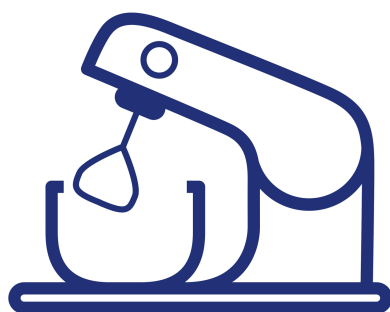


Revue de Presse Made in France

Contact : info@semioconsult.com

ÉLECTROMÉNAGER

Avril 2021 - Juin 2021



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

En «reconquête», Brandt investit dans ses usines de la région Centre

Le retour des Français en cuisine profite à Brandt, l'un des derniers fabricants français d'électroménager. Cette filiale du groupe algérien Cevital investit 10 millions d'euros dans ses deux usines françaises de fours et tables à induction, dans la périphérie d'Orléans et celle de Vendôme.



A Orléans et Vendôme, les usines Brandt profitent du retour des Français en cuisine.

Par **Stéphane Frachet**

Le 5 avril 2021 à 10h16

Brandt est « en reconquête », lance Simon Barbeau, le président du fabricant d'électroménager, qui investit 10 millions d'euros cette année dans ses deux usines de Saint-Jean-de-la-Ruelle près d'Orléans (Loiret) et Saint-Ouen près de Vendôme (Loir-et-Cher) afin de répondre au [retour des Français dans leurs cuisines](#).

Spécialisées dans la cuisson, à travers les marques De Dietrich, Sauter et Brandt, les deux usines du Centre-Val-de-Loire entament la production de nouvelles gammes mises au point par le laboratoire de R&D de l'usine orléanaise : des fours à cuisson rapide ou encore des tables à induction ergonomique et intuitive. Le tout avec le label [Origine France Garantie](#) (OFG) qui impose au moins 50 % de la valeur ajoutée made in France.

LIRE AUSSI > [Médicaments : Axyntis relocalise l'adrénaline à Pithiviers](#)

« Nous apportons des améliorations constamment, par exemple en réduisant les cycles de cuisson et en connectant nos nouveaux produits », clame Simon Barbeau, qui sait bien toutefois que les restaurants rouvriront un jour et que les télétravailleurs retourneront au bureau et à la cantine de l'entreprise.

Une quarantaine de recrutements et de titularisations

Acheté au groupe espagnol Fagor en 2014, Brandt est la propriété du conglomérat algérien Cevital, qui réalise 3,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires et emploie 18 000 salariés. Les réfrigérateurs et les machines de lavage sont désormais fabriqués sur les lignes de production en Algérie, en Europe de l'Est et en Asie. Grâce aux produits à plus forte valeur ajoutée dans l'induction et la cuisson, les usines françaises assurent 60 % du chiffre d'affaires.

À Orléans, où sont fabriquées les grandes séries pour la marque Brandt, « nous allons introduire des cobots, des petits robots, pour aider les opérateurs en amont de l'assemblage lorsqu'il faut réunir toutes les pièces », signale Olivier Gourlaouen, directeur des opérations du groupe.

Newsletter **Ça me rapporte**

La newsletter qui améliore votre pouvoir d'achat



[S'inscrire à la newsletter](#)

[Toutes les newsletters](#)

L'industriel va titulariser 20 contrats à durée indéterminée et il procède actuellement à une vingtaine de recrutements, pour accompagner cette augmentation de la production, à parité sur les deux sites du Centre-Val de Loire, qui emploient 750 salariés. Tous les services sont concernés.

[Virgin Radio](#) S'abonner

Gagnez votre Robot multi-fonction Compact System 3200XL Magimix avec Virgin Radio !

The image is a promotional banner for a Magimix contest. It features two views of the Magimix Compact System 3200XL robot: one on the left showing it with a loaf of bread, pancakes, and jam, and one on the right showing the robot alone. The background is white with the Magimix logo in the center. To the right, there is a red star with the Virgin Radio logo and the text 'Jeu concours' in a white box. At the bottom, a red banner contains the text 'GAGNEZ VOTRE COMPACT SYSTEM 3200XL AVEC MAGIMIX' in white and red. The Virgin Radio logo is also present in the bottom right corner.

Publié il y a 3 jours

Publié le 5 avr. 2021 10:00:05

Écrit par [marine Pineau](#)

Avis à tous les cuisiniers en herbe ! Cette semaine, gagnez votre Robot multi-fonction Compact System 3200XL Magimix avec Virgin Radio.

Le confinement a profondément modifié les habitudes des français et nombreux sont ceux qui se sont (re)découvert une passion pour la cuisine : télé-travail et fermeture des restaurants obligent, beaucoup ont ressorti leur tablier et leur livre de cuisine. Et justement, **pour cuisiner comme un(e) pro, rien de tel que le Robot multi-fonction Compact System 3200XL signé Magimix.** Et ça tombe bien, cette semaine, vous avez possibilité de le gagner !

Ce robot multi-fonction vous aide à mieux manger chaque jour : **simple à utiliser grâce à ses trois touches le robot multi-fonction Compact System 3200XL de Magimix est robuste avec son moteur garanti 30 ans.** Petit bonus, il est fabriqué en France ! Et ce n'est pas tout, il y a aussi de quoi s'inspirer : **découvrez avec l'application et le site [Magimix.fr](#) des recettes 100% maison, saines et gourmandes, en toute simplicité** : pour mieux manger et être inspiré tous les jours, découvrez plus de 2000 recettes gratuitement sur l'Application.

Pour remporter votre robot multi-fonction, rien de plus simple : il vous suffit de répondre à la [question du formulaire](#) (tout en laissant vos coordonnées). Surtout, n'oubliez pas de lire [le règlement](#) ! Bonne chance à tous !

* Tous les gagnants seront contactés par message privé.

Hautes-Alpes

Veynes : une machine qui incite à recycler

Hier à 06:02 - Temps de lecture : 2 min



La machine à recycler est installée au premier étage du centre commercial. Photo Le DL /Valérie

BRUNO

Depuis peu, une machine à recycler les bouteilles en plastique est installée au 1er étage du centre commercial Super U de Veynes.

Les clients peuvent rapporter leurs bouteilles et récupérer en contrepartie des euros ou en faire don à l'association Océans sans plastique.

Une fois devant la machine baptisée "b : bot", il suffit d'insérer une à une ses bouteilles - une vingtaine sont rapportées en moyenne - que la machine va reconnaître grâce aux codes-barres. Le supermarché finance une incitation en

général de 1 ou 2 centimes par bouteille. Le consommateur va ainsi avoir une réduction sur son panier à la sortie du magasin, sous forme de bon d'achat. Il peut aussi choisir d'en faire don à Océans sans plastique.

La consigne réinventée

La machine, totalement "made in France", collecte les bouteilles en plastique et les transforme en paillettes, sous les yeux du client.

Donner de l'argent pour inciter à rapporter ses bouteilles, ce n'est pas nouveau. Trois entrepreneurs français ont décidé de mettre au goût du jour le concept de consigne. L'entreprise normande Green big se donne pour mission de réinventer le modèle économique du recyclage de la bouteille plastique, pour le rendre plus écologique et économiquement viable.

L'idée s'appuie sur la technologie de transformation à la source mise au point dans la machine "b : bot". Les bouteilles sont broyées en paillettes triées par couleur. Cette technique est combinée à un écosystème digital pétri d'intelligence.

Ces premières machines capables de collecter les bouteilles en plastique des consommateurs contre des bons d'achat et de les transformer directement en paillettes revendues aux recycleurs sont déployées depuis plusieurs mois dans quelques supermarchés. Le magasin veynois en a donc installé une. C'est une

première dans les Hautes-Alpes. Cette solution vient s'inscrire en complément de la poubelle spéciale piles et ampoules déjà disponible dans le supermarché, afin d'améliorer les performances du tri sur le territoire.

