


## RECHERCHE DOCUMENTAIRE SUR UNE ENTREPRISE BOURGUIGNONNE

LE GROUPE SEB	Pourquoi l'entreprise SEB ?
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Parce que c'est une entreprise bourguignonne.</li><li>2. Parce que l'actualité économique de la Région Bourgogne met cette entreprise à l'honneur en octobre 2012 à travers sa présence au SIAL.</li><li>3. Parce que c'est une entreprise en bonne santé qui continue de se développer par des stratégies innovantes.</li></ol>

### → Votre objectif :

Rechercher par **tous moyens à votre disposition**

1. Chez vous, dans les revues et journaux disponibles
2. A l'aide d'Internet
3. Dans les bibliothèques municipales, médiathèques, centres sociaux
4. Dans votre entourage, chez des amis ...
5. Au CDI du lycée au retour des vacances

Des informations **récentes** de toute nature sur l'entreprise SEB :

- informations économiques
- informations financières
- informations juridiques
- informations commerciales
- informations publicitaires
- informations sur les ressources humaines
- informations sur la recherche et le développement (RD)
- informations sur le management
- informations sur les nouvelles technologies
- informations sur les normes, la qualité, la protection de l'environnement, l'innovation etc.

☺ **Fiche ressource** de votre livre : page 283 « Rechercher des informations sur Internet »

### → Production attendue

Vous apportez le résultat de votre recherche soit

- Sous forme d'un **dossier papier dans une pochette spécifique** contenant les articles et supports papiers
- Sous forme **de dossier numérique partagé avec le professeur** à l'aide de google drive

☺ Vous prenez soin de noter ✍ la source, ✍ l'auteur et ✍ la date de parution des documents collectés

☺ **Voici 2 exemples pour vous encourager**

## → 2 exemples récents

❶ Conseil Régional de Bourgogne. *SIAL 2012 - Salon International de l'Agroalimentaire*. [En ligne]. Conseil Régional de Bourgogne. Mis à jour le 04 octobre 2012 – [Consulté le 22 octobre 2012]. Disponible sur : <http://www.region-bourgogne.fr/SIAL-2012-Salon-International-de-l-Agroalimentaire,18,7422>

Paris Nord Villepinte

SIAL 2012 - Salon International de l'Agroalimentaire

Le Conseil régional de Bourgogne est partenaire de l'ARIA (Association Régionale des Industries Alimentaires de Bourgogne) au SIAL 2012, pour présenter les spécialités bourguignonnes. Le salon international de l'agroalimentaire se tient du 21 au 25 octobre prochain et accueille les exposants de plus de 100 pays.

	<p style="text-align: center;"><b>SIAL</b></p> <p>Cette année 3 espaces Bourgogne sont installés sur le SIAL, pour un total de 355 m<sup>2</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• un grand îlot en hall 5a « régions de France »,</li><li>• un îlot de 17m<sup>2</sup> en hall 7 « produits laitiers,</li><li>• et un pavillon en hall 8 « épicerie fine ».</li></ul>
---	--

Les vingt entreprises bourguignonnes présentes :

Bourgogne Escargots (S.A.S.), Briottet (S.A.), EUROGERM (S.A.S.), STL, Européenne de condiments, Fallot, Festins (S.A.S.), Reine de Dijon (S.A.), Anis de l'abbaye de Flavigny, Nectars de Bourgogne, Mulot et Petit Jean, Moulins Decollogne, **Groupe Seb**, Fromagerie Delin, Fromagerie Berthaut, Biscuiterie de Bourgogne, La Rose de Vergy, Légendes gourmandes, WelienceAgroalimentaire et bio-industriel.

Il est à noter que d'autres entreprises bourguignonnes présentent leurs productions sous leur propre enseigne au salon et que de nombreux organismes publics sont aussi présents, tels que Bourgogne Développement, Vitagora et la CCI de la Côte-d'Or.

❷ J. R. Seb, *numéro 1 mondial et toujours fier d'être bourguignon*. [En ligne]. Le Bien Public. Mis à jour le 15 octobre 2012 – [Consulté le 22 octobre 2012]. Disponible sur : <http://www.bienpublic.com/economie/2012/10/15/seb-numero-1-mondial-et-toujours-fier-d-etre-bourguignon>

## Seb, numéro 1 mondial et toujours fier d'être bourguignon

Le site d'Is-sur-Tille a fabriqué en septembre la 5 millionième Actifry.

N° 1 mondial du petit équipement de la maison, 200 millions de produits vendus chaque année, Seb reste fondamentalement bourguignon. Et si le groupe Seb France a ses bureaux à Ecully, près de Lyon, le siège mondial de l'activité électrique culinaire est toujours à Selongey, près de Dijon, en Côte-d'Or. Là où est née la fameuse cocotte-minute. Là où se trouve toujours une unité R & D où travaillent une vingtaine de personnes.

La firme sera au Sial sur le stand Régions de France Bourgogne pour présenter les derniers "bébés" dont elle est le plus fière (elle imagine 250 nouveaux produits chaque année). Faut-il évoquer l'Actyfry dans une nouvelle version du process, qui se la joue maintenant 2 en 1 ? Ou le petit robot Cookeo qui utilise le savoir-faire de la firme en termes de cuisson pression pour mieux moderniser des recettes ? Le principe est toujours le même : cuire l'aliment sainement, en respectant goût, texture, rapidement (il faut répondre aux besoins de la personne qui travaille) et en retrouvant le goût des recettes à l'ancienne.

Ce type de valeurs, on devrait les retrouver encore et toujours dans le dernier développement de Seb, la première solution digitale complète comprenant un site internet ([www. LeFoodle.com](http://www.LeFoodle.com)), une tablette dédiée MonFoodle et des applications mobiles dans le LeFoodle App.