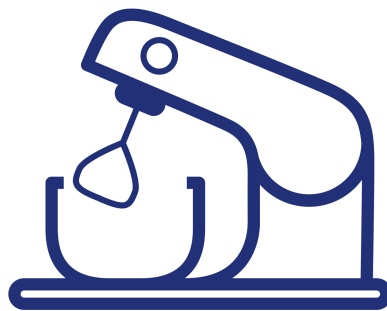


Revue de Presse Made in France

Contact : info@semioconsult.com

ÉLECTROMÉNAGER

Avril 2020 – Octobre 2020



SémioConsult® est un cabinet de conseil spécialisé en stratégie d'entreprise et en stratégie de marque. Fondé par Anne-Flore MAMAN LARRAUFIE (Ph.D.), le cabinet dispose d'une expertise reconnue à l'international et d'une connaissance fine de la stratégie de gestion des marques, en particulier au sein du monde du luxe. L'entreprise est basée à Paris, Vichy, Singapour et Venise.

Spécialisé en gestion d'image de marque et en sociologie de la consommation, SémioConsult propose un accompagnement complet des marques de la définition de leur identité à l'optimisation de l'expérience-client et au déploiement opérationnel des stratégies définies. SémioConsult est aussi expert en gestion de l'identité de marque face à la contrefaçon et en valorisation du Made In France & Made in Italy.

Il compte dans son portefeuille clients de nombreux institutionnels et prestigieuses marques françaises et italiennes, ainsi que des PME et des entrepreneurs et start-ups.

SémioConsult mène également une activité de recherche et de publication d'articles dans des journaux spécialisés dont certains sont disponibles librement.

www.semioconsult.com

PARIS : COVID-19, Consommer autrement, l'électroménager durable lève des fonds !



Written by [Floriane](#). Posted in [INFOS NATIONALES](#)

Soutenir les entreprises françaises et acheter local n'aura jamais eu autant de sens qu'aujourd'hui.

La période inédite que nous traversons aura incontestablement permis de prendre conscience que la France regorge de talents. Des talents qu'il faut encourager pour créer le monde de demain, de l'emploi durable sur nos territoires et de ne plus être dépendant d'une production à l'autre bout du monde !

Il s'agit désormais de préparer « *le monde d'après* » en soutenant l'économie nationale mise à rude épreuve durant cette crise. Selon un sondage Odoxa-Comfluence pour « *Les Echos* » et Radio Classique, 89% des Français sont même prêts à payer plus cher pour acheter des produits locaux et encourager ainsi la relocalisation*.

Il est urgent de revoir notre façon de produire et de consommer ! Depuis sa création en 2017, kippit, entreprise toulousaine d'électroménager made in France et durable, s'est construit sur un nouveau modèle économique inclusif plus vertueux pour proposer des produits français qui respectent les exigences environnementales et sociales.

Parce que kippit est convaincu que chacun peut faire les bons choix en consommant autrement, la marque lance aujourd'hui sa campagne de financement participatif sur Ulule pour son premier produit : une bouilloire multifonction, réparable et durable.

Et pour cause, on dénombre 144 millions de bouilloires au sein de l'Union Européenne avec une durée de vie moyenne de 4,4 ans. Imaginez l'impact positif si nous n'avions plus besoin de les remplacer !

Chaque citoyen a aujourd'hui la possibilité de moins dépendre de la mondialisation en faisant preuve de solidarité et de soutien aux entreprises made in France. Les consommateurs peuvent facilement exprimer leur volonté d'agir pour une consommation française plus éthique et responsable ! fr.ulule.com/kippit-bouilloire-jaren/

Les fondements de kippit :

L'éco-conception au cœur de sa création

Les fondateurs de kippit ont conçu leurs produits sur le principe de durabilité. L'électroménager kippit est fabriqué avec des éléments responsables écologiquement et des technologies qui ont fait la preuve de leur robustesse. La réparabilité est prévue dès la conception. Tous les appareils sont conçus pour être démontables : toutes les pièces sont accessibles afin d'être changées ou réparées.

La mise en place d'ateliers industriels non-délocalisables

Tous les produits sont « *atéliérés* » et non industrialisés. Cette stratégie permet non seulement de diminuer l'empreinte carbone des produits mais aussi de favoriser le développement économique des territoires. kippit souhaite développer dix ateliers répartis en France dans les cinq ans à venir. Pour le premier atelier, kippit s'appuie sur l'YMCA, une entreprise adaptée qui accueille des travailleurs en situation de handicap.

