



**DOSSIER
DE
PRESSE**

LE GROUPE SEB LANCE

Eurêcook!

LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES

**UN SERVICE DE
LOCATION D'APPAREILS CULINAIRES**



SOMMAIRE

- 1- Eurêcook, un nouveau service de location d'appareils culinaires**
- 2- Un service qui s'inscrit à l'avant-garde des nouveaux modèles de consommation**
- 3- Un service de qualité, simple et accessible**
- 4- 5 gammes de produits pour tous les goûts et toutes les envies**
- 5- Un réseau complet de partenaires publics et privés**

1- Eurêcook, un nouveau service de location d'appareils culinaires

Toujours préoccupé de répondre au mieux aux nouvelles tendances de consommation, le Groupe SEB innove et lance, **en partenariat avec un réseau d'acteurs privés et publics, un nouveau service de location d'appareils culinaires : Eurêcook.**

Ce service sera déployé en avant-première sur **l'agglomération de Dijon à partir de septembre 2015.** Cette approche volontairement limitée à un territoire permettra de consolider l'ensemble des enseignements de ce service, avant d'organiser le cas échéant un lancement à l'échelle nationale.

Eurêcook est un service innovant, simple et pratique qui permet d'accéder en location à une large gamme d'appareils culinaires, à partir de 9,99€ seulement.

Simple à utiliser, car il suffit de se connecter sur le site www.eurecook.fr pour réserver son appareil, choisir sa durée de location et son point de retrait. Le consommateur trouvera aussi sur ce site des idées de recettes, astuces et conseils d'utilisation pour l'accompagner dans son expérience Eurêcook.

Pratique : la récupération et la restitution de l'appareil se font dans l'un des 7 points retrait Eurêcook, localisés sur l'agglomération de Dijon. Les points retrait ont été spécialement sélectionnés pour répondre aux attentes des consommateurs en termes de proximité et de praticité, ainsi que pour faciliter l'accès aux ingrédients, afin de proposer une expérience culinaire complète.

Côté produits, Eurêcook propose **5 gammes d'appareils culinaires pour un total de 28 références** (telles que la Pierrade®-Raclette Tefal, la machine à Bière Beertender ou encore le Cuisine Companion de Moulinex) pour partager des repas dans la convivialité, le plaisir du « fait maison » ou encore découvrir de nouvelles façons de cuisiner.

Eurêcook garantit un service de qualité, et tout particulièrement sur la propreté des appareils : **tous les appareils sont systématiquement nettoyés, testés et ré-emballés sous scellé** par une entreprise professionnelle avant chaque nouvelle location.



2- Un service qui s'inscrit à l'avant-garde des nouveaux modèles de consommation

Le service Eurêcook répond à l'émergence d'un nouveau modèle de consommation : pour un nombre croissant de consommateurs, la valeur d'usage tend à primer sur celle de la possession. Les appareils de cuisine sont également concernés. Ainsi selon une étude Ethicity, 8 à 10% des Français sont prêts à louer un appareil de cuisine (1).

C'est dans ce cadre que le Groupe SEB a souhaité proposer le service Eurêcook pour permettre l'accès en location aux appareils électriques culinaires de ses marques.

Le projet Eurêcook s'inscrit également dans la démarche de développement durable du Groupe SEB. En effet, ce service de location permet aux consommateurs de favoriser l'utilisation des appareils plutôt que leur possession. Avec la location, chaque produit est utilisé beaucoup plus fréquemment, ce qui permet de répondre aux envies des consommateurs avec moins de produits et donc une utilisation raisonnée des ressources naturelles.

En outre, les emballages des produits loués dans le cadre Eurêcook ont été repensés pour répondre à un cahier des charges de transports et d'utilisations multiples. Ces nouveaux emballages ont été éco-conçus, et la solution retenue en polypropylène alvéolaire est celle permettant à la fois la meilleure réponse aux exigences techniques de l'emballage (durabilité, prise en mains facile...) et ayant le plus faible impact sur l'environnement.

Pour le nettoyage et la logistique des produits loués dans le cadre d'Eurêcook, le Groupe SEB s'appuie sur l'entreprise Envie Dijon. Envie est un réseau de 50 entreprises d'insertion présent sur toute la France, qui favorise l'accès au monde du travail de personnes éloignées de l'emploi. Le service Eurêcook garantit donc des prestations professionnelles, tout en créant de l'emploi localement, au sein de l'agglomération dijonnaise.

