

TOULOUSE

Les Rencontres « intelligentes » du FCSI France

Pour ses premières « Rencontres » de l'année qui se déroulaient dans la Ville rose, le FCSI France a mis une bonne dose d'intelligence artificielle au cœur des échanges.



Les premières « Rencontres 2025 » du FCSI France se déroulaient dans la ville rose que les participants ont pu découvrir le vendredi matin avant de repartir grâce à un jeu de pistes gastronomique dans les rues de la ville.

Avec un programme chargé mais convivial et des intervenants de qualité, le FCSI France entendait se démarquer à l'occasion de ces nouvelles « Rencontres 2025 » au cours desquelles consultants et fabricants ont pu s'informer, débattre mais aussi se détendre grâce aux surprises que les organisateurs avaient préparées (notamment un jeu de piste gastronomique dans les rues de Toulouse !). Le rendez-vous a démarré avec une visite de **Locacuisines**, spécialiste français de la location de cuisines provisoires transportables ainsi que du matériel professionnel, de la courte à la longue durée. Son président, **Philippe Béato**, accompagné par ses équipes, ont reçu les bureaux d'études sur le site

de Lespinasse pour leur présenter les dernières innovations de l'entreprise, notamment le nouveau site internet Mylocacuisines.fr.

IA conversationnelle et générative

L'après-midi a donc été consacré à l'IA, thème central de l'événement, avec une intervention passionnante d'**Alexandre Arlin**, consultant et formateur en IA, qui a démarré sa présentation en rappelant quelques chiffres : il faut 1 620 jours à Facebook pour toucher 100 millions d'utilisateurs alors qu'il n'en faut que 60 à ChatGpt ! En 2025, on compte plus de 300 millions d'utilisateurs d'IA générative, un chiffre qui devrait atteindre 700 millions

à l'horizon 2030.

Il a ensuite rappelé tout ce que l'IA générative est capable de faire en s'appuyant sur des exemples concrets. « *L'IA est un outil et doit le rester* » a-t-il dit, « *la question n'est pas ce que l'IA va faire pour nous, ni ce qu'elle va faire de nous, mais ce que nous allons faire avec l'IA* ». Une parfaite introduction pour aborder la question du prompt ou l'art de poser les bonnes questions à un LLM (Large Language Model ou modèle d'apprentissage automatique capable de comprendre et générer des textes). Alexandre Arlin a rappelé que c'est la qualité du prompt qui détermine la qualité de la réponse et que les meilleurs prompts viennent des experts dans leur domaine. L'IA générative répond toujours de manière plausible et non logique. « *Il faut donc TOUJOURS se méfier de la réponse, surtout si on l'utilise sur un sujet d'actualité, récent !* ». Le conférencier a aussi abordé les enjeux philosophiques, éthiques et sociaux appliqués aux entreprises et organisations.

IA générative et prédictive

Tayeba Chaudary, co-fondatrice de **Fullsoon**, a ensuite pris le relais pour présenter sa solution centrée sur l'intelligence artificielle prédictive au service de la restauration. Elle a rappelé les différences entre IA générative, Computer vision – qui analyse les images pour détecter des objets, des comportements

ou des anomalies – et l'IA prédictive qui analyse des données historiques et en temps réel pour prédire la demande. C'est ce que fait Fullsoon pour adapter les stocks, optimiser les effectifs et réduire les pertes. « *Nous travaillons en amont ce qui permet d'anticiper la production d'une cuisine, passer des commandes justes et au bon moment pour éviter ruptures et pertes* » a-t-elle expliqué. Complémentaire de la *Computer Vision* capable d'identifier les plats jetés dans des poubelles intelligentes (Kikleo, NoWW, Orbisk...) ou un type de vaisselle pour adapter le meilleur programme de lavage (Flow Line d'Hobart), un aliment pour adapter son temps de cuisson dans le cadre d'une recette (Unox, Rational), Fullsoon collecte des données (logiciel métiers + Données extérieures type météo, événements culturels ou sportifs à proximité etc.) pour éviter de générer des déchets et produire les justes quantités. « *Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas* » a-t-elle expliqué, l'entreprise ayant identifié qu'en restauration commerciale Fullsoon permettait de réduire le gaspillage d'environ 1/3 en supprimant le surstockage et les achats inutiles. La solution permet aussi de gagner 3 points de marge en moyenne et 20 heures de travail grâce à l'automatisation des tâches. Et pour vraiment conclure cette fois, on vous jure que ce compte rendu n'a pas été généré avec de l'IA... ● **NELLY RIOUX**

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

La journée avait été introduite par les deux nouveaux co-présidents, **Sylvain Caussignac** (HCS Restauration et Restauration Conseil) et **Nicolas Sadmi** (Alma Consulting), qui ont exposé leurs ambitions pour le mandat qui leur a été confié. Leur objectif est de positionner l'association sur tous les sujets qui contribuent à la défense et à la reconnaissance de leur métier. La formation des futurs consultants en fait partie et pour conclure la journée de travail, ils avaient invité deux étudiants de l'**ISTHIA**, accompagnés par leurs professeurs **Anne-Claire Yemsi Paillisse** et **Moufida Touihri**. Richard Loock et Anaïs Simon, respectivement en Master1

et Master2 (MIRC), ont défendu avec passion leur cursus. Les deux co-présidents ont également présenté les rendez-vous à venir (Rencontres à Besançon en septembre, présence sur Host à Milan avec FCSI EAME et poursuite des Tables ouvertes en visio avec de nouveaux thèmes fédérateurs). Quant aux nouveaux adhérents, ils ont été accueillis avec faste lors de la soirée sur le Roof-top du Mama Shelter toulousain : Aplicit, Arcométal, BWT et Locacuisines pour le collège fabricant, Sandra Gross (Alma Consulting), Pierre Manternach (Pimant), Bertrand Lorin (Eres Conseil) et Laurent Pellegrin (IR2C) pour le collège Consultant.



© N.RIOUX

Les deux nouveaux co-présidents, Sylvain Caussignac (HCS Restauration et Restauration Conseil) et Nicolas Sadmi (Alma Consulting), ont exposé dans la bonne humeur leurs ambitions pour le mandat qui leur a été confié.

winterhalter®

**Concentrez votre énergie
sur vos talents !**

NOUS NOUS OCCUPONS DE VOTRE VAISSELLE.



Grâce à notre **solution complète de lavage - traitement d'eau, osmoseur, lave-vaisselle connecté, produits lessiviels spécifiques** - concentrez votre énergie sur vos talents et faites des économies de temps et d'argent !

Découvrez notre gamme de produits lessiviels pour un résultat de lavage optimal et une hygiène parfaite.



Plus d'infos sur www.winterhalter.fr

