



Olivier Parent, Prospectiviste

## De la nécessité d'injecter une dimension éthique dans l'IA

*IFA 2018, la montée en puissance des Chinois*

*L'IA à L'IFA : concept marketing ou réalité ?*

*BRUN : l'IA à L'IFA, réalité augmentée ou pas !*



# Éditorial

par Monique Caralli-Lefèvre

**neo Domo**  
revue mensuelle, est éditée par  
Les Éditions de Péramos  
Elysée Center  
Centre d'Affaires Paris 8  
11, Av Myron Herrick  
75008 Paris  
SIRET : 753.192.699.00019

Directrice de la publication  
Monique Lefèvre  
Rédactrice en Chef :  
Monique Caralli-Lefèvre

Contributions :  
Jean-Paul Blanot,  
Geneviève Beauvarlet,  
Florence Michel et  
Pierre Lagrange

Photo couverture :  
Emmanuel Robert-Espalieu  
espalieu.com

Direction artistique :  
Christophe Valette-Real  
www.cvreal.fr

Publicité :  
au journal 06 07 17 22 23  
neo-domo@neo-domo.fr  
www.neo-domo.fr

Abonnement : 150 €  
Prix au numéro : 20 €  
CPPAP : 0115T91629

Imprimerie FRAZIER  
36, rue Chabrol 75010 PARIS



Sans être une année Produit révolutionnaire, cette édition de l'IFA 2018 restera dans les annales car elle fut marquée par deux évènements qui risquent de modifier durablement le paysage de ce secteur : la montée en puissance des Chinois et l'avènement de l'intelligence artificielle.

Depuis le temps qu'on attendait, ou redoutait, une présence significative des chinois sur le marché européen, on n'y croyait plus ! Or c'est chose faite. En rachetant Candy, Haier non seulement renforce son leadership mondial mais acquiert un savoir-faire sur la connectivité pour le marché européen et Hisense en rachetant Gorenje se dote d'un outil industriel européen performant et d'une capacité de diversification en gros ménage.

Quant à l'omniprésence de l'IA à Berlin, elle suscitait autant d'enthousiasme que de scepticisme, voire de peur. Or, l'intelligence artificielle n'est qu'un outil, elle sera ce que nous en ferons et comment nous l'utiliserons. Avec un marteau on peut planter un clou, on peut se taper sur les doigts ou sur son voisin ! alors n'adhérons pas à la prédiction du pourtant brillantissime Stephen Hawking « Réussir à créer une intelligence artificielle serait un grand évènement dans l'histoire de l'homme, mais ce pourrait aussi être la dernière ! »

Terminons par ce que notre Président nomme une péripétie : le départ d'Alexander Lohnherr de Miele France. Une nouvelle accueillie avec surprise et émotion par toute la profession, car son intelligence et son éthique étaient autant appréciées des clients que des concurrents, et en tant que Président du Gifam il a apporté un dynamisme et une modernité remarquables. Nous lui souhaitons le meilleur pour la suite de sa carrière.

## n° 43 Sommaire



**En bref**  
P. 8

**LIVING KITCHEN,  
PLUS INTERNATIONAL  
QUE JAMAIS**

Où vous voulez,  
quand vous voulez !  
Retrouvez  
neo Domo  
sur Internet :  
[www.neo-domo.fr](http://www.neo-domo.fr)



C'est nouveau !  
Désormais vous  
pouvez nous  
retrouver sur  
Facebook



**EN  
COUVERTURE**  
P. 10  
Olivier Parent,  
Prospectiviste

**Dossier**

**IA**



P. 9 **La bêtise humaine  
est plus créative  
que l'IA**

P. 13 **L'IA est-elle  
une menace ou  
une opportunité  
pour l'emploi ?**



# COMPTE RENDU

## CONGRÈS P. 14

Congrès PRO 2018  
Sérénité de rigueur



## P. 20 IFA 2018, la montée en puissance des Chinois



## ÉTUDE P. 16

Qu'est ce qu'on mange ce soir ?



## P. 24 Hisense/ Gorenje, un rachat gagnant/gagnant



## ENTREPRISE

### P. 18 SEVERIN « Friends for life »



## P. 26 L'IA à Berlin, concept marketing ou réalité ?



## P. 28 L'IA à Berlin, réalité augmentée ou non !





**Groupe FOURNIER**  
 Vincent Jung,  
 directeur de  
 l'enseigne Mobalpa

C'est un professionnel de la cuisine qui a rejoint le Groupe Fournier en tant que directeur de l'enseigne Mobalpa. En effet il a été successivement directeur des ventes chez Cuisinella, puis directeur commercial, marketing et réseau d'Arthur Bonnet pendant 10 ans. Il devient directeur de l'enseigne Mobalpa et pilotera l'ensemble des équipes de l'enseigne Mobalpa France et International ainsi que les équipes des magasins succursales qui étaient jusqu'à présent gérées par une entité indépendante dans le groupe Fournier. Elles sont dorénavant complètement intégrées sous la direction de Vincent Jung.

**Groupe TEKA**  
 Jean-Christophe dirige  
 la nouvelle filiale **TEKA France**

Jean-Christophe Nicodème est probablement la personnalité du secteur de l'électroménager et de la cuisine qui a la connaissance du marché la plus complète. Il commence sa carrière comme chef des Ventes chez De Dietrich, puis devient directeur de la marque Thermor pendant quatre ans. Séduit par l'univers du meuble de cuisine, il rejoint Bernard Fournier pour prendre la direction commerciale de la Savoienne du Meuble puis la direction de l'enseigne Mobalpa. Après 10 ans passés dans ce groupe, il rejoint BSH pour prendre la direction de la filiale française qu'il conduit au leadership sur le gros ménage. Au bout de quatre ans, considérant qu'il manque à son expérience celle d'entrepreneur, il quitte BSH pour racheter RONZIER, plateforme Cuisinov à Bordeaux sur ses terres d'origine. Trois ans plus tard il cède son entreprise au groupe Findis. Après un bref passage comme DG de Teissa et une expérience de quelques mois comme directeur général adjoint du groupe FRIO (La sommelière, Climadiff, Advintage) il reprend son indépendance et se lance dans plusieurs activités : conseil, co-gérance de deux magasins de cuisine. Tenté par la proposition de Stéphane Hoetzel, directeur général de TEKA International à Madrid, il se consacre à la création de la filiale française. Il mettra toute son expérience et sa connaissance du marché pour relever ce nouveau challenge qui consiste à créer une nouvelle marque sur un marché déjà très dense et concurrentiel.



ÉVÈNEMENT

**DYSON** installe un filtre géant  
 sur le Parvis de la BN à Paris



À l'occasion de la Journée Nationale de la qualité de l'Air, Dyson a installé un filtre géant de 10m de diamètre sur le parvis de la Bibliothèque Nationale à Paris. Cet événement pédagogique avait pour objectif de sensibiliser les visiteurs sur les polluants qui nous entourent aussi bien à l'extérieur... qu'à l'intérieur parce que « la pollution ne s'arrête pas à votre palier » ! C'était aussi l'occasion pour les visiteurs de découvrir à travers différentes animations, les dernières technologies Dyson en termes de purification (notamment le purificateur d'air DYSON PURE Cool) ainsi que l'état d'un filtre après un an d'utilisation ! Édifiant.

connectée, écologique, intelligente  
**NEO DOMO**

**Abonnement**

Prix unitaire : 20 €  
 1 an (10 numéros) : 150 €

N° CCAP : 0115 T 91629

Nom : .....

Prénom : .....

Société : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Code postal : .....

Téléphone : .....

Courriel : .....