La reconnaissance des compétences à la base de son mode de recrutement

Les recrutements sont ouverts à toutes et tous, personnes valides et/ou en situation de handicap, quel que soit le type de handicap, femmes ou hommes. kippit est convaincue que son succès est et sera produit grâce à la richesse et à la diversité des personnes qui composent son écosystème.

Des produits évolutifs

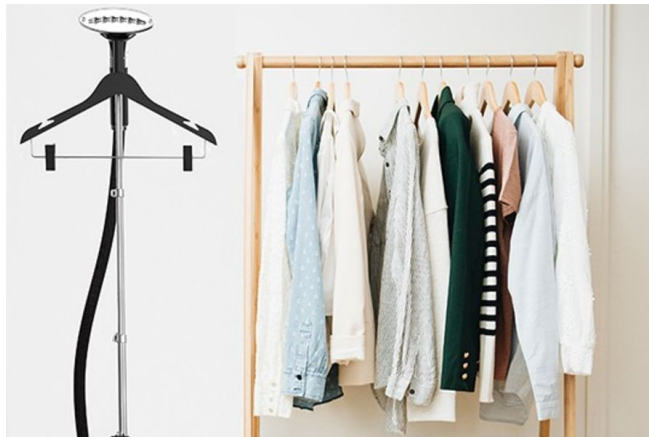
kippit a prévu de mettre à disposition, en open source, les plans de ses appareils, pour permettre de les personnaliser, de les adapter ou de les faire évoluer. La marque a également conçu une interface à la portée de tous : les déficients visuels peuvent ainsi entendre les réglages des produits.

Lien : <http://www.presseagence.fr/lettre-economique-politique-paca/2020/04/22/paris-covid-19-consommer-autrement-lelectromenager-durable-leve-des-fonds/>

SteamOne relocalise la production de ses défroisseurs verticaux de linge en France

RIDHA LOUKIL PUBLIÉ LE 28/04/2020 À 17H35

MADE IN FRANCE Après avoir importé ses défroisseurs verticaux de Chine, SteamOne a choisi d'en relocaliser la production en France. Une façon de se distinguer sur le marché par la valeur et de jouer la carte du Made in France.



Défroisseur vertical de linge de SteamOne© SteamOne

Avec l'avènement du Covid-19 et les perturbations de la chaîne logistique que cela entraîne, le thème de la relocalisation de la production en France revient aux devants des préoccupations industrielles. SteamOne n'a pas attendu cette crise sanitaire pour le faire. Dès 2014, cette PME parisienne de 22 personnes a choisi de relocaliser en France la production de ses défroisseurs verticaux de linge à la vapeur.

Relocalisation à la demande des clients

La société est fondée en 2010 par Olivier et David Gabison, deux professionnels de la mode, pour amener en France un produit qu'ils ont découvert aux Etats-Unis : le Steamer, un défroisseur à la

vapeur de linge qui, par sa facilité d'utilisation, évite au repassage d'être une corvée. " *A la base, nous étions un importateur de produits sur étagère en Asie, rappelle à L'Usine Nouvelle Olivier Gabison, PDG de l'entreprise. Nous nous contentions d'en adapter le design et de les personnaliser pour les vendre à des maisons du prêt à porter. Deux ans plus tard, nous nous sommes diversifiés dans les défroisseurs grand public, plus compacts et moins chers. "*

Le succès est tel que les deux frères ont été amenés à revoir leur modèle. A l'occasion de l'entrée dans le capital du fonds d'investissement CM-CIC en 2013, avec à la clé la levée de 2 millions d'euros, ils ont décidé de créer leurs propres produits et de les faire fabriquer en France. Du moins les défroisseurs verticaux destinés aux professionnels. " *La demande est venue des clients, note Olivier Gabison. Au salon IFA à Berlin en 2013, beaucoup nous demandaient pourquoi ne pas le faire en France et se disaient prêts à payer plus cher si cela apporte une différenciation de valeur. "*

