

# DOSSIER DE PRESSE





CHANGER LE MONDE,  
UN BOL À LA FOIS

*Picadeli*<sup>®</sup>

# SOMMAIRE

1.	Du constat au concept : la naissance de Picadeli.....	4
2.	L'ADN de Picadeli.....	6
3.	La solution : démocratiser l'alimentation saine.....	7
4.	Composez, savourez, recommencez : l'art de la fraîcheur signé Picadeli.....	8
5.	Une technologie au service d'une alimentation saine.....	9
6.	Une vision durable et high-tech pour le futur du snacking.....	13
7.	Le rapport Vegocracy.....	14
8.	L'histoire de Picadeli.....	16
9.	Chiffres clés.....	18
10.	Picadeli, aujourd'hui et demain.....	19
11.	Contacts presse + réseaux sociaux.....	20

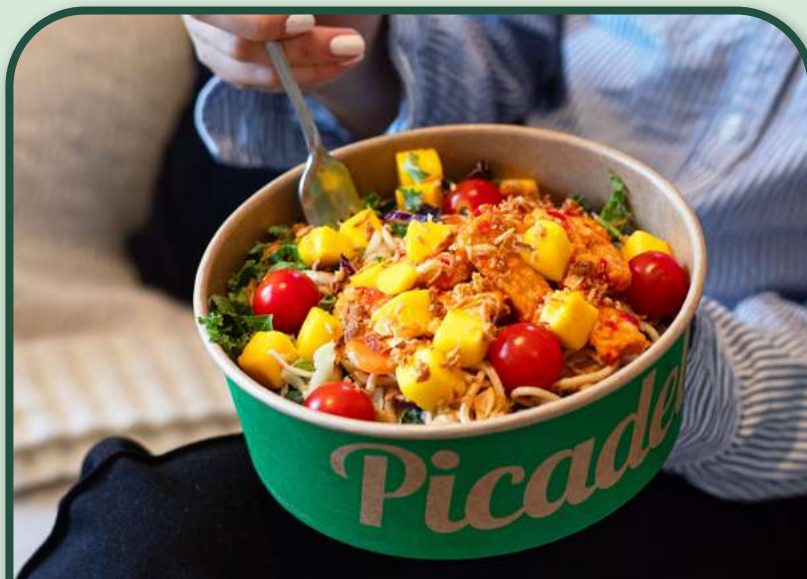


# 1. DU CONSTAT AU CONCEPT : LA NAISSANCE DE PICADELI

Le snacking a pris le pouvoir ! Aujourd'hui, il est la star des repas hors domicile, et représente **59% des déjeuners et dîners**<sup>1</sup>.

Ce secteur ultra-dynamique en perpétuel renouvellement, regorge d'acteurs et références innovantes **générant un chiffre d'affaires de 18,5 milliards d'euros en 2019, en France**<sup>2</sup>.

Si on se plonge dans les habitudes des Français, c'est un fait : **ils fréquentent en moyenne une enseigne de snacking cinq fois par semaine** à l'heure du déjeuner, un phénomène accéléré par la pandémie mondiale<sup>3</sup>.



L'attrait pour la rapidité et l'accessibilité est clair, mais voilà : même dans l'univers du fast-food, les consciences commencent à s'éveiller. Si ce mode alimentaire révolutionne le quotidien des actifs, il est également marqué par des choix alimentaires souvent déséquilibrés : frites, pizzas, burgers... Ces habitudes alimentaires contribuent non seulement **à la sédentarité, mais aussi à des préoccupations croissantes concernant la santé des consommateurs.**

<sup>1</sup> Artisans Gourmands, "L'ascension du marché du snacking", <https://www.artisans-gourmands.fr/project/lascension-du-marche-du-snacking/#:~:text=Pour%20la%20premi%C3%A8re%20fois%2C%20la,domicile%20sur%20une%20semaine%20classique>.

<sup>2</sup> Vitagora, 06/02/2023, "Marche du snacking : opportunités et innovations", <https://www.vitagora.com/blog/2023/marche-du-snacking-opportunités-innovations/>.

<sup>3</sup> Agro Média, 30/04/2019, "Le snacking poursuit son ascension", <https://www.agro-media.fr/analyse/le-snacking-en-pleine-ascension-33088.html/>.