À retourner à :

**Les Éditions de Peramos**

Tél : 06 07 17 22 23 — 06 86 68 40 19  
 Ellysées Center – Centre d'Affaires Paris 8  
 11 avenue Myron Herrick – 75008 Paris

**SALON** Le **SADECC** prend  
 ses quartiers à Paris !

C'est fait, la 7<sup>ème</sup> édition du Sadecc se tiendra à Paris du 5 au 8 avril 2019, dans le hall 7.1 de la Porte de Versailles. L'objectif était d'augmenter et de diversifier le profil de son visitorat professionnel : cuisinistes, architectes d'intérieurs, agencement, artisans. Ce changement de localisation a d'ores et déjà séduit les exposants puisque à 7 mois de son ouverture, le SADECC est déjà assuré de couvrir une surface supérieure à celle de son édition 2017. Fort de ces premiers très bons résultats, le SADECC ambitionne la présence de 120 exposants qui couvriront tous les

secteurs : meubles, électroménager, équipement, franchises, groupements. Les visiteurs retrouveront la nouvelle sectorisation du parcours de visite, les ateliers de formation et les Trophées SADECC remis lors d'une soirée de gala qui avaient été plébiscités en 2017. À cela s'ajouteront quelques nouveautés dont un partenariat avec Houzz, le site de référence mondiale pour l'aménagement et la rénovation de la maison qui rassemble une communauté active de plusieurs millions de propriétaires et professionnels dans le monde..





# ASSUREZ VOTRE RÉUSSITE EN VOUS OFFRANT LA SOLUTION MULTICANAL :



- PRO&Cie, la première « chaîne volontaire » de France : 1131 adhérents fédérés en une force d'action puissante par le GROUPE PRO.
- Plus de 1200 magasins en France. Un réseau de 245 000 m<sup>2</sup> d'espace vente sur la France. 24 millions d'euros de stock moyen permanent.
- Des conditions d'achat attractives : 7 500 références parmi les plus grandes marques de GEM, PEM, multimédia, culinaire, alarme et cuisine intégrée.
- Une logistique ultra-performante et exclusive : 15 plates-formes représentant 56 000 m<sup>2</sup> de stockage.



## > UNE NOTORIÉTÉ NATIONALE :

- Une présence TV aux moments les plus forts de l'année
- 7 campagnes dépliant,
- Envois réguliers de Newsletters.

## > UNE AIDE À LA VENTE PERMANENTE :

- Un concept d'intérieur résolument digital.
- La table collaborative : un catalogue virtuel de plus de 7 000 références dans votre point de vente,
- Unique : un intranet doublé d'un forum d'échange,
- Un site internet administrable, par chaque adhérent, orienté web-to-store : seules les réservations en ligne sont possibles, les ventes se concluent chez vous !
- Des campagnes marketing nationales et régionales
- L'affichage dynamique : vos informations et vos promotions personnalisées en diffusion vidéo dans votre magasin,
- Traceur grand format pour réaliser vos PLV à distance,
- Le Contrat Privilège : une offre commerciale originale, un concept unique sur le marché.



**VOTRE ATOUT LIBERTÉ**  
Une totale indépendance  
juridique et financière



**REJOIGNEZ-NOUS !**

**CENTRALE PRO**

BP 20059

57102 Thionville cedex

Tél : 03 82 59 15 20

**PROCIE.COM**



LIVINGKITCHEN-COLOGNE.COM

co-located with:



DISCOVER  
KITCHEN  
IDEAS



## THE INTERNATIONAL KITCHEN SHOW 14-20.01.2019

**La cuisine du futur sous vos yeux:** LivingKitchen vous présente une offre plus innovante que jamais en styles de cuisines, appareils électroménagers et accessoires. A vous les meilleures marques, les tendances phares, les idées et produits inspirants. LivingKitchen et imm cologne concentrent une offre unique au monde. Découvrez à Cologne le marché mondial du meuble sous toutes ses facettes et des concepts d'aménagement visionnaires.

Salons internationaux de Cologne  
12 rue Chernoviz  
75782 Paris cedex 16  
Tél. 01 45 25 82 11  
Fax 01 45 25 63 96  
contact@koelnmesse.fr



En bref

RSE

## Groupe SEB invente le business philanthropique !



Benjamin Cavalli, Directeur programme MALIN et Joël Tronchon, Directeur du développement durable SEB

SEB s'engage avec MALIN pour permettre à tous les français de cuisiner mieux ; Au travers de ses études le Groupe SEB a montré les effets bénéfiques du « fait maison » sur la santé. Malheureusement on constate que les personnes en situation de précarité sont également celles qui intègrent le moins de

« fait maison » dans leur alimentation, une situation préoccupante surtout quand il y a de jeunes enfants car ce que mange un enfant dans ses trois premières années a un impact reconnu sur son développement. C'est pour permettre à tous, y compris les familles qui sont sous le seuil de pauvreté, que SEB a rejoint le programme MALIN (je m'alimente pour bien grandir) ; Inscrit dans le plan pauvreté récemment annoncé par le gouvernement, celui-ci rassemble des acteurs médicaux et industriels (Société française de pédiatrie, Croix rouge française, AFPA, action Tank entreprise & Pauvreté, Danone et SEB) qui s'associent pour agir et aider les familles à changer d'alimentation. Plus de 11 000 familles ont déjà été inscrites au programme MALIN sur cinq zones pilote (Loire Atlantique, Savoie, Paris, Villefranche et la Seine Saint-Denis). 70 % se situent sous le seuil de pauvreté et 30 % sont positionnées juste au-dessus avec de réelles contraintes de budget.

L'action de SEB comporte deux volets : une mission d'information et de sensibilisation auprès des familles qui participent au programme Malin par le biais de conseils, recettes et bons plans et permettre l'accessibilité pour tous en termes de prix grâce à une offre privilégiée qui fonctionne comme une vente privée. Une sélection de produits basiques (poêle anti-adhésive, casserole) ou qui simplifient « le fait maison » au quotidien (battre, blender, Cookeo ou Esay Soup) sont en vente en ligne avec des tarifs très exceptionnels. Les commandes se font en ligne et les produits sont livrés gratuitement. Si l'étude d'impact est en cours, les tendances sont positives : les familles adoptent progressivement une alimentation spécifique « faite maison », augmentent la durée d'utilisation des laits de croissance et consomment moins de boissons sucrées et pour SEB, le bilan est positif : 90 % des produits proposés par le Groupe ont été vendus !

## HOTPOINT en lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de sa campagne « Fresh Thinking » en partenariat avec Jamie Oliver, HotPoint dévoile les résultats d'une nouvelle étude européenne. Les résultats sont surprenants : 57 % des sondés estiment que les supermarchés et les restaurants sont responsables du gaspillage alimentaire, alors qu'en fait sur les 88 millions de tonnes d'aliments jetés chaque année en Europe, 53 % le sont dans nos maison ! Dans l'Union Européenne, chaque personne gaspille l'équivalent de 173kg d'aliments chaque année ce qui reste inférieur aux 278kg jetés aux Etats-Unis par an et par habitant. En Europe, les aliments les plus jetés sont les plats préparés, les aliments non consommés, mais aussi le pain les légumes frais et les fruits frais. Les raisons de ce gaspillage ?, 25 % des personnes interrogées admettent oublier les aliments qu'ils ont à portée de main. Il y a également les dates de péremption pas toujours consultées ou des comportements culturels ; en Russie on a tendance à vouloir cuisiner plus de quantité que nécessaire, ce qui est un facteur important de gaspillage.



HotPoint et Jamie Oliver ont lancé la campagne « fresh thinking for forgotten food »

pour aider le plus grand nombre à réduire le gaspillage alimentaire tout en améliorant leur aptitude à cuisiner. « Nous ignorons qu'avec une petite dose de savoir-faire, nous pouvons transformer d'énormes quantités de nourriture que nous jetons et plats savoureux et sains » explique Jamie Oliver. Mais l'innovation dans les appareils ménagers joue également un rôle clé pour réduire le gaspillage alimentaire, c'est le cas des technologies Active oxygen et Ultra Fresh Crisper pour prolonger la fraîcheur des aliments dans les réfrigérateurs HotPoint.



# Vendre une hotte haut de gamme

## Le rôle du vendeur est essentiel

Par Monique Caralli - Lefèvre

La hotte est un produit complexe qui par le passé a souvent été décevant, parce que bruyante et peu efficace !

**M**ais une hotte qui élimine les odeurs, l'humidité, les microbes, le tout sans bruit et sans consommer trop d'énergie existe-t-elle ? Oui, les produits que propose FALMEC, le spécialiste de la hotte haut de gamme, répondent à ces critères. Tout cela a un prix que le consommateur est prêt à payer si les promesses sont tenues. C'est là que le rôle du vendeur est primordial car un néophyte a beaucoup de mal à comprendre une fiche technique avec des informations qui ne lui « disent » pas grand-chose. Le vendeur doit aider son client à choisir la bonne hotte en fonction de ses besoins réels (encombrement, silence, performance, odeurs) et lui expliquer les solutions techniques mises en œuvre. Quentin Deschamps, Chef de produit Falmec vous apporte toutes les réponses.



