

EATiC

yummy · Veggie · Delivery



LA MARKET PLACE DES PLATS 100% VEGGIE LIVRÉS À DOMICILE

DOSSIER DE PRESSE





(...) le premier service de livraison éthique de plats 100% veggie

Notre concept : Le meilleur des plats veggie livrés chez vous !

EATIC

EATIC, c'est l'histoire de 5 copains trentenaires, amoureux de bonne bouffe et passionnés d'environnement, qui ont décidé de se remonter les manches pour inventer une nouvelle approche de la livraison de repas, plus éthique et sans compromis sur la dimension plaisir.

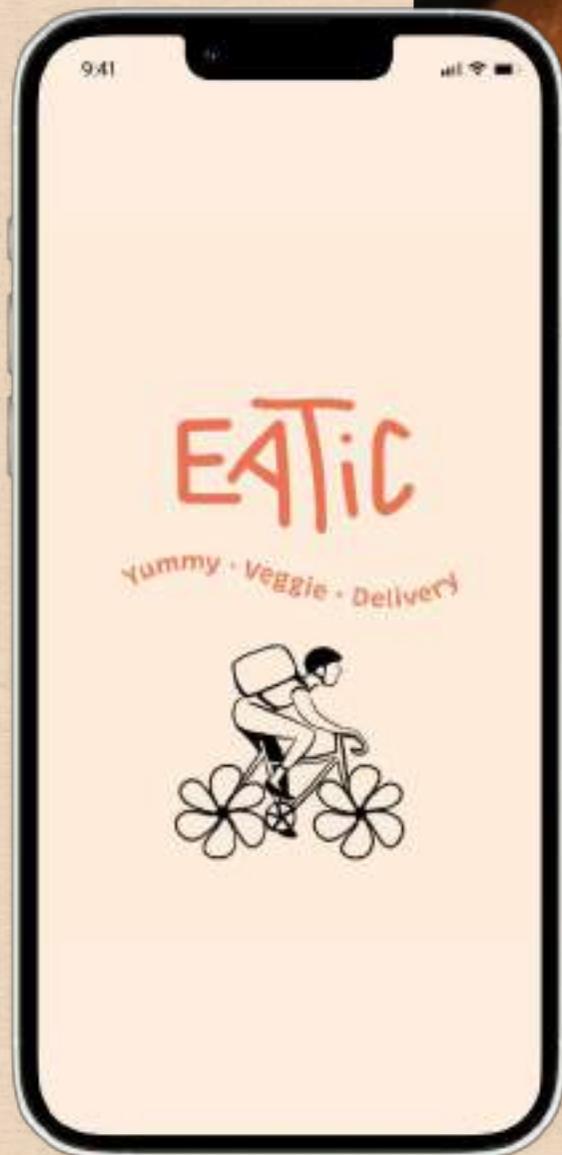
Durant le premier confinement, Benjamin Lanot, Damien Jacq, Benjamin Helion, Alexandre Reverdito et Adrien Sicsic ont, comme beaucoup, expérimenté les services de livraison de repas à domicile. Si les applications sont nombreuses, l'offre de repas végétariens et végétaliens était inexistante. Un constat d'autant plus étonnant que la demande est réelle, et que les restaurateurs engagés connaissent un succès croissant à Paris comme en Province. Raison de plus pour les faire se rencontrer !



© Pepa Sion

TEAM EATIC : ANTOINE JOBARD, BENJAMIN LANOT, ADÈLE ARTAUD, DAMIEN JACQ ET CHIARA TARDAT-FERRONT.





GREEN FARMER'S

Pour répondre aux besoins des consommateurs végétariens, végétans et flexitariens soucieux de leur alimentation, les cinq entrepreneurs ont lancé EATIC en janvier 2021, **le premier service de livraison éthique de plats 100% veggie**. Concrètement comment ça marche ? Grâce à l'application, le client commande son repas parmi **une sélection de 350 restaurateurs** triés sur le volet comme Hank, Burger Theory, Jimmy's Street Food, Aujourd'hui demain, La Guinguette d'Angèle, Soya ou encore Sol Semilla. **Un choix de plats mixant équilibre et gourmandise** (livrés dans un délai de 20 à 30 minutes), dont certains sont déjà devenues des incontournables de l'application, comme le Grand Mezze et le curry Massala de Soya, la Pita falafel de Parsley, le Smashed Burger de Green Farmer et les Donuts de Boneshaker !