Ce choix stratégique d'être autonome et de réaliser ses propres produits bouleverse le fonctionnement de l'entreprise. " *Le début était très chaotique, confie Olivier Gabison. Nous venons de l'univers du prêt à porter. Nous ne connaissions rien à l'injection plastique, la tuyauterie ou l'électronique. Nous avons dû embaucher un designer et un ingénieur R&D, et passer par le bureau d'études ABMI qui nous a aidés à trouver les prestataires industriels. Nous continuons à apprendre beaucoup de nos partenaires. "*

Succès du Made in France à l'international

Pour la fabrication, SteamOne a commencé par le sous-traitant Variance Technologies à Roche-sur-Yon, en Vendée, avant de passer à deux autres sous-traitants : Goudard Plastiques à Sainte-Sigolaine, dans la Haute-Loire, et Alliansys à Honfleur, dans le Calvados. Le volume de production atteint 50 000 pièces par an.

" *Chaque nouveau produit rencontre du succès, affirme Olivier Gabison. C'est la preuve que le Made in France séduit. C'est une belle carte à l'international qui représente la moitié de nos ventes. Alors que le prix moyen des défroisseurs verticaux est de 150 euros sur le marché, nos produits se vendent autour de 200 euros. Le*

client accepte de payer plus cher la différence en terme de design, finition et qualité par rapports aux produits importés. Mais ce modèle n'est pas applicable aux produits grand public dont le prix moyen sur le marché est de 50 euros. Nous continuons à les importer. "

Lien : <https://www.usinenouvelle.com/article/steamone-relocalise-la-production-de-ses-defroisseurs-verticaux-de-linge-en-france.N958281>

Pour la fête des Mères, gagnez votre robot cuiseur Cook Expert de Magimix !

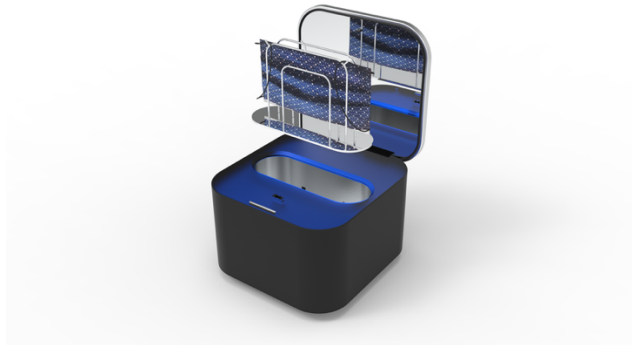
Publié il y a 101 jours

Virgin Radio et Magimix vous font gagner votre robot cuiseur Cook Expert Magimix ! C'est parti !

Qui n'a jamais rêvé d'être un cuistot de compétition ? Qu'on sache cuir des pâtes, faire des papillotes délicieuses, des pommes de terres vapeurs aussi fondante qu'un moelleux... ou qu'on soit, hélas, un cuisinier peu dégourdi, le **Cook Expert** est fait pour vous. Si vous voulez faire le meilleur cadeau lors de la fête des Mères, le Cook Expert est là pour vous. De l'entrée au dessert en passant par le plat de résistance. Réalisez facilement la cuisine du quotidien comme les plats les plus élaborés. Le tout, en toute simplicité. Simple à utiliser, robuste et durable avec son moteur garanti 30 ans et fabriqué en France, le **Cook Expert, le robot Cuiseur Multifonction de Magimix** est d'une valeur de **1200 euros**.

Lien : <https://www.virginradio.fr/pour-la-fete-des-meres-gagnez-votre-robot-cuiseur-cook-expert-de-magimix-a720991.html>

Montpellier : Uvo care, un produit innovant pour désinfecter les objets du quotidien



T. zic prévoit de produire 10 000 Uvo care en 2020. DR

Société, Hérault, Montpellier, Coronavirus

Publié le 16/06/2020 à 05:02 , mis à jour à 08:14

La société montpelliéraine T. zic lance un nouveau produit pour la désinfection des masques et objets du quotidien.

T. zic, une entreprise montpelliéraine spécialisée à l'origine dans le traitement et la purification de l'eau par LED UV (ultraviolet), vient d'annoncer le lancement d'un nouveau produit destiné à la désinfection des masques et objets du quotidien (lunettes, smartphones, clés magnétiques, badges, ciseaux, etc.) : Uvo Care.