### Tout d'abord comment choisir entre évacuation et recyclage ?

D'une façon générale il vaut mieux privilégier l'évacuation qui reste le mode de suppression des odeurs le plus efficace. Celui-ci nécessite toutefois de faire un trou dans le mur et tout un cheminement de gaines entraînant des travaux. Si le trou d'évacuation est trop éloigné ou s'il y a trop d'obstacles entre la hotte et le trou d'évacuation, il vaut mieux passer en recyclage.

### Quelle est la différence entre débit et pression ?

Le débit correspond à la capacité du moteur à aspirer les fumées, odeurs et vapeurs. Il se mesure en m<sup>3</sup>/h et correspond à la puissance de la hotte. La hotte doit être capable d'aspirer 10 fois le volume d'air de la pièce par heure.

Pour une pièce de 15 m<sup>2</sup> avec 2,50 m de plafond par exemple, cela correspond à un volume d'air de 37,5 m<sup>3</sup> qui doit être renouvelé 10 fois en une heure. Il faut donc que le débit soit au moins de 375 m<sup>3</sup>/h.

Plus la pièce est grande (en cas de cuisine ouverte par exemple) et ou plus le plafond est haut, plus le débit devra être important. La pression correspond, elle, à la capacité du

moteur à pousser l'air aspiré vers l'extérieur et se mesure en pascal.

### Quelle est la notion la plus importante ?

Les deux notions sont importantes. Disposer d'un débit élevé mais d'une pression faible n'apporte aucun bénéfice en termes d'efficacité. L'air vicié ne pourra pas être évacué et sera refoulé dans la pièce. De même si la pression est élevée mais que le débit est faible, une partie des fumées subsistera dans la pièce.

Il est tout particulièrement important de veiller à disposer d'une pression élevée lorsque la hotte est installée en évacuation, afin de pouvoir « pousser » les fumées jusqu'à l'extrémité du conduit.

### Y a-t-il un ratio idéal entre les deux notions ?

Idéalement, le ratio doit être le plus proche de 1, ce qui correspond à autant d'air aspiré que d'air poussé vers l'extérieur.

### La façon de cuisiner influence-t-elle sur le choix d'une hotte ?

Oui bien entendu ! En Italie où l'on fait chauffer beaucoup d'eau pour les pâtes qui génère de la vapeur, il faut privilégier les modèles avec une large surface d'aspiration. En cas

de hotte à recyclage, il faut privilégier des filtres combinés charbon/zéolite pour bien capter l'humidité et éviter un phénomène de condensation.

Si l'on cuisine gras, il faut privilégier un modèle avec une belle surface de filtres à graisse. Dans ce cas, la note du filtre à graisse de l'étiquette énergétique est aussi un bon critère de choix. D'autre part, la hotte doit être au moins aussi large que la plaque de cuisson, ce qui souvent détermine son choix.

Si l'on cuisine beaucoup de grillades qui génèrent des fumées, il faut privilégier des modèles bénéficiant d'une vitesse de fonctionnement booster temporisé et idéalement en aspiration périmétrale afin de bien capturer toutes les fumées à la périphérie de la plaque de cuisson.

### Le niveau sonore indiqué sur la fiche énergétique est-il universel et facile à interpréter ?

Tout d'abord, il faut savoir que le niveau sonore indiqué est toujours mesuré en évacuation, or une hotte en recyclage est généralement plus bruyante. Le niveau sonore indiqué correspond à un fonctionnement en vitesse maxi, non temporisée (en général vitesse 3), il est facile à lire car accompagné

du logo « mégaphone » et il est toujours indiqué dans la même vitesse. Cela permet de comparer aisément deux hottes entre elles.

### Quelles sont les technologies mises en place par Falmec pour diminuer le bruit ?

Pour diminuer le bruit, il faut jouer sur les vibrations directement générées par le moteur et sur les turbulences générées par le passage de l'air. Sur les modèles NRS (Noise Reduction System) Falmec a réussi de réduire considérablement le niveau sonore avec jusqu'à 85 % de bruit perçu en moins. Le moteur est désolidarisé du corps de la hotte et moussé dans une matière phono absorbante et la hotte est livrée avec une gaine phono absorbante également.

### Quel rôle l'installation joue-t-elle ?

Un rôle important, c'est la raison pour laquelle Falmec propose pour un certain nombre de modèles des tutos complets d'installation indiquant pas à pas chaque étape de mise en place pour assurer une bonne installation et un bon fonctionnement de la hotte et organise régulièrement des formations auprès de vendeurs et de concepteurs pour donner les bonnes clés d'argumentation. ●



## LIVING KITCHEN, plus international que jamais !

Au fil des éditions, Living Kitchen, qui se tiendra à Cologne du 14 au 20 janvier 2019, a su l'imposer comme l'évènement dédié à la cuisine le plus international. Longtemps considéré comme un salon allemand, Living Kitchen comptera en janvier 60 % d'exposants étrangers !

En effet, ce sont quelques 200 exposants de plus de 20 pays, dont une soixantaine de nouveaux venus parmi lesquels Lube, Driada, Gessi, In finity Surface, Zampieri et Pino qui seront présents à Cologne sur une surface d'exposition de 270 000 m<sup>2</sup>. Avec Nobilia, Schüller, Nolté et Leicht, l'industrie du meuble de cuisine est présente dans sa quasi-totalité.

Pour faire profiter de cet aperçu le plus complet de l'univers de la cuisine, Living Kitchen a élargi sa cible de visiteurs : en effet, si les visiteurs de la branche « cuisine » viennent spontanément, il faut motiver d'autres professionnels comme les architectes, les designers et les concepteurs. Living Kitchen se caractérisera en janvier prochain par une exposition de cuisines 100 % lifestyle, complétée par trois Espaces événementiels futuristes : Future Technology, Future Design et Future Foodstyles pour inviter les visiteurs à la réflexion et au dialogue. Lors des journées grand public, un Food Market complètera ces animations. Implanté au centre, entre les halls d'exposition, il donnera une toute nouvelle apparence à Living Kitchen. Les thématiques lifestyle que sont l'alimenta-

tion et la cuisine seront illustrées de manière particulièrement appétissante !

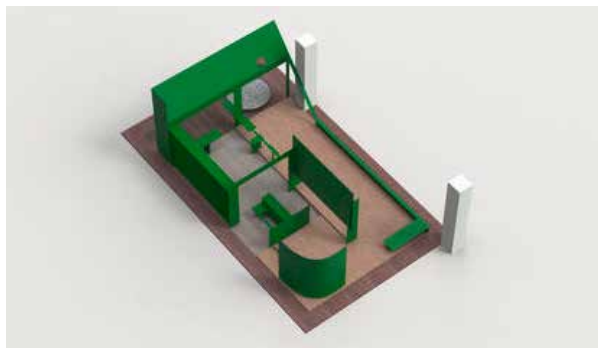
Sur le plan du business, l'objectif de Living Kitchen est de stimuler la vente de cuisines et de produits associés aussi bien en Allemagne qu'à l'international et d'offrir aux exposants l'opportunité d'ouvrir de nouveaux canaux de distribution ; à cet égard, l'internationalité des 150 000 visiteurs escomptés (de 130 pays) est un réel atout.

Plus de 50 % des visiteurs sont des commerciaux, et plus de 30 % sont des représentants de l'immobilier professionnel et du design. Mais, le plus important est que 80 % des visiteurs déclarent avoir atteint les objectifs qu'ils s'étaient fixés avec le salon, ce qui fait de Cologne, le passage obligé pour tout professionnel de la cuisine !