Brie-Comte-Robert

Seine-et-Marne. L'entreprise Caplain de Brie-Comte-Robert bat son plein à l'international

L'entreprise française Caplain Machines, spécialisée dans les machines destinées au secteur des métiers de bouche, bat son plein malgré la crise sanitaire. Son astuce ? L'export.



Caplain, tourné vers l'international (©RSM77)

Par **Eric Vanoverveld**

Publié le 15 Avr 21 à 13:00

Fabricant de matériels pour **collectivités, pizzerias, boulangeries, et pâtisseries**, depuis 1947, **Caplain Machines** produit une large gamme de machines destinées au secteur des métiers de bouche, avec comme maître mot le « zéro défaut ».

En effet, l'entreprise mise tout sur la qualité irréprochable de ses machines, faisant d'elle un leader sur le marché international dans la **fabrication de laminoirs** depuis 70 ans.

Et comme le dit déjà l'équipe de Caplain Machines : « Notre sérieux n'est plus à prouver ». Ce qui fait en grande partie la bonne santé de l'entreprise, c'est son succès à l'international : le made in France de Caplain conquiert actuellement 90 pays avec des clients tels que les boulangeries-pâtisseries mais aussi les hôtels cinq

étoiles. « On tourne bien au Moyen-Orient », souligne Valérie Renard, directrice générale chez Caplain Machine, et responsable de l'export.

Caplain Machines, c'est 30 % de son chiffre d'affaires en France, et 70 % à l'étranger. « On a jamais cessé de travailler, même avec deux mois de creux l'année dernière » poursuit-elle. Et d'ajouter : « L'export nous tire vers le haut ».

« On est parti de rien »

C'est l'histoire d'une petite entreprise qui avait l'air d'une multinationale. « Nous sommes une TPE (Très petite entreprise) présente dans 90 pays, mais les gens pensent souvent que l'on est une grande entreprise », assure en effet Valérie Renard. Mais au départ, c'est Paul Caplain, qui en 1947, met au point les premiers laminoirs électriques.

Guy Richard, actuel patron, donne en 1979 une orientation internationale à l'entreprise et exporte dans une quarantaine de pays. « On est parti de rien », témoigne ce dernier. « Après quelques opportunités, j'ai senti qu'il y avait quelque chose à faire à l'international » ajoute-t-il.

Et pour cause, le produit de base auquel on pense pour concevoir les machines Caplain, c'est le pain. « Le pain, on en consomme dans tous les pays du monde », précise Valérie Renard. C'est aussi le lien humain avec les clients qui fait perdurer les ventes. « J'aime ce lien avec les clients à l'étranger, c'est un échange de savoir-faire, et qualité de travail inégalable », conclut-elle.

Simon Barbeau, PDG du groupe Brandt France : "Nous croyons à l'avenir du made in France"

Lundi 12 avril 2021 à 7:49 - Par François Guérout, France Bleu Orléans, France Bleu



Brandt France va investir 10 millions d'euros cette année dans ses usines de St Jean-de-la-Ruelle (Loiret) et de Vendôme (Loir-et-Cher) pour lancer de nouveaux produits et moderniser l'outil industriel. "Le marché est porteur", affirme Simon Barbeau, le PDG du groupe. Entretien.



L'usine Brandt à St Jean-de-la-Ruelle emploie environ 600 personnes © Radio France - François Guérout

10 millions d'euros : c'est ce que va injecter le groupe électroménager Brandt France cette année pour ses usines de St Jean-de-la-Ruelle, près d'Orléans et de Vendôme dans le Loir-et-Cher. Des sites spécialisés dans la production de fours à cuisson et de tables à induction sous les marques De Dietrich, Sauter et Brandt et qui emploient 750 salariés (dont 600 pour l'usine stéoruellane). Entretien avec Simon Barbeau, le PDG du groupe Brandt France.

La crise sanitaire, qui contraint les Français à passer plus de temps chez eux et donc aussi dans leur cuisine, profite-t-elle à Brandt France ?

Plus globalement, on observe effectivement que les Français se préoccupent davantage de leur intérieur, et particulièrement de leur cuisine. On utilise davantage les appareils, et on s'aperçoit que pour faire de la bonne cuisine, il faut un bon four ! Donc, oui, la dynamique du marché actuellement est bonne, et ce depuis le premier déconfinement en mai 2020, et les marques du groupe Brandt en profitent.

Faut-il y voir aussi l'attrait du "made in France" ?

Avec la crise sanitaires, les consommateurs se posent davantage de question sur l'origine des produits, c'est devenu une préoccupation plus importante qu'avant. Et cela, c'est forcément porteur pour Brandt puisque nous avons le label Origine garantie France, plus de 50% de notre chiffre d'affaire est réalisé avec des produits fabriqués en France. Plus que jamais, nous croyons aux vertus du made in France ! Mais dans notre secteur, ce ne sera jamais un argument suffisant pour vendre : il nous faut aussi nous distinguer par la qualité et l'innovation de nos produits, et pour cela, il faut investir.



Simon Barbeau, le PDG de Brandt France - DR

Justement, à quoi vont servir ces 10 millions d'euros d'investissement annoncés pour les usines de St Jean-de-la-Ruelle et de Vendôme ?

Il y a trois objectifs : lancer de nouveaux produits, améliorer la sécurité & l'environnement des sites, et améliorer la compétitivité de notre outil industriel. Pour les nouveaux produits, ce sera un nouveau four à cuisson rapide qu'on vendra à un prix attrayant et une nouvelle table à induction ergonomique et intuitive. Beaucoup d'innovations sont possibles pour ces appareils, à la fois en terme de performance - un four qui chauffe plus vite, qui soit plus facile à nettoyer, qui soit plus autonome - et d'interface - la possibilité de connecter le produit à son smartphone, par exemple.

Cela passe donc aussi par la modernisation de l'outil industriel, donc des usines...

Oui, l'objectif est notamment de consommer moins d'énergie dans ces sites de production. C'est aussi chercher à être plus créatif, plus innovant, dans la manière d'assembler les produits et de fabriquer les composants. Le programme d'investissement correspond donc également à ces enjeux-là.

Cette croissance du groupe vous permettra-t-elle de recruter ?

Oui, une campagne de recrutement est d'ores et déjà lancée. On espère 40 à 60 embauches, répartis sur les 2 sites d'Orléans et de Vendôme, dans le courant de l'année. Une partie proviendra de la titularisation d'intérimaires avec qui nous avons l'habitude de travailler.



François Guérout
France Bleu Orléans

Bon plan – L'excellent robot-cuiseur mixeur pour bébé Béaba Babycook Néo à 150 €

Par [Marie Ciolfi](#) ([Twitter](#) @Marie_Ciolfi)

Publié le 05/05/21 à 18h26

COMMENTER

Partager :

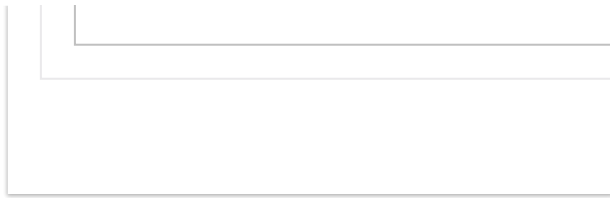
2 **r [Amazon](#) et [Cdiscount](#) aujourd'hui, le robot-cuiseur mixeur pour bébé Béaba Babycook Néo, 100 % fabriqué en France, est vendu à 150,99 €. Cette offre est intéressante pour les jeunes parents qui veulent s'équiper du meilleur Babycook du marché.**

Béaba Babycook Néo Night Blue

LES NUMÉRIQUES



bycook Néo Night



Le robot cuiseur-mixeur Babycook Néo de Béaba, aujourd'hui vendu à 150,99 € chez [Amazon](#) et Cdiscount, mise tout sur le design, la simplicité et aussi une conception et une fabrication totalement *made in France*. Outre son design très léché, il arbore aussi un panneau de commande très succinct : l'un sert à la cuisson, l'autre au mixage. Les deux fonctions sont facilement identifiables grâce à leurs icônes.

