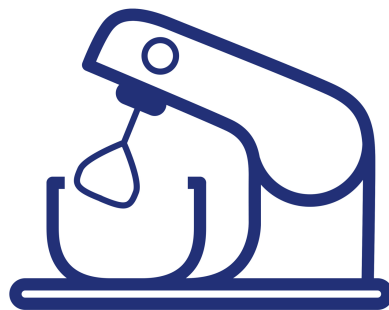


Revue de Presse Made in France

Contact : info@semioconsult.com

ÉLECTROMÉNAGER

Octobre 2021 - Décembre 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

ALBERTVILLE : SEMPA présente sa Fabrique à Jus et la Machine à Bière à la française

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

De la machine à Jus de Pommes à la machine à Bière pression en passant par la Fabrique à Jus...

Sempa dévoile ses nouveautés Made In France spécialement conçues pour la GMS, la restauration, la boulangerie ou encore l'hôtellerie.

Sempa présente sa Fabrique à Jus et la Machine à Bière à la française

De la machine à Jus de Pommes à la machine à Bière pression en passant par la Fabrique à Jus... Sempa dévoile ses nouveautés Made In France spécialement conçues pour la GMS, la restauration, la boulangerie ou encore l'hôtellerie.

Sempa, société familiale située à Grenoble depuis 1989 est l'acteur majeur dans le domaine des machines à jus de fruits. Il y a peu, l'entreprise s'est lancée dans trois nouveaux concepts : la machine à bière, la machine à jus de pommes et la fabrique à jus.

Très longtemps réservée à la restauration, la bière pression se consomme désormais partout ! Profiter à tout instant d'une bière fraîche grâce à un système de réfrigération devient possible ainsi que l'utilisation d'une canette refermable, un système de fermeture breveté, pratique et hermétique.

La Fabrique à Jus permet d'installer plusieurs machines sur un même mur linéaire ou îlot pour que les clients puissent tout simplement se servir de leur jus préféré... ou pourquoi pas créer leur cocktail !

Jus de grenades, de pomelos, de citrons, de pommes et d'oranges, tous fraîchement pressés sur place et à la demande.

Sempa propose une offre inédite et totalement dans l'air du temps grâce à laquelle le consommateur est assuré de la fraîcheur de son jus vitaminé, le tout avec un mode de service esthétique et ludique.

La machine à jus de pommes, une innovation sur le marché des jus frais, permet la production instantanée d'un jus de qualité gustative exceptionnelle et constante. En quelques secondes, les pommes sont râpées puis pressées pour obtenir un jus 100% pur et naturel. Les pièces internes sont en inox pour une hygiène maximale et les matériaux sont certifiés alimentaires. La distribution de fruits est automatisée avec un panier de stockage d'une capacité d'environ 16 kg. Cette machine est silencieuse et s'adapte à tout environnement : comptoir de bar, libre-service... Le résultat est un jus qui conserve toute la saveur du fruit frais et une qualité nutritionnelle intacte.

Sempa fait désormais partie de Me Group

www.sempa.fr

Société

A Saint-Jean-de-la-Ruelle, le groupe Brandt prône le "made in France"

Vendredi 12 novembre 2021 à 8:14 - Par Julien Frenoy, France Bleu Orléans

[Saint-Jean-de-la-Ruelle](#)

Le Groupe Brandt, dernier fabricant de gros électroménager dans l'hexagone, possède son usine à Saint-Jean-de-la-Ruelle. Le site Loirétain est le plus important en France et met en avant son savoir-faire local. Un plan d'investissements a été mis en place en 2021 et devrait se poursuivre.



L'usine Brandt de Saint-Jean-de-la-Ruelle © Radio France - Julien Frenoy

Jeudi 11 novembre 2021 s'ouvre le "salon du made in France" à Paris. Ce salon se tient du 11 au 14 novembre à Paris, porte de Versailles et le savoir-faire bleu-blanc-rouge y est mis en avant.