## À ne pas manquer ! La cuisine du futur d'Alfredo Häberli !

Le designer qui est né en Argentine a grandi en Suisse. Dans son studio de Zurich, il élabore des produits pour Alias, Baufriz, BD Barcelona, BMW, De Sede, Georg Jensen, Litala, Luceplan, Moroso, Ruckstuhl ou Vitra entre autres. Pour lui, l'avenir sera caractérisé par des concepts de partage et de décroissance. Réduire la croissance sera un thème d'une grande importance qui impactera non seulement les concepts de mobilité et de l'utilisation de l'espace aussi la cuisine. « Je veux sciemment porter à un certain niveau d'abstraction mon concept d'une cuisine du futur car tout va incroyablement vite à l'époque où nous vivons. La cuisine présentée à Living Kitchen thématisera le futur proche » explique le designer. La cuisine est le centre d'un logement de 160 m<sup>2</sup> créé dans le cadre de la présentation « Future Design ». La cuisine telle que la conçoit Alfredo Häberli est d'une clarté et d'une linéarité surprenantes. Le designer propose une surface de projection architecturale. Dans cette configuration, tout semble possible : il y a de la place pour les innovations technologiques, un design moderne des appareils ménagers et des matériaux sensuels, mais aussi pour l'interaction sociale et les besoins individuels car Alfredo Häberli est convaincu que la cuisine reflète le plus clairement l'évolution de notre civilisation ; « Il y est question de besoins existentiels et profondément ancrés tels que la préparation des repas et l'absorption de nourriture, le feu et la communauté ; Ces fonctions resteront essentielles mais devront s'adapter à la vie moderne. »





# La bêtise humaine est plus créative que l'intelligence artificielle !

Par Monique Caralli - Lefèvre



Cette omniprésence de l'intelligence artificielle dans les débats horripilent Philippe Cahen, et pourtant on ne pourrait soupçonner celui qui depuis plus de 20 ans anticipe, le ou les futurs en détectant les signaux faible, d'être technophobe ou réfractaire au progrès. Mais un bon sens amusé, bienveillant ou sceptique, l'emporte toujours sur un enthousiasme béat ! Conversation à bâtons rompus avec le prince des scénarios dynamiques.

## Neo-Domo : l'IA est-elle la dernière innovation dont on parle ?

**PC :** l'intelligence artificielle est à l'origine une équation complexe à laquelle on a donné ce nom en 1956 ! Mais le terme même d'intelligence artificielle est un non sens car l'intelligence c'est la somme des connaissances acquises par l'homme à travers lesquelles on retransmet un raisonnement ou de l'émotion ! L'artificiel c'est les connaissances acquises par la machine. D'ailleurs pour qu'un ordinateur reconnaisse un chien ou un chat il faut entrer des millions d'images dans une base de données alors qu'un enfant de trois ans le fait très rapidement !

Le terme, un peu oublié, a refait surface lorsque Deep Blue a battu Kasparov en 1997 et qu'AlphaGo a battu le champion du monde du jeu de Go en 2017, ce qui a engendré un sentiment de peur. Car la machine devenait un ennemi capable de battre d'homme ! L'IA n'est pas un élément de peur, c'est juste une amélioration de calcul. Une IA peut apprendre, mais elle ne sait pas encore dépendre. J'aime bien ce mot qui signifie déconstruire, casser le raisonnement. La machine ne sait pas le faire, mais certains

humains non plus ! Prenez l'exemple de la voiture électrique en France. On reste « scotché » sur ce concept de voiture électrique et on néglige la voiture à hydrogène, pourtant avancée dans certains pays. D'ailleurs Alstom Hydrogène existe en Allemagne.

Actuellement nous sommes sur des IA apprenantes qui ne savent pas prendre d'initiatives. Un robot peut apprendre à faire une tarte au citron, il fera toujours la même tarte au citron, alors qu'un pâtissier peut l'améliorer, innover ou même changer de recette !

## Neo-Domo : robot, le grand mot est lancé.

### Faut-il avoir peur des robots ?

**PC :** il y a un effet de vocabulaire qui est dans l'air du temps. Alors que le drone ne provoque aucun affect, le robot, lui, donne vie à toutes sortes de fantasmes : est-ce que c'est le robot qui va devenir humain ou l'humain qui va devenir robot grâce à l'hybridation. Mais l'homme augmenté existe déjà avec les pacemakers, les cœurs artificiels, les prothèses auditives et pourquoi pas les lunettes !

Le robot, lui bénéficie d'une aura affective, encore plus s'il est

humanoïde comme Pepper au Japon qui peut aider les personnes âgées ou animale comme les chiens robots, qui, quand ils sont cassés ou ne fonctionnent plus sont enterrés comme des chiens.

## Neo-Domo : y-a-t-il un risque de se laisser dépasser par l'IA ?

**PC :** ça fait partie de la mythologie cinématographique. On en a besoin pour rêver !

## Neo-Domo : peut-on opposer bêtise humaine et intelligence artificielle ?

**PC :** oui, car la bêtise humaine est concrète, créatrice d'émotion. S'il n'y avait pas de bêtise humaine, il y a beaucoup d'artistes qui n'existeraient pas !

## Neo-Domo : alors, pessimiste ou optimiste ?

**PC :** l'homme n'est pas un algorithme qui ne calcule les choses que par rapport au passé. Avec l'IA on arrivera probablement à des choses impressionnantes mais l'homme reste maître de la situation. C'est lui le futur ! ●



Olivier Parent,  
Prospectiviste

Olivier Parent a un look d'artiste avec une allure bohème raffinée et le sens des couleurs, mais dès qu'il parle on est séduit par la rigueur de son raisonnement. Aussi n'est-on pas surpris d'apprendre qu'il revendique une double culture artistique avec l'École Émile Cohl à Lyon et scientifique avec l'IHES, Institut des Hautes Études pour les Sciences et la Technologie. Il a passé la première partie de sa carrière dans l'audiovisuel et a terminé comme réalisateur de films de commande pour les entreprises. Puis en 2006, il crée FuturHebdo, un site de vulgarisation scientifique et de prospective, suivi en 2015 par Le Comptoir Prospectiviste, une agence de Prospective Stratégique qu'il dirige. Prospectiviste et idéaliste, il a un sens aigu de la justice. Sa faculté à voir tous les aspects d'un problème peut le conduire à une certaine indécision heureusement compensée par une forte intuition qui l'amène à souvent prendre les bonnes décisions ! C'est un lecteur compulsif, curieux qui lit tout ce qui lui tombe sous la main. C'est un amoureux de la montagne et s'il a vraiment du temps il se consacre à la photographie, sachant que sa famille reste son premier intérêt. Il aime la curiosité, l'échange, sortir des sentiers battus et face aux psychorigides et aux gens trop sûrs d'eux, il préférera toujours ceux qui admettent qu'ils sont fragiles !  
Rencontre.



# De la nécessité d'injecter une dimension éthique dans l'IA

Par Monique Caralli - Lefèvre

**Neo-Domo : L'intelligence artificielle est-elle le résultat de révolutions dans les technosciences qui vont bouleverser tous les aspects de la vie, est-elle un vaste marché puisqu'on estime que l'IA s'est déjà introduite dans plus de 6 milliards d'appareils depuis sa création ou est-elle une nouvelle tarte à la crème ?**

**OP :** Les trois à la fois ! Sur le plan économique, on estime que le marché de l'IA se comptera en dizaine de milliards d'euros d'ici 2025, c'est une réalité économique. En ce qui concerne les technosciences, dans nos Smartphones, on bénéficie déjà de l'IA avec Alexa, Siri et autres assistants numériques qui comprennent de mieux en mieux le langage humain. On voit d'ailleurs les progrès effectués par l'IA d'une version de Smartphone à une autre. Enfin, effectivement, c'est une tarte à la crème mais qui pourrait avoir un goût amer ! le terme même d'intelligence artificielle nous trouble car pour l'instant il ne représente que des algorithmes, certes complexes, mais qui répondent à des fonctions uniques, comme comprendre le langage humain ou analyser une base de données à une vitesse vertigineuse. Tout cela n'a rien de préoccupant. Par contre, le monde industriel a très bien compris où était son intérêt et si on n'y prend pas garde la société civile pourrait se trouver privée de son droit de regard concernant le développement de l'IA. Souvenez-vous, quand le Wifi a été développé, il l'a été de manière philanthropique et devait être libre. Les fournisseurs d'accès internet et mobile ont vite fait de verrouiller le système en imposant des mots de passe partout. Il arrive la même chose avec les blockchains puisque, de ce système de certification décentralisée et partagée entre les utilisateurs, les banques en font des systèmes propriétaires pour leur propres intérêts. L'intelligence artificielle est une chose formidable mais il ne faut pas laisser les marchés et les industries se l'accaparer car ils la développeront à leur seul profit.