(1) Etude Ethicity, « Les Français et la Consommation responsable », (2013/2014)

Interview Joël Tronchon

Directeur Développement Durable - Groupe SEB

Le service Eurêcook s'inscrit dans la politique d'innovation responsable du Groupe SEB :

- **Une innovation en terme de partenariat**, puisque ce nouveau service a été co-construit de manière collaborative avec des partenaires très diversifiés, du monde économique (le Groupe Casino notamment), du monde de l'environnement avec l'ADEME et l'UTT, des collectivités locales avec le Grand Dijon, et du monde de l'insertion avec ENVIE.
- **Une innovation sur le plan développement durable**, puisque Eurêcook nous permet d'expérimenter un nouveau business basé sur l'économie circulaire, avec la location d'appareils culinaires électriques et le partage entre plusieurs consommateurs pour une utilisation mutualisée. L'objectif de cette expérimentation est également de mesurer **les impacts environnementaux** de ce nouveau type d'offre aux différentes étapes de cycle de vie du produit/packaging.
- **Une innovation sur le plan sociétal** puisque nous associons l'entreprise d'insertion ENVIE comme partenaire économique du projet, avec une logique de création d'emplois locaux bénéficiant à des populations éloignées de l'emploi. »

3- Un service de qualité, simple et accessible

Le service Eurêcook a été conçu pour offrir une expérience de très grande qualité aux consommateurs. Il est fondé sur 4 grands principes :

- **La simplicité pour faciliter l'accès à la location**
Il suffit de se connecter sur le site Internet www.eurecook.fr depuis un ordinateur, une tablette ou un smartphone afin de réserver un appareil pour une expérience culinaire complète.
- **La proximité pour un service pratique et rapide**
Le consommateur retire directement l'appareil loué dans le point retrait de son choix sur l'agglomération dijonnaise. Les points retrait ont été spécialement sélectionnés par Eurêcook pour assurer le meilleur service aux consommateurs : un lieu accessible facilement, des horaires d'ouvertures larges pour donner plus de flexibilité aux consommateurs, et la possibilité d'accompagner la location de l'achat d'ingrédients sur place pour la réalisation de toutes les envies de recettes.
- **La garantie d'une expérience culinaire réussie**
Eurêcook est en effet bien plus qu'une plateforme de location, c'est un service complet pour cuisiner avec créativité et curiosité ! Les consommateurs accèdent à des recettes et conseils sur le site www.eurecook.fr pour faire de leur location une vraie découverte culinaire.
- **La garantie de l'hygiène**
Parce que l'hygiène est un incontournable du service, tous les appareils sont systématiquement nettoyés, testés et ré-emballés sous scellé avant chaque nouvelle location.

4- 5 gammes de produits pour tous les goûts et toutes les envies (1/3)

Pour partager des moments de convivialité entre amis ou en famille ou pour découvrir une nouveauté, le service propose 5 gammes d'appareils culinaires pour un total de 28 modèles.

La gamme « **CUISINE ENTRE AMIS** » est conçue pour les amateurs de soirées conviviales en famille ou entre amis autour d'un repas.



Tefal
PIERRADE® RACLETTE
INOX & DESIGN

LOUEZ À PARTIR DE
9,99€

La gamme « **CUISINE DE FÊTE** » est destinée aux événements festifs ponctuels : anniversaire, mariage, fête de famille, toutes les occasions sont bonnes pour se réunir autour d'une dégustation.



SEB
MACHINE À BIÈRE BEERTENDER

CUISINE DE FÊTE

LOUEZ À PARTIR DE
9,99€

4- 5 gammes de produits pour tous les goûts et toutes les envies (2/3)

La gamme « **CUISINE MAISON** » s'adresse aux amateurs du fait-maison, pour découvrir ou redécouvrir le plaisir de cuisiner.



La gamme « **CUISINE DECOUVERTE** » permet de louer les toutes dernières nouveautés en matière d'appareils culinaires.



4- 5 gammes de produits pour tous les goûts et toutes les envies (3/3)



Les appareils peuvent être loués pour un ou deux jours, un week-end ou une semaine, à partir de 9,99 Euros.

Interview Agnès LOMBOIS

Directrice Marketing Stratégique Nutrition & Cuisson – Groupe SEB

Le service Eurêcook permet de répondre à deux types d'utilisation possible des produits du Groupe SEB :

- **Une utilisation ponctuelle**, comme par exemple celle d'un appareil à raclette en hiver ou d'un barbecue en été. Le service Eurêcook apporte aux consommateurs une solution alternative à l'achat pour l'organisation d'un repas en famille ou entre amis.
- **La découverte de nouveautés**, permettant de s'initier le temps d'un week-end ou d'une semaine, à la cuisine maison, avant éventuellement l'achat de l'appareil pour son usage au quotidien.

En fonction des premiers retours du service Eurêcook, **la gamme de produits sera bien sûr amenée à évoluer et à s'enrichir de nouveaux modèles.**

5- Un réseau complet de partenaires publics et privés (1/2)

Pour la mise en place de ce nouveau service de location Eurêcook, le Groupe SEB s'appuie sur un réseau complet de partenaires, tant publics que privés.

ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Énergie)

Les services de l'ADEME Bourgogne soutiennent le projet depuis son origine et apportent toute leur expertise, notamment dans la constitution des indicateurs et critères de l'évaluation du projet.