Pendant ce temps, de l'autre côté de l'Atlantique, les Américains, experts en malbouffe, se retrouvent eux aussi tiraillés entre leur amour pour la junk food et la quête d'un mode de vie plus sain<sup>4</sup>. Avec des **produits bruts sous-exploités, des modèles industriels standardisés et des fast-foods omniprésents**, le marché de l'agroalimentaire commence à arriver à bout de souffle.

C'est de ce constat qu'est né Picadeli en 2009. L'idée ? **Révolutionner l'industrie du fast-food en proposant une alternative nutritive, savoureuse et pratique.** Picadeli s'est donné pour mission de rendre l'alimentation saine accessible, fraîche, et surtout appétissante pour tous.

Picadeli, c'est un **concept de bar à salades digitalisé**, accessible dans les grandes surfaces et boutiques partenaires. La marque offre une expérience de salade à emporter en libre-service, où chaque client compose sa propre salade avec une sélection d'ingrédients frais, sains et gourmands, à un prix défiant toute concurrence par rapport aux classiques repas de snacking. Parce que manger sain, c'est facile et fun !



<sup>4</sup> Vitagora, 12/09/2016 "USA : les comportements alimentaires changent, l'offre doit suivre", <https://www.vitagora.com/blog/2016/usa-changement-comportements-alimentaires/>

## 2. L'ADN DE PICADELI

Picadeli s'efforce de populariser une **restauration rapide, accessible et séduisante** auprès du grand public, en se reposant sur trois valeurs clés parce que nous voulons placer la bar(re) haute :

### APPÉTISSANT

L'aventure Picadeli, c'est avant tout une exigence de sélection pour une large gamme de produits frais, qualitatifs et complets d'un point de vue nutritionnel. **Sa mission ? Proposer au consommateur de composer une salade saine et savoureuse selon ses envies et préférences, et offrir un monde où fast-food ne rime pas avec junk food. Preuve de cet engagement, le Nutri-Score moyen des salades est de B**, parce qu'équilibre nutritionnel peut rimer avec plaisir, évidemment ! Et pour la sélection de légumes crus, les options françaises sont privilégiées, en fonction de la saison.

### DURABILITÉ & RESPONSABILITÉ

On aime la planète autant que les salades ! La nourriture représente 30% des émissions mondiales de dioxyde de carbone, aucune habitude alimentaire ne devrait porter atteinte à une production responsable et durable. Picadeli s'engage à réduire son empreinte écologique en privilégiant des **produits de qualité, traçables et sûrs**, tout en soutenant une offre variée incluant des options végans et végétariennes, pour répondre aux attentes d'un mode de vie plus durable. Mais pourquoi s'arrêter là ? Même les emballages jouent le jeu : ils sont **conçus à partir de matériaux recyclables et durables**, parce qu'une salade éco-responsable mérite un écrin tout aussi engagé.

Et pour aller encore plus loin : **pas de viande rouge ou de porc au menu**, en raison de leur bilan carbone peu satisfaisant.

Ensemble, réinventons nos assiettes pour un avenir plus vert et responsable !

### RAPIDITÉ & ABORDABLE

Le temps et le porte-monnaie sont précieux, on le sait bien ! Ainsi, l'équipe Picadeli cherche un peu plus chaque jour à rendre accessible le snacking sain et rapide, tout en cassant les codes de la restauration rapide. Une offre présente dans **plus de 2000 points de vente dans le monde et plus de 400 magasins de proximité en France** (Franprix, Système U, Casino, Auchan...). Rien que ça !

### 3. LA SOLUTION : DÉMOCRATISER L'ALIMENTATION SAIN

Chez Picadeli, toute l'équipe est convaincue que les nouvelles technologies révolutionnent le secteur du fast-food ! C'est pourquoi une expérience de restauration rapide a été conçue, alliant garnitures gourmandes, simplicité de composition, service rapide, et engagement 100% éco-responsable.

Ainsi, Picadeli n'incite pas au gaspillage des ressources de notre belle planète Terre. Tous les produits s'inscrivent dans une **démarche éthique, respectueuse des enjeux humains et écologiques**, tout en offrant une grande diversité adaptée à tous les régimes alimentaires. Une offre complète qui s'adapte aux tendances de consommation, se différenciant ainsi de ses concurrents.

