

Les informations de l'écosystème à retenir ce 12 mars 2019

Chaque jour, retrouvez dans notre article EnBref les informations de l'écosystème entrepreneurial et de l'innovation à côté desquelles il ne fallait pas passer.

Temps de lecture : minute

12 mars 2019

Dataiku s'allie à Deloitte pour accompagner les entreprises vers l'IA à grande échelle

L'expertise en intelligence artificielle de [Deloitte France](#) se renforce grâce à un partenariat avec le spécialiste de la science de la donnée [Dataiku](#). La startup favorise la collaboration entre spécialistes de la donnée (data scientists, data engineers et analysts) pour que ces derniers puissent explorer et développer leurs propres solutions en intégrant les utilisateurs finaux. Ainsi, plus de 25 projets en incubation dans le cadre du programme intraprenariat conduit par Deloitte bénéficieront de plus de 400 solutions d'IA, codéveloppées avec l'écosystème Tech et les clients de Dataiku. " *Les capacités de collaboration et d'industrialisation de la technologie Dataiku nous permettent de capitaliser sur l'ensemble des missions que nous réalisons et de focaliser nos investissements R&D dans l'IA sur les cas d'usage les plus pertinents pour nos clients. Grâce à Dataiku, nous intégrons l'ensemble des disciplines de l'IA, y compris les plus avancées* ", indique Grégory Abisoror, associé responsable des services technologies et risques des données de Deloitte.

Amazon lance Alexa Developer Rewards en France

En France, les concepteurs et conceptrices de logiciel pourront désormais profiter du programme d'Amazon. Dans quelque 23 pays, celui-ci a déjà permis à d'autres développeurs de bénéficier de millions de dollars pour leurs Skills éligibles dans le programme - notamment dans les domaines de l'enseignement et de l'éducation, de l'alimentation et de la gastronomie, des jeux et de la productivité... Mais surtout, pour leurs Skills suscitant le plus d'engagements de la part des clients. Chaque mois, grâce à Alexa Developer Rewards, Amazon récompense en effet des développeurs pour leurs compétences. Des rétributions qui leur permettent d'améliorer leurs Skills ou même d'en concevoir de nouveaux, afin de les rendre disponibles dans plusieurs pays. Le programme permet également d'obtenir des crédits AWS pour créer et héberger les Skills Alexa gratuitement.

Leroymerlin.fr référence Modibam

La création de meubles sur mesure et en ligne grâce au configurateur 3D de Modibam est désormais disponible sur le site internet Leroymerlin.fr. Il est possible de passer commande auprès des showrooms des magasins suivants : Leroy Merlin à Daumesnil (Paris 12), L'appart à Batignolles (Paris 17) et à Montigny-lès-Cormeilles (Val d'Oise). Au fil de la conception, la plateforme affiche le prix en temps réel et permet de solliciter un conseiller via un chat pour des questions, des recommandations ou même pour qu'il prenne le projet en main, et ce à distance. Ce partenariat permet ainsi de générer automatiquement un ordre de fabrication pour chaque commande, sans intermédiaire.

FoodChéri offre des plats végétariens tous les mardis

FoodChéri, dont la carte est composée à 50% de plats végétariens, proposent aux rétifs (et aux autres) de tester ses recettes. Pour ce faire, la foodtech a imaginé l'opération des " mardis veggies " et offre à ses clients, chaque mardi, entre 300 et 500 plats végétariens pour le déjeuner. La nourriture est livrée à domicile ou au bureau pour encourager les populations urbaines à passer à l'alimentation végétale. En misant sur le goût, FoodChéri veut convaincre des bienfaits de ladite alimentation pour la santé des êtres humains et pour l'avenir de planète.

" Nous considérons que les acteurs de la FoodTech doivent être en première ligne pour accompagner la transition alimentaire, c'est pourquoi les plats végétariens représentent déjà 50% de notre carte. En évoquant la nécessité de passer à une alimentation plus végétale pour le bien de notre santé et de la planète, nous mettons également en avant la facilité et le plaisir de cette alimentation en employant un ton léger mais résolument engagé, sans stigmatiser les habitudes de consommation ", explique Patrick Asdaghi, directeur général et cofondateur de FoodChéri.

Article écrit par Ny Ando Randrianarisoa