



La cantine connectée Carot' lève 2 millions d'euros et s'implante dans de nouvelles villes

- **Une ambition forte : devenir leader des cantines connectées d'ici 2025**
 - De nouveaux contrats signés en Ile-de-France
- **Une implantation imminente dans d'autres villes de France**
 - Plusieurs recrutements prévus sur 2023
- **#FoodTech #FutureOfWork #MarqueEmployeur #QVT**

Lyon, le 4 avril 2023 - La startup Carot', qui évolue sur le marché des cantines connectées depuis plus de 3 ans, annonce une levée de fonds de 2 millions d'euros auprès d'Angelor, Kreaxi et de Business Angels français. Grâce à Carot', les salariés ont accès sur leur lieu de travail à des repas gourmands et équilibrés élaborés par des traiteurs et restaurateurs locaux à un prix très accessible. Carot' se définit comme un "Food Court de bureau". Ce premier tour de table va permettre à l'entreprise lyonnaise de se déployer dans de nouvelles villes et notamment en Ile-de-France où elle a déjà signé ses premiers contrats, de proposer de nouveaux services aux entreprises et de poursuivre ses innovations technologiques. Avec une croissance à 3 chiffres chaque année, la startup ambitionne de devenir leader du marché.

+30% de ventes grâce au récent pivot opéré par la startup foodtech

Dans ce secteur en pleine croissance, Carot' défend une approche innovante. *"Nous avons passé trois années à observer les attentes des consommateurs, explique Pierre-Yves Coeurdevey, le CEO de Carot'. D'un côté, nos clients souhaitaient plus diversité et de renouvellement dans les plats ce qui était compliqué à offrir en produisant tout nous-même. D'un autre côté, nous rencontrions de nombreux traiteurs et restaurateurs qui cherchaient de nouveaux marchés suite à la crise du Covid."*

Fort de cette analyse, Carot' est passée, fin 2022, d'un modèle où tous les repas étaient produits dans ses propres cuisines à un modèle de sous-traitance auprès des meilleurs traiteurs et restaurateurs locaux. Ce pivot basé sur des collaborations exclusives a permis à l'entreprise de booster ses ventes de plus de 30% à périmètre égal. L'entreprise est en mesure d'offrir plus de

diversité et de variété *“Tel un Food-Court de bureau, Carot’ contente tous les convives d’une même entreprise peu importe les envies ou les régimes alimentaires de chacun. Tout le monde peut s’asseoir à une même table avec le repas qui lui correspond. C’est un vrai vecteur de convivialité au bureau.”* précise Pierre-Yves Coeurdevey. *A cela s’ajoute le côté surprise d’un Food-Court où l’on y vient aussi pour découvrir de nouveaux restaurateurs ou de nouvelles cuisines”* précise Coline Casini. L’entreprise propose aussi bien des repas simples et réconfortants que des repas plus élaborés, des plats du monde, des plats végétariens, des bowls, des salades... Tous les repas sont cuisinés à proximité des sites livrés. *“Nous remportons de nombreux marchés grâce à la qualité des produits que nous proposons et que nous faisons systématiquement déguster lors de nos rendez-vous”* précise le dirigeant.

Une alternative moins coûteuse qu’un restaurant d’entreprise classique

Carot’ se présente comme une alternative aux cantines traditionnelles avec une solution moins coûteuse pour l’employeur et beaucoup plus simple à mettre en place. *“C’est une transition logique pour les entreprises qui abandonnent de plus en plus les cantines classiques devenues trop coûteuses à l’heure du télétravail mais qui ne souhaitent pas renoncer à proposer un service de restauration sur-place à leurs collaborateurs, vecteur de convivialité.”* explique Pierre-Yves Coeurdevey soulignant néanmoins ne pas être en concurrence directe avec les acteurs de la restauration collective mais travailler avec eux en bonne intelligence. *“Les acteurs de la restauration collective nous recommandent sur certains projets pour notre approche qualitative, locale et notre expertise technologique. Notre solution vient parfois compléter leur offre sur des sites que nous opérons conjointement,* poursuit le CEO.

