

Témoignage Client

Sage Intacct nourrit le succès de Cultures Food

Acteur majeur de l'activité traiteur en France, Cultures Food choisit le nouveau logiciel financier de Sage.

“Nous sommes convaincus depuis toujours de la puissance du digital. Sage Intacct est une nouvelle brique importante de notre SI !”

Pierre Vandeputte,

Président-Directeur Général, Cultures Food



Cultures Food a été créé avec le projet d'une offre respectueuse des produits et des bonnes pratiques de la gastronomie. La digitalisation de ses processus de gestion est venue très tôt libérer la croissance de ses sept marques.



L'intégration de Sage Intacct correspond à une étape du développement de l'entreprise, qui a besoin de piloter à l'affaire mais aussi de consolider les projets et les entités commerciales.



Le retour d'expérience issu des premiers pas avec le logiciel est très positif. L'entreprise apprécie fortement la puissance analytique de Sage Intacct, qui s'appuie sur l'IA pour mieux répondre aux attentes des entreprises en matière de visibilité. Les huit utilisateurs soulignent également la facilité d'intégration dans le système d'information de l'entreprise et l'aisance de la prise en main. La nouvelle recette semble prendre chez Cultures Food !

Sage

Entreprise
Cultures Food

Localisation
Villers-en-Arthies, France

Secteur d'activité
Traiteur événementiel

Solution
Sage Intacct



À propos de Cultures Food

Cultures Food fédère sept marques pour offrir un service complet et diversifié de traiteur événementiel. La société s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers.



“En vingt ans, nous avons beaucoup grandi. Ma fierté est que nous sommes restés fidèles à nos racines paysannes.”

Pierre Vandeputte,
Président-Directeur Général, Cultures Food

Proposer une offre traiteur de tradition

Cultures Food est une société de traiteurs, dont l'activité s'articule autour de quatre métiers : la gestion d'événements professionnels sur-mesure, la gestion d'événements privés, la livraison de repas et la commercialisation de sites de réception en Île-de-France.

L'entreprise fédère sept marques, chacune avec ses spécificités et son positionnement. Elles ont en commun une approche artisanale de la qualité, animée par des professionnels du fait maison, dont un Meilleur Ouvrier de France et une championne du monde de pâtisserie.

Né et toujours ancré dans le Vexin, Cultures Food se distingue par un engagement RSE à 360°. L'approvisionnement local, dont 3 hectares de potagers possédés en propre, le respect des produits, le traitement vertueux des déchets et l'inclusion de personnes éloignées de l'emploi font partie des aspects remarquables de l'entreprise, certifiée ISO 20121 pour sa gestion événementielle durable.

Figurer dans le top 5 français

Figurant parmi les cinq premiers acteurs français, Cultures Food a été fondé et est toujours dirigé par Pierre Vandeputte et son épouse. « Nous avons réalisé un peu plus de 35 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023. Nous employons 180 personnes et organisons de l'ordre de 3 000 événements chaque année ».

Cultures Food est bien sûr impliqué dans les grands événements internationaux organisés dans notre pays. « Nous avons plusieurs prestations cette année dans le cadre du Tour de France et des Jeux Olympiques Paris 2024 », ajoute Pierre Vandeputte. Possédant à Mantes-la-Jolie l'une des plus grosses cuisines centrales de France, l'entreprise est incontournable sur ce type de manifestations.



Une société pionnière dans l'adoption du progrès digital.

Piloter une croissance élevée

Le rythme élevé de développement de Cultures Food, qui a su intégrer le cercle des cinq premiers acteurs en vingt ans, doit beaucoup à l'ambition de Pierre Vandeputte. « Nous avons créé l'entreprise avec l'idée d'apporter des idées nouvelles, dont la qualité et la traçabilité des produits au cœur du projet ».

Les clients, professionnels comme particuliers, ont largement plébiscité cette approche. La gestion de la croissance, forte de 20 % par an, est l'autre pilier de la réussite de Cultures Food. Les marques commerciales fortes disposent chacune de leur propre équipe de vente. Elles partagent les moyens de production, par rationalité économique mais aussi par souci de maîtriser à chaque prestation la fidélité aux valeurs du groupe.