**Neo-Domo : On entend parler d'IA faible, d'IA forte. Y a-t-il plusieurs sortes d'IA ?**

**OP :** En répondant à cette question on s'attaque à un

fantasme car bien souvent le terme d'intelligence est utilisée à tort et à travers... Même un système de détection d'obstacle d'un véhicule récent devient intelligent une fois qu'il est passé entre les mains du marketing ! Alors, pour faire simple : Une IA faible est un algorithme plus ou moins complexe qui reproduit un processus cognitif humain : reconnaître des formes sur une image, analyser une très grande base de données. L'IA faible n'a pas conscience d'elle-même contrairement à une IA forte qui est sensée comprendre les processus qu'elle applique et qui peut-être à ressentir des émotions. Mais on peut classer les IA selon d'autres critères comme :

- L'IA étroite, qui n'est compétente que dans un seul domaine, on pourrait même parler de système expert, C'est le cas de SIRI d'Apple ou de WATSON d'IBM qui peut analyser toutes les publications médicales pour en sortir une aide au diagnostic pour les médecins. On pourrait en dire autant de Deep Blue, première machine à battre les humains dans un domaine que ces derniers considéraient comme leur chasse gardée, en terrasant, en 1997, Garry KASPAROV aux échecs, le champion du monde de l'époque. L'IA étroite est faible par définition et n'a donc pas de conscience de soi.

- L'IA générale qui serait sensée gérer la complexité qui est le quotidien d'un être humain : Se tenir debout, marcher, se nourrir, travailler, avoir une activité sociale... Bien qu'il n'en ai pas conscience, l'humain sait lui aussi gérer la complexité et d'énormes données ! L'IA générale pourrait être faible ou forte, on n'en a sait encore rien car pour l'instant on ne sait pas développer d'IA générale capable de gérer cette complexité qui, jusqu'à ce jour reste le propre de l'homme.

- Quand elle existera, la Super IA qui pourrait dépasser l'ensemble de l'humanité, mais cette troisième forme d'IA reste pour l'instant de l'ordre de la science fiction. Et elle sera évidemment une IA forte.

**Neo-Domo : Où en sommes-nous aujourd'hui ?**

**OP :** Aujourd'hui, nous ne connaissons que les IA étroites et faibles !

Aussi puissante que puisse être AlfaGo, l'IA développée par DeepMind qui, en 2016, a battu le coréen Lee

Seedol, le champion du monde du Jeu de Go, elle n'a pas conscience des processus qu'elle applique. Ainsi, au cours de ce fameux match, le coréen acculé fait un mouvement inhabituel pour lui et même pour un être humain. Ce mouvement inattendu a fait perdre énormément de temps à AlfaGo pour jouer le coup suivant, car la machine a du se reprogrammer et a fini par perdre cette manche, même si finalement elle a gagné le match. On entend des choses fabuleuses sur les capacités et les puissances développées en laboratoire, mais, jusqu'à preuve du contraire, on reste pour le moment sur de l'IA faible qui n'a pas de conscience de soi.

**Neo-Domo : le passage à un stade supérieur est-il un problème de technologie, de puissance ou de prise de conscience morale ?**

**OP :** Les trois ! L'IA forte, c'est à la fois un problème technologique pour des questions de puissances, les calculs que demandent les IA, même s'ils sont en voie d'optimisation, demeurent gourmand en capacité pas de calcul. C'est un problème de concept car il n'y a pas de chemin tout tracé pour réaliser une IA forte. Chaque laboratoire avance de façon empirique et incrémentale, en faisant appel à un nombre de disciplines toujours plus grands : informatique, cybernétique, neurologie, cognition, comportementalisme... Néanmoins, les recherches avancent à grands pas. Ainsi, aujourd'hui l'on utilise des réseaux neuronaux artificiels qui imitent le comportement du cerveau biologique. Ils permettent le deep learning, cette capacité, pour la machine d'apprendre par elle-même. Ainsi, on obtient des résultats pertinents même si on ne comprend pas toujours ce qui se passe à l'intérieur de la « boîte noire » !

Enfin, on assiste à une prise de conscience. Le 20<sup>ème</sup> siècle a détruit les conceptions positives qu'on avait de l'humanité. On remarque que, au niveau des jeunes générations, il y a une sorte de détestation de ●●●

●●● ce que nous sommes : l'espèce humaine. L'IA sera peut-être l'occasion, le prétexte, le déclencheur pour que le 21<sup>ème</sup> siècle réfléchisse et écrive sa propre ontologie

## **Neo-Domo : La loi de Moore qui prévoyait le doublement des puissances tous les 18 mois est-elle toujours d'actualité ?**

**OP :** La loi de Moore à l'origine prévoyait de manière intuitive le doublement du nombre de transistors dans un processeur tous les 18 mois. C'était la première loi de Moore qui par extension est devenue le doublement de la puissance tous les 18 mois. C'est toujours d'actualité mais on ne sait pas pour combien de temps, car on constate un ralentissement de la fréquence du doublement. Les processeurs à 14 nanomètres de précision sont arrivés avec du retard. On est passé de 18 à 30 mois et cette nouvelle génération de processeurs a nécessité des investissements colossaux. On pourrait se demander si le jeu en vaut la chandelle... Mais c'est bien « oui », car notre monde moderne avec, par exemple l'arrivée de la voiture autonome, aura besoin de grands nombres de processeurs toujours plus puissants. Cependant, On arrive d'ailleurs aux limites de la physique habituelle. Il va falloir développer de nouvelles technologies comme les ordinateurs quantiques.

## **Neo-Domo : Quand on parle de robot, la vraie IA ne serait-elle pas qu'un robot fabrique lui-même un robot plus performant ?**

**OP :** Indépendamment de la question des robots de demain, cette fonction auto-génératrice existe déjà ; des programmes conçoivent d'autres programmes... Ainsi une partie de l'algorithme de recherche de Google est en partie écrit par des IA qui s'auto-alimentent. Ces IA savent aussi détecter les lignes de codes inutiles... Les choses vont sûrement aller en s'accroissant... Comme par exemple, L'IA AlphaGo Zéro, la génération suivante d'AlphaGo, qui a mis seulement trois jours pour dépasser le niveau du match contre l'humain Seedorf en apprenant toute seule à jouer au jeu de Go. Pour en revenir aux robots, on a aussi observé que les robots qui reprennent des formes biologiques provoquent l'empathie ! Allez sur le site internet de Boston Robotics qui à l'été 2016 montrait un robot quadrupède sans tête ni queue qui savait marcher. Pour montrer la mobilité et la stabilité de la machine, l'ingénieur donne des coups de pied au robot qui se rattrape et retrouve son équilibre avec des gestes éminemment biologiques, ces mêmes mouvements qui provoquent l'empathie et la colère des spectateurs à l'encontre du chercheur ! À terme, le robot pourrait être une IA générale qui sera amenée à gérer ses propres fonctions et l'interface avec les humains de manière fluide (risque d'accident par exemple). Mais cette IA générale ne sera pas pour autant une IA forte, avec une conscience de soi. En tout cas, elle devra accomplir sans défaillance ce que les humains attendent d'elle. Le temps qu'une IA générale "émerge", disons dans une trentaine d'années, les aînés diront de cette IA qu'elle n'a pas de conscience d'elle-

## **Que vont apporter les ordinateurs quantiques ?**

À propos des ordinateurs quantiques, il faut bien comprendre que l'on repart de zéro. Il nous faut développer une nouvelle science informatique dont l'objectif serait de mettre à la disposition de l'humanité une puissance de calcul qui dépasse tout ce que l'informatique binaire permet aujourd'hui. À ce jour, n'ont été développés qu'une série d'algorithmes dans des domaines très étroits comme l'algorithme de Shor pour déterminer si un nombre est premier ou pas ou l'algorithme de Simon qui cherche la périodicité d'une fonction polynomiale. Des questions dont les énoncées semblent simples mais dont la résolution par les ordinateurs actuels révèle une complexité qui tend vers l'infini... Dans les laboratoires, on voit des processeurs de quelques dizaines à de petites centaines de QBits, l'équivalent du transistor binaire dans un ordinateur quantique... mais les choses avancent.

même, qu'elle ne fait que singer les comportements humains alors que les jeunes qui seront familiarisés avec les robots pencheront pour voir en elle une véritable conscience !

