste de la distribution de boissons destinées aux professionnels de la restauration. Précurseur dans l'utilisation des nouvelles technologies, son président David Zylberbogen se tourne désormais vers l'IA pour accélérer son développement.

### Une histoire familiale de près de 70 ans

L'entreprise s'inscrit dans la grande tradition des maisons familiales qui ont su allier savoir-faire et vision entrepreneuriale. Fondé par Jacques Milliet, le groupe est aujourd'hui présidé par son petit-fils, David Zylberbogen, qui a repris les rênes de l'entreprise pour en faire un acteur reconnu du commerce de gros en boissons.

Le Groupe Milliet compte aujourd'hui **près de 3000 clients en Ile-de-France**, majoritairement cafés, hôtels et restaurants, mais également des discothèques, des commerçants indépendants ou multipropriétaires, ainsi que quelques cavistes et épicerie fines. Grâce à sa trentaine de camions qui circulent tous les jours dans la capitale et à ses **120 collaborateurs**, l'entreprise gère 400 commandes par jour. Son catalogue propose aujourd'hui **près de 5000 références de produits**.

Convaincu par les atouts de la digitalisation dès les premières heures, David Zylberbogen a initié une grande vague de modernisation de l'entreprise dès les années 2000 : constitution d'un catalogue informatisé sur téléphone, création du site internet, adoption d'une solution de prise de commande pour les commerciaux, puis d'une application de prise de commande pour les clients via Goot.

Milliet a également mis en place des outils d'optimisation d'approvisionnement et de tournée, ainsi qu'un outil du pilotage aller et retour des tournées quotidiennes de livraison.



L'IA, un nouveau levier de développement

Précurseur dans l'utilisation des nouvelles technologies, **Milliet s'est naturellement tourné vers l'IA pour optimiser ses processus de commandes.** Tout est parti d'un constat de David Zylberbogen, qui voyait ses équipes de télévente passer des heures chaque jour à saisir des commandes, une tâche chronophage et sans valeur ajoutée commerciale. Pour optimiser ses pratiques, Milliet s'est tourné vers la solution d'intelligence artificielle de Choco, *Agent IA*, afin de gagner en productivité.

Pensée pour **automatiser la saisie des commandes provenant de n'importe quel canal**, notamment les e-mails, cette solution permet aux grossistes alimentaires de multiplier par 100 le nombre de commandes traitées sur un même laps de temps. L'IA de Choco traduit ainsi chaque commande reçue dans un format standardisé et l'intègre directement dans le logiciel du grossiste.

Grâce à l'outil IA de Choco, Milliet bénéficie aujourd'hui d'un **gain de temps non négligeable**. Les équipes s'appuient ainsi sur l'intelligence artificielle pour traiter près de **500 commandes par mois**. A la clé, un bénéfice direct : **le temps de traitement d'une commande a été divisé par 10**. **En un mois, c'est ainsi l'équivalent de 55 heures qui sont économisées**. Ce gain de temps permet aux équipes de télévente de se consacrer davantage à l'accompagnement et au conseil commercial, afin de se recentrer sur les relations commerciales.



*“Avec l’IA de Choco, tout va plus vite. Notre équipe passe aujourd’hui environ 1 minute à traiter une commande, contre près de 10 minutes avant en raison du travail de saisie que cela demandait. Pour une entreprise, c’est un temps gagné très précieux pour rester compétitif. Nos collaborateurs ne pourraient plus s’en passer désormais. Depuis toujours, nous sommes convaincus que le développement passe en partie par la digitalisation. L’intelligence artificielle est un pas de plus pour simplifier le quotidien des collaborateurs et gagner en productivité”, explique David Zylberbogen.*

2/42

[bonjour@bistrotdeilagare.fr](mailto:bonjour@bistrotdeilagare.fr)  
12 déc. 2024 • 09h15

En cours  
Jean-Pierre Dubois

ENREGISTRER ET FERMER X

(01420) Bistrot de la Gare  
mer., 4 déc.

Client

(01420) Bistrot de la Gare, Pl. de la République, 75011 Paris, France

Date de livraison

mer., 4 déc. 2024

Numéro de commande

p. ex. 67890

Demandes spécifiques  
Pourriez-vous livrer par la porte de derrière, s'il vous plaît ?

|   | Produit                                             | Unité     | Quantité | Prix unitaire | Total |  |
|---|-----------------------------------------------------|-----------|----------|---------------|-------|--|
| 1 | 2883 BADOIT - VERTE PETILLANTE - PET 30X50 CL       | 30x0,50 L | 1        | 5,50          | 5,50  |  |
| 2 | 2381 BUDWEISER - AMERICAINE BLONDE 5° - 24 X 0.33 L | 24x0,33 L | 1        | 3,75          | 3,75  |  |
| 3 | 2513 COCA COLA - - BOITES 24 X 33CL                 | 24x0,33 L | 1        | 12,50         | 12,50 |  |
| 4 | 2515 COCA COLA - SANS SUCRES - BOITES 24 X 33CL     | 24x0,33 L | 2        | 13,60         | 27,20 |  |
| 5 | 2436 KRONENBOURG - BLONDE 4.2° - BOITES 24 X 0.33 L | 24x0,33 L | 2        | 9,00          | 18,00 |  |
| 6 | 43499 LBF - IPA BLONDE 6° - 12 X 0.33 L             | 12x0,33 L | 2        | 15,00         | 20,00 |  |

AJOUTER UN PRODUIT

Prix total : 86,95 €

Commentaire

Il sera ajouté à votre ERP en tant que commentaire de commande.

Entrez votre commentaire ici

Voici notre commande pour livraison demain au restaurant Bistrot de la gare:

Badoit – Verte Pétillante – PET 30x50 cl → Quantité 1

Budweiser – Américaine Blonde 5° – 24x0,33 L →Quantité 1

Coca-Cola – Boîtes 24x33 cl → Quantité 1

Coca-Cola – Sans sucres – Boîtes 24x33 cl → Quantité 2

Kronenbourg – Blonde 4,2° – Boîtes 24x0,33 L → Quantité 2

LBF – IPA Blonde 6° – 12x0,33 L → Quantité 2

Merci!

Simon