



## Terres De Cuisine optimise sa gestion de flotte avec la télématique et la géolocalisation de SuiviDeFlotte

Terres De Cuisine, entreprise régionale spécialisée dans la restauration collective, utilise l'outil de SuiviDeFlotte pour optimiser sa gestion des livraisons. Terres De Cuisine a adopté une plateforme intégrée qui permet un suivi en temps réel de ses véhicules de livraison, mais également l'optimisation de toute la gestion de flotte.

### Les engagements durables d'un acteur de la filière alimentaire

Fondée il y a 52 ans, Terres De Cuisine est un acteur engagé du secteur de la restauration collective, produisant et livrant quelques 38 000 repas par jour à des institutions, écoles et collectivités, et à des particuliers à domicile, sur des bassins régionaux disséminés en PACA et en Occitanie, autour de Alès, Romans sur Isère, Manosque, Six-Fours et Rognonas.

A la tête d'une flotte de près de 100 véhicules, comprenant principalement des véhicules frigorifiques légers (VL) Renault et Peugeot, possédés en propre, Terres De Cuisine a réalisé il y deux ans, la nécessité de s'équiper en télématique. L'enjeu était d'optimiser ses opérations logistiques, et de contrôler ses trajets et ses dépenses, pour répondre à une demande croissante.

Acteur de la filière alimentaire, affichant son engagement auprès des producteurs agricoles locaux et sa lutte contre le gaspillage alimentaire, Terres De Cuisine se devait d'accorder ce surcroît d'attention à ses transports. Florian Gomez, responsable de la flotte automobile de Terres De Cuisine, explique : « *Nous avions besoin d'une organisation plus structurée pour gérer notre flotte. Après étude, nous avons opté pour une solution de télématique qui répondait à tous nos besoins, à la fois géolocalisation et gestion de flotte.* »

### SuiviDeFlotte, du 2-en-1

Grâce à cette nouvelle technologie, Terres De Cuisine bénéficie désormais d'une visibilité en temps réel sur ses opérations de livraison. Les fonctionnalités de géolocalisation permettent en effet aux responsables de site, de suivre en temps réel les déplacements des véhicules, d'optimiser les itinéraires et de réagir rapidement aux imprévus.

La plateforme logicielle intègre aussi des fonctionnalités de maintenance prédictive, permettant de planifier de manière proactive les entretiens, contrôles techniques et réparations, réduisant ainsi les temps d'immobilisation des véhicules.

« *L'outil nous est apparu dans son ensemble très ergonomique et riche de fonctions* », explique Florian Gomez. « *C'est un 2-en-1, apportant des fonctions de géolocalisation et de gestion de flottes, qui fournit*

*un support précieux pour le pilotage de l'activité. L'outil est visuel et facile à comprendre. L'ensemble des fonctions est utilisé non seulement par moi, gestionnaire de flottes mais également par tous les référents de chaque site. »*

SuiviDeFlotte est devenu un incontournable de gestion. Il permet de centraliser les factures de carburant. L'intégration des cartes de carburant associées aux véhicules, permet d'automatiser les calculs des coûts. L'interconnexion avec le système ANTAI apporte un sérieux gain de temps lors des amendes, et la procédure de dénonciation du conducteur responsable, sans compter les éventuelles contestations à faire si des amendes sont envoyées par erreur.

Enfin, l'écoconduite est une fonction significative pour le pilotage des comportements de conduite.

*« Nous sommes très satisfaits des résultats tangibles que nous avons obtenus jusqu'à présent », déclare Florian Gomez. « Non seulement nous avons amélioré l'efficacité de nos opérations, mais nous avons également renforcé la sécurité de nos conducteurs et réduit notre empreinte environnementale en optimisant nos trajets de livraison. »*

## A propos de Terres De Cuisine.

En 1972, Stéphane Bonamy fonde la société de restauration collective Provence Plats à Rognonas (13), initialement dédiée à la confection et la livraison de repas aux restaurants scolaires du territoire avignonnais. L'entreprise se développe autour de collaborateurs passionnés et acquiert progressivement une dimension régionale sur les secteurs de la petite enfance, de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé.

Une génération plus tard, en 2009, sa fille Florence Bonamy reprend le flambeau de l'entreprise familiale. Elle est rejointe en 2013 par Jérôme Parnisari. Animés par une vision partagée des enjeux environnementaux et éthiques de notre époque, ils impulsent un nouveau rayonnement à l'entreprise à travers une nouvelle identité qui voit le jour en 2017 : Terres De Cuisine. Les écoliers d'hier sont devenus les parents d'aujourd'hui : de génération en génération, Terres De Cuisine accompagne les convives de nos territoires et anime l'économie locale depuis plus de 45 ans.