Positionnement *premium* oblige, le Babycook Néo est équipé d'un bol en verre qui pèse tout de même 1,1 kg, mais qui a l'avantage d'être plus facile à entretenir qu'un bol en plastique qui a tendance à se colorer au gré des aliments qui y cuisent.

En cuisson, le Babycook Néo est très bon : nos sondes de température confirment la promesse de Béaba d'une cuisson douce, puisque nous avons relevé 96,4 °C dans le bol. Ce robot est donc en mesure de préserver les vitamines des légumes. La montée en température est également très rapide, ce qui ne gâche rien. Le mixage est irréprochable et très fin. En clair, ce robot a tout bon.

Coronavirus Loire-Atlantique : Avec ses purificateurs d'air intérieur, Natéosanté croule sous les commandes

CARTON L'entreprise basée près de Nantes est le spécialiste français de la purification de l'air intérieur. Ses clients sont essentiellement des collectivités et des professionnels



Frédéric Brenon Publié le 25/05/21 à 19h45 — Mis à jour le 25/05/21 à 19h45



Un purificateur d'air de Natéosanté (gamme Eolis) dans un cabinet dentaire. — Natéosanté

- Fondé en 2009, Natéosanté est basé à Saint-Hilaire-de-Chaléons (Loire-Atlantique).
- Le marché des purificateurs d'air a explosé depuis le coronavirus.
- Les clients de Natéosanté sont des services publics, des commerces ou des entreprises. Beaucoup se trouvent à l'étranger.

C'est l'un des gagnants incontestables de la crise sanitaire. Installé à Saint-Hilaire-de-Chaléons, entre Nantes et Pornic, depuis douze ans, Natéosanté est le spécialiste français des purificateurs d'air intérieur, ces machines capables d'éliminer les odeurs mais, surtout, de filtrer les particules fines, composés organiques volatils et autres bactéries néfastes pour le corps humain. Un marché de niche, à l'origine, qui bénéficiait déjà de la sensibilisation accrue des institutions à la pollution de l'air. Mais avec l'apparition du coronavirus début 2020, la demande a véritablement explosé. De « plusieurs centaines » de purificateurs vendus par an, Natéosanté est passé subitement à « plusieurs milliers ».

« Le regard sur la qualité de l'air a changé, justifie Thierry Ricci, président fondateur de Natéosanté. Avant le Covid, l'air, notre première ressource vitale, n'était pas une priorité. Les employeurs et les collectivités se sont aussi dit qu'ils avaient une responsabilité sanitaire vis-à-vis de leurs publics. » Il faut dire que Natéosanté revendique une capacité

d'élimination du Covid-19 de 99,6 % en moins de vingt minutes. « Il a fallu qu'on amène des preuves d'efficacité. On a demandé des études à un laboratoire français de référence en microbiologie. Une nouvelle étude commandée par la région Auvergne-Rhône-Alpes a, depuis, confirmé les résultats. »

Ecoles, salles, open spaces, commerces...

Les clients rassurés, la demande a décuplé. « Nos ventes ont été multipliées par cinq certains mois, par dix d'autres mois, confie Thierry Ricci. C'est compliqué à gérer pour une petite équipe comme nous [16 salariés]. Au plus fort de la crise j'ai contacté nos fournisseurs un par un. Ils ont tous relevé le défi. On n'a pas eu de problème de livraison. »

Les purificateurs d'air Natéosanté, qui se déclinent en cinq modèles, peuvent traiter des volumes de 30 m² à 120 m². Leur durée de vie annoncée est d'environ 10 ans pour un fonctionnement 24h/24 sept jours sur sept. Compte tenu des tarifs (entre 2.200 et 3.300 euros), les clients sont essentiellement des professionnels. « Beaucoup d'entreprises du tertiaire pour les open spaces, des collectivités pour les écoles ou les salles culturelles. On équipe aussi des professionnels de santé, des laboratoires, des commerces, des petits ateliers de production... » Près de la moitié des ventes se font à l'étranger, en Europe « mais aussi en Asie, en Amérique du sud ou au Moyen-Orient... »

Pour accompagner cette croissance et « conserver l'avance technologique qui fait notre réputation », Natéosanté s'apprête à lancer la construction d'un nouveau bâtiment près de son siège de Loire-Atlantique. Le gros de la fabrication demeurera à Avrillé, près d'Angers. « Nos produits sont made in France. On tient à le rester, insiste Thierry Ricci. J'espère que cette crise permettra une prise de conscience globale sur nos enjeux de santé, d'environnement et la préservation du tissu industriel français. »

Le président Macron invite Bob le lave-vaisselle à représenter la Vendée au salon du Fabriqué en France

La success story de Bob le lave-vaisselle n'est pas terminée. En juillet prochain, ses dirigeants représenteront la Vendée à l'Elysée, au salon du Fabriqué en France.



Damian Py et Antoine Fichet, les deux créateurs de Bob, le mini lave-vaisselle (©Journal du Pays Yonnais)

Par **Lucile Akrich**

Publié le 26 Mai 21 à 17:28

Le Journal du Pays Yonnais

[Mon actu](#)

Suivre

C'est une success story dont on ne se lasse pas. L'entreprise vendéenne [Daan Technologies](#), qui fabrique et commercialise **Bob, le mini lave-vaisselle écologique made in France**, vient d'être sélectionnée pour représenter la **Vendée** au deuxième salon du [Fabriqué en France](#).

À lire aussi

Bob, le mini lave-vaisselle made in Vendée, star d'une série sur le web

Initié en janvier 2020 par le **Président de la République**, ce salon rassemble à l'Elysée une centaine d'entreprises, « vitrines des talents et du savoir-faire français » et symbole de « la souveraineté économique retrouvée ».

Autrement dit, une sacrée vitrine pour Bob, entré sur le marché en novembre 2020.

Bob à l'Elysée

"On a postulé en début d'année et on a reçu la réponse il y a quelques jours. On est content, heureux et honorés de représenter la Vendée à l'Elysée."

Damian Py, le PDG de la société Daan Technologies

Il y voit un moyen supplémentaire de faire connaître son produit et **l'aventure industrielle** qui l'a précédé.

C'est le Président de la République lui-même, **Emmanuel Macron**, qui a pris la plume pour annoncer la bonne nouvelle au PDG de l'entreprise vendéenne.

"Parmi les 2300 dossiers soumis au comité de sélection qu'animent les ministres Agnès Pannier-Runacher et Alain Griser, le votre s'est distingué. Aussi, ai-je le plaisir de vous annoncer que vous représenterez votre département lors de la prochaine exposition du Fabriqué en France les 3 et 4 juillet prochain."

Emmanuel Macron, le chef de l'Etat, dans un courrier aux dirigeants de Daan Technologies

L'an dernier, l'effigie de la Vendée était les [Meubles Gautier](#).

Emmanuel Macron rencontrera donc au **Palais de l'Élysée** les Vendéens de **Daan Technologies**, Antoine Fichet et Damian Py, dont l'aventure ne fait que commencer.

À lire aussi

Bob, le mini lave-vaisselle made in Vendée, star d'une série sur le web





Bob, le mini lave-vaisselle de la taille d'un micro-onde (©Daan Technologies)

Déjà 20 000 Bob vendus

« J'ai l'impression que la mise sur le marché signe le début des problèmes ! » lâche, lucide, Damian Py. Le dirigeant revient sur l'année 2020 chaotique.