Ce qui fait aussi la force de la marque, c'est son affection à faciliter le quotidien de ses clients. Contrairement à d'autres solutions de fast-food où les temps d'attente peuvent être prolongés, Picadeli propose aux consommateurs de préparer à leur manière des salades composées à emporter en **libre-service**.

*Picadeli ose le dire... sa solution est la plus fiable du monde !*

ICI VOTRE  
BAR À SALADES

Pour garantir une qualité et quantité nécessaire des ingrédients, ces derniers sont conservés grâce à des logiciels et matériaux intelligents intégrés au bar. La solution « The Arctic » en est le principal acteur, certifiant ainsi une expérience alimentaire fraîche et savoureuse.

Picadeli c'est un moyen de restauration rapide unique, fusionnant le plaisir des papilles, préservation de l'environnement et tout cela en un rien de temps et d'argent.

**Picadeli**<sup>®</sup>



# 4. COMPOSEZ, SAVOUREZ, RECOMMENCEZ : L'ART DE LA FRAÎCHEUR SIGNÉ PICADELI

Implanté chez Monoprix, Carrefour Market ou encore Franprix, le concept est celui d'un comptoir modulable, garni de produits frais pour composer sa salade en libre-service. Inspirant non ? Et ce n'est pas tout ! **Grâce à un système de renseignement par QR-codes sur les caractéristiques produits, les allergènes, DLC** mais également sur les valeurs nutritives, les gourmands savent ce qu'ils consomment.

On vous raconte pas de salades... la transparence, c'est du sérieux !

Côté ingrédients, il y en a pour tous les goûts ! Tomates séchées, billes de mozzarella, pois chiches à la libanaise ou préparation de falafels ... le tout agrémenté d'un choix varié de sauces, de condiments et de toppings ! La liste est longue et pleine de saveurs, avec de quoi ravir toutes les papilles.

Pour ce qui est du prix, pas de chichi, il faut compter **1,79 € pour 100 g de préparation (prix conseillé)**, ce qui reste abordable pour un snacking disponible en grande surface et prenant en compte un régime végétarien ainsi que végétariens. Une large palette de possibilités, d'assemblages et de textures pour un plat singulier.



## 5. UNE TECHNOLOGIE AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION SAINNE

Chez Picadeli, la technologie n'est pas un gadget. Elle est au cœur du modèle, au service d'un objectif simple : **garantir fraîcheur, disponibilité et performance, tout en rendant l'alimentation saine plus accessible.**

### THE ARCTIC : UN BAR À SALADE INTELLIGENT ET SÉCURISÉ

Avec son comptoir réfrigéré The Arctic, Picadeli a redéfini les standards du libre-service alimentaire !

Pensé comme un véritable outil de précision, The Arctic garantit :

- une conservation optimale grâce à un flux d'air lent et un stockage froid intégré
- un remplissage rapide et sécurisé
- des étiquettes digitales dynamiques
- une traçabilité complète via QR code
- un pilotage connecté au cloud

Chaque ingrédient est suivi en temps réel, assurant fraîcheur, sécurité alimentaire et conformité.

Côté hygiène, le concept ARC Safety établit une nouvelle norme :

- hottes vitrées protectrices,
- distributeur de gel hydroalcoolique,
- couverts suspendus évitant tout contact des poignées avec les aliments,
- alarmes de température et de conformité.

Une technologie invisible pour le consommateur, mais déterminante pour la qualité.