La crise sanitaire actuelle a en effet poussé l'équipe à repositionner sa Recherche et développement pour proposer de nouvelles solutions innovantes qui répondent aux besoins liés à la lutte contre la propagation des épidémies, dont le Covid-19. Le déconfinement oblige les chefs d'entreprise à adopter des solutions simples, rapides et efficaces de désinfection pour protéger leurs collaborateurs et leurs clients.

Un produit made in France

La LED UV est une technologie émergente reconnue et efficace pour éliminer en quelques secondes les virus, bactéries et spores de toutes sortes. Après une phase de tests et de validation de quelques semaines, T. zic s'est lancé dans le développement d'un nouveau produit. Uvo Care répond à des niveaux de désinfection inégalée avec une élimination de plus de 99,999 % des virus et bactéries sur masques, y compris Covid-19. Déjà en contact avec des industriels français, T. zic prévoit de produire 10 000 unités en 2020 (soit un chiffre d'affaires de plus de 3 M€) avec une montée en puissance progressive et une accélération en fin d'année, tout en faisant le choix du made in France. Commercialisé directement sur le site dédié www.uvocare.com, le boîtier désinfectant sera aussi distribué par des réseaux spécialisés.

JDM

Lien : <https://www.midilibre.fr/2020/06/16/uvo-care-un-produit-innovant-pour-la-desinfection,8933794.php>

Publié le mercredi 17 juin 2020

Châlons s'offre les premiers appareils à désinfecter les masques

Baptisés Steromask et conçus par la société Ingenica, dix appareils capables de désinfecter les masques chirurgicaux et FFP2 grâce aux rayons UV ont été installés ce lundi à Châlons. Une première en France.



En quelques minutes seulement, l'appareil Steromask permet de désinfecter un masque chirurgical ou FFP2. (© Ingenica)



Moyennant un investissement de 25 000 euros HT, la Ville de Châlons a fait l'acquisition de dix appareils Steromask, désormais installés dans différents lieux stratégiques : la mairie, le centre hospitalier, une maison de santé, un laboratoire d'analyses médicales, un cabinet dentaire ou encore un établissement pour personnes âgées. « C'est une innovation industrielle et technologique qu'on a souhaité accompagner, dixit Benoist Apparu, le maire sortant. Beaucoup de sociétés se sont mises à produire des masques. Ingenica a considéré qu'il était possible de les réutiliser avant de les jeter. » Et pour prolonger la durée de vie des modèles chirurgicaux et FFP2, limitée à quatre heures seulement, cette entreprise nantaise mise sur leur désinfection. « Un terme bien plus adéquat que celui de « stérilisation », remarque Jean-Christophe Perraud, l'un des associés. Habituellement, nous concevons des

process pour les secteurs pétrolier, pharmaceutique ou de la chimie. Mais cette période inédite nous a posé question. Même en envoyant des milliards d'euros à la Chine, on a manqué de masques. On a aussi multiplié les déchets avec le jetable. On s'est donc mobilisé pour chercher des solutions. »

LES UVC, UNE ARME REDOUTABLE CONTRE LES BACTÉRIES ET LES VIRUS

Sans pour autant le remettre en cause, il émet des réserves quant au recyclage traditionnel. « D'une part parce que collecter le matériel professionnel usagé reste très compliqué, d'autre part parce qu'on peut avoir des réticences sur le fait de porter quelque chose élaboré à partir de masques déjà utilisés par d'autres. On est plutôt dans une approche individuelle, qui rend l'utilisateur acteur et responsable du nettoyage de son équipement. » Quelques minutes suffisent pour que le masque, placé dans l'appareil, soit intégralement débarrassé des bactéries, virus et autres micro-organismes douteux. « Le SARS-CoV-2, qui provoque la Covid-19, est d'ailleurs le moins « méchant » des virus qu'on peut éliminer grâce aux rayonnements UVC. Ce sont des germicides capables d'attaquer l'ADN de toutes les particules vivantes. Ce procédé en tant que tel n'est pas nouveau. » En revanche, le concept Steromask est le premier à obtenir un certificat de performance délivré par un laboratoire indépendant. Il est également fabriqué en France, à raison d'une centaine de pièces au mois pour l'instant. « Nous passerons vite à 500 par semaine si besoin. » D'autant que les commandes fleurissent ici et là.

