

Tom Marcheron
Eline Aubril-Madelaine



Communiqué de presse

Le 26 mars 2024

ColdAll, une entreprise innovante dans le domaine des réfrigérateurs, annonce le lancement de son tout premier modèle autonome qui sera présent au concours Lépine 2025. Ce réfrigérateur s'appelle Réfrénome, et c'est un réfrigérateur autonome modifiant l'expérience d'utilisation en automatisant le rangement des aliments, avec une organisation optimale pour les consommateurs. ColdAll s'engage à transformer les foyers avec des solutions plus novatrices qui regroupent confort, efficacité et durabilité.

Description de notre réfrigérateur

Le réfrénome a la capacité de ranger les produits automatiquement dans le réfrigérateur. Cela permet à l'utilisateur d'avoir un meilleur rangement et une meilleure gestion des produits présents dans le réfrigérateur. Ce système aide à réduire l'effort nécessaire pour organiser les produits et de gérer leur conservation de manière optimale. Pour faciliter le contrôle du réfrénome, un écran est présent sur le réfrigérateur pour pouvoir le contrôler et avoir des informations sur celui-ci et son contenu. Une application mobile qui a les mêmes fonctionnalités que l'écran est disponible. Cela permet d'ajouter la possibilité de contrôler le réfrigérateur à distance.

Les atouts du réfrénome

Réfrénome possède plusieurs atouts différents qui permettent de différencier le produit des autres réfrigérateurs qui sont plus ou moins simples. Il permet principalement

d'optimiser le temps de rangement des produits, notamment lorsque l'utilisateur possède beaucoup de produits à ranger dans son réfrigérateur. Le réfrigérateur optimise au maximum le rangement des produits pour gérer au mieux l'espace à l'aide de capteurs et de bras robotiques. Il saisit les produits et les range en fonction de leur type dans des compartiments appropriés. Si les aliments sont fragiles ou difficiles à ranger automatiquement, des zones de rangement manuelles dédiées sont incluses pour ces types de produits. Il range également les produits par catégorie pour permettre à l'utilisateur de s'y retrouver.

Une organisation de base va être proposée à l'utilisateur, mais s'il le souhaite, il peut grâce à l'application du réfrigérateur choisir par lui-même ou ranger chaque catégorie de produits voir même chaque produit s'il le souhaite.

Présentation de réfrénome

Grâce à l'intelligence artificielle, le réfrigérateur peut lire les dates de péremption des produits, suite à cela, il met en évidence les produits à consommer rapidement ce qui permet de réduire considérablement le gaspillage alimentaire dans un monde où le gaspillage est de plus en plus présent. Pour éviter de jeter certains produits, le réfrigérateur peut suggérer des idées de recettes en fonction des aliments présents dans le réfrigérateur, pour éviter de gaspiller ou même pour avoir des idées de plats à cuisiner.

Pour garantir la sécurité de nos utilisateurs, nous avons mis en place des mesures de sécurité et des protocoles de confidentialité pour garantir la protection des données personnelles et les habitudes de consommation des utilisateurs pour leur permettre d'utiliser notre réfrigérateur autonome en toute tranquillité.

Avec des fonctionnalités intuitives et une intégration dans un écosystème domestique intelligent, ce réfrigérateur révolutionne la manière de consommer et de stocker les produits au frais. Pour une maison plus organisée, autonome et connectée, le réfrigérateur autonome est le meilleur choix.

Réfrénome et le Concours Lépine

Présenté au Concours Lépine 2025, le réfrigérateur autonome se distingue par son côté innovant et sa possibilité de transformer les cuisines modernes. Ce concours est une

opportunité unique pour présenter cette invention et pour toucher un large public en présentant l'impact que peut avoir ce réfrigérateur sur la vie au quotidien.

Qui sommes-nous ?