**Picadeli**<sup>®</sup>

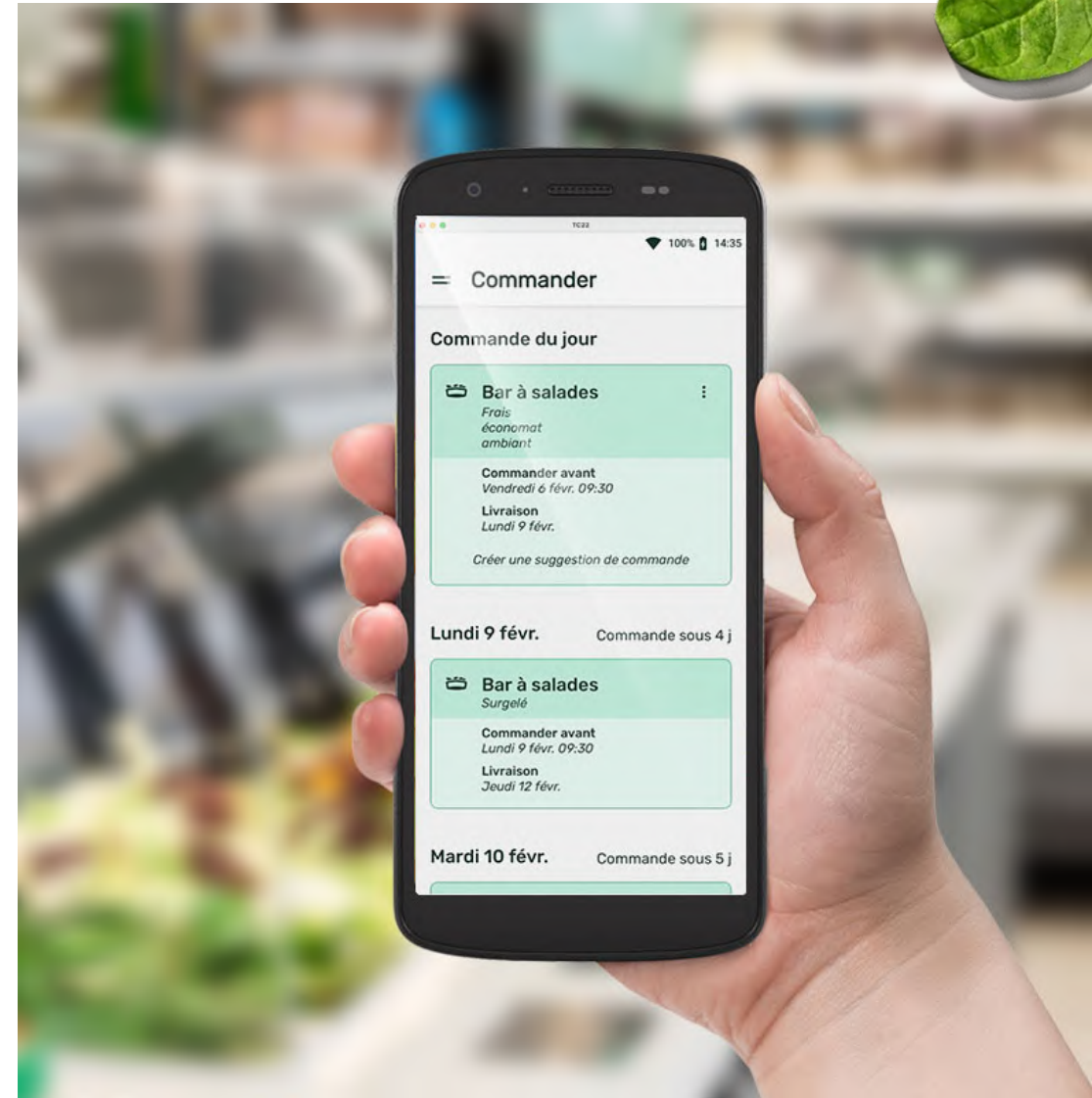
# ARC PLATFORM : L'INTELLIGENCE PRÉDICTIVE AU SERVICE DES PARTENAIRES

Au-delà du comptoir, Picadeli a développé ARC Platform, une solution logicielle connectée qui pilote la performance des bars à salades en temps réel.

La plateforme analyse en **continu l'état des stocks, l'historique des ventes, les jours fériés, la saisonnalité ou encore les prévisions météo** afin d'anticiper les besoins avec précision. Les recommandations de commande sont générées automatiquement grâce à des modèles prédictifs alimentés par l'intelligence artificielle.

En quelques clics, les équipes peuvent valider des volumes optimisés, ajustés à la réalité du point de vente.

L'objectif de ce dispositif : réduire le gaspillage, sécuriser la disponibilité des produits et simplifier le quotidien des équipes en magasin. La technologie devient ainsi un outil d'aide à la décision, discret mais stratégique, au service de la rentabilité et de la fraîcheur.