JUSQU'À 32 HEURES CUMULÉES D'UTILISATION POUR LES FFP2

Autre atout non-négligeable : une fois désinfectés, ces masques deviennent des déchets classiques, moins polluants que les déchets médicaux. « Nous n'utilisons pas non plus de produit spécifique. Les lampes à UV peuvent assurer 25 000 cycles. La porte et le four de l'appareil sont en verre et en inox, des matériaux non-périssables. » Tests à l'appui, et puisque les modèles concernés sont jetables à la base, les ingénieurs fixent une limite, non pas sur le nombre de désinfections réalisées, mais sur la durée maximale de port. Soit 32 heures cumulées pour les masques FFP2 et 40 pour les chirurgicaux. Au-delà du contexte actuel, cette technologie pourrait s'imposer comme une précieuse alliée face à d'autres virus et pour les professionnels de santé – chirurgiens ou dentistes, notamment – contraints de changer de masque dès qu'ils le touchent et à chaque nouveau patient.

Sonia Legendre

Lien : <http://www.lhebdoduvendredi.com/article/38055/chalons-soffre-les-premiers-appareils-a-desinfecter-les-masques>

Robot cuiseur Moulinex i-Companion Touch XL



Publié le : 19/06/2020

Le tout nouveau i-Companion Touch XL se pose comme le haut de gamme des robots cuiseurs de Moulinex. Doté d'un écran tactile et de quelques nouvelles fonctionnalités, ce robot atteint le prix record de 1 299,99 €, faisant jeu égal sur ce terrain avec le Thermomix TM6 de Vorwerk. Nous l'avons pris en main avant notre test en laboratoire.



Dernier né de la gamme des robots cuiseurs connectés de Moulinex, le i-Companion Touch XL est commercialisé depuis mars dernier au prix de 1 299,99 €, ce qui le place dans le haut de gamme des robots cuiseurs connectés, aux côtés du [Thermomix TM6 de Vorwerk](#). Il se distingue de son prédécesseur, le [i-Companion XL](#), par son écran devenu tactile, sa connexion wi-fi (et non plus Bluetooth) avec l'application sur smartphone, ainsi que par l'apparition de la fonction « dans mon frigo » (qui propose des recettes en fonction des aliments à disposition dans la cuisine) et de quatre nouveaux programmes automatiques (dessert, sauce, réchauffage et prélavage).

Il s'en éloigne aussi malheureusement par son prix, au moins 300 € plus cher, même si cette fois la balance connectée (pas franchement indispensable) est offerte. Parmi

les autres accessoires fournis, trois lames permettant de râper, hacher et émincer, font de ce robot un véritable multifonction.

On regrette par contre toujours que le grand panier externe, permettant plusieurs cuissons vapeur simultanées, soit prévu en supplément (129,99 €), alors qu'il est compris dans le prix des robots low cost [Monsieur Cuisine Connect](#) de Lidl, [Fagor Connect](#) de Carrefour et [Digicook](#) d'Intermarché.



Le robot de Moulinex est notamment vendu avec des accessoires de découpe et une balance connectée.

PRISE EN MAIN

Nous avons réalisé un risotto et une béchamel avec le i-Companion Touch, et n'avons pas été déçus du résultat. Cette première prise en main a de plus permis de noter plusieurs points positifs :

- Le faible encombrement et le design du robot.
- La variété des recettes (environ 1 300, d'après le vendeur) et leur originalité.
- La recherche de recettes multicritères (en fonction du temps nécessaire, des ingrédients...).
- L'affichage, pour chaque recette, des temps de préparation, de repos, de cuisson au robot et de cuisson complémentaire sur d'autres appareils (four, poêle...) le cas échéant.
- Le peu de bruit produit par l'appareil, même à des vitesses de rotation des lames ou du batteur élevées.
- Le lancement automatique du programme de maintien au chaud une fois la recette terminée.
- La proposition du programme de pré-lavage une fois la cuve vidée.
- Le transvasement aisé de la béchamel et du risotto grâce aux lames et au batteur facilement amovibles.
- Le couplage réussi avec l'application sur smartphone : nous avons ainsi pu suivre l'avancée de la cuisson du risotto depuis une pièce éloignée, mais aussi choisir parmi toute la bibliothèque de recettes depuis le smartphone (ce qui évite d'avoir à rester debout devant le robot pour cette étape), puis envoyer la recette choisie au robot d'un simple clic.