500.000 produits chaque année sur le site Orléanais

Parmi les exposants, le Groupe Brandt, dernier fabricant de gros électroménager dans l'hexagone, qui fabrique ses produits notamment à Saint-Jean-de-la-Ruelle (dans l'agglomération orléanaise). **Le site Loirétain est le plus important en France.** Chaque année, l'usine Brandt France produit 500.000 fours, tables à induction et cuisinières des marques Brandt, Sauter et De Dietrich. Alors que le groupe investit dix millions d'euros en 2021, contre six millions d'euros en 2019 et un peu moins en 2020, Simon Barbeau, le président directeur général du groupe, présente la tendance actuelle et les futurs projets. *"On est sur une dynamique extrêmement positive. L'ensemble du marché de l'électroménager est porteur. Le Groupe Brandt a une croissance deux à trois fois supérieure à celle du marché."*



Les nouveautés 2022 et 2023

Mais pour conserver cette dynamique, il faut sans cesse évoluer poursuit Simon Barbeau. *"On a plusieurs types de projets pour 2022 avec d'abord de l'innovation car c'est la tradition et l'ADN du groupe d'apporter régulièrement de l'innovation sur le marché. Il y aura donc un **nouveau four qui sortira en 2022 et une nouvelle table à induction qui sortira en 2023**. Mais il faut également moderniser notre outil industriel, donc nos deux sites de Vendôme et Saint-Jean-de-la-Ruelle pour qu'ils restent les plus performants concernant la performance, les coûts et les délais."*



Au coeur de l'usine Brandt © Radio France - Julien Frenoy

Le choix du Made in France

Fabriquer en France semble une évidence pour le président directeur général du groupe, Simon Barbeau. *"On a fait le choix de fabriquer en France parce que ça correspond à nos valeurs. Les avantages du made in France sont évidents pour nous en ce qui concerne le savoir-faire, l'expertise puisque nos équipes se passent de génération en génération le savoir-faire. Il y a des produits qui ont été inventés ici, qui sont développés et qu'on continue à fabriquer. Le deuxième avantage c'est la réactivité et le circuit court car on est beaucoup plus proche de nos clients pour mieux réagir."*

[Centre-Val de Loire](#) [Collectivités locales](#) [Cuisine](#) [Économie locale](#)

Julien Frenoy
[France Bleu Orléans](#)

Avec son nouveau four, Brandt parie sur une qualité made in Loiret à prix serré

Installé dans l'agglomération d'Orléans, ce fabricant d'électroménager veut prouver qu'on peut fabriquer français à des prix abordables, sans nécessairement viser le haut de gamme.



Dans cette usine de Saint-Jean-de-la-Ruelle (Loiret), 600 salariés travaillent à la fabrication de fours, cuisinières et tables de cuisson sous les marques Brandt, De Dietrich et Sauter. LP/Christine Berkovicus



Par **Christine Berkovicus**



Le 25 novembre 2021 à 09h15

0

Présent au récent [salon du made in France à Paris](#) (du 8 au 11 novembre), Brandt, un des derniers fabricants de

gros électroménager en France, soigne la compétitivité de son site de Saint-Jean-de-la-Ruelle, près d'Orléans (Loiret), la plus importante de ses deux usines hexagonales qui produit des fours, des cuisinières et des tables à induction.

Le groupe, qui commercialise aussi ses produits sous les marques Sauter et De Dietrich, se prépare à lancer « un nouveau four de cœur de gamme ». Cet appareil de cuisson se veut compétitif et d'un « bon rapport qualité prix », pour « aller chercher des volumes et pérenniser la présence de Brandt en France », précise le président Simon Barbeau qui veut casser l'idée que le « fabriqué en France » signifie forcément cher et haut de gamme.

