

Communiqué de presse

Atos bonifie l'application de gestion de cave Selartag® grâce à l'Intelligence Artificielle générative

L'IA générative réduit de 90% le temps de création des fiches de vins pour les inventaires

Paris, France – 8 avril 2025 – Atos annonce aujourd'hui avoir intégré et déployé une fonctionnalité d'Intelligence Artificielle générative auprès de tous les utilisateurs de la solution de gestion de cave <u>Selartag®</u>, professionnels et particuliers, afin de faciliter la création de fiches de vins pour les inventaires. Conçue en six mois avec Amazon Bedrock, cette fonctionnalité réduit de 90% le temps de création d'une fiche et augmente le taux de complétude des données renseignées de 88% en moyenne, contre 53% avant l'introduction de l'IA. Elle améliore la qualité de la base de données de l'application Selartag®, disponible sur PC ou smartphone, en vérifiant les orthographes et les variantes d'écriture qui occasionnent des erreurs d'inventaire et elle élimine les doublons, permettant aux sommeliers de réduire leurs tâches administratives au profit de leur cœur de métier.

Ce projet est lauréat du 'Challenge GenAI' organisé par AWS et Atos à l'attention de leurs clients communs afin de stimuler l'innovation et l'intégration de l'IA générative à de réels cas d'usage. Selartag® souhaitait en effet faire gagner du temps aux sommeliers, en simplifiant la recherche et la saisie d'informations, et améliorer la précision des données lors de la mise à jour des catalogues de cave.

Jusqu'à présent, une intervention manuelle était nécessaire pour associer une bouteille à une fiche de vin dans la base de données de l'application Selartag®. L'utilisateur effectuait une recherche et dans le cas d'un vin encore non référencé, il lui fallait compter entre trois et cinq minutes pour remplir les champs obligatoires d'un formulaire détaillant les caractéristiques de la bouteille. Tous les autres champs optionnels étaient presque systématiquement non renseignés malgré leur intérêt.

Aujourd'hui, grâce à l'IA déployée dans Selartag®, il suffit de prendre une photo de l'étiquette de la bouteille et de cliquer pour préremplir la fiche. La reconnaissance d'image par l'IA automatise la saisie des données. Sept secondes de chargement sont nécessaires pour créer la fiche d'identité d'une bouteille dans l'application Selartag®, avec toutes ses caractéristiques : appellation, domaine, millésime, couleur, type de vin, pays et région, descriptif, recommandation d'accord mets-vins, date d'apogée, température de service, degré d'alcool et cépages. S'il le souhaite, l'utilisateur peut prendre la main, corriger ou compléter la fiche, mais le temps de renseignement ne dépassera pas les trente secondes par bouteille en moyenne.

Six mois séparent l'idée de ce cas d'usage alimenté par l'IA générative de son déploiement sur l'application Selartag® et son utilisation par tous les clients. Atos s'est appuyé sur <u>Amazon Bedrock</u>, un service géré d'AWS proposant un vaste choix de modèles de fondation conçus par de grands acteurs de l'IA pour créer des applications d'IA générative responsables, garantissant la sécurité et la confidentialité des données.

Hervé Lemaire, Fondateur et Président de Selartag®, a déclaré : « L'IA générative a rejoint Selartag® grâce à l'expertise de nos partenaires Atos et AWS. Elle améliore la qualité et la fiabilité des données des fiches de vins, qui, enrichies et mieux renseignées, apportent une aide précieuse aux sommeliers sur la connaissance exacte de leur stock et participent à la qualité des recommandations dispensées aux clients. Agissant comme un exosquelette, l'IA renforce encore davantage le confort d'utilisation de notre application de gestion de cave ».

Sylvain Barthélemy, Directeur des Opérations et de la Technologie France, Atos, a déclaré : « En 2024, nous avons développé et mis en œuvre l'application de gestion de cave conçue par la société Selartag® avec notre partenaire AWS, hébergeur de la solution sur son cloud sécurisé. Nous continuons d'innover avec le développement et l'intégration d'une IA sur mesure, adaptée aux métiers de la logistique et de la distribution du monde vinicole et aux spécificités des différentes catégories de clients de Selartag® ».

Selartag® est un système de gestion des caves à vin qui repose sur un étiquetage RFID infalsifiable de chaque bouteille et une application accessible par ordinateur ou smartphone. Selartag® permet d'identifier, authentifier et suivre chaque bouteille en cas de sortie du stock, à l'aide d'un lecteur portable ou d'une borne de contrôle à l'entrée de la cave. Les données des étiquettes sont communiquées à l'application Selartag®, qui facilite la localisation des bouteilles et le suivi précis et temps réel des mouvements des bouteilles. Elle réduit drastiquement la durée des inventaires et intègre une fonctionnalité d'IA générative qui automatise et fiabilise la saisie des données par les utilisateurs. La société Selartag®, membre de la WineTech, compte parmi ses clients des vignerons, des logisticiens, des restaurateurs et des particuliers.

À propos d'Atos

Atos est un leader international de la transformation digitale avec environ 78 000 collaborateurs et un chiffre d'affaires annuel d'environ 10 milliards d'euros. Numéro un européen de la cybersécurité, du cloud et des supercalculateurs, le Groupe fournit des solutions intégrées pour tous les secteurs, dans 68 pays. Pionnier des services et produits de décarbonation, Atos s'engage à fournir des solutions numériques sécurisées et décarbonées à ses clients. Atos est une SE (Société Européenne) cotée sur Euronext Paris.

La <u>raison d'être d'Atos</u> est de contribuer à façonner l'espace informationnel. Avec ses compétences et ses services, le Groupe soutient le développement de la connaissance, de l'éducation et de la recherche dans une approche pluriculturelle et contribue au développement de l'excellence scientifique et technologique. Partout dans le monde, Atos permet à ses clients et à ses collaborateurs, et plus généralement au plus grand nombre, de vivre, travailler et progresser durablement et en toute confiance dans l'espace informationnel.

Contact presse