Le risotto a été automatiquement maintenu au chaud par le robot, une fois sa cuisson terminée.

Côté négatif, nous regrettons :

- L'absence de poignée verticale sur la cuve, qui permettrait de déverser plus facilement les préparations, même si la légèreté de la cuve rend l'absence de poignée moins gênante que sur d'autres robots.
- Le manque de précision, dans les recettes, concernant la manière de positionner le bouchon sur le couvercle (deux sont possibles, laissant plus ou moins échapper la vapeur).
- L'absence de balance intégrée qui, chez les concurrents, permet d'éviter les transvasements et donc de limiter la vaisselle.



La béchamel était réussie et n'a pas été difficile à récupérer ni à nettoyer, grâce au batteur amovible et au programme de prélavage.

NOTRE AVIS SUR LE MOULINEX I-COMPANION TOUCH XL

On ne peut que regretter le prix très élevé du robot cuiseur Moulinex i-Companion Touch XL (près de 4 fois plus élevé que ses concurrents low cost), mais il faut reconnaître que son utilisation est facile et agréable. Notons également que, comme le Thermomix TM6 ou le [Magimix Cook Expert](#), ce robot est fabriqué en France.

Attention cependant, nous n'avons pas effectué les recettes qui posent habituellement problème aux [robots cuiseurs](#) et nous ne pouvons pas conclure sur une simple prise en main. Pour cela, des tests longs et respectant un protocole rigoureux sont d'ores et déjà programmés. D'ici là, vous pouvez consulter les résultats de notre [comparatif de robots cuiseurs](#).

Elsa Abdoun

Lien : <https://www.quechoisir.org/actualite-robot-cuiseur-moulinex-i-companion-touch-xl-premieres-impressions-n80363/>

Témoignage : "J'ai inventé de l'électroménager qui ne se jette plus"



© ANNE LAURE C

Par Par Céline Jury Le 19 juil 2020 à 10h00

Une stupide panne juste après la fin de la garantie a convaincu Karen Maya Levy de lancer Kippit, une gamme de produits plus fiables, et meilleurs pour notre budget et la planète. Elle a d'abord imaginé une bouilloire qui peut durer toute la vie, et a aussi un lave-linge dans les tuyaux...

Elle raconte la scène et, forcément, on se met à sa place... parce qu'on l'a tous vécu au moins une fois. *"C'est une mésaventure banale que, malheureusement, beaucoup de ménages connaissent, sourit Karen Maya Levy. Mon lave-linge a cessé de fonctionner juste après l'expiration de la garantie. J'étais furieuse et, évidemment, pressée de trouver une solution. Le réparateur m'a gentiment dit qu'il pouvait essayer de le remettre en marche, mais sans garantie de résultat sur la durée. Alors, comme beaucoup de gens, j'ai préféré acheter un nouvel appareil, la mort dans l'âme".* Car il n'y a pas que le coût de l'achat. Cette mère de famille, à la fois économe et sensible à la protection de la planète, n'est pas non plus très fière de jeter son ancien lave-linge de 70 kg et de polluer l'environnement avec ses composants. *"En*

tant que maman et citoyenne, je me suis dit que ce n'était plus possible de fonctionner ainsi..."

UNE PANNE QUI TOMBE À PIC

Et si cette panne était bien tombée ? A cette époque, Kareen Maya Levy, qui dirige un institut de sondages, pense à changer d'activité. Avec son associé, elle rêve tout haut d'une entreprise plus utile et davantage porteuse de sens. Ensemble, ils ont l'idée de lancer leur propre marque d'électroménager durable, que l'on pourrait réparer facilement et sans se ruiner. Une révolution ! Avant de céder son entreprise, elle lance une dernière étude d'opinion, justement, pour tester son idée. *"Nous avons ainsi découvert qu'il y avait un marché de consommateurs en quête de produits peut-être un peu plus chers, mais fabriqués en France et, surtout, durables, donc plus économiques à la longue"*. Les deux entrepreneurs sondent aussi leur cible sur les fonctionnalités attendues. *"Sans surprise, j'ai découvert que beaucoup, comme moi, n'utilisaient pas plus de trois programmes simples et aspiraient à un électroménager moins technologique, et surtout sans obsolescence programmée, c'est-à-dire capable de durer toute une vie, ou presque"*. Ainsi naît leur marque, **Kippit**, comme "keep it", c'est-à-dire "gardez-le" en anglais. Encore faut-il élaborer une gamme de produits.