Choisir très tôt de digitaliser la gestion

Pierre Vandeputte regarde la transformation numérique comme un atout pour la stabilité de son entreprise. « Nous avons intégré l'un des tout premiers CRM métiers dédiés à notre activité de traiteur. Depuis longtemps, la gestion de production et la gestion des commandes sont dématérialisées. C'est une façon de bien gérer mais aussi de piloter la traçabilité et le respect de nos principes de qualité ».

Par définition, le métier de traiteur repose sur une forte composante nomade. « Nous disposons aujourd'hui de cinq outils principaux pour couvrir nos processus. Ils sont tous interconnectés et exploités dans le Cloud », précise encore Pierre Vandeputte.

Intégrer Sage Intacct, une évidence pour Cultures Food

La puissance analytique de Sage Intacct est la première raison du choix de l'entreprise. « Le logiciel est vraiment très performant dans l'interprétation des données de gestion. Par exemple, nous apprécions de disposer pour chaque affaire d'indicateurs précis et comparables. Chaque dossier peut ainsi être automatiquement analysé en fonction d'une batterie de critères, dont bien sûr la rentabilité ».

Cultures Food est l'un des tout premiers clients Sage Intacct en France. « Le logiciel est en test depuis janvier 2024. Et nous avons complètement basculé depuis le début du mois d'avril. Eu égard à notre organisation, nous mesurons l'intérêt de sa capacité multicomptes. Les tableaux de bord et le reporting nous offrent une excellente visibilité sur chacun des projets mais construisent aussi par consolidation une idée précise de notre performance globale ».



“Sage Intacct présente le double avantage de la simplicité et de la puissance. C’est très adapté pour une PME en croissance forte.”

Pierre Vandeputte,
Président-Directeur Général, Cultures Food

Apprécier au quotidien une solution totalement transverse

Au sein de Cultures Food, les utilisateurs principaux de Sage Intacct sont les huit comptables et contrôleurs de gestion. « Ils apprécient l’interopérabilité via API avec les outils métiers, pour une vraie transversalité. Le logiciel Sage leur permet de centraliser automatiquement les données de gestion. Ils ont le sentiment de faire mieux leur métier avec Sage Intacct, avec en plus le confort d’une ergonomie moderne. Ils étaient très en attente de la bascule définitive ! ».

Le périmètre couvert par Sage Intacct correspond à la gestion financière de l’entreprise, au sens large. Pierre Vandeputte ajoute : « Un gros plus apporté par Sage Intacct est l’automatisation des comptes fournisseurs. Et côté clients, c’est le potentiel d’accélération du recouvrement qui nous intéresse particulièrement ».

Bénéficier d’un accompagnement attentif et engagé

Pierre Vandeputte connaissait déjà Sage de réputation. Et son équipe avait eu l’occasion dans des vies professionnelles précédentes de prendre en main des solutions du portefeuille. « Sage Intacct est un logiciel simple et pragmatique, conforme à l’idée que chacun avait des valeurs de la marque. Ce qui nous bluffe avec cet outil, c’est en plus son extrême modernité, perceptible à travers la navigation mais aussi via la contribution de l’intelligence artificielle à la puissance de son analyse prédictive ».

Cultures Food n’ignore pas que les premiers pas avec un logiciel en phase de lancement demandent une vigilance renforcée. « Bien que totalement en ligne, Sage Intacct nous est mis en main dans le cadre d’un accompagnement attentif de Sage. Des consultants se sont déplacés en nos locaux. Nous nous sentons bien pris en charge », conclut le PDG de Cultures Food.



© Sage 2024 Tout droit réservé. Société par Actions Simplifiée
au capital de 6 750 000 € - Siège social : 10 place de Belgique,
92250 La Garenne Colombes - 313 966 129 RCS Nanterre - Les
informations contenues dans ce document peuvent faire
l'objet de modifications sans notification préalable.

Témoignage réalisé en mai 2024.