55 embauches prévues d'ici début 2022

Ses équipes ont longuement travaillé sur la conception de ce produit, pour optimiser les coûts et positionner « au bon prix avec une bonne marge », tout en conservant un strict contrôle qualité à toutes les étapes de la fabrication, de l'emboutissage au montage en passant par l'émaillage. En fin de chaîne, l'entreprise dispose même d'un atelier cuisine, où son chef teste des plats que les salariés peuvent ensuite déguster...

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

Sur les 10 millions d'euros investis cette année par le groupe, 3,5 millions sont consacrés à ce nouveau four, et le reste à la modernisation de l'outil industriel, notamment pour robotiser et digitaliser cette usine qui emploie 600 salariés.

La production doit démarrer début 2022, avec 55 embauches prévues d'ici là. Et d'autres produits sont déjà dans les tuyaux, notamment une nouvelle table à induction qui, elle, sera produite dans l'autre usine du groupe, à Vendôme, à l'horizon 2023.

Accueil LSA

La pandémie profite au fait-maison et au...Thermomix

MAGALI PICARD | ENTREPRISES, INDUSTRIELS, VORWERK

PUBLIÉ LE 19/11/2021

TWITTER

FACEBOOK

LINKEDIN

EMAIL

Toujours fabriqué en France, dans l'Eure-et-Loir, le Thermomix a pleinement profité de l'effet fait-maison, conséquence de la pandémie. Les ventes de Vorwerk en France ont progressé de 20% en France en 2020 et le groupe va investir 40 millions d'euros sur trois ans.



Fabriqué en France, le Thermomix s'exporte dans soixante pays.

© dr

LA RÉDACTION VOUS CONSEILLE

Vorwerk (Thermomix) va ouvrir des boutiques à Marseille, Lyon et Toulouse

Thermomix (Vorwerk) attaque Mr Cuisine (Lidl) dans plusieurs pays pour contrefaçon

Eplucher 800 grammes de pommes de terre en 4 minutes? Ce sera désormais possible avec le coupe-lame éplucheur que lance Thermomix en début d'année prochaine. Vendu 35 euros, il sera adaptable sur les deux derniers modèles, le TM5 et le TM6. Pour ses cinquante ans -le robot cuiseur haut de gamme a été créé en 1971 par le directeur commercial de la marque à l'époque, Hansjörg

Gerber, Thermomix fait feu de tout bois. Un nouvel ustensile donc, mais également un nouveau partenariat avec le site lescommis.com. L'heureux possesseur du Thermomix pourra à partir du 3 janvier acheter les ingrédients pour trois recettes par semaine élaborées par la plate-forme Cookidoo, qui compte 8000 recettes en ligne et 600 000 abonnés.

+20% de chiffre d'affaires

En France, son deuxième marché après l'Allemagne, son pays d'origine qui représente 40% du chiffre d'affaires total, Vorwerk, propriétaire de Thermomix mais aussi des aspirateurs Kobold, a fait une excellente année 2020. *"C'est clairement un effet du Covid, estime Nathalie Gamby, directrice marketing de Vorwerk France. Notre chiffre d'affaires a progressé de 20% et l'année 2021 est également bien partie"*. Sur les un millions de Thermomix fabriqués chaque année à Cloyes sur le Loir, en Eure-et-Loir, 85% sont exportés dans une soixantaine de pays.

Investissements en France

Alors que l'avant-Covid s'était traduit par une diminution des effectifs en France, l'heure semble plus propice aux investissements. *"Nous allons investir 40 millions d'euros sur les trois prochaines années et créer 850 postes"*, annonce Nathalie Gamby. Les six magasins créés depuis 2017 fonctionnent d'après la directrice du marketing. Au passage, le prix de l'abonnement annuel à la plate-forme de recettes Cookidoo va passer de 36 à 48 euros à cause d'un changement de logiciel. Pour Vorwerk, le potentiel en France reste important : le taux de pénétration n'est que de 10% et l'engouement pour ces appareils qui font tout intact.