Kareen et son associé commencent à réfléchir à leur idée de lave-linge, loin d'être aboutie. Ils se penchent donc en priorité sur un plus petit appareil. *"Pour convaincre de nouveaux clients, nous avons pensé qu'il fallait commencer par du petit électroménager. Nous nous sommes demandé quel objet se jetait souvent et nous avons spontanément pensé à la bouilloire. C'est un produit que l'on trouve dans tous les foyers et qui n'est jamais réparé lorsqu'il tombe en panne"*.

UNE INITIATIVE QUI SÉDUIT

Après plusieurs années de recherche et développement avec l'école d'ingénieurs Icam FabLab de Toulouse, leur premier appareil, une bouilloire, est désormais disponible en précommande. Plus onéreux qu'un modèle "classique", il est fabriqué en France, malin et durable, avec des pièces faciles à changer. L'appareil est aisément réparable par tous ou presque avec un simple tournevis et, surtout, avec un accès garanti à vie à toutes les pièces de rechange, contrairement à ce qui se passe aujourd'hui... *"Pour aller plus loin et justifier le prix, nous avons aussi réfléchi aux différents usages que notre bouilloire pourrait avoir. Avec de l'eau qui chauffe, on peut faire des pâtes, des œufs, cuire au bain-marie ou à la vapeur. On peut même s'en servir comme chauffe-biberon et éviter un autre achat !"* Kareen a imaginé un appareil simple, dont on peut régler la température, avec une cuve qui passe au lave-vaisselle. Et ça marche ! En novembre 2019, cette bouilloire a reçu le prix de l'Innovation au Salon du made in France.

Le jury est également séduit par cette nouvelle relation aux consommateurs. *"Tous nos plans seront libres d'accès. Nous espérons aussi créer une communauté de "kippers" où chacun pourra échanger des conseils."* Pour que la bouilloire soit

durable, ses fabricants ont choisi un matériau solide et recyclable, l'Inox. Et, si elle contient un peu de plastique, il est en partie recyclé.

ALLIER DURABILITÉ ET MODERNITÉ

Si ce changement de vie représente un risque et un pari pour Kareen, elle y croit. *"J'ai trois enfants, tous très concernés par l'écologie. Ils m'ont énormément soutenue et cela aussi m'a portée. Ma fille aînée est une Greta Thunberg en puissance ! J'ai changé ma façon de consommer à leur contact et c'est pour eux que je me suis lancée dans cette nouvelle aventure."* Si tout se passe bien, le lave-linge suivra. Pour pouvoir y ajouter facilement de nouvelles fonctionnalités, les appareils disposeront d'un accès Wi-Fi. Cela permettra, à terme, de les connecter à une application à commande vocale, notamment pour les personnes avec un handicap visuel. On n'arrête pas le progrès, on le dirige dans de meilleures directions...

Lien : <https://www.pleinevie.fr/conso-argent/consommation/temoignage-j-ai-invente-de-l-electromenager-qui-ne-se-jette-plus-25480>

Bob, le mini lave-vaisselle made in Vendée, débarque dans les cuisines

Il y a deux ans, jour pour jour, la start-up vendéenne Daan Technologies présentait Bob le mini lave-vaisselle. Ce concentré de savoir-faire vendéen arrive enfin dans les cuisines.



La production de Bob est lancée depuis août dernier(©JPY)

Par **Stéphanie Hourdeau** Publié le 8 Oct 20 à 16:46 mis à jour le 8 Oct 20 à 16:49

Ce jeudi 8 octobre 2020 est une **grande date dans la vie de Bob, le mini lave-vaisselle** imaginé par **Damian Py** et **Antoine Fichet**, tous deux à la tête de la société [Daan Technologies](#)*.

Cela fait pile deux ans aujourd'hui que nous avons lancé nos précommandes et nous entamons enfin nos premières livraisons grâce au lancement de notre atelier de production en Vendée.

Damian Py Président de Daan Technologies

Un accouchement long et compliqué



Bob existe en douze coloris. (©JPY)

Retour en octobre 2018. Alors que les préventes vont bon train, le duo de créateurs de Bob pense, à cette époque, finaliser le process pour le Noël suivant en confiant la fabrication de leur petit lave-vaisselle coloré et écologique à l'entreprise S20 Industries.