## **Neo-Domo : Pensez-vous comme les cognitivistes qu'on fabriquera un jour des machines dotées de conscience de soi et d'émotions. On touche là au transhumanisme ?**

**OP :** Les choses sont plus complexes qu'on ne l'imagine ! Il y a les hyper-enthousiastes comme les Transhumanistes qui ont la naïveté de penser que demain notre conscience biologique pourra être téléchargée dans un système informatique... Mais chacun a sa propre psychologie qui est - la comparaison est abusive - le programme qui gère ce que nous sommes, qui gère nos réactions aux stimulus externes, qui gère nos expériences, notre mémoire... Si on peut envisager d'enregistrer sur support numérique la mémoire d'un individu, peut-on le réduire à la somme de ses mémoires ? Et, comment digitaliser, numériser la psychologie d'un individu ?

Il est également naïf de vouloir réduire l'être humain à son cerveau. Ce qu'est l'individu est en lien direct avec son corps : deux corps ne sont jamais identiques et n'expérimentent pas la réalité de la même manière. Et, on le découvre encore : il y a des neurones ailleurs que dans le cerveau. Quel rôle jouent-ils dans la constitution de la personnalité d'un individu ? Si on ne peut réduire l'être humain à son cerveau, on peut néanmoins l'améliorer. Il faudra alors déterminer où placer le curseur entre nécessité (médicale) et superflu (du confort, du loisir ?) ! J'aurais tendance à dire que c'est la même différence qu'entre chirurgie réparatrice et chirurgie esthétique. Un jour, beaucoup de choses seront probablement possibles (c'est ce que promet un Elon Musk avec sa société Neuralink), d'où la nécessité d'injecter dès aujourd'hui une dimension éthique, en anticipant,

par exemple, le risque réel de voir se développer un tourisme technologique si la France ou l'Europe traînent à légiférer ce genre de domaines !

## **Neo-Domo : Le risque qu'il y ait un jour concurrence entre l'intelligence artificielle et biologique existe-t-il ?**

**OP :** Ce qui caractérise l'intelligence biologique c'est qu'elle a des contingences matérielles (comme la fatigue). Si on continue de développer des IA qui n'ont aucune conscience de l'énergie qu'elles consomment (par exemple, en 2016, AlphaGo consommait l'énergie équivalente à 50 000 cerveaux humains : 1 megawatt comparés aux 20 watts d'un cerveau humain, 100 watts si on prend en compte tout le corps !), qui n'ont aucune conscience de l'environnement qui leur a donné naissance, il y aura évidemment concurrence. Mais, si on intègre ces contingences énergétiques, structurelles, matérielles, si on apprend aux IA la frugalité énergétique (ce que, nous humains avons tant de mal à intégrer...), une IA collaborative pourrait devenir le meilleur allié de l'homme pour relever les défis de demain et écrire une ontologie du 21<sup>ème</sup> siècle, avec des IA qui auront conscience de faire partie du même écosystème que nous.

En tant que prospectiviste, je m'intéresse aux conséquences des innovations technologiques émergentes ou à venir sur le corps social ou le corps biologique. Mon travail est d'envisager et de raconter toutes ces éventualités. La réalité se révèle parfois être un doux mélange de tout ce qui a imaginé et, encore plus souvent, cette réalité se révèle en prenant un chemin radicalement nouveau ! Raconter toutes ces éventualités permet d'ouvrir le débat public, de ne pas tomber dans le déterminisme. Le citoyen, avec son vote et son pouvoir d'achat, a un vrai rôle à tenir : il doit s'en rappeler ! ●

\* <https://www.ceva-dsp.com/ourblog/artificial-intelligence-leaps-forward-mastering-the-ancient-game-of-go/>



# L'intelligence artificielle

## *est-elle une menace ou une opportunité pour l'emploi ?*

Par Florence Michel

Entretien avec  
**Jérémy HARROCH, PDG**  
et Fondateur de Quantmetry

**M**athématicien et statisticien de formation, issu de la promotion X03 de l'Ecole Polytechnique et diplômé de New York University, Jérémy Harroch a commencé sa carrière dans la finance de marché. Formé dans des fonds de trading tels Lehman Brothers et Knight Capital Group, il est notamment spécialisé en arbitrage statistique et en trading algorithmique de très haute fréquence. En 2010, il est revenu en France pour créer Quantmetry, convaincu que le déploiement de l'innovation statistique dans les entreprises françaises représente un enjeu industriel décisif pour aujourd'hui et pour demain.

**Neo Domo : l'IA est encore pour beaucoup une menace dont on peine à mesurer les apports positifs. À travers vos interventions auprès des entreprises pouvez-vous donner des exemples d'innovations grâce à l'IA ?**

**JH :** le sujet de l'intelligence artificielle nous a conduit à intervenir principalement dans le monde de la santé où de très nombreux projets, en particulier dans le domaine du cancer du sein, ont permis d'améliorer les conditions de soins et l'environnement le soin du patient, la qualité de travail des professionnels de santé, la performance économique de l'hôpital ainsi que de contribuer à la recherche.

Concernant le patient, par exemple, sur la thématique d'objets connectés, on a pu mesurer de façon anticipée l'apparition d'un lymphœdème permettant une prise en charge précoce d'une des complications de la chirurgie du cancer du sein.

À l'attention des médecins, nous avons réalisé une étude qui consiste à mesurer la performance des campagnes de dépistage automatique du cancer du sein afin de convaincre les patientes mal informées, de participer à ce dépistage. On a démontré qu'au contraire plus tôt intervenait le dépistage meilleurs étaient les résultats médicaux.

Pour les besoins de l'hôpital, nous avons créé un logiciel qui couvre les recherches sur les comptes rendus pluridisciplinaires, aussi bien sur les aspects sémantiques que quantitatifs, et ceci sur une cohorte de 15000 patientes observées pendant une

période de 10 ans. Dans le domaine de la recherche, nous avons étudié la personnalisation des choix thérapeutiques en prenant en compte des marqueurs biologiques. Ces algorithmes d'aide à la décision contribuent à modifier les parcours de santé des patientes.

**Neo Domo : quels ont été les conséquences pour ces entreprises sur les emplois ? Peut-on évoquer le terme de « destruction positive » ?**

**JH :** l'intelligence artificielle est une innovation de rupture très peu développée qui a pour l'instant peu de conséquences sur l'emploi. Pourtant il est évident qu'elle laisse anticiper à la fois la destruction de certains métiers et la création de nouveaux. Il ne s'agit pas de destruction positive dans la mesure où des métiers sont détruits définitivement et que ceux qui apparaissent sont très différents de ceux qui ont disparu. À l'échelle d'une carrière individuelle l'enjeu est immense. Il s'agit de se saisir de ces opportunités, de s'adapter à cette évolution annoncée grâce à la formation. Ceux qui ont ces capacités d'adaptation seront les grands gagnants de ces innovations. À l'échelle du marché de l'emploi, l'enjeu se trouve plutôt du côté des politiques publiques.

**Neo Domo : les statistiques, notamment celles de l'institut Sapiens, tendent à montrer que seuls les emplois à faible valeur ajoutée seraient menacés (dans le secteur de la banque, de la comptabilité, de l'administratif, de la manutention). Confirmez-vous ou apportez-vous d'autres constatations ou d'autres prévisions compte tenu de vos recherches ?**

**JH :** j'observe les mêmes prévisions que celles de l'institut Sapiens, c'est pourquoi il est impératif de développer une politique de la formation adaptée aux compétences de demain aussi bien à l'université que dans la formation professionnelle. La séquence que nous vivons a son importance dans la mesure où un Coordinateur national de la Stratégie de l'Intelligence artificielle a été nommé pour justement mettre en adéquation les évolutions de l'intelligence artificielle et la formation. En plus de sa mission d'investissement dans la Recherche et Développement. Il y a certes une prise de conscience des lourdeurs de ces secteurs mais aussi de l'impérieuse nécessité de faire quelque chose sinon ce sera pire...