Un choix de plats mixant
équilibre et gourmandise

EATIC



LE POTAGER DE CHARLOTTE @ DAVID VALENTIN



SOYA



ALICE PIZZA

Une sélection de 350 restaurateurs



Amanda
de chez Boneshaker



Julia
de chez Theory

La team
de chez Green Farmer's





Chez EATIC, nous défendons une vision d'une transition alimentaire qui ne passe ni par le sacrifice ni par l'ennui, mais par le plaisir et la curiosité. EATIC, c'est une forme de « sobriété gourmande », un concept qui nous tient à cœur, et dont nous avons fait le fil rouge de notre manifeste. Notre ambition ? Tordre le cou aux clichés datés d'une alimentation monotone à base de graines et de salades, tout en facilitant l'accès à une grande variété de cuisines. **Sur EATIC, on trouve de tout : pizzas, burgers, bowls, pâtisseries, salades, sushis, cuisine méditerranéenne, asiatique ou encore africaine, nous proposons plus de 14317 choix, le tout en version veggie.** EATIC référence aussi Walida, la cuisine virtuelle de couscous lancée par la mère de Gad El Maleh, qui a accepté de décliner en exclusivité sa carte en version vegan pour EATIC.

Près de deux ans après son lancement, EATIC a fait la preuve de son concept dans plusieurs villes : **Paris** (et sa petite couronne), **Lyon** et **Lille**, et référence plus de 350 restaurants. **Plus de 100 000 repas ont été livrés** par la startup, qui a su fidéliser **une communauté de 12 000 utilisateurs**. Chez EATIC, le taux de réachat est supérieur à 60%, une récurrence qui témoigne de l'engouement qu'a généré la startup dès sa mise en ligne.



AUJOURD'HUI DEMAIN



MOPA



BURGER THEORY





Un marché de l'alimentation et de la livraison de repas green et veggie en plein essor

190 milliards de dollars, c'est ce que représente le marché mondial de la livraison alimentaire, dont les projections de croissance s'élèvent à + 10% jusqu'en 2026, pour atteindre les 350 milliards d'euros d'ici 2030.

Un marché dynamique, porté par l'intérêt grandissant que les consommateurs accordent à leur alimentation. En effet, si **5,2% des français*** sont **végétariens, végétaliens ou vegans**, **15 millions** sont adeptes du **flexitarisme****, et **50% des français déclarent vouloir augmenter leur consommation de produits végétaux*****. Des données qui confirment les perspectives de croissance du secteur.



* Synthèse des résultats de l'étude « Panorama de la consommation végétarienne en Europe », réalisée par le CREDOC pour FranceAgriMer et l'OCHA - 2018

** Étude IFOP pour FranceAgriMer - Mai 2021

*** Étude IFOP - 2017



(...) Nous avons fait le choix de l'exigence et de la durabilité, tant du point de vue des produits que des partenaires.

Un modèle de croissance durable

Le modèle économique d'EATIC repose sur une organisation solide et pérenne, celle d'un commissionnement facturé aux restaurants, et de frais de service et de livraison imputés aux clients, ce qui nous permet de faire fonctionner la plateforme et de nous rémunérer. **Nous avons fait le choix de l'exigence et de la durabilité, tant du point de vue des produits que des partenaires**, et cela s'en ressent dans nos paniers, plus élevés que ceux de la concurrence. Un rapport qualité-prix qui assure à l'entreprise la capacité de se déployer sur le long terme.

EATIC



BONESHAKER



Notre crédo : créer de l'impact positif

Grâce à son modèle économique engagé, EATIC peut nouer des relations de confiance avec ses partenaires. C'est d'ailleurs son engagement numéro 1 : **prouver que l'on peut concilier business et éco-responsabilité.**

Tous nos restaurateurs (+350, dont 20% en exclusivité sur EATIC) ont adhéré à la **charte de notre mouvement**, qui les engage moralement à sourcer leurs produits en majorité auprès de fournisseurs locaux indépendants, à rémunérer dans un cadre légal et juste les cuisiniers et employés, et à minimiser les emballages plastiques et non recyclables. Nous avons par ailleurs été la première plateforme à proposer la livraison dans des emballages consignés. Près de 30% de nos restaurateurs proposent aujourd'hui cette option.

Du côté de la livraison, EATIC s'engage aussi à faire bouger les lignes. Pour limiter son impact environnemental, l'entreprise a fait le choix de **faire appel à Stuart pour la livraison**, la plus grande flotte de coursiers indépendants, filiale française du groupe la Poste. La raison ? Chez Stuart, **la rémunération des coursiers est en moyenne 35% supérieure** à celle des autres plateformes, et l'opérateur s'engage à réaliser **plus de 80% des livraisons à vélo**. Un coup de pouce de plus pour la planète !