Cette usine, née sur les cendres de l'ancien maître de l'électroménager **Fagor-Brandt** à **La Roche-sur-Yon**, possédait un savoir-faire sûr pour donner naissance à la **nouvelle génération de lave-vaisselles** comme Bob. Mais c'était sans compter [les déboires de S20 industries et de sa mise en liquidation en avril 2019](#).

Une usine à Cugand

Un coup dur pour Bob qui ne jette pas l'éponge ! Damian Py et Antoine Fichet décident de continuer l'aventure en créant eux-mêmes leur propre usine.

Cela n'a pas été simple. Après La Roche-sur-Yon, Aizenay, nous avons finalement trouvé en mars dernier à Cugand, un bâtiment de 2 600 m², ce qui nous a permis de créer notre première ligne de montage et d'avoir assez grand pour assurer le stockage.

Damian Py

Mais à peine Daan technologies a-t-il posé ses valises qu'arrive le **coronavirus**. « Le confinement tombait vraiment mal pour nous ».

Mais là encore, le moral reste au beau fixe, si près du but. « Il nous fallait encore gérer quelques réglages avant de commencer véritablement la

production. Nous avons donc pu avancer en télétravail », se souvient le cofondateur.

En mai, le confinement levé, la ligne de montage s'installe et la production démarre en août.

Notre cadence actuellement est de 20 Bobs par jour avec une équipe de cinq personnes à l'atelier. Nos 100 premiers lave-vaisselles ont été enfin livrés. Et les retours sont bons. Pas de bugs déclarés et aucun retour en SAV, sauf un à cause d'un problème de livraison.

Damian Py



Les premiers mini lave-vaisselles ont commencé à être livrés... Après deux ans d'attente ! Une première victoire pour Damian Py, président de Daan Technologies (©JPY)

Accélérer la production pour inonder l'Europe

L'objectif aujourd'hui est d'accélérer la cadence pour honorer les quelques **6 000 précommandes**, plus les nouvelles ventes qui se poursuivent chaque jour en France, mais aussi en Allemagne, en Italie, en Suisse, en Belgique et au Royaume-Uni.

Avant le confinement, on commençait aussi à se positionner à l'international car le marché asiatique se montre très intéressé, notamment le Japon. Mais la crise sanitaire complique tout. Du coup, on préfère se concentrer sur le marché européen pour le moment pour le développer aussi massivement qu'en France.

Damian Py

Bob recrute



Pour accélérer la production de Bob, Daan technologies recrute six à huit personnes. (©JPY)

Pour augmenter la production, Daan Technologies est en plein recrutement.

Nous recherchons six à huit personnes, des opérateurs, d'ici la fin du mois, pour être mesure de booster la production et passer à 200 pièces par jour avant la fin d'année et ainsi gérer du stock pour Noël.

Damian Py

Car Bob a trouvé son public. Outre les 6 000 foyers qui l'ont adopté avant qu'il n'existe, de nouveaux clients se laissent chaque jour séduire par ce mini-lave-vaisselle qui s'achète en pré-commande **au prix de 299,90 €**.

« Pendant le confinement, on a vu une hausse de nos ventes. En septembre, on a enregistré 500 ventes. Ce mois-ci, on va dépasser les 1 000. L'objectif, passé janvier, est d'atteindre les 3 ou 4 000 ventes mensuelles », projette Damian Py.



Bob, une production 100 % française

Pour donner vie à Bob le mini lave-vaisselle, Daan Technologies a choisi de faire confiance au savoir-faire français. Toutes les pièces de Bob sont fabriqués dans l'hexagone, dont une grande partie en Vendée : les moules des pièces sortent de l'AS Molding à Cugand (et voisins de Bob !), les injecteurs plastiques sont fournis par MTO Plastics et Variance technologie

à Aizenay et Process à Challans ; une partie des joints vient de France
Joint à Cugand.
Même le carton d'emballage de Bob est Made in Vendée puisqu'il est fourni
par Smurfit Kappa à Gétigné et Etik Ouest à Soullans !

Lien : https://actu.fr/societe/bob-le-mini-lave-vaisselle-made-in-vendee-debarque-enfin-dans-les-cuisines_36657675.html