"Avec la crise, on a eu beaucoup de problèmes d'approvisionnement. Aujourd'hui, la forte croissance de la commercialisation nécessite de la trésorerie pour acheter les pièces, et ce n'est pas toujours simple."

Damian Py

« Sortir le produit, c'est bien, mais derrière, il y a de vrais enjeux pour pérenniser l'entreprise », ajoute Damian Py.

À lire aussi

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

Rappelons que l'entreprise a monté sa propre ligne de production à **Cugand**, après les déboires de son premier partenaire [S20 Industries, liquidé en avril 2019](#).

Daan Technologies emploie une cinquantaine de salariés à ce jour. Sa force réside dans la proximité de ses fournisseurs. « On a misé sur le savoir-faire français ».

Toutes les pièces de Bob – moules, injecteurs plastiques, joints, jusqu'aux emballages – sont fabriquées en **France**, voire en **Vendée**.





Modèle de Bob (©Daan Technologies)

Depuis novembre, **20 000 mini lave-vaisselles** ont été vendus, surtout sur le marché français, mais également en **Allemagne** et au **Royaume-Uni**, les deux plus gros marchés après l'Hexagone, ainsi qu'en **Asie** (Japon, Taiwan, Corée). « On a encore beaucoup à faire pour se faire connaître à l'international ». Le chiffre d'affaire généré est de 4,5 M€.

L'objectif pour l'entreprise est d'écouler 30 000 Bob d'ici la fin 2021, au prix de 299,90 € l'unité.

Thermomix : le robot cuisine s'exporte dans le monde entier

Par **Valerie Loctin** - 26/05/2021

L'usine de Cloyes-sur-le-Loir, entre Châteaudun et Vendôme, tourne à plein régime. Une aubaine pour la petite ville d'Eure-et-Loir : il est vrai que le meilleur ami des bons plats est vendu dans 70 pays. Et si c'était cela la recette gagnante ?

Une année de rêve, 2020, vraiment ? Même si l'ambiance était pour le moins angoissante, l'année a en effet été incroyable pour le secteur de l'électroménager. Sept Français sur dix sont restés au domicile lors des confinements et un sur quatre a cuisiné comme il ne l'avait jamais fait auparavant. Et cela ne devrait pas s'arrêter de sitôt, les pros de la cuisine prévoyant une année 2021 hors normes avec des projets de rénovation à gogo. Tout semble aller pour le mieux dans le meilleur des mondes, notamment pour Vorwerk, le leader du robot de cuisine.

Les forces de la marque

Dans certains cercles, l'ancienneté n'est pas un plus. Dans le monde de l'entreprise, des racines profondes sont pourtant synonymes de solidité. Pour Vorwerk, l'histoire commence avec Carl et Adolf, les frères du même nom qui créent une entreprise à Wuppertal, en Allemagne. Elle fabrique des tapis et des moquettes, déjà haut de gamme. De fil en aiguille, en 1929, l'usine fait preuve d'innovation en créant le premier aspirateur-balai, le Kobold, qui sera distribué dès l'année suivante via la vente à domicile.

C'est ce secteur de la vente à domicile qui devient alors l'un des cœurs de métier de l'entreprise qui pourtant ne fait pas une croix sur l'innovation. En 1961, le premier Thermomix® fait son apparition, c'est aussi la date de la création de la filiale française. Depuis lors, de nombreux brevets ont été déposés pour améliorer le produit phare de l'entreprise.

Depuis 2005 en France

Basé à Nantes depuis 2005, le siège de Vorwerk France rassemble plus de 1 200 salariés et 12 000 conseillers collaborateurs indépendants. Si l'usine de Wuppertal existe toujours, elle est aujourd'hui dédiée à la production des produits Kobold. Quant au Thermomix, le produit fini est fait en France (le moteur est fabriqué en Allemagne), à Cloyes-sur-le-Loir exactement, dans une usine ultra-moderne. Le produit part de France pour être vendu sur le territoire, mais il est aussi exporté partout dans le monde ; la seule exception étant la Chine qui dispose de sa propre usine pour le marché local. Plus de 100 millions d'euros ont été investis en France.

Un bel exemple d'industrie franco-allemande

Le couple franco-allemand fait des étincelles, et pas seulement en politique. Vorwerk prouve que le made in France fonctionne, qui plus est, dans l'industrie. La recette en est peut-être la fusion du meilleur des deux mondes : excellence technologique, robotisation, innovation, qualité produit qui mènent au doublement des équipes de l'usine française. Même pas peur des charges à la française alors ?

En réalité, deux raisons principales ont conditionné l'investissement en France. La première est simple, les dirigeants allemands de Vorwerk sont des amoureux de la France. Ils y passent toutes leurs vacances et sont de vrais francophiles. La seconde est du ressort du raisonnement économique, ou plutôt marketing.

En effet, il y a du sens à installer une usine de robots de cuisine dans le pays de la gastronomie, d'autant que la région bénéficie d'atouts importants, notamment la filière plasturgie du Val-de-Loire, une garantie de savoir-faire liée à la tradition industrielle française. On parle souvent de la qualité technique des produits allemands et du savoir-faire gastronomique français. En voici la preuve concrète

Ça chauffe dans le monde des robots

Le succès du Thermomix a fait bien des envieux, et la concurrence s'est mise à attaquer la marque tous azimuts, qu'il s'agisse de Kenwood, Magimix, Seb, ou même des marques premier prix. Récemment, Thermomix a fini par attaquer Mr Cuisine. Vorwerk a poursuivi en justice Lidl dans plusieurs pays pour contrefaçon. Il faut dire que rien qu'en France, Lidl a écoulé 350 000 exemplaires de ses robots en 2020. Lidl a déjà été condamné par le tribunal de Barcelone en janvier dernier pour contrefaçon du Thermomix, avec un robot fabriqué en Chine.

Il faut dire que tout oppose les deux concurrents dans leur démarche stratégique, qu'il s'agisse de prix de vente (399 euros pour Mr Cuisine face à 1300 € pour Thermomix) ou de lieu de fabrication (Chine contre France).

Des boutiques et 8 300 recrutements !

Si la vente à domicile reste le fer de lance de la distribution de Vorwerk, d'autres circuits sont testés comme les magasins : Paris depuis 2017, Marseille, Lyon et Toulouse, un mouvement qui a été initié en Allemagne depuis 2009. Le 1er mars 2021, une campagne de recrutement de conseillers indépendants a commencé sur les réseaux pour deux mois avec un objectif total de plus de 8300 recrutements dans toute la France à la fois pour Thermomix et Kobold.

Il est également prévu de recruter entre 400 et 500 salariés. A noter qu'en ce qui concerne les conseillers, un bon nombre d'entre eux viennent pour gagner leur appareil et arrêtent ensuite. Chaque année, environ 30 à 35% restent conseillers, car le métier leur plaît.

Du pain sur la planche

En janvier 2021, Pierre-Yves Buisson a pris la direction générale de Vorwerk en France après avoir dirigé sa filiale britannique. Sa mission est de mettre en place une stratégie permettant à la marque de rester leader face à une concurrence qui s'intensifie. A 48 ans, ce pro de l'électroménager est auparavant passé par de grands noms : KPMG pour commencer, puis L'Oréal, Ford, les mutuelles IMA avant d'être recruté chez Vorwerk en 2011.

Digitalisation et marché de la seconde main

Interrogé sur sa stratégie dans les trois ans à venir, Pierre-Yves Buisson affiche clairement ses objectifs : « Nous avons de grosses ambitions de croissance, car nous connaissons actuellement des

rythmes très intéressants, tant du côté entretien maison qui croit très fortement avec une croissance à 2 chiffres l'an dernier, que sur la marque Thermomix, qui a bénéficié de la crise sanitaire et de la redécouverte du fait maison par les foyers européens. Nos efforts dans les mois à venir vont porter : sur un basculement stratégique vers le digital et sur le marché de la seconde main.