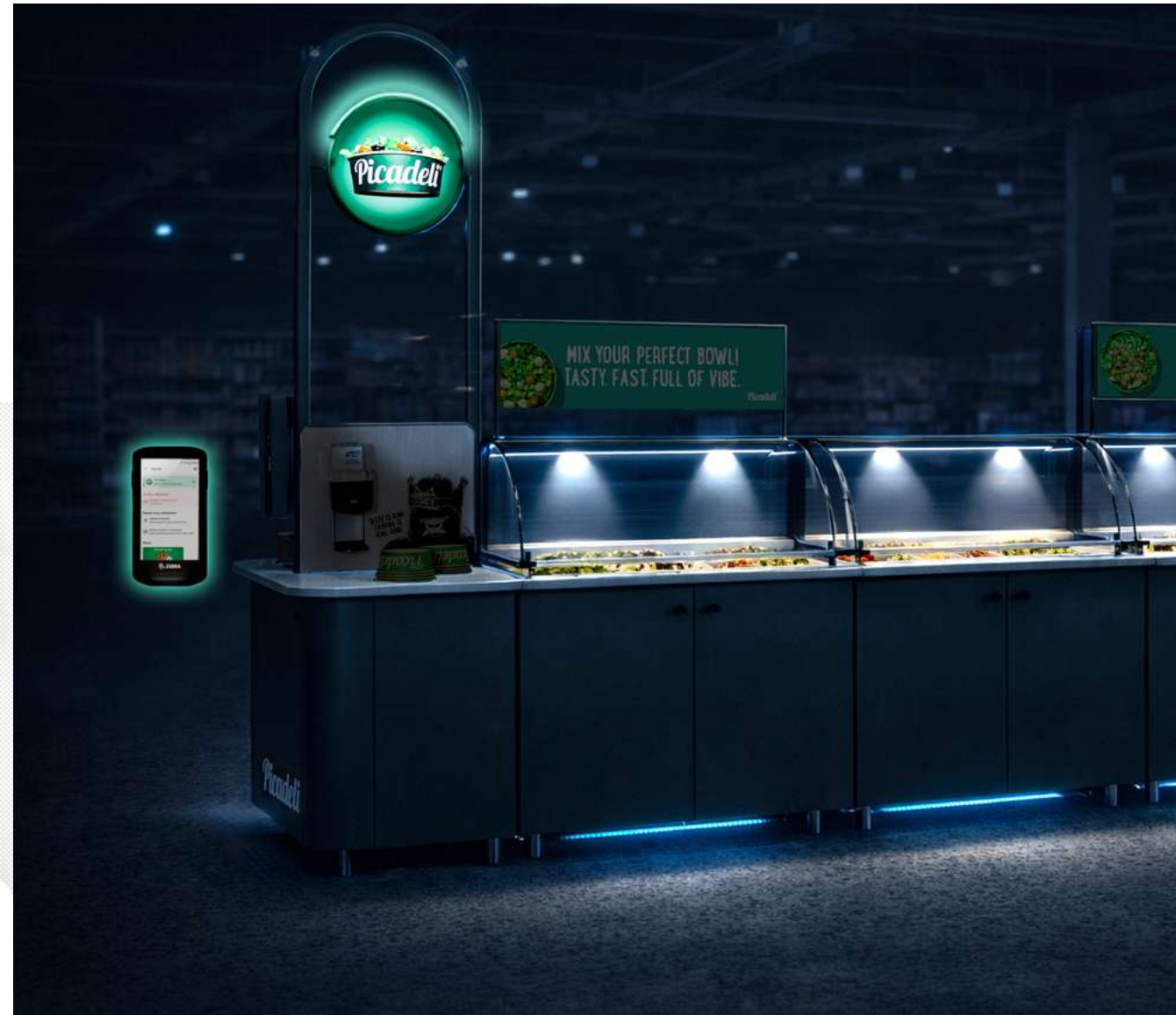
**Picadeli®**

## ARC VISION : QUAND L'IA SURVEILLE LE REMPLISSAGE EN TEMPS RÉEL

Avec ARC Vision, Picadeli franchit une nouvelle étape dans l'automatisation intelligente de ses bars à salades.

Déployée en phase pilote au Monoprix Lafayette à Paris en 2025, puis étendue à plus de 30 magasins début 2026, cette innovation repose sur un **système de caméras intégrées au comptoir**, couplé à un logiciel embarqué et à une intelligence artificielle **capable d'analyser le niveau de remplissage des bacs à chaque fermeture de la hotte**.

Le fonctionnement a été conçu pour être totalement conforme au RGPD. Les images sont déclenchées uniquement lorsque la hotte est refermée, sans captation en présence de clients ou de collaborateurs, et aucune donnée identifiable n'est conservée. La technologie observe les ingrédients, jamais les personnes.