**Neo Domo : aidez-vous vos clients à anticiper à plus long terme leur organisation, les métiers qui sont appelés à**

**évoluer ou à disparaître et les implications au niveau de la formation ?**

**JH :** c'est en effet une partie de notre rôle. Nous entrons dans un nouveau monde où la concurrence est intense, l'innovation et l'émergence de nouveaux métiers extrêmement rapides. Cela nécessite un accompagnement pour faire des choix et réaliser de façon pertinente leurs transformations dans leur secteur économique...

**Neo Domo : avez-vous une action auprès des écoles et des institutions de formation pour travailler à une meilleure adaptation des orientations ?**

**JH :** en effet, notre action s'exerce à la fois dans l'enseignement et dans la formation professionnelle ( École Centrale Excutive, Jussieu, Léonard de Vinci, EIVP, MediaShool etc...) On en est au début de ce nouveau monde de l'intelligence artificielle. Les compétences qu'elle exige changent très vite. La solution est à développer dans toujours plus de recherche en collaboration avec le secteur industriel pour surmonter l'inadéquation entre les compétences et la réalité des besoins. Les investissements dans la recherche sont le levier le plus sûr pour stimuler le secteur universitaire...

**Neo Domo : face à l'évolution rapide des technologies de l'IA, est-ce la seule façon de donner aux entreprises les capacités d'adaptation ?**

**JH :** on peut en effet ajouter la nécessité de favoriser l'alternance entre des formations professionnelles pendant ses tout premiers emplois et des phases d'applications afin d'améliorer la marque des employeurs et leur donner les moyens d'attirer des talents rares... Dans le domaine de l'intelligence artificielle, le niveau des investissements financiers nécessaires sont énormes et ils sont à la hauteur des attentes qu'ils suscitent...

**Neo Domo : y a-t-il une nécessaire réflexion éthique à mener par les entreprises pour gérer leur environnement social à la lumière des évolutions promises par l'IA ?**

**JH :** une réflexion éthique est en effet nécessaire pour certaines entreprises, celles dans le domaine de la santé, de la banque, des assurances notamment à l'égard desquelles les clients exigent une relation de confiance et de sécurité. Il est nécessaire de mettre en place des algorithmes intelligibles, faciles à interpréter par tous les utilisateurs. Il y a dans ces cas à faire des choix entre la performance et la facilité d'interprétation... ●



Ambiance festive lors de la soirée de gala...

# CONGRÈS PRO 2018

## *SÉRÉNITÉ de RIGUEUR !*

Par Monique Caralli - Lefèvre

L'ambiance était contrastée cette année au Congrès PRO & Cie. D'une part à titre personnel, beaucoup d'adhérents avaient le sourire avec des croissances de +3, +4, voire +5, ceux qui enregistrent les meilleures performances étant comme d'habitude ceux qui suivent très rapidement les préconisations de la Centrale, mais l'ensemble du réseau manifestait de l'inquiétude quant à son avenir, craignant de faire les frais de la guerre commerciale que se livrent Darty/FNAC et Boulanger pour « récupérer » des points de vente qui sont au cœur du commerce de proximité, ou de rachats plus ou moins contre nature.

**A**vec le calme qui le caractérise, Pierre Thuillier pour qui « précipitation est mère de regrets » et Claude Robardet se sont efforcés de les rassurer en leur prouvant que PRO & Cie est le groupement fidèle à ses engagements vis-à-vis de ses adhérents et vis-à-vis des consommateurs et qu'il est le mieux placé, en terme d'autonomie, de capacité financière et de services pour devenir le leader du commerce de proximité spécialisé.

Gros temps pour le commerce de proximité ! On peut résumer les principaux événements de ces derniers temps : Le système de concentration, logique dans un marché qui s'est paupérisé depuis une dizaine d'années, s'est amplifié avec le rachat de DARTY par la FNAC à un prix qui interpelle, ce qui pourrait, sur le long terme, affecter l'esprit service de la nouvelle entité. Néanmoins les points positifs sont évidents avec une part de marché commune proche de 24 %, des possibilités de diversification et un renforcement de la politique de franchise

des deux enseignes. Il n'en fallait pas plus pour inciter BOULANGER à reprendre « la guerre de 100 ans » que les deux enseignes se livrent depuis leur création réciproque ! BOULANGER a porté son choix sur Ex&CO en prenant une participation dans la centrale pour livrer bataille sur le terrain de la proximité.

À terme, ce partenariat pourrait conduire certains magasins Ex&CO à passer sous enseigne BOULANGER avec un succès que l'on espère supérieur à celui de l'alliance BOULANGER/ EURONICS... Enfin, au printemps, c'est MDA, le n°1 du Discount en France qui a racheté GPdis.

Là aussi, les avantages sont évidents : puissance d'achat considérable, maillage du territoire très important avec plus de 500 points de vente mais des inconnues demeurent : comme la fusion de cultures d'entreprises radicalement différentes et la réussite des restructurations.

À ce sujet, Innovtec le mois prochain devrait apporter quelques réponses. Si l'on ajoute, la vente de JONCOUX à FINDIS, un groupe financier certes honorable et performant mais dont le moins qu'on puisse dire est qu'il ne pratique pas une politique d'enseigne intensive... Les spécialistes de proximité ont de quoi être déstabilisés, d'autant que les consommateurs, parfois

schizophrènes, sont prêts, comme l'a rappelé Claude Robardet, « à manifester et à lever le poing contre ces multinationales qui s'arrangent pour ne pas payer d'impôts en France, tout en pianotant avec l'autre main sur Amazon ! ».

« Alors, face à ces mariages, concubinages, petits arrangements entre amis ou entre ennemis ! il convient de garder son calme » a expliqué Pierre Thuillier. « PRO est un groupe autonome, qui n'est pas endetté, qui a un actionariat essentiellement familial stable et une capacité financière importante. Bien que la situation soit compliquée, tous les cliquotants sont au vert ».

En effet, le recrutement se porte bien et à fin août, PRO avait signé autant d'adhésions que toute l'année précédente. Et même si les nouveaux entrants qui viennent souvent d'autres enseignes n'ont pas encore la culture du mouvement, on sent une réelle dynamique.

À fin août toujours, PRO enregistrait une croissance de + 5,7 %. Tous les mois depuis avril ont été positifs. Plusieurs phénomènes expliquent cette croissance :

- une bonne saison grâce à la Coupe du Monde même si elle n'a pas rapporté autant que prévu
- la canicule qui a boosté le marché du Froid
- l'apport de nouveaux adhérents





... Et studieuse le lendemain!



- livraison au seuil du domicile
- click & collect qui sera effectué par les tournées en magasin
- livraison et installation. Dans ce dernier cas, le magasin prend contact avec le client et effectue les services selon un barème national.

D'une façon générale, les magasins signeront une Charte PROCIE avec les engagements respectifs de la Centrale et des adhérents sachant que c'est PRO qui doit respecter la législation concernant la vente en ligne.

Pour l'instant, l'heure pour PRO est au renforcement de la garantie Premium grâce à Supporter, un nouveau partenaire qui propose de commercialiser une offre de garantie « Super Premium » pour garantir les trois années suivantes. Ce qui ferait que pendant cinq ans, les magasins PRO remplacent à neuf en cas de panne TV et PEM ! Un avantage concurrentiel unique !

En termes de communication, PRO va multiplier les actions avec 16 grands dépliants nationaux, une dizaine de campagnes d'e-mailings et une communication TV axée sur la proximité et le service aux périodes stratégiques de l'année. Au total, l'enseigne couvrira toute l'année avec une communication qui vise le bénéficiaire client.

L'ensemble des fabricants et un certain nombre de distributeurs s'accordent sur le fait qu'il ne restera que deux ou trois enseignes d'indépendants d'ici 3 à 5 ans. PRO a les atouts pour remporter cette compétition. « Vous êtes sur le bon bateau et dans la bonne enseigne » a conclu Claude Robardet. Une chance qui devrait inciter tous les adhérents à suivre rapidement les décisions du Conseil d'Administration, qui à l'évidence portent leurs fruits.



- le système d'approvisionnement de l'Ouest qui a été revu et corrigé ce qui a permis de monter le niveau des stocks et d'augmenter la disponibilité
- le passage à la double livraison par semaine pour les adhérents les plus performants.