30%

des restaurants proposent des emballages consignés

+ de 80%

des livraisons se font à vélo

Rémunération des coursiers

35% supérieure

aux autres plateformes





« Les communautés vegans et végétariennes, en forte croissance, ont besoin de services adaptés à leur régime alimentaire mais aussi à leur démarche qui va au-delà de l'alimentation. Grâce à son approche globale de l'impact social et environnemental, EATIC est aujourd'hui très bien positionnée pour devenir l'une des plateformes leader »



— Bertrand Jelespenger,
fondateur de The Fork.

Faire de la transition alimentaire un mouvement collectif



10

Activiste par nature, EATIC a pour ambition de **faciliter l'accès à une alimentation plus équilibrée, plus durable, plus respectueuse de l'environnement et de la santé de chacun.**

Dès son **premier tour de table en 2021 (400k€)**, les fondateurs ont été soutenus par des entrepreneurs de renom, comme Bertrand Jelespenger, fondateur et CEO de The Fork, et Thomas Jonas, fondateur et CEO de Nature's Fynd. Une reconnaissance pour les 5 associés, qui confirment le potentiel d'EATIC.

EATIC vient de clôturer en août 2022 un second tour de table de 600k€. Dans une logique de partage et d'inclusion, EATIC a fait le choix de réserver une partie de l'opération, via une campagne de crowdequity

sur Sowefund (100k€), à ceux qui veulent faire de la transition alimentaire une priorité et qui contribuent à créer la valeur de l'entreprise : partenaires, restaurateurs, clients. Des sommes qui vont permettre à EATIC d'accélérer son développement en France. EATIC est également soutenu en financement non-dilutif par BPI France (200k€). Autre grand chantier pour la startup : obtenir sa **certification B-Corp en fin d'année 2022.**

À termes, la startup ambitionne de se développer en Europe puis en Amérique du nord avec en ligne de mire des villes comme Londres, Berlin ou New York et d'étendre son service à la livraison de courses (épicerie, produits frais, cosmétiques ...) **D'ici 2026, EATIC vise les 100M€ de volume d'affaires.**



Une logique de « Give Back »

EATIC

Conscient du privilège que représente le fait d'être soutenu par une communauté active et engagée, l'équipe d'EATIC met un point d'honneur à tenir une ligne de conduite exemplaire. **Lauréate du Réseau Entreprendre Paris et membre du Mouvement Impact France, l'entreprise a rejoint le mouvement 1% for the planet en juillet 2021**, et s'est engagée à verser 1% de son CA annuel à des associations de défense de l'environnement.

Pour EATIC, **créer de l'impact, c'est aussi donner aux clients la possibilité d'être acteur de leur choix**. C'est la raison pour laquelle la start-up s'engage régulièrement via des opérations « 1 euro reversé par commande ». Des actions concrètes, à chaque fois plébiscitées par la communauté, qui donnent du sens à notre engagement au quotidien.



GREEN FARMER'S

11



(...) donner aux clients la possibilité d'être acteur de leur choix.



**DU COUP,
TU MANGES
QUE DES
GRAINES ?**

IOC offerts
avec le code
TASUNGRAIN

Le pote qui
te prend pour
un moineau.

EATIC
yummy - veggie - delivery

L'application qui te livre **14 317 plats veggie**
en moins de 30 min!

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE BRIGNOTER ENTRE LES VÉRAS. WWW.MANGERBOUDER.FR

Dans cette logique, la startup prendra la parole en novembre, pendant la COP27, avec une campagne de communication engagée en faveur de l'alimentation végétarienne et végan. Le but ? **Déconstruire les clichés sur ce mode de vie alimentaire, et prouver que l'équilibre et la gourmandise font bon ménage.**



Une campagne conçue et créée pour EATIC par l'agence HETCETERA à retrouver dans le métro, et online, du 9 au 15 novembre prochain.



Portrait des fondateurs

Les associés fondateurs actifs :



« En mangeant nous votons trois fois par jour. EATIC c'est ma façon de faciliter la transition vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement et des personnes, sans faire de compromis sur le plaisir ».

— Benjamin LANOT
CEO

Passionné de bons restaurants et d'écologie. Son leitmotiv : avoir de l'impact. Formé à Sciences-Po Paris et à HEC, c'est un serial entrepreneur. Il est convaincu que l'entreprise a un rôle crucial à jouer dans la transformation de la société. C'est en devenant père d'un petit garçon et d'une petite fille, qu'il prend conscience de l'urgence de faire évoluer notre système alimentaire. Benjamin a notamment cofondé SISSO, une agence spécialisée dans le secteur de la culture et de la mode. Son superpower : convaincre.



« Pour moi créer EATIC c'était un besoin vital, si on veut changer le monde il faut commencer par son assiette ! ».