Vorwerk en chiffres

3,18 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2020, dont 1,1 en Allemagne

12000 salariés

253 millions d'euros de chiffre d'affaires en France et 1500 salariés

11 000 conseillers et 65 agences en France

FOCUS

Made in France : Bob le lave-vaisselle veut conquérir le monde

Créé par Daan Tech et seul appareil de ce genre fabriqué dans l'Hexagone, la machine compacte trouve son public en France comme en Allemagne ou en Asie. Rentable, l'entreprise se déploie dans les tablettes pour laver verres et assiettes avant d'autres incursions dans l'électroménager.

Bob, un nom en forme de clin d'oeil au personnage de Bob l'éponge, est désormais aussi vendu en Allemagne ou à Taïwan. (Daan Tech)

Par **Clotilde Briard**

Publié le 11 nov. 2021 à 10:34 Mis à jour le 12 nov. 2021 à 9:40

En version 4 par 3, Bob trône en majesté dans les couloirs du métro parisien. Le mini lave-vaisselle de l'entreprise Daan Tech basée en Vendée tient la vedette, avec son modèle rouge, sur l'une des

affiches pour le Salon du Made in France , qui se déroule jusqu'au 14 novembre.

Il est désormais le seul lave-vaisselle fabriqué dans l'Hexagone. Un pari lancé en 2016 par Damian Py et Antoine Fichet. Le parcours n'a pas manqué d'embûches.

La société toulousaine d'électroménagers durables Kippit s'installe en Ariège

Alix Drouillat

6 décembre 2021 - 17:37

L'entreprise d'électroménagers durables Kippit, créée à Toulouse, poursuit son ambition de fabriquer ses produits en "circuit court" et installe un entrepôt à Prat-Bonrepaux, en Ariège, pour y développer un concept de lave-linge "réparable à vie".



La société toulousaine d'électroménagers durables Kippit s'installe en Ariège pour développer un nouveau concept de lave-linge réparable à vie. Image l'illustration @ pixabay

La société toulousaine **Kippit**, spécialisée dans la **fabrication de produits électroménagers durables**, évolutifs, multifonctions, et surtout Made in France, vient de retenir un terrain de 10 000 mètres carrés à Prat-Bonrepaux, en Ariège, suite à un accord avec la communauté de communes de Couserans.

L'objectif de l'entreprise est d'y construire un entrepôt de 5 000 mètres carrés pour développer la fabrication et l'assemblage d'un nouveau produit : un lave-linge baptisé "Fraval", réparable à vie, comme tous les autres articles de Kippit. Il ne devrait pas sortir sur le marché avant trois ans.

Création de 40 emplois en Ariège

Les travaux de construction du bâtiment devraient, eux, débuter au cours du second semestre 2022 pour s'achever à la fin de l'année 2023. Par la suite, l'installation et le développement de la société en Ariège vont engendrer la création de près de 40 emplois.

« Nous proposerons des emplois très différents. Nous aurons besoin d'employés pour la chaîne de production, mais aussi des profils pour la logistique et l'administratif. On aimerait que ce soit des Ariégeois, mais on ne se prive pas pour chercher des candidats ailleurs s'ils souhaitent venir à Prat-Bonrepeaux », a confié Jacques Ravinet, directeur général de Kippit à [La Dépêche](#).

Une société contre l'obsolescence programmée

Créé par deux Toulousains il y a plus de trois ans, Kippit a pour vocation de fabriquer des produits électroménagers faits pour durer. Sa première conception est nommée "Jaren", une bouilloire multifonctions, « qui fait bouillir l'eau, fait office de bain-marie, chauffe biberon et offre aussi la possibilité de cuire à la vapeur », souligne l'entreprise.

Cette bouilloire est "réparable à vie" grâce à ses plans consultables en ligne qui permettent à l'utilisateur de changer les pièces lui-même et de faire évoluer la machine en fonction des avancées technologiques à venir. Jaren a reçu le prix de l'innovation au salon du Made in France l'année dernière.