Nous avons la chance que les produits Kobold ou Thermomix aient été conçus pour durer. C'est un principe de base pour l'entreprise. Nous avons régulièrement des clients qui nous demandent des pièces sur des appareils qui ont trente ans. Ils sont durables, mais aussi réparables. Il s'agit d'un marché fantastique qui permet d'aider les clients, soit en réparant, soit en reprenant si le client veut un modèle plus récent, ceci est possible car nos produits ont une vraie valeur en occasion. »

V.D.

Vitré

Vitré : l'entreprise Cleancom, spécialiste de la décontamination

Kévin Nasschaert, 28 ans, vient de lancer son entreprise à Vitré. Nommée Cleancom, elle est spécialisée dans la décontamination.



Kévin Nasschaert, 28 ans vient de lancer son entreprise (©Le Journal de Vitré)

Par **Rédaction Vitré**

Publié le 5 Mai 21 à 17:14

Kévin Nasschaert, 28 ans, vient de lancer sa propre entreprise basée à [Vitré](#). Nommée **Cleancom**, elle est spécialisée dans la **décontamination**.

À lire aussi

Vitré : en grève, elles font une journée « sans sage-femme » à l'hôpital

Son entreprise, est affiliée [Cleannix](#)[®]. Cette société, surtout présente dans les DOM-TOM, cherche à se développer, notamment en France Métropolitaine. Il a donc passé un contrat de partenariat avec elle.

À lire aussi

Commerce à Vitré : la franchise Green Care, qui vend du CBD, s'implante

Après un passage par Airbus et plusieurs années à l'armée, le jeune homme avait envie de lancer sa propre entreprise.

La décontamination n'est pas un domaine qui lui est inconnu : « Dans l'armée, nous sommes sensibilisés à ce thème, notamment avec des protocoles très stricts », indique Kévin Nasschaert.

Il a ainsi effectué une formation de commercial lorsqu'il a quitté l'armée. En effet, il a obtenu le titre de conseiller commercial par le Centre de formation des militaires professionnels.

Décontamination et appareils UV-C

Kévin Nasschaert propose deux types de services, toujours autour de la décontamination.

Il propose tout d'abord d'intervenir chez les particuliers afin de décontaminer les matelas, fauteuils et canapés des acariens et puces de lits.

À lire aussi

Bretagne : il retrouve son chat deux ans après sa disparition

Cleannix[®] possède plus de 10 ans d'expérience dans ce domaine. Il vend aussi les produits d'entretien à la suite de son intervention.

Sa deuxième activité concerne les appareils UV-C. Il en existe de différentes gammes. Il propose aussi bien d'intervenir avec son matériel que la vente de celui-ci. La société à laquelle il est affilié a conclu un partenariat avec l'entreprise BIO-UV, spécialisée dans ce domaine. « Tout le matériel vendu et utilisé est fabriqué en France » détaille-t-il.

Ainsi, il peut intervenir avec ses appareils professionnels afin de décontaminer un lieu : « L'intervention est assez rapide, une forte efficacité est reconnue et cela assainit l'air. »

Cette technique, nouvelle en France, « est utilisée depuis plus de 20 ans aux Etats-Unis. Les appareils sont virucides et désinfectent : les UV tuent les champignons, les moisissures, les microbes... Grâce à cela, on décontamine des pièces entières : cela peut

être une solution face à la Covid. L'UV-C, produit par le soleil est retenu par l'atmosphère. Une utilisation sécurisée ne fait courir aucun risque. »

À lire aussi

Ille-et-Vilaine : qui veut s'acheter un château dans le Pays de Vitré ?

Le service proposé par l'entrepreneur est complet : la vente des machines est accompagnée d'une formation. Un certificat est délivré à la suite de celle-ci.

Il propose un vrai suivi à sa clientèle : tous les ans, il est nécessaire d'effectuer une remise à niveau pour ne pas faire une mauvaise utilisation du matériel.

Particuliers ou professionnels

Le jeune homme se déplace dans tout le département et sur la tranche ouest de la Mayenne. Il s'adresse aux particuliers comme aux professionnels, « du transport comme les taxis, les ambulances, les bus, mais aussi les clubs de sports, boulangers, bouchers, hôtels, les métiers du medical, les écoles, auto-écoles... En somme, tout les métiers pour lesquels il y a un protocole strict d'hygiène. »

Pratique

Site internet : cleannix.fr. Contact : 06 03 26 38 22 ou cleanncom35@gmail.com.

[Communiqué] Daan Technologies représentera la Vendée au salon du « Fabriqué en France »

La société Daan Technologies participera au salon du « Fabriqué en France », prévu en juillet 2021.

08 Juin 2021 \ 11h04

1 min. de lecture

Le Vendéen Daan Technologies propose un mini lave-vaisselle « made in France », baptisé « Bob ». Cette machine innovante est conçue pour les surfaces réduites avec sa taille compacte. Son poids de 11 kg permet, au besoin, de la rendre nomade. La société enregistre actuellement 2?000 Bobs vendus chaque mois alors que sa production n'a débuté que vers la fin de l'année 2020. L'entreprise, cofondée par Damian Py et Antoine Fichet, a tout récemment été sélectionnée pour représenter la Vendée au salon du « Fabriqué en France », qui se tiendra en juillet 2021 à l'Élysée. Et tout le mérite revient à son mini lave-vaisselle Bob.



Le dernier numéro

Rappelons que le président de la République, Emmanuel Macron, a lui-même annoncé la bonne nouvelle dans un courrier adressé aux dirigeants de l'entreprise : « Parmi les 2?300 dossiers soumis au comité de sélection qu'animent les ministres Agnès Pannier-Runacher et Alain Griset, le vôtre s'est distingué. Aussi, ai-je le plaisir de vous annoncer que vous représenterez votre département lors de

la prochaine exposition du Fabriqué en France les 3 et 4 juillet prochain. » Daan Technologies voit dans cette sélection un moyen supplémentaire de faire connaître son produit.

Après Bob le lave-vaisselle, Daan Tech envisage un lave-linge

L'entreprise vendéenne Daan Tech, créatrice de Bob le lave-vaisselle 100 % vendéen lance un Bob moins cher et entame une levée de fonds de 10 M€ pour développer un lave-linge.



Damian Py, codirigeant de Daan Tech, annonce un deuxième Bob moins cher et surtout, le projet d'un lave-linge d'ici 2023 ©Stéphanie HOURDEAU

Par **Stéphanie Hourdeau**

Publié le 24 Juin 21 à 12:36

La petite start-up vendéenne Daan Tech, qui s'est révélée avec la conception de Bob, son mini lave-vaisselle made in Vendée, a prouvé que fabriquer en France était tout à fait possible et porteur.

À lire aussi

Bob, le mini lave-vaisselle made in France et écolo

Le succès de Bob est au rendez-vous. En témoignent les 2 à 3000 mini lave-vaisselles qui sortent chaque mois de l'usine de Cugand. Un appareil électroménager français, révolutionnaire, compact, connecté et éco-responsable.

À lire aussi

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

Un lave-linge écolo pour 2023

Pour booster ce marché du made in France et le rendre accessible au plus grand nombre, l'entreprise vendéenne a imaginé un petit frère pour Bob (*lire encadré*). Et réfléchit déjà à la suite. C'est pour cela que l'entreprise vendéenne envisage une deuxième levée de fonds, cette fois de 10 M€. La première levée, lancée pour lancer la fabrication de Bob, était de 680 000 €. Daan Tech avait également obtenu 130 000 € de France Relance pour fabriquer ses cassettes de détergent, jusque-là réalisées en Allemagne, en Vendée. « Les lignes de ces cassettes devraient démarrer en septembre », annonce le jeune patron.