Le service Eurêcook est par ailleurs lauréat d'un appel à projet de l'ADEME nationale sur l'éco-conception, et à ce titre bénéficie de son soutien financier.

Interview Myriam NORMAND

Directrice régionale de l'ADEME Bourgogne

Le Groupe SEB a été l'un des lauréats nationaux d'un appel à projet lancé par l'ADEME sur l'éco-conception et l'économie de fonctionnalité. Eurêcook répondait parfaitement à notre volonté de soutenir des projets innovants dans plusieurs dimensions comme l'énergie, les matières premières et une nouvelle forme de production de biens et de services.

L'aspect création de nouveaux métiers, "les métiers de la croissante verte" était aussi très intéressant, avec la présence de l'entreprise locale d'insertion "Envie". L'originalité de ce service est bien de mettre autour de la table, un grand industriel, une collectivité locale, une association d'insertion et des partenaires publics et privés.

Le rôle de l'ADEME est bien d'être le facilitateur d'un tel projet. Nous avons été présents depuis le début aux comités de pilotage d'Eurêcook. Un des aspects les plus intéressants pour nous est que nous allons pouvoir observer et mesurer le changement de comportements des consommateurs. Comment vont-ils ou pas passer de la possession à l'usage. Nous finançons cette partie "évaluation". C'est très précurseur, car si on voit des offres sur les outils de jardinage, de bricolage, les appareils culinaires en location, cela n'existe pas encore...

AGGLOMÉRATION ET VILLE DE DIJON

L'Agglomération de Dijon, c'est 24 communes et plus de 250 000 habitants.

Dijon a été élue à la 6^e place des villes françaises les plus durables par le magazine Terra Eco, à la 4^e place des villes les plus vertes de France par l'Union nationale des entreprises du paysage et à la 1^{ère} place nationale des villes où il fait bon vivre par RTL. Le Grand Dijon a également été labellisé Cit'ergie en 2014 par l'ADEME qui traduit l'engagement du territoire dans les Plans Climat.

C'est donc tout naturellement que la ville et l'agglomération dijonnaises soutiennent le lancement du service Eurêcook, qui initie un nouveau mode de consommation.

Interview Jean-Patrick MASSON

6^e vice-président du Grand Dijon et référent environnement

Depuis une dizaine d'année, le Grand Dijon s'engage dans de nombreux sujets pour devenir un territoire durable de référence. Le service Eurêcook s'inscrit dans cette démarche, tant sur le fond en intégrant les logiques de l'économie de fonctionnalité, que dans son déploiement local sur l'agglomération dijonnaise. C'est pourquoi le Grand Dijon soutient le service Eurêcook, porteur de nouvelles pratiques d'avenir.

5- Un réseau complet de partenaires publics et privés (2/2)

AVEC OU SANS TOQUE

Avec ou Sans Toque est un atelier culinaire situé à Saint Apollinaire : une cuisine unique et chaleureuse pour des cours de cuisine et d'œnologie à la carte, une boutique attenante à l'atelier, et désormais un point de retrait Eurêcook.

ENVIE DIJON

Envie, c'est un réseau d'entreprises d'insertion en France, qui favorise l'accès au monde du travail et de la formation à des personnes éloignées de l'emploi. Convaincu dès les années 80 de l'utilité sociale et environnementale de l'économie circulaire, Envie récupère les équipements électriques et électroniques usagés, pour les rénover et les revendre à petits prix et recycler tous les déchets dans un total respect de l'environnement. Leur devise : mettre la performance économique au service de l'objectif social. Le projet Eurêcook a été construit en partenariat avec les équipes d'Envie Dijon, afin d'optimiser la boucle logistique et de déterminer des process de nettoyage optimisés, garantissant une propreté sans faille.

GROUPE CASINO

Soucieux de s'engager dans un projet innovant, le Groupe Casino est représenté au sein du projet Eurêcook par 6 magasins dijonnais, de l'hypermarché aux magasins de proximité qui sont les points retrait, où chaque consommateur récupère et restitue son/ses appareil(s) loué(s).

SYNERGENCE

Synergie, agence d'ingénierie et de communication spécialisée dans le développement durable créée et implantée à Dijon depuis 1981, accompagne le Groupe SEB depuis trois ans, dans toutes les étapes du déploiement du service Eurêcook. De la conception du nouveau modèle économique à l'accompagnement opérationnel, Synergie travaille aux côtés des équipes du Groupe SEB, qui invente avec Eurêcook l'un des plus importants projets d'économie circulaire mené par un groupe international.

UNIVERSITÉ DE TECHNOLOGIE DE TROYES

L'Université de Technologie de Troyes accompagne le projet Eurêcook dans son évaluation multicritères, autant économique que sociale et environnementale.

CONTACT PRESSE

IMAGE 7
Caroline SIMON
caroline.simon @image7.fr

Eurêcook!
LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES