

## **IXINA** **La cuisine de demain :** **La connectivité au service de votre réalité !**

*C'est ce que l'on pourrait croire au regard de la profusion des nouveautés qui sortent, élaborées par l'industrie des fabricants d'électroménager. Toutes les grandes marques, jeunes ou plus anciennes s'y mettent.*

On pourrait imaginer que la connectivité est un gadget mais s'il y a bien un univers où cette révolution technologique exprime son utilité, c'est bien dans la cuisine : il s'en dégage des applications ou produits qui sont déjà dans notre quotidien et qui demain, dans l'univers de la maison, formeront un tout rejoignant la domotique. Tous ces univers technologiques, parallèles, seront bientôt interconnectés entre eux.

Petit état des lieux avec Olivier Dufour, chef produits électroménagers IXINA.



**Outre l'aspect « geek », la connectivité est un réel service pour son utilisateur**

Lancer le lave-linge à distance, faire baisser la température du réfrigérateur avant d'y ranger les courses, courses qui sont scannées et dont les dates de péremption sont gérées par le réfrigérateur intelligent, qui propose une liste de courses lorsque des produits manquent, et passe la commande d'un simple clic à l'e-shop préféré du consommateur. Des recettes suggérées en fonction de ce qui reste dans le frigo ou du nombre d'amis autour de la table ... qui s'affichent directement sur le robot culinaire...

Ces fonctions sont des exemples de ce que la connexion à l'internet permet de faire avec les appareils d'électroménager de dernière génération.



*La fusion d'Ixina*





### Des fonctions facilitant la vie quotidienne plébiscitées par les Français

Comme l'a montrée l'étude OpinionWay pour IXINA (Parue en septembre 2018), ce sont les jeunes qui sont les plus intéressés par les nouvelles technologies dans la cuisine. Les 18-24 ans se montrent particulièrement intéressés pour équiper la cuisine d'objets connectés, notamment par une installation audio pour écouter de la musique (62%), mais également pour un frigo connecté qui les prévient lorsqu'il faut racheter un produit ou les informe sur la fraîcheur des aliments (50%) ou encore par un plan de travail intelligent qui leur donne des recettes de cuisine et des conseils pour cuisiner leurs aliments (48%).



D'après les chiffres de la fédération des fabricants d'électroménager (Etude Gifam, parue en 2017), les ventes des appareils connectés ont pour la première fois dépassé les cent millions d'euros.

La connectivité a d'abord envahi les rayons du petit électroménager. De 24 millions d'euros, les ventes d'appareils capables de se connecter au wifi ont quasiment doublé à 45 millions d'euros.

Même succès dans les rayons des sèche-linge et réfrigérateurs : les ventes d'appareils connectés ont bondi de 132% à 95 millions d'euros.

Certes, ces types d'appareils ne représentent pour l'instant qu'à peine 2% (2,4%) des ventes totales de petit électroménager, qui sont de 2,8 milliards d'euros (en hausse de 3,2%), et seulement 1,7% du gros électroménager, un marché de 4,9 milliards d'euros (+0,8%), mais si le poids sur le marché est encore marginal, les taux de croissance laissent entrevoir de bonnes perspectives.

Les appareils offrant des performances d'économie d'énergie de plus en plus fortes, l'électronique gérant celles-ci, cela permet aussi de diagnostiquer voir de dépanner à distance son appareil. Ce que l'industrie de l'automobile a engendré il y a 20 ans, les produits domestiques vous le proposent aujourd'hui.

C'est un gain de temps mais c'est aussi une économie pour son portefeuille. 35% des appels téléphoniques du consommateur vers les calls center/ SAV sont liés à des problèmes d'utilisation ou de paramétrage de l'appareil. Le technicien, si nécessaire, ne passe qu'une seule fois.

Pour aller encore plus loin, demain, dans la cuisine, il sera possible de lancer une recette de cuisine qui sera décrite sur le plan de travail, le four programmera son démarrage en fonction du déroulé de la préparation culinaire en cours de réalisation, et il agira au son de la voix ou du clic envoyé d'un smartphone...

Et pour savoir quel vin pourra accompagner la recette du chef, ce sera la cave à vin qui sélectionnera celui le plus approprié, en fonction de la recette réalisée ...

Et pourquoi tout ça ?! Peut-être pour épater les invités ... Peut être aussi pour renforcer la qualité de la réalisation culinaire, ou encore gagner du temps, pour soi, pour ses proches...



## À propos d'IXINA :

Élue Meilleure Chaîne de Magasins 2018-2019, IXINA France, filiale du groupe FBD, fondée en Belgique en 1971 et présente en France depuis 20 ans, compte plus de 145 magasins dans l'hexagone, répartis sur tout le territoire. Pour accompagner son développement et accueillir de nouveaux franchisés issus de tous horizons, IXINA dispose d'un centre de formation interne : l'IXINA Training Academy. Certifiée ISO 9001 par le Bureau Veritas, labellisée « Leader du service » 2017 et 2018 par Capital, IXINA est le premier cuisiniste à se lancer dans la vente en ligne. Initiateur de la visualisation 3D sur ce marché, IXINA est une marque résolument innovante. Avec plus de 40000 cuisines vendues et une croissance de 12,5% en 2018, IXINA poursuit son développement et ouvrira une vingtaine de nouvelles franchises en 2019.