Le made in France plus accessible avec Bob Minimalist

Bob minimalist est une version milieu de gamme. « L'idée est de montrer que le fabriqué en France peut être accessible par le plus grand nombre. Nous avons créé Bob minimalist, une version qui ne compte que deux couleurs, noir ou blanc, sans chromes et moins d'outils connectés, que l'on vend à 289 € »,

détaille Damian Py. Daan Tech propose le paiement en deux fois sans frais.

Mais minimaliste ne veut pas dire moins efficace. La performance de lavage de ce Bob 2 est la même, sinon plus. « Sa capacité est élargie à trois couverts. Nous avons retravaillé le panier et nous allons pouvoir passer de deux à trois couverts. Il en sera de même pour le Bob originel dès 2022 ».

La prochaine levée de fonds servira au développement du marché à l'export en Europe et au Japon, mais aussi à développer un nouveau produit. « On reste dans le lavage avec le projet d'un lave-linge avec des performances techniques sur le temps de séchage, et surtout sur la consommation d'eau. Notre objectif serait de diviser par dix la consommation en eau en qui est actuellement de 100 litres en moyenne pour un lave-linge standard », détaille Damian Py. Un projet ambitieux que Daan Tech espère sortir à l'horizon 2023.

Bob à l'Elysée

En attendant, Bob et ses pères fondateurs vont savourer leur succès croissant à l'Elysée les 3 et 4 juillet. Ils sont en effet les hôtes du Président Macron dans le cadre du Salon Made in France initiée en janvier 2020 par le chef de l'Etat. « C'est pour nous une grande fierté. On ne s'y attendait pas tout d'abord, car ce sont en général des PME ou ETI bien établies qui sont conviées à ce rendez-vous. Nous sommes une des rares start-ups et cela nous honore », confie Damian Py qui précise que « ce week-end, ce sera toute la Vendée qui sera représentée car Bob est le fruit du savoir-faire local ».

Ce salon made in France est aussi l'occasion pour Daan Tech de s'affirmer comme une locomotive du fabriqué en France.

Cette borne simule la respiration humaine pour capturer 88% des moustiques dans un rayon de 60m

C'est l'été ou presque, les moustiques reviennent et deux jeunes français invente un concept innovant et rudement efficace si l'on en croit les utilisateurs.

Nathalie Kleczinski 27 juin 2021 Dernière mise à jour: 26 juin 2021 0 3 minutes de lecture



Avec l'éventuel retour des beaux jours et des soirées passées en terrasse, **les moustiques** vont vous attendre de pied ferme ! Affamés et voraces, vous serez le repas idéal pour ces insectes piqueurs plutôt désagréables. Et il faudra encore ruser d'astuces pour tenter de les éloigner et éviter les piqûres !

Deux amis d'enfance, *Pierre Bellagambi* et *Simon Lillamand*, camarguais d'origine, ont **inventé un piège à moustique révolutionnaire et innovant**. Ce piège 100% écologique, connecté et Made In France pourrait exterminer 88% des moustiques présents localement. On vous explique comment ça marche !

Comment ça marche ?

Leur borne anti-moustique **baptisée Qista** fonctionne selon un principe astucieux et innovant. La borne **recrée la respiration humaine avec du CO2, qui va attirer les moustiques**. C'est en fait un leurre olfactif qui va faire croire à la femelle (c'est elle qui pique) que du sang chaud se trouve à portée d'estomac ! En s'approcher, Qista va l'aspirer dans un filet dont elle ne pourra se libérer. Lorsque l'on sait qu'une femelle moustique peut pondre jusqu'à 200 œufs en 48h, tous les moyens sont bons pour réduire leur présence !

La Qista semble combler ses clients depuis sa mise en vente ! **Le système couvre un périmètre de 60 m autour de lui**. Pour le moment son prix reste relativement élevé, il faut en effet compter 1000€ pour l'achat de la Qista puis entre 300 et 600€ par an pour les cartouches de CO2 à changer.

À LIRE AUSSI : [Le mythique Polaroid fête ses 72 ans aujourd'hui, découvrez l'histoire de cette innovation !](#)

Un piège écologique

Les deux créateurs mettent en avant **le côté écologique de leur borne anti-moustique** ! En effet, avec la Qista, il n'est plus nécessaire d'utiliser les insecticides habituels. Elles font d'ailleurs un carton sur le marché français comme à l'international.

50 collectivités françaises et 16 pays du monde ont déjà adopté la Qista ! Les bornes étant connectées, cela permet également aux scientifiques de récolter des données au fil du temps. Et ainsi d'agir de manière encore plus radicale si la **population de moustique** venait à augmenter brusquement.

D'autre part, l'entreprise participe à des recherches scientifiques par le biais du Docteur Hamza Leulmi, biologiste entomologiste spécialiste des maladies parasitaires et infectieuses. Dans le laboratoire de l'entreprise, il peut réaliser des tests PCR afin de savoir si le moustique peut être vecteur de certaines maladies.

N'oublions pas que le moustique tue chaque année. En transmettant la dengue, le chikungunya, le paludisme, la fièvre jaune ou le zika, une **étude** rappelle même **qu'il tuerait bien plus que les attaques de requin** !



Une borne antimoustiques pour les particuliers et les professionnels. Crédit photo : Qista

Et sinon quels sont les autres pièges à moustiques ?

On peut trouver des pièges à moustiques à peu près partout ! Bougie à la citronnelle, géranium en fleurs sur votre terrasse ou encens, ils n'aiment pas trop ces odeurs ! Mais vous pouvez aussi fabriquer un piège à moustique maison avec cette « recette » :

- Une bouteille plastique
- Un cutter
- Des gants
- Une feuille papier noir
- Du ruban adhésif
- 50 g de sucre roux
- 1 g de levure de boulanger
- 200 ml d'eau tiède

À LIRE AUSSI : [Voici les 8 inventions et innovations qui vont changer le monde, selon Bill Gates !](#)

Il suffit de verser l'eau tiède au fond de la bouteille puis d'ajouter le sucre et la levure et de mélanger. Enfin, il faudra percer votre bouteille

de petits trous pour qu'ils puissent y entrer.

Nous utilisons aussi du **marc de café** pour éloigner les moustiques !
Simplement en le mettant dans une boîte de conserve puis en le faisant brûler. En se consumant, il éloigne les moustiques... Et en plus, cela sent très bon pour les « non-moustiques » qui se trouvent autour de la table !

D'autres systèmes existent comme **les lampes UV électriques qui vont attirer les moustiques puis les « griller »** ! A vous de choisir la bonne alternative pour éviter les piqûres qui peuvent parfois se transformer en cloques géantes !

Clark, le premier défibrillateur pour le domicile



Boulangier, l'enseigne spécialisée dans les équipements de la maison, présente au sein de son catalogue le premier défibrillateur conçu et pensé pour les particuliers. Baptisé « Clark », cet appareil connecté « made in France » vise à sensibiliser à la santé cardiaque, aux gestes qui sauvent et à les rendre accessibles à tous. Par contre, il faut compter 990 euros...



Avant d'entrer dans le détail, rappelons qu'un défibrillateur est un appareil qui envoie un choc électrique à une personne en état de fibrillation pour qu'elle puisse reprendre son rythme cardiaque. Il se présente sous deux versions : le modèle à implanter dans l'organisme et le modèle externe. En l'occurrence, ce nouveau produit est externe.

Clark, s'annonce donc comme étant « le premier défibrillateur destiné aux particuliers développé par la start-up française Lifeaz ». Alors que le temps moyen d'arrivée des secours se situe autour de 10 à 15 minutes, une intervention rapide dans les 4 premières minutes est essentielle en cas d'arrêt cardiaque pour sauver une vie.