Carot’ s’adresse également aux entreprises qui n’ont pas la surface financière ni l’espace nécessaire pour mettre en place un restaurant d’entreprise mais qui recherchent un service de restauration plus pratique et plus convivial que la livraison de repas.

La cantine connectée Carot’ redonne du pouvoir d’achat aux salariés

Au-delà de la praticité et de la convivialité générée par la solution, Carot’ redonne du pouvoir d’achat aux salariés. *“Les titres restaurant dont le montant est rarement supérieur à 9€ ne permettent plus de déjeuner convenablement. Le collaborateur doit systématiquement rajouter de sa poche”* détaille le CEO. Avec Carot’, les collaborateurs déjeunent chaque jour un repas complet et équilibré avec des plats vendus en moyenne 5,50€ et des formules complètes à 7€.

Un engagement environnemental et sociétal fort

Carot’ active de nombreux leviers pour rayonner positivement sur son écosystème. L’entreprise vient par exemple d’investir massivement sur son parc de frigo connecté pour éradiquer la technologie RFID jugée polluante au profit d’une technologie à la pesée plus neutre. La startup lance également des frigos solidaires, implantés sur des zones de précarité et dans lesquels les repas sont proposés à petit prix. Enfin, la startup sélectionne uniquement des partenaires qui laissent la part belle aux produits frais, locaux et de saison en privilégiant une cuisine de proximité *“pour préserver le goût et réduire notre empreinte carbone”* précise Coline Casini avant d’ajouter que ce modèle sera dupliqué dans toutes les villes où Carot’ va s’implanter.

Une solution au service de la convivialité et du bien-être en entreprise

En permettant aux équipes de bien manger à un prix accessible, Carot' s'impose comme un acteur clé de la convivialité et du bien-être au travail. *“De quoi renforcer l’attractivité de la marque employeur de nos clients, dans un contexte où le recrutement et la fidélisation des talents est un enjeu majeur”* souligne le dirigeant qui souhaite *“réveiller l’entreprise”* à l’heure des enjeux liés au Future Of Work. *“Le titre restaurant n’est plus perçu comme un avantage par le collaborateur mais comme un acquis social. Même si nous sommes conscients du budget important que ceux-ci représentent pour l’employeur, le collaborateur attend aujourd’hui que son entreprise aille encore plus loin”* conclut le dirigeant.

Une levée de fonds, 3 objectifs, une ambition : devenir leader des cantines connectées d’ici 2025

Ce premier tour de table va permettre à l’équipe Carot' d'accélérer sur 3 objectifs :

- Se déployer dans de nouvelles villes et notamment en Ile-de-France où la startup a déjà signé ses premiers contrats.
- Proposer de nouveaux services aux entreprises en développant de nouvelles verticales en lien avec la food et la convivialité.
- Poursuivre ses investissements en R&D pour développer des technologies innovantes qui répondent aux enjeux sociétaux et environnementaux tout en servant l’expérience utilisateur.

Afin de répondre à ces enjeux, Carot' prévoit un plan de recrutement ambitieux sur 2023 pour consolider ses équipes techniques, marketing et commerciales.

À propos de Carot'

Carot' est une startup créée en 2019 par Pierre-Yves Coeurdevey et Coline Casini, deux passionnés de food qui se sont rencontrés sur les bancs de leur école de commerce Skema à Sophia-Antipolis. Pierre-Yves Coeurdevey a fait ses armes chez Michel et Augustin pendant près de 6 ans puis chez Panzani. Après quelques années dans le commerce, Coline Casini s’est réorientée en cuisine et en pâtisserie au sein de l’institut Ferrandi puis a fait ses classes en France, au Luxembourg et aux Etats-Unis. Ensemble, ils ont lancé Carot' : une cantine connectée nouvelle génération qui propose des repas variés, gourmands et équilibrés issus des meilleurs traiteurs et restaurateurs locaux. Les premiers frigo connectés Carot' ont été commercialisés en 2019 à Lyon. Des dizaines d’entreprises font confiance à Carot', de la petite entreprise aux groupes de plusieurs milliers de personnes, à l’instar du Crédit Agricole, de GL Event ou encore de la Société Générale.

Plus d’informations : <https://www.linkedin.com/company/carot/> ou hello@carot.fr