

TROPHÉE DE L'INNOVATION NUMÉRIQUE

Le compagnon du boulanger lauréat

Les distributeurs de baguettes fraîches d'Elodys viennent de décrocher le trophée de l'innovation numérique. Jean-Pierre Ferrante, président de la société, peut aujourd'hui imaginer un développement à l'international.

« **N**ous ne sommes pas de jeunes scouts de l'industrie mais, en créant cette start-up, nous nous sommes lancés dans une sacrée aventure technique, numérique, industrielle et surtout humaine. Nous sommes partis de zéro et, en 2015, Elodys affichera un chiffre d'affaires de 2 millions d'euros. » Jean-Pierre Ferrante, président d'Elodys, ne cache pas sa fierté en recevant des mains de Gilles Coumont, président d'Avista, le trophée de l'innovation numérique à l'occasion de la Semaine nationale de la performance commerciale organisée par les Dirigeants commerciaux de France.

La société Elodys, basée à Void-Vacon en Meuse, s'est lancée en 2012 dans la construction et la diffusion de distributeurs de baguettes fraîches, d'abord sur le marché lorrain et français et depuis peu à l'export. Ces machines au design soigné permettent d'obtenir du pain frais cuit à la minute. La performance – et elle est de taille – est de proposer un pain d'une qualité équivalente à celle des produits sortant du fournil d'un artisan-boulangier. Sa tech-



nologie d'avant-garde numérique permet d'installer ces machines n'importe où. « *Le Compagnon du boulanger (dédié au monde de la boulangerie artisanale) et le Kiosque à baguettes (dédié aux baguettes précuites surgelées notamment pour le marché à l'international) peuvent être installés en ville comme en sec-*



teur rural. Il suffit juste d'une prise 220V pour être connecté au réseau», explique Jean-Pierre Ferrante.

Les machines sont équipées d'une antenne roaming « internationale » qui leur permet une connexion autonome. Depuis son Mac ou son PC mais aussi depuis son smartphone, l'exploitant peut ainsi suivre instantanément ses machines et gérer l'exploitation en temps réel avec une garantie totale de sécurisation et de protection des

données et des accès. Cette autonomie numérique offre aussi la possibilité de régler sa baguette par carte bleue dans toute l'Europe. En deux ans, Elodys a déjà installé 60 machines dont 30 en Lorraine. « *Notre objectif est aujourd'hui de fabriquer 250 machines par an. Et nous ouvrons cette année une porte vers l'international, plus précisément à Washington avec l'installation d'un kiosque à baguettes»,* conclut M. Ferrante. +

Céline Lutz