Heureusement, dans bien des cas, un témoin (proche, collègue, ami...) est présent sur place et peut intervenir grâce à des gestes simples et à l'utilisation d'un défibrillateur situé à proximité immédiate qui permet d'augmenter drastiquement les chances de survie.

Cet appareil se veut « extrêmement simple d'utilisation ». Il guide le témoin vocalement et visuellement en trois étapes : le placement des électrodes, l'analyse du rythme cardiaque, et le massage cardiaque. Il est 100% automatique : c'est-à-dire qu'il décide seul de la thérapie à adopter.

Il n'y a donc aucun risque de se tromper. Par ailleurs, il s'adapte aux adultes et aux enfants : un simple bouton permettant de passer d'un mode à l'autre. Il est aussi bilingue et parle français et anglais. Enfin, petit (21 x 21 x 7 cm), léger (1,3 kg), et discret, il pourra accompagner ses détenteurs partout, en voiture, en balade, en vacances.

La fiabilité de ce défibrillateur accessible à tous repose sur la connectivité, une méthode innovante qui permet d'avoir un suivi et une maintenance simplifiés et continus du défibrillateur et ainsi de s'assurer qu'il fonctionne à tout moment. Il sera lancé sur le marché le 1er juin avec toute une campagne de sensibilisation au produit. En revanche, son prix risque d'être un gros handicap puisqu'il faut compter 990 euros.

L'entreprise Auer de Feuquières-en-Vimeu représentera la Somme à l'Élysée les 3 et 4 juillet 2021

Pour la deuxième édition de la Grande Exposition du Fabriqué en France, l'entreprise Auer de Feuquières-en-Vimeu représentera la Somme à l'Élysée les 3 et 4 juillet 2021.



L'entreprise Auer récompensée pour son excellence dans la fabrication française de pompes à chaleur. (©Auer)

Par **Alan Senicourt**

Publié le 1 Juin 21 à 16:30 mis à jour le 1 Juin 21 à 18:38

L'Éclaireur du Vimeu

Suivre

L'entreprise **Auer** de **Feuquières-en-Vimeu** a été choisie pour représenter le département de la **Somme** à l'**Élysée** dans le cadre de la **Grande Exposition du Fabriqué en France.**

Elle a été sélectionnée parmi 2 300 dossiers pour le caractère innovant et écologique de son dernier modèle de **pompe à chaleur** haute température **HTi70.**



Auer excelle depuis plus de cent ans dans la fabrication française de pompes à chaleur. (©Auer)

Un comité de sélection national, piloté par les ministres **Agnès Pannier-Runacher** (Industrie) et **Alain Griset** (Petites et moyennes entreprises) a donc invité les représentants de l'usine au palais présidentiel les 3 et 4 juillet 2021.

« C'est une véritable fierté pour l'ensemble de nos collaborateurs de porter haut les couleurs de la marque Auer et de notre département en installant notre pompe à chaleur HTi⁷⁰ à l'Élysée », confie le directeur **Lionel Palandredans** dans un comm. unique de presse.



Feuquières-en-Vimeu sera représentée à l'Élysée. (©Auer)

La firme du groupe **Muller** excelle dans la fabrication française de pompes à chaleur et de chauffe-eau thermodynamiques depuis plus de cent ans

Dossier : La nouvelle éco, comment le coronavirus bouleverse l'économie

La nouvelle eco en poitou : le fabricant niortais Eno garantit ses planchas à vie

Vendredi 25 juin 2021 à 4:09 - Par Isabelle Rivière, France Bleu Poitou



Niort



Dans la nouvelle éco ce vendredi, on se penche sur l'essor d'Eno. Le fabricant de planchas niortais voit son activité croître encore plus depuis la pandémie de covid. Les gens équiper davantage leurs maisons depuis la crise. Parallèlement, l'entreprise lorgne sur le marché Nord-Américain.



A Niort, le fabricant de planchas Eno souhaite conquérir le marché américain (photo d'illustration) © Maxppp - Richard Villalon

L'industriel **Eno**, installé depuis 1916, dans le quartier de la gare à Niort, est le leader mondial des équipements de cuisine de bateaux, mais c'est aussi l'un des spécialistes français de la fabrication de planchas. Les planchas, un appareil qu'on sort généralement l'été et qui amène donc une activité saisonnière. Pour l'industriel, il faut livrer les magasins dès les mois de février et jusqu'à la fin juillet, avec un pic de livraisons en février mars, mais pour les points de vente, c'est en mai-juin que se produit le pic de ventes, avec cette année, une spécificité Covid, précise Laurent Colas, le dirigeant de l'entreprise.

On a bénéficié d'un effet Covid plutôt positif, puisqu'avec les confinements successifs, les gens ont équipé leurs maisons en toutes sortes de matériel, et notamment en barbecues et planchas"

L'effet est tel, qu'il a fallu étoffer les effectifs en passant d'une petite centaine à une grosse centaine de salariés, saisonniers compris.

Un double label rare et des produits garantis à vie

Eno, c'est 100 ans de savoir-faire d'excellence comme le souligne le site internet : Non seulement la marque est étiquetée "made in France" grâce au label Origine France garantie mais elle a également décroché le label Entreprise du patrimoine vivant. Ce qui est rare puisque selon Laurent Colas, seule une trentaine d'entreprises disposent de ce double label. Entreprise du patrimoine vivant, ça veut dire qu'on a un savoir-faire rare.

"Chez nous, c'est l'art d'émailler la fonte. L'émail c'est du verre, et nous maîtrisons ici l'art de déposer du verre, de l'émail sur nos plaques en fonte"

Du made in france et un savoir faire-rare, les planchas Eno sont de fait forcément plus chères. Mais l'entreprise en fait un argument de vente. *"Ce qui est moins cher finit toujours par coûter plus cher"*, paraphrase volontiers Laurent Colas, qui rappelle au passage que ses planchas fabriquées à Niort sont garanties à vie.

"On part du principe que nos produits sont réparables à l'infini. Ce qui garantit une durabilité et une recyclabilité de ceux-ci"

Remplacer les bons vieux barbecues des américains

Des planchas, l'entreprise Eno à Niort en fabrique 30.000 par an. Mais elle pourrait en fabriquer davantage si elle réussit à se positionner sur le marché nord-américain, ce qu'elle a commencé à faire avec des exports au Québec pour l'instant.

"Les Américains sont de grands adeptes du barbecue. On aimerait les convaincre de passer à la cuisson sur plaques, plutôt que sur flammes moins recommandée pour la santé."

L'idée c'est de partir de ces premiers succès au Québec pour investir gentiment le marché canadien avant de se faire un nom aux Etats-Unis.

Made in France : Le Marquier, la PME qui se rêve en leader du secteur de la plancha

Par **Victor Cazale** - 03/06/2021

Si la plancha s'est imposée en France, c'est en grande partie grâce à Le Marquier (10,6 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2020).

Reprise en 2017 par Régis Flusin (un ancien cadre de *Weber*) et son associé, la PME basque, qui existe depuis près d'un demi siècle, a démocratisé l'usage de cet outil auprès des Français. Elle lancera un nouveau modèle cette année afin de toucher une clientèle plus jeune et féminine. Avec un chiffre d'affaires en augmentation de 20% en 2020, *Le Marquier*, dont tous les produits sont «*Origine France Garantie*», est à nouveau rentable. Mais la plancha «*made in France*» fait face à une forte concurrence étrangère menée notamment par *Weber* et *Camping Gaz*. Pour ce faire, elle développe des partenariats. Dernier exemple en date : celui signé en 2019 avec le leader américain *Traeger*.

