

Paris, le 15 octobre 2020

**COMMUNIQUE DE PRESSE**

**La Blue Factory, l'incubateur de ESCP soutient CB+ :  
la startup qui permet le zero périmé en magasins**

A l'occasion de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, CB+ propose aux distributeurs de les aider à atteindre le « Zéro périmés en rayon », et appelle les consommateurs à faire un geste pour la planète et pour leur portefeuille en achetant les produits en dates courtes.

CB+, startup de la FoodTech et de l'ESS souhaite relever le défi du gaspillage alimentaire et travaille depuis début 2019 sur ce projet. Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3e plus gros émetteurs de gaz à effet de serre. L'une des causes principales est la péremption des produits car ce contrôle n'est pas digitalisé.

Grâce à sa solution digitale innovante - DLC Memo, une application évolutive et « plug & play » - CB+ séduit un à un les magasins et distributeurs pour les accompagner dans l'optimisation du suivi des dates de péremption. Depuis le début de l'année, CB+ accompagne une cinquantaine de magasins chez Casino, Monoprix, Carrefour, Intermarché, Biocoop, et d'autres encore pour permettre aux employés

- de réduire de 30% le gaspillage en magasin (appelé « démarque casse » dans le vocabulaire de la distribution)
- de gagner du temps lors des contrôles
- d'atteindre le "zéro périmé" en rayon. En effet, l'application très simple d'utilisation détecte les produits en dates courtes et propose, grâce à de l'Intelligence artificielle, un système d'alerte pour les mettre en promotions dans des zones « Anti-Gaspi » ou en dons aux associations. DLC Memo permet donc d'identifier en amont les produits qui risquent d'être jetés et ainsi d'anticiper pour mieux les écouler ou pour valoriser les invendus.

A l'occasion du 16 octobre 2020, Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, CB+ encourage les consommateurs sur ses réseaux sociaux à acheter les produits alimentaires proches de leur date de péremption, souvent repérables par des étiquettes promotionnelles jaunes ou oranges, et parfois mis en avant dans des zones « Anti-Gaspi » dans leurs magasins. En faisant des économies, ils participent à la réduction du gaspillage alimentaire mais également chaque jour à atteindre l'objectif du développement durable 12.3 fixé par les Nations Unies en 2015 : réduire de moitié le volume de déchets alimentaires par habitant aussi bien au niveau de la distribution que de la consommation d'ici 2030.

Pour accompagner sa forte croissance, CB+ est incubée par la Blue Factory ESCP, qu'elle a intégrée en septembre 2020. « La Blue Factory nous permet d'accélérer et de structurer notre croissance, en

bénéficiant de son écosystème d'experts. Nous sommes heureux de côtoyer chaque jour des entrepreneurs passionnés ! » **Nicolas Arias, Secrétaire Général et co-fondateur de CB+ (Alumni ESCP Promo 2014).**

« Nous avons tout de suite été convaincu par la démarche d'innovation des fondateurs de CB+ qui développent leur solution à partir d'une réelle expertise terrain. Ils changent le quotidien des équipes et des consommateurs avec une vision et un engagement de long terme." **Maëva Tordo, Directrice de la Blue Factory ;**

CB+ est signataire du Pacte sur les Dates de Consommation initié par Too Good To Go en janvier 2020. Celui-ci comprend 10 engagements ambitieux, concrets et mesurables, portant sur la gestion et la compréhension des dates de consommation pour réduire le gaspillage alimentaire qui leur est dû. CB+ accompagne notamment les distributeurs dans l'engagement 3 du Pacte : Tester en magasin la mise en place de rayons « Anti-Gaspi », mais aussi dans l'engagement 7, sur l'intégration des dates de consommation dans la codification produit.

#### **Contacts presse :**

##### **ESCP**

Maud Autrechy  
[mautrechy@escp.eu](mailto:mautrechy@escp.eu)  
+33 (1) 49 23 22 24

##### **CB+**

Mathilde Héroin  
[mathilde.heroïn@cb-plus.eu](mailto:mathilde.heroïn@cb-plus.eu)  
+33 (6) 61 16 06 20

##### **Agence de Relations médias Open2Europe**

Laure de Linares  
[l.delinares@open2europe.com](mailto:l.delinares@open2europe.com)  
+33 (1) 55 02 27 99  
+33 (6) 78 26 34 02

#### **À PROPOS DE CB+**

Créée en Mai 2019, CB+ est une startup de la FoodTech qui s'est donnée pour mission de réduire drastiquement le gaspillage alimentaire dans la grande distribution grâce à des solutions digitales rupturistes de traçabilité produits.

Son premier produit : DLC Memo, une application innovante plug&play d'aide à la gestion des dates de péremption qui a pu être déployée dans une cinquantaine de magasins en France chez Casino, Monoprix, Carrefour, Intermarché et Biocoop. Elle permet, entre autres, aux équipes de réduire la démarque casse du magasin jusqu'à 30% ; de gagner du temps et d'atteindre le "zéro périmé" en rayon.

Au-delà de son métier d'éditeur de logiciels, CB + ambitionne de révolutionner la traçabilité produits grâce à des solutions d'enrichissement de codes-barres (d'où le nom de « CB+ => Codes-Barres enrichis »). Sa vision réside dans le fait que la date de péremption d'un produit, ainsi que son numéro de lot, doivent se trouver dans son code-barres ou son QR code, comme c'est le cas pour les

médicaments en Europe depuis 2011. CB+ est soutenue par BPI France, Agropole, GS1, Fondation SAP, Makesense, Blue Factory ESCP, Wilco et Devoteam.

Plus d'informations sur [www.cb-plus.eu](http://www.cb-plus.eu) ; [https://twitter.com/we\\_are\\_cb\\_plus](https://twitter.com/we_are_cb_plus) ; <https://fr.linkedin.com/company/cb-plus>

## **À PROPOS DE ESCP BUSINESS SCHOOL**

Fondée en 1819, ESCP Business School a fait le choix d'enseigner un leadership responsable, ouvert sur le monde et basé sur le multiculturalisme européen. Nos campus de Berlin, Londres, Madrid, Paris, Turin et Varsovie sont des tremplins qui permettent aux étudiants d'appréhender cette approche européenne du management.

Plusieurs générations d'entrepreneurs et de dirigeants ont ainsi été formées selon la conviction que le monde des affaires peut nourrir la société de manière positive.

Cette conviction et nos valeurs : excellence, singularité, créativité et pluralité, guident au quotidien notre mission et s'expriment au travers d'une vision pédagogique qui les rassemble.

ESCP accueille chaque année 5000 étudiants et 5000 cadres-dirigeants de 100 nationalités différentes. Sa force réside dans ses nombreux programmes de formations en management général et spécialisé : Bachelor, Master, MBA, Executive MBA, Doctorat-PhD et formation continue qui tous intègrent une expérience multi-campus.

It all starts here.

Site Internet : [www.escp.eu](http://www.escp.eu) / suivez-vous sur Twitter : @ESCP\_BS