**Picadeli**<sup>®</sup>

Les informations collectées sont ensuite **transmises au cloud Picadeli** et intégrées aux outils de gestion existants. Les équipes peuvent ainsi visualiser instantanément les zones à réapprovisionner. Concrètement, ARC Vision permet d'éviter les bacs à moitié vides, de limiter les ventes manquées et d'assurer une disponibilité constante tout au long de la journée. Pour le consommateur, cela signifie des ingrédients toujours frais et un bar irréprochable. Pour le distributeur, une meilleure performance commerciale et une organisation optimisée.



### **Une food tech pensée pour la performance durable**

En combinant The Arctic, ARC Platform et ARC Vision, Picadeli construit un écosystème technologique complet :

- qualité produit garantie
- gestion prédictive
- réduction du gaspillage
- optimisation des ventes
- efficacité opérationnelle

La technologie devient ainsi un levier stratégique au service de trois priorités :

1. la fraîcheur
2. la rentabilité des partenaires
3. la démocratisation d'une alimentation saine à grande échelle

Picadeli ne se contente pas de digitaliser le snacking : elle cherche à construire le fast-food de demain, plus intelligent, plus durable, et résolument tourné vers l'avenir.

**Picadeli**<sup>®</sup>

## 6. UNE VISION DURABLE ET HIGH-TECH POUR LE FUTUR DU SNACKING

Ces dernières années, les rapports du GIEC n'ont cessé de mettre en lumière l'ampleur du réchauffement climatique et la gravité de ses impacts. Pour les acteurs de l'industrie alimentaire, cela signifie innover pour proposer des solutions plus fraîches, nourrissantes et préservant les ressources de notre planète. Chez Picadeli, ces enjeux ne sont pas des obstacles, mais des motivations pour repenser la restauration rapide autour de deux piliers majeurs : l'éco-responsabilité et l'innovation technologique.

### UNE AMBITION ÉCO-RESPONSABLE POUR LA PLANÈTE

Picadeli s'engage à réduire son empreinte écologique à travers des actions concrètes :

- Réduction du gaspillage alimentaire, grâce à une gestion optimisée des ingrédients
- Diminution significative de l'utilisation de plastique au profit de matériaux recyclables
- Réduction d'émission mondiale de CO2 d'un déjeuner standard
- Adoption du label « Climate Food Print »
- Membre du groupe « GreenFood », Picadeli collabore avec des fermes engagées dans des pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement

### UNE TECHNOLOGIE DE POINTE POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Picadeli se distingue par sa technologie de pointe

- Service de maintenance et automatisation du bar pour les processus de consommation
- Une analyse fine des préférences clients via le système cloud « Picadeli Cloud », pour proposer des choix toujours adaptés
- Membre du label « Taste Guarantee »



**Picadeli**<sup>®</sup>

## 7. LE RAPPORT VEGOCRACY

Les rapports Vegocracy publiés par Picadeli ces dernières années mettent en lumière **les défis environnementaux et sanitaires liés à nos habitudes alimentaires**. En tant que véritable solutionneur de problèmes, Picadeli s'engage à provoquer et accompagner le changement vers une alimentation plus durable et saine. Chaque année, Picadeli mène une étude auprès de **11 000 participants dans sept pays** : Belgique, France, Finlande, Allemagne, Suède, Royaume-Uni et Etats-Unis.

Ce compte-rendu met en perspective l'accessibilité de la nourriture dite "saine" et l'impact quotidien sur les ménages. Une **enquête internationale** qui se base sur l'étude des habitudes alimentaires. C'est ainsi que la philosophie alimentaire Picadeli se positionne avec une offre combinant saveur des produits, **respect de la santé et du climat**.

Une source d'inspiration pour le marché de la restauration rapide, un guide pratique pour d'autres dans le but d'aboutir à un renouvellement significatif dans les systèmes alimentaires. Les carottes sont cuites ? Détrompez-vous, à chaque problème, sa solution ! En somme, les rapports Vegocracy de Picadeli visent à inspirer et guider les acteurs de l'industrie alimentaire, ainsi que les consommateurs, vers des choix plus sains et durables, contribuant ainsi à un changement positif pour notre santé et celle de notre planète.