Toulouse : Kippit crée de l'électroménager durable et réparable, garanti sans obsolescence

INNOVATION Après plusieurs mois de conception, la société toulousaine Kippit va bientôt livrer ses premières bouilloires recyclable à l'infini et qui durent toute une vie



Béatrice Colin Publié le 08/06/21 à 15h05 — Mis à jour le 08/06/21 à 15h13



La bouilloire "Jaren", de la société toulousaine Kippit, a été conçue pour durer à vie, grâce à ses pièces changeables et recyclables à l'infini. — Kippit

- Une jeune société toulousaine s'est lancée dans la fabrication d'électroménager durable, antithèse de l'obsolescence programmée.
- Leur premier produit, une bouilloire multifonction baptisée « Jaren », est réparable à l'infini, évolutive et produite en France. Elle sera suivie par un grille-pain durable.
- Les premières bouilloires, qui connaissent un certain succès auprès de ceux qui veulent « consommer autrement », vont être livrées en début d'été.

Qui n'a pas pesté contre son lave-linge, tombé en panne seulement cinq ans après l'avoir acheté, juste après la fin de la période de garantie. Et impossible à réparer, si ce n'est à un prix tellement exorbitant qu'il apparaît plus logique de le remplacer. Cette mésaventure, Kareen Maya Levy l'a vécue, comme de nombreux Français. Cela a été un déclic. « Le départ d'une réflexion sur l'obsolescence. On conçoit des produits, moins chers, pour qu'il ne puisse pas être réparables », explique celle qui dirigeait il y a encore quelques années un institut de sondage. L'idée de Kippit, une entreprise qui produit de l'électroménager durable, et dont on peut changer les pièces ad vitam aeternam, était née.

Avec son associé de l'époque, Jacques Ravinet, elle décide de se lancer dans cette nouvelle aventure depuis Toulouse, pour « remettre du sens dans nos projets ». Après des études de marché et avoir interrogé de nombreux usagers, ils décident de commencer leur aventure en mettant au point une bouilloire multifonction en inox. « Qu'elle coûte 20 ou 300 euros, en moyenne elle a une durée de vie de quatre ans. C'est le produit jetable par excellence », avance la présidente de la jeune société toulousaine dont le nom fait référence au terme anglais « keep it », « gardez-le ».

Baptisée « Jaren », cette bouilloire est démontable très facilement, même par les moins bricoleurs, toutes les pièces sont standards et les notices sont en open source pour garantir à chacun la possibilité de la réparer à vie. L'ambition est de remettre au goût du jour le célèbre d'un slogan d'un marque, qui il y a 40 ans, vantait les mérites de ses produits « construits pour durée ». Un slogan qui s'est perdu avec la société de consommation et du jetable.

Passer de cinq appareils à un seul

« Nous réglons la question des déchets et de la fin de vie. Mais si on utilisait la Jaren que pour chauffer de l'eau, c'était un peu du gâchis, nous l'avons donc conçue en mode multifonction », explique Kareen Maya Levy dont la société emploie six personnes.

En plus de son rôle traditionnel, grâce à ses paniers et accessoires, elle peut aussi cuire des pâtes, des œufs, des légumes à la vapeur, faire réchauffer au bain-marie, y compris les biberons et se transforme en théière. Autant de fonctions qui ont été pensées dès sa conception et sont rendues possibles grâce au réglage de température et de durée de chauffe. Elles seront aussi évolutives et adaptables au fil des ans pour changer de design. Ou comment passer de cinq appareils en un.

Une nouvelle façon de penser qui a séduit de nombreux adeptes du « consommer autrement ». Pour la lancer, les responsables de Kippit ont organisé une campagne de financement participatif sur la plateforme Ulule l'an dernier, avec un système de précommande. L'engouement a été tel qu'ils ont enregistré plus de 1.100 commandes, complétées depuis par 800 autres sur leur site Internet, vendus de 199 à 283 euros en fonction des accessoires.

Un premier contact avec ceux qui constituent depuis la communauté des « kippeurs », avec qui les échanges permettent de voir quels seront les produits à développer demain par exemple. « Il y a ceux qui sont attachés à la durabilité du produit, d'autres de fervents défenseurs du made in France », explique Jacques Ravinet, le cofondateur de Kippit.

Du made in France inclusif

Dans les nouveaux locaux de la société, en plein cœur du quartier Arnaud-Bernard, il met la dernière main aux premières bouilloires, qui seront livrées au début de l'été. Avec un temps de retard dû à la crise du coronavirus et une tension sur le marché des matières premières. Si la cuve est produite près de Grenoble, le plastique en Occitanie, elle est pour l'instant assemblée dans les locaux de YMCA, à Colomiers, une entreprise d'insertion de personnes en situation de handicap.

« A terme, nous allons créer notre propre local de production à Toulouse et ses salariés formés viendront travailler chez nous », projette Jacques Ravinet. L'objectif est de produire 10.000 Jaren cette année, et le double la suivante. Avant de passer à la fabrication du futur grille-pain durable, qui ne se contentera pas de cette seule fonction. Garanti pour durer à vie, il devrait aussi faire des crêpes ou des croque-monsieur.

VIDÉO. Ils inventent un piège anti-moustiques révolutionnaire

Made in France, écologique et connectée , cette borne anti-moustique imite la respiration humaine et se révèle capable de faire chuter localement la population de moustiques de 88%.

Par Otilia Ferey

Le 24 juin 2021 à 19h36, modifié le 27 juin 2021 à 08h43

C'est l'histoire de deux amis d'enfance - « on se connaît depuis qu'on a 6 ans ! » - qui ont grandi en Camargue, une région infestée de moustiques. À trente ans, Pierre Bellagambi et Simon Lillamand, ont décidé de s'associer et de s'attaquer à ce fléau. Ils ont conçu une « borne » anti-moustique baptisée Qista, selon un principe innovant et astucieux.

La borne est un leurre. « Elle va simuler la respiration humaine avec du CO₂ et un leurre olfactif. Cela va indiquer à la femelle moustique qui est en recherche d'un repas à sang chaud qu'il y a quelqu'un à piquer à l'intérieur. Elle s'approche et dans sa course elle se fait aspirer dans un filet », explique Simon Lillamand. Un moyen écologique de stopper leur folle reproduction : un moustique peut pondre jusqu'à 200 oeufs en 48h.

À lire aussi VIDÉO. Cet apiculteur breton a inventé un piège à frelons asiatiques révolutionnaire

« Ça a changé nos nuits et nos journées, on n'a plus une piqûre même avec la piscine », se réjouit Janine, propriétaire d'une borne depuis un an. Le système garantit une zone de 60 mètres de rayon sans moustique. Compter 1000 euros pour l'achat d'une Qista, ce à quoi il faut rajouter le rachat de cartouches de CO₂, notamment (entre 300 et 600 euros par an).

Les concepteurs mettent aussi en avant l'aspect environnemental de leur dispositif : « Avec ces bornes, plus besoin d'arroser de pesticides les alentours pour se débarrasser des moustiques », précisent-ils devant les machines, dans leur entrepôt.

Ces bornes « Made in France » de cette start-up aixoise cartonnent, sur le marché français comme à l'international, et notamment en Afrique, où des dispositifs sont notamment installés autour des hôpitaux. Les bornes Qista sont présentes dans 50 collectivités en France et dans 16 pays à travers le monde. « Les machines sont connectées, on peut donc récolter plusieurs données. Ce qui permet aux autorités locales d'agir en cas de surproduction de moustiques ».

L'entreprise est aussi dotée d'un laboratoire dans lequel le Docteur Hamza Leulmi, biologiste entomologiste spécialiste des maladies parasitaires et infectieuses, peut réaliser des tests PCR sur les moustiques afin de repérer si le nuisible est porteur [de maladies telles que la dengue, le zika, le chikungunya, le paludisme ou la fièvre jaune](#). Ce qui permet de prévenir une potentielle épidémie. Hamza Leulmi rappelle que le moustique est l'espèce qui tue le plus d'êtres humains chaque année.