

16 janvier 2020

## La Cocotte Seb entre à l'Élysée

1

Le dernier modèle d'autocuiseur Seb, le **ClipsoMinut' Natural**, sera mis à l'honneur les 18 et 19 janvier prochains lors de la Grande Exposition du Fabriqué en France, organisée par le Palais de l'Élysée.

### Une exposition unique

Les 18 et 19 janvier, le Président de la République a souhaité ouvrir les portes de l'Élysée aux produits fabriqués en France et valoriser la créativité et le savoir-faire des entreprises locales ainsi que leur engagement en termes de RSE – circuit court, réduction de l'empreinte carbone, emplois...-.

**120 produits français ont ainsi été sélectionnés** représentant l'ensemble des départements de métropole et d'Outre-mer.



Le Groupe SEB est fier d'avoir été sélectionné pour représenter la Côte d'Or, avec son produit emblématique, à l'origine de son histoire et de son développement, la Cocotte-Minute et en particulier le dernier né de la gamme : **ClipsoMinut' Natural**.

### ClipsoMinut' Natural, facile et durable par nature

Fabriquée à partir de 60 % d'inox recyclé et recyclable à hauteur de 90 %, **ClipsoMinut' Natural** s'inscrit pleinement dans la démarche d'[économie circulaire](#) engagée par le Groupe depuis plusieurs années.

L'emballage du produit est également recyclable à 90 % notamment grâce au remplacement du polystyrène de calage par une mousse composée de matières végétales, biodégradable et compostable industriellement.

Et bien sûr sans aucun compromis sur la performance et le goût !



### Une histoire d'innovation et d'engagement au service des consommateurs

En 1953, Seb révolutionnait la cuisine et lançait la Super-Cocotte, le premier autocuiseur garantissant goût et sécurité, à un prix abordable pour les ménages. En aluminium embouti, sans soudure, munie d'un couvercle de sécurité, elle constituait, au-delà des avantages pour les consommateurs -résultat de qualité, gain de temps, économies... - une réelle avancée technique et industrielle pour le site de Selongey, bassin historique du Groupe SEB depuis 1857.

Cette culture de l'innovation se poursuit depuis lors, avec le développement permanent d'une offre produits de qualité et proposant des avantages toujours plus pointus aux consommateurs. Soucieux de compléter son produit avec une offre de services, Seb ajoute en 1956, son premier carnet de recettes en couleurs. En 1987, Seb lance ainsi Sensor, un ultra-cuiseur plus rapide, muni d'un système de fermeture à baïonnette, pour convenir aux marchés étrangers. En 1994, la révolution se poursuit avec Clipso le système d'ouverture à une seule main unique au monde, à bouton poussoir puis avec arche depuis 2009.

Cette année-là, Seb franchit une nouvelle étape de son engagement pour une cuisine saine et gourmande et complète son offre d'autocuiseurs avec Nutricook, qui propose des programmes de cuisson permettant de conserver le maximum des qualités nutritionnelles et gustatives des aliments. Seb réaffirme ainsi sa volonté d'accompagner les consommateurs dans la découverte de recettes, de conseils et de nouvelles habitudes pour allier plaisir et bien-être dans l'assiette, notamment grâce à l'enrichissement permanent de ses livres de recettes -emblématiques pour certains- et de ses applications.

En 2019, Seb confirme une nouvelle fois sa dynamique d'innovation industrielle en proposant un tout nouveau service de personnalisation des autocuiseurs « Ma Cocotte perso ».

### A propos du site de Selongey

Bassin historique du Groupe SEB depuis 1857, le site industriel de Selongey est le Centre de compétence mondial pour les autocuiseurs du Groupe SEB (France, Japon, Moyen-Orient principalement) avec des équipes de Recherche et Développement dédiées, basées sur le site.

Sur les 40 000 m<sup>2</sup> de l'usine, 4 lignes d'emboutissage produisent près d'1 million de pièces par an. Le site emploie près de 450 personnes.

La Cocotte Authentique reste le produit emblématique de la marque Seb, aux côtés des gammes Clipso dont le système d'ouverture simplissime a révolutionné les usages.

Selongey est le premier site de production du Groupe à avoir obtenu la certification **Origine France Garantie** en novembre 2018.

Pour en savoir plus sur l'engagement sur Groupe SEB [www.groupeseb.com/fr/nos-enjeux](http://www.groupeseb.com/fr/nos-enjeux)

Pour en savoir plus sur l'offre de Cocottes Seb [www.seb.fr](http://www.seb.fr)

Pour en savoir plus sur l'exposition [www.elysee.fr](http://www.elysee.fr)

**Investisseurs / Analystes**

**Groupe SEB**  
Direction de la Communication Financière  
des Relations Investisseurs

Isabelle Posth  
Raphaël Hoffstetter

[comfin@groupeseb.com](mailto:comfin@groupeseb.com)

Tél. +33 (0) 4 72 18 16 04

**Presse**

**Groupe SEB**  
Direction de la Communication Corporate

Cathy Pianon

[com@groupeseb.com](mailto:com@groupeseb.com)

Tél. + 33 (0) 6 33 13 02 00

**Image Sept**  
Caroline Simon  
Claire Doligez  
Isabelle Dunoyer de Segonzac

[caroline.simon@image7.fr](mailto:caroline.simon@image7.fr)  
[cdoligez@image7.fr](mailto:cdoligez@image7.fr)  
[isegonzac@image7.fr](mailto:isegonzac@image7.fr)

Tél. : +33 (0) 1 53 70 74 70

Et retrouvez-nous sur [www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)



Référence mondiale du Petit Equipement Domestique, le Groupe SEB déploie son activité en s'appuyant sur un portefeuille de 30 marques emblématiques (Tefal, Seb, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad, WMF, Emsa, Supor...), commercialisées à travers une distribution multi format. Vendant plus de 350 millions de produits par an, il met en œuvre une stratégie de long terme fondée sur l'innovation, le développement international, la compétitivité et le service au client. Présent dans 150 pays, le Groupe SEB a réalisé un chiffre d'affaires de 6,8 milliards d'euros en 2018 et emploie plus de 34 000 collaborateurs.

**SEB SA**

SEB SA - N° RCS 300 349 636 RCS LYON – capital 50 307 064 € TVA intracommunautaire : FR 12300349636