[EN SAVOIR PLUS](#)

**Picadeli**<sup>®</sup>

# VEGOCRACY 2026 : ENTRE INTENTION DE MIEUX MANGER ET RÉALITÉ DU QUOTIDIEN

L'édition 2026 du rapport Vegocracy met en évidence un paradoxe persistant : **les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'importance d'une alimentation saine, mais se heurtent encore à des contraintes très concrètes, notamment l'accès, le prix et le manque de temps.**

À l'échelle internationale comme en France, ces contraintes conduisent de nombreux consommateurs à adopter des « raccourcis alimentaires », en remplaçant parfois un repas équilibré par des alternatives rapides ou énergétiques.

## CHIFFRES CLÉS LE RAPPORT VEGOCRACY 2026

### MONDE

- **14 % des personnes interrogées déclarent sauter le déjeuner** lorsqu'aucune option saine, rapide et abordable n'est disponible à proximité.
- 79 % affirment qu'ils mangeraient davantage de fruits et légumes si ces options étaient plus accessibles dans leur quotidien.
- 86 % déclarent qu'ils augmenteraient leur consommation de fruits et légumes s'ils en ressentaient immédiatement les bénéfices.
- La génération Z apparaît particulièrement concernée, avec **31 % des 18-29 ans qui remplacent régulièrement leur déjeuner par des produits de substitution** lorsque l'offre saine fait défaut.

### FRANCE

- **44 % des Français déclarent ne pas avoir accès à une offre saine et abordable près de leur lieu de travail** ou d'études.
- 83 % souhaitent davantage d'alternatives fraîches et rapides en supermarché.
- **35 % indiquent ne pas consommer les 400 g quotidiens de fruits et légumes** recommandés faute de moyens.
- 69 % s'inquiètent de l'impact de leur alimentation sur leur santé.

Ces résultats confirment que le principal frein à une alimentation plus saine n'est pas la motivation des consommateurs, mais l'accessibilité réelle à des options fraîches, rapides et abordables dans le quotidien.

**Picadeli**<sup>®</sup>

## 8. L'HISTOIRE DE PICADELI

Fondée en 2009 sous le nom de bar à salades Pick&Mix en Suède, Picadeli s'est rapidement imposée comme l'une des solutions de restauration rapide saine et durable. La marque s'est distinguée par son approche innovante axée sur la digitalisation de ses bars, une offre abordable, une simplicité d'exploitation, et centrée sur une approche engageante avec des ingrédients gourmands.

Dès sa création, l'objectif de Picadeli était de révolutionner le secteur en créant une offre pensée pour **déconstruire l'idée de restauration rapide**. Avec une équipe de professionnels partageant un attrait commun pour la **technologie alimentaire**, Picadeli a conçu une **offre intégralement personnalisable**, adaptée aux attentes spécifiques de chacun de nos clients.



*« Nous espérons développer, dans les années à venir, une qualité d'offre égale à celle d'aujourd'hui, tout en promettant une expérience multisensorielle. Le succès Picadeli amène à déployer le concept sur d'autres formats de magasins et à travers les différents marchés mondiaux. Internationaliser notre activité est une ambition. »*

**David Bicheron,**  
Directeur Général de Picadeli France

Dix ans après, la marque continue d'innover en développant des solutions qui respectent, protègent et encouragent à adopter une démarche écoresponsable. **Picadeli ne se limite pas à être un fast-food sain : l'entreprise incarne et popularise une nouvelle vision de la restauration rapide**. Depuis la création de l'antenne Picadeli France en 2017 basée à Marseille, c'est plus de 400 comptoirs de bar à salades high-tech qui ont vu le jour dans l'hexagone.

**Picadeli®**

# BIOGRAPHIE DE DAVID BICHERON

CO-FONDATEUR – CEO @PICADELI FRANCE BELUX

David Bicheron est le Directeur Général de Picadeli France. Depuis son arrivée chez Picadeli en 2017, David incarne une vision moderne du leadership dans l'agroalimentaire, combinant pragmatisme opérationnel et ambition pour un avenir plus responsable.

Avant de rejoindre Picadeli, il a occupé des postes clés chez Danone et Coca-Cola, où il a su développer son expertise en stratégie de croissance, gestion opérationnelle et innovation.

Sous sa direction, Picadeli France a intensifié ses efforts pour rendre l'alimentation saine accessible à un public plus large, tout en répondant aux enjeux environnementaux grâce à des solutions innovantes, comme l'utilisation de capteurs IoT pour optimiser la gestion des stocks et des produits frais. Il s'attache également à renforcer l'engagement de l'entreprise envers la durabilité, à travers des initiatives telles que le rapport Vegocracy, qui sensibilise à l'impact des choix alimentaires sur le climat et la santé.