Nous sommes ColdAll une société qui est pionnière dans le développement de solutions innovantes. Nous sommes deux co-fondateurs passionnés par les nouvelles technologies et pour nous c'est important de répondre aux besoins des consommateurs qui évoluent constamment. Nous créons des produits qui visent à simplifier la vie tout en respectant l'environnement. Les recherches et le développement du réfrigérateur autonome que nous vous présentons a mis plusieurs années et aujourd'hui c'est enfin le moment de le commercialiser au grand public.



Nous contacter

120 Rue de l'Exode, 50000, Saint-Lô

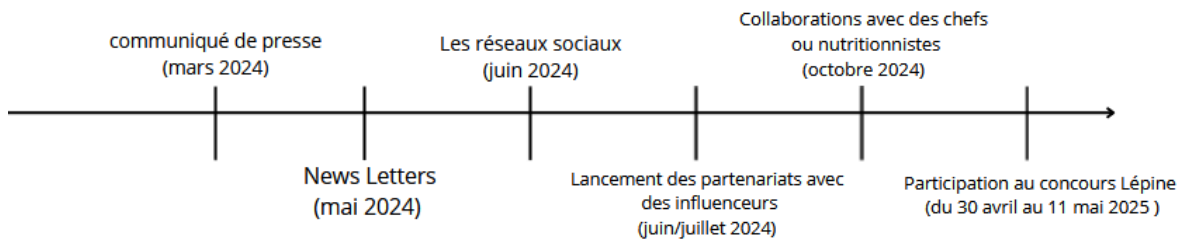
Email : contact@coldall.com

Téléphone : +33(6) 01 23 45 67

Web : www.coldall.com



Planification des actions de communication



1. NewsLetters réguliers :

Nous créons une campagne de newsletters pour informer les abonnées des dernières innovations, des mises à jour du produit, des astuces pour optimiser l'utilisation de leur réfrigérateur, également des conseils pour réduire le gaspillage alimentaire. Le public ciblé touche principalement les jeunes travailleurs, mais également les personnes âgées qui ont pour habitude de consulter de manière régulière leur boîte mail. Cela permet de maintenir un lien direct avec nos clients et de les fidéliser. Ces newsletters nous permettent d'envoyer des offres spéciales aux abonnés, par exemple avant le lancement du produit ou bien lors d'événements comme le Concours Lépine, cela permet de susciter l'anticipation et l'excitation autour de notre produit.

2. Les réseaux sociaux :

À travers des réseaux sociaux tels qu'Instagram, Facebook, Tiktok, visant un public très large en partie les jeunes adultes. Nous cherchons à créer des contenus éducatifs sur le gaspillage alimentaire, la gestion des stocks alimentaires et l'impact positif de la technologie sur la consommation durable. La mise en avant de l'innovation du réfrigérateur autonome, de ses caractéristiques et de son utilisation au quotidien peut être un excellent moyen de capter l'attention d'un public assez large et diversifié. À travers des stories, des publications sponsorisées, des vidéos en direct ou des défis sur TikTok pourraient être utilisés pour engager activement les utilisateurs et pour permettre de créer un véritable buzz autour du produit.

3. Collaboration avec des chefs ou nutritionnistes :

Nous collaborons avec des chefs célèbres, par exemple Thierry Marx, chef étoilé également engagé dans des projets de réduction du gaspillage alimentaire. Sa vision durable et innovante pourrait être en parfaite adéquation avec les valeurs de ColdAll. Également avec Angélique Houlbert, nutritionniste et diététicienne, elle est spécialisée dans la nutrition durable et la réduction du gaspillage alimentaire. Elle pourrait apporter son expertise pour mettre en avant comment le réfrigérateur autonome contribue à une meilleure gestion des aliments et à une alimentation plus saine. En collaborant avec des chefs et nutritionnistes, ColdAll pourrait obtenir

des recommandations sur la gestion optimale des produits alimentaires et donc gagner en crédibilité. Cette communication permet de cibler les personnes étant passionné par la cuisine ou bien les amateurs mais également les consommateurs qui cherchent à adopter un mode de vie plus sain.