— Benjamin HÉLION
SALES & CIO

L'activiste de la bande. Formé à l'école des Gobelins, il est expert en branding, en sales et en social media. Passionné de cuisine depuis l'enfance, il apprend et suit de près les tendances en vogue grâce sa mère, autrice de nombreux livres sur le végétarisme, avec qui il a fondé la Maison de la Spiruline. Son super power : inspirer.



« EATIC m'offre la possibilité d'avoir un impact écologique au quotidien en favorisant la transition alimentaire tout en relevant les challenges d'une start-up dans la foodtech ».

— Damien JACQ
CTO

L'ingénieur du groupe, formé à l'école des Mines de Nantes. Damien fait ses armes dans les télécoms, et met en place le réseau téléphonique privé embarqué de la SNCF en 2009. Il a alors 25 ans et dirige une équipe de 50 personnes. Excellent gestionnaire, Damien maîtrise le code et se révèle être un expert en développement digital mais également en logistique. Son superpower : résoudre les problèmes.



« Je pense que le modèle agro-alimentaire tel qu'il existe actuellement n'est pas tenable (pour les générations futures). Il est temps de s'adapter et de faire évoluer la manière de se nourrir tout en continuant à prendre du plaisir ».

— Alexandre REVERDITO
CMO

Épicurien engagé, s'est formé à Assas, la Sorbonne, ainsi qu'à l'École du Louvre et à l'ESCP. Il s'est d'abord spécialisé dans la gestion de portefeuilles de marques, avant de se passionner pour le second marché de l'art et devenir commissaire-priseur. Ayant une bonne compréhension des marchés, il décide de ranger son marteau pour s'engager dans la création d'une entreprise à mission proche de ses convictions. Son superpower : communiquer.



Associé non actif :



« Étant moi-même végétarien depuis plusieurs années, je suis conscient de la valeur qu'apporte Eatic sur le marché, et je suis fier de contribuer au développement de ce projet ambitieux ».

— Adrien SICSIC
CEO

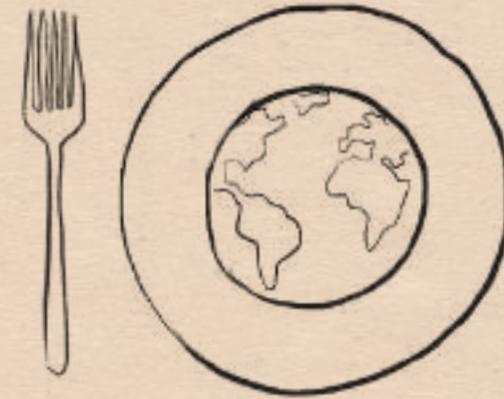
Après une formation d'ingénieur et quelques années passées en cabinet de conseil en stratégie, Adrien Sicsic a créé Le Comptoir Local en 2014, un service de livraison à domicile en direct des producteurs locaux. Racheté par La Ruche Qui Dit Oui en 2018, dont il est aujourd'hui le CEO, Adrien met son expérience et sa connaissance du secteur au service de projets à impact, comme EATIC.

MAISON NOMADE



PIZZA JO, CHAMPION DU MONDE DE LA PIZZA VEGAN





Manifesto

Manger c'est la vie, c'est la base, c'est des souvenirs, des grandes rigolades, des engueulades aussi, c'est bon, parfois très bon, souvent surprenant. C'est ce qui réchauffe, ce qui reconforte, **c'est le plaisir d'être ensemble, c'est ce qui nous rassemble.**

Chez EATIC c'est tout ça qu'on vous livre, tout ça et plus que ça. Chez EATIC on a fait le choix de livrer une cuisine 100% yummy, 100% veggie, préparée par **des restaurateurs amoureux du goût et engagés pour la transition alimentaire.**

Pourquoi ?

Parce qu'on n'a pas le choix, ou plutôt parce qu'**on fait le choix d'une cuisine meilleure pour tous, meilleure pour la planète.**

Manger veggie c'est un lien retrouvé avec la nature, avec la Terre, c'est moins de déforestation, d'élevage intensif et beaucoup moins de CO2.

Pour les animaux.

Des animaux qui ne demandent rien à personne, ou simplement de ne pas souffrir.

Pour ceux qui nous entourent.

Ceux qui cuisinent, ceux qui nous livrent, et qui méritent une plus juste rémunération.

Pour nous-même, enfin.

Une cuisine meilleure pour notre santé, qui fait encore plus de bien quand elle est bonne pour tout le monde.

Mieux manger, mieux livrer, mieux rémunérer, mieux recycler, c'est notre cuisine.

Parce qu'une cuisine meilleure pour tous, ça réconcilie avec la vie.

EATIC Eat Better *



Eat Better 🌸

EATiC

WWW.EATIC.FR