## 9. CHIFFRES CLÉS

**2000**

Bars à salades sur 12 marchés à travers l'Europe et les États-Unis

**17**

Ans d'expérience dans la Fast Food Future

**50**

Millions de salades vendues chaque année

**+850**

Salariés dans le monde

**40**

Employés en France

**130 MI**

Vente annuelle quantifiable à l'international

**100 MI**

De combinaisons possibles de salades avec 6 catégories d'ingrédients

**1.79€**

Est le prix conseillé pour 100g de préparation

**90%**

De l'assortiment est composé de produits végétariens et 70% de produits végans

### LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION RAPIDE

- Aujourd'hui, 57% des Français fréquentent au moins une fois dans la semaine (week-end inclus) un lieu de type snacking<sup>5</sup>
- En moyenne, le coût d'une formule snacking via la restauration rapide est de 8.80 €<sup>6</sup>
- 44 % des Français sont prêts à payer plus cher des produits locaux et 45 % disent prioriser des produits plus durables malgré l'inflation<sup>7</sup>
- La moitié des Français commandent occasionnellement leur repas en ligne ou par la méthode click&collect<sup>8</sup>
- Le chiffre d'affaires réalisé par les 150 leaders du secteur de la restauration rapide en 2023 s'élève à 19,5 milliards d'euros en France<sup>9</sup>

<sup>5</sup> Eureden Foodservice, "Le Snacking en France", <http://content.daucyfoodservice.com/barometre-le-snacking-en-france>

<sup>6</sup> Picadeli, "Index du Prix du Déjeuner", septembre 2024, <https://www.picadeli.fr/fr/indice-des-prix-du-dejeuner>

<sup>7</sup> Tendence Hotellerie, avril 2022, "Etude Deliverect - livraison" <https://www.tendancehotellerie.fr/articles-brevets/communiqu-de-presse/17432-article/etude-deliverect-livraison-62-des-francais-pensent-que-les-restaurants-ne-sont-pas-transparents-sur-leurs-engagements-rse>

<sup>8</sup> Vitagora, février 2023, "Marché du Snacking : opportunités et innovations", <https://www.vitagora.com/blog/2023/marche-du-snacking-opportunités-innovations/>

<sup>9</sup> France Snacking, juin 2024, "Le Snacking en 2024, 5 tendances pour se démarquer" <https://www.snacking.fr/actualites/actualites/7007-Le-snacking-en-2024-5-tendances-pour-se-demarquer-CDS24-bettersnacking/>

## 10. PICADELI AUJOURD'HUI ET DEMAIN

Picadeli ne se positionne pas comme une alternative marginale au fast-food traditionnel. L'entreprise revendique une transformation du modèle lui-même. Un fast-food où la technologie garantit la fraîcheur. Un fast-food où la performance économique soutient la transition environnementale. Un fast-food où manger sain devient un réflexe, et non une exception. La vision de Picadeli repose sur une conviction simple : le futur du snacking sera à la fois high-tech, végétal et responsable. Aujourd'hui, avec plus de **2 000 bars à salades déployés à l'international et des ventes annuelles dépassant les 130 millions d'euros**, Picadeli démontre que ce modèle est viable, scalable et attractif.

Demain, l'ambition est d'accélérer ce mouvement : poursuivre l'innovation technologique, renforcer l'offre végétale, optimiser l'empreinte environnementale et étendre le réseau en France comme à l'international.

L'histoire ne fait que commencer. Pour Picadeli, le fast-food de demain ne sera pas une alternative. Il deviendra la norme.

### Demain :

- Maintenir un niveau de performance constant en matière de qualité/saveur/apparence et sélection des produits
- Encourager le grand public à consommer des fruits et légumes de saison
- Déploiement de **1000 nouveaux bars à salades en France** d'ici à 2027
- Expansion des phases de recrutements lié à la croissance globale de l'entreprise et au développement de ses activités
- Recrutement de professionnels spécialisés en finance, ressources humaines, marketing, chaîne d'approvisionnement et technologie



Picadeli®



[WWW.PICADELI.FR](http://WWW.PICADELI.FR)



*Picadeli*<sup>®</sup>