



## Et si l'intelligence artificielle permettait enfin de réduire le gaspillage alimentaire ?

Et si l'intelligence artificielle aidait aussi... à jeter moins ? **Picadeli**, l'entreprise de bar à salades en libre-service, accompagne désormais les équipes en magasin pour ajuster les réassorts des bars à salades au plus juste, afin de limiter le gaspillage alimentaire tout en garantissant fraîcheur et disponibilité des produits jusqu'à la fermeture. Grâce à sa technologie Arcvision, déployée dans **une trentaine de points de vente en France**, l'enseigne enregistre des résultats concrets. **Au Carrefour de Noisy-le-Grand, les pertes représentent seulement 1,4 % des produits, soit 4,2 kg retirés de la vente pour 283,6 kg vendus.** Une démonstration qu'une IA bien utilisée peut aussi contribuer à une alimentation plus responsable.

### Lutter contre le gaspillage sans compromettre la fraîcheur : un défi quotidien pour les produits frais

Sur un bar à salades, tout est une question d'équilibre. Les équipes doivent veiller en permanence à ce que les bacs restent suffisamment garnis pour donner envie, sans pour autant préparer davantage que ce qui sera réellement consommé. Trop préparer, c'est risquer de jeter davantage de produits en fin de journée. Ne pas assez réapprovisionner, c'est voir les bacs se vider et les consommateurs repartir sans composer la salade dont ils avaient envie.

C'est précisément cet équilibre qu'Arcvision aide les équipes à trouver.

Grâce à **deux caméras intégrées au bar et à une intelligence artificielle capable d'analyser automatiquement le niveau de remplissage des différents bacs**, Arcvision identifie les ingrédients qui nécessitent un réassort. Alertées par un système lumineux, les équipes savent immédiatement où intervenir et avec quelles quantités, limitant ainsi les pertes tout en maintenant un bar attractif jusqu'à la fermeture.

Déjà installée dans une trentaine de magasins, la solution démontre son efficacité sur le terrain. Au Carrefour de Noisy-le-Grand, où Arcvision accompagne les équipes depuis l'ouverture du bar à salades en mars, seules **4,2 kg de produits ont été retirés de la vente pour 283,6 kg vendus**, du 29 juin au 12 juillet 2026, soit seulement **1,4 % de pertes**.

*« Avec Picadeli, notre enjeu est de proposer un bar à salades frais, attractif et suffisamment garni jusqu'à la fermeture, sans pour autant surcharger les bacs et risquer de jeter des produits en fin de journée. Arcvision nous aide à trouver ce juste équilibre. Les équipes identifient immédiatement les ingrédients à réapprovisionner et peuvent intervenir uniquement lorsque c'est nécessaire. C'est un outil simple, qui facilite leur travail au quotidien tout en améliorant la disponibilité des produits pour les clients. »*

**Claire Vanacker, Cheffe de secteur Produits Frais, Carrefour Noisy-le-Grand**

Les informations sont directement transmises aux équipes, qui savent en un coup d'œil quels ingrédients doivent être réapprovisionnés. Résultat : moins de vérifications inutiles, un bar toujours bien approvisionné et des produits disponibles jusqu'à la fermeture.

*« Chez Picadeli, réduire le gaspillage alimentaire est un défi quotidien. Avec Arcvision, nous mettons l'intelligence artificielle au service des équipes pour les aider à prendre les bonnes décisions au bon moment. Notre objectif est simple : proposer un bar toujours frais et généreux, tout en limitant au maximum les pertes alimentaires. »*

**David Bicheron, Directeur Général Picadeli France**

## L'intelligence artificielle au service de l'anti-gaspi

Chez Picadeli, l'intelligence artificielle ne répond pas aux consommateurs : elle aide simplement les équipes à prendre les bonnes décisions au bon moment.

À chaque fermeture de la vitre réfrigérée, **Arcvision photographie automatiquement les bacs afin d'en analyser le niveau de remplissage**. Les images sont prises uniquement lorsque le bar est fermé, sans présence de clients ou de collaborateurs, garantissant ainsi une **utilisation conforme au RGPD**.

Les informations sont ensuite analysées et transmises aux équipes afin qu'elles puissent intervenir uniquement lorsque cela est nécessaire. Arcvision complète ainsi **la plateforme Arc, qui anticipe déjà les besoins des magasins grâce à des modèles prédictifs intégrant notamment les ventes, les stocks, la météo ou encore le calendrier**.

Chez Picadeli, l'intelligence artificielle n'a pas vocation à remplacer le savoir-faire des équipes. Elle leur permet simplement de jeter moins, sans jamais servir moins. Une manière concrète de mettre la technologie au service d'une alimentation plus durable.

## À propos de Picadeli

Picadeli est une entreprise suédoise spécialisée dans la food tech santé, dédiée à révolutionner l'industrie du fast-food grâce à des offres à la fois nutritives et savoureuses. Fondée sur la conviction que le fast-food doit privilégier la santé, Picadeli se spécialise dans les salades en libre-service, avec pour mission de démocratiser l'accès à une alimentation saine. Son concept de bar à salades high-tech combine commodité et nutrition, offrant des options fraîches et délicieuses qui bousculent les stéréotypes du fast-food considéré comme malsain. Avec plus de 2 000 implantations en Europe et aux États-Unis, Picadeli s'est imposée comme un leader du marché du fast-food sain, avec des

ventes annuelles de plus de 130 millions d'euros, soit près de 260 millions d'euros en valeur au détail, ce qui correspond à plus de 50 millions de salades vendues chaque année.