Sur le plan logistique, l'enseigne dispose toujours de 15 plateformes. Celle de Tavaux en Bourgogne a été fermée car PRO a construit à Saint Aubin sur un grand terrain une nouvelle plateforme pas beaucoup plus grande pour le moment mais qui peut aisément faire l'objet d'extension. C'est un outil moderne très performant.

Le site marchand va enfin être lancé, probablement avant la fin de l'année. Comme l'a expliqué Claude Robardet « D'autres groupements sont allés plus vite mais au détriment de la rentabilité des adhérents ». Le site d'un réseau d'indépendants est extrêmement complexe ! Mais les développements purement informatiques avec les prestataires ont bien avancé avec un objectif : préserver la rentabilité de l'adhérent. Plusieurs formules seront proposées aux clients :







# Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?

Par Monique Caralli - Lefèvre

**Question aussi récurrente qu'angoissante après une journée souvent harassante, quand on sait que les consommateurs ne disposent que de 18 minutes pour préparer le repas du soir, et qu'au fameux « manger cinq fruits et légumes par jour » se substitue souvent l'ouverture d'un plat tout préparé générant frustration et parfois culpabilité.**

**L**e groupe SEB, leader mondial du PEM dont l'ambition est de rendre la vie quotidienne du consommateur plus facile, plus rapide et plus belle est convaincu du fait que plus on cuisine, plus on se sent bien dans son corps et dans sa tête. Il y a cinq ans, le groupe a donc lancé un programme scientifique auprès de 210 personnes. Un premier groupe était équipé de produits SEB, la yaourtière Multi délice et le cuiseur vapeur Vita Cuisine. L'autre groupe n'était pas équipé. L'impact sur les habitudes alimentaires a été fort.

- La population équipée a perçu l'alimen-

tation comme plus saine, meilleure et plus variée.

- 55 % des utilisateurs se sont déclarés en forme contre 17 % au départ.
- 61 % des personnes se sont mises à préparer quotidiennement le repas avec leur conjoint.

Cette année, SEB a participé à la plus grande étude culinaire jamais réalisée en Europe « Cuisiner pour demain » financée par l'Union Européenne à hauteur de 4 millions d'euros, dont 1,2 million d'apport du groupe SEB.

L'ambition de cette étude était d'encourager l'adoption de pratiques alimentaires saines

pour prévenir les maladies chroniques.

Depuis janvier 2018, 160 personnes sont suivies en France et au Pays de Galles pour étudier les comportements dans des pays de culture latine et anglo-saxonne. Ces personnes étaient équipées de trois produits connectés du groupe : Friteuse sans huile Actify smart, cuiseur intelligent Cookeo et la balance Body Partner qui est beaucoup plus qu'une balance qui indique le poids bien sûr mais aussi la masse maigre et grasse et le taux d'hydratation, c'est un capteur de silhouette.

Les résultats sont probants :

- on a observé une augmentation signifi-

ficative de la consommation de fruits et légumes,

- une amélioration de la vitalité,
- 71 % des personnes ont vu leur tour de taille diminuer de plus de 4 cm.

Et surtout aucune lassitude, au contraire, les consommateurs ont modifié leurs habitudes en profondeur mais un constat s'est imposé : il n'y a pas assez de recettes !

600 recettes, ce n'est pas assez. Ce qui, selon Céline Domerc, directrice marketing, signifie que nous devons aller plus loin, avec des nouveaux produits, des nouveaux services et surtout de nouvelles recettes. La recette est au cœur du succès de cette démarche.

Cette étude a mis en évidence un constat : 88 % des personnes sont convaincues que la cuisine contribue au bien être et le repas pris en famille avec une cuisine faite maison arrive en première place du « dernier bon moment passé » !

Un résultat qui concerne également les jeunes Millenials, qu'on pourrait croire accrochés à la junk food puisque, paradoxalement, les trois quarts achètent des produits frais au moins une fois par semaine et que 85 % d'entre eux prennent le temps de cuisiner quand ils reçoivent. Une bonne nouvelle pour SEB mais également pour la santé publique en général. ●



# W Collection

## Connectez-vous à la cuisson intelligente 6<sup>ème</sup> Sens



Découvrez W Collection, une gamme complète d'appareils à la technologie intuitive qui vous guide jusqu'aux résultats parfaits.

**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE** \*

\*Le sens de la différence





Benoît Petit Damico,  
PDG de Severin  
France

## SEVERIN, « Friends for Life »

Par Monique Caralli - Lefèvre

**Severin France est la filiale française d'un groupe allemand familial qui existe depuis 125 ans dont 60 dans l'électroménager qui a toujours pratiqué une politique de R&D intensive.**

**E**n France, la marque est en phase de prise de part de marché sur plusieurs segments dont le petit déjeuner et les produits conviviaux : raclettes/fondues en hiver et barbecues en été pour lisser la saisonnalité de ces marchés. Severin dispose d'une large gamme de plus de 350 produits et a présenté à l'IFA une quarantaine de nouveautés.

Depuis son arrivée à la tête de Severin France il y a deux ans, Benoît Petit Damico s'est attaché à développer la notoriété de la marque à travers plusieurs actions :

- une présence dans la communication des clients distributeurs de la marque,
- une présence en marketing digital,
- une communication grand public sur les réseaux sociaux FaceBook et Twitter à travers des jeux concours et un sponsoring sportif puisque Severin est le sponsor principal du Racing Club de Strasbourg Alsace.

Lancé il y a deux ans, le concept Severin Premium a évolué à l'aune de trois critères qui constituent l'ADN de la marque : la robustesse, la qualité et le design.

- La robustesse est un argument peu exploité par les fabricants de PEM. Pour Severin qui fait effectuer des tests de chute par des laboratoires allemands réputés parmi les plus rigoureux, c'est un avantage concurrentiel réel.
- La qualité grâce au programme Severin Reloaded qui renforce le contrôle qualité des produits en usine.
- Le design avec une nouvelle équipe de Design intégrée. Le logo Severin est dorénavant frappé dans la masse ce qui accentue la qualité perçue.

Positionnée sur les 2<sup>èmes</sup> et 3<sup>èmes</sup> quartiles, Severin pourrait se trouver pris en étau entre les MDD qui deviennent de plus en plus per-

tinentes et les marques premium qui de temps en temps occupent le segment volumique du marché, si la marque n'avait pas des atouts pour défendre sa position d'une vraie marque généraliste avec une présence transversale sur plusieurs lignes de produits :

- L'univers du café qui est l'un des chevaux de bataille de Severin qui a choisi pour diriger l'Allemagne un ancien de De'Longhi ! Severin est particulièrement bien placée sur deux types de produits : les cafetières filtre avec une fonction Aroma pour régler l'intensité du café et les cafetières filtre avec broyeur intégré, un plus à l'heure où pour la première fois, le marché du portionné donne des signes d'essoufflement.
- L'univers du petit déjeuner. À côté du traditionnel pack : cafetière, bouilloire, grille-pain, Benoît Petit Damico plaide pour une extension de l'univers avec le presse agrume, un cuit œuf et un émulsionneur de lait.
- La cuisson conviviale. C'est ainsi que la gamme barbecue avec 20 modèles est l'une des plus larges du marché. Severin va lancer deux innovations : le steaker dédié aux grillades et un barbecue doté d'une nouvelle technologie pour griller la viande dans des conditions saines et sans odeur.
- Le froid qui bénéficie d'une nouvelle impul-

sion depuis cette année. La gamme rétro très appréciée demeure mais sera complétée par une gamme No frost A+++ . Cette ligne de froid qui bénéficie d'un excellent rapport qualité/prix offre à Severin et à ses clients un CA additionnel.

Avec des largeurs dans ses gammes qui permettent de déployer une stratégie par canal de distribution et de la rentabilité pour les distributeurs, Severin est en passe de s'imposer comme une alternative sérieuse. La nouvelle signature de Severin « Friends for Life » illustre bien le positionnement de la marque avec des valeurs de convivialité et de fidélité extrêmement fortes.

Les objectifs de Benoît Petit Damico sont clairs : développer des actions de trade marketing pour créer de la valeur, avoir une communication qui sorte des sentiers battus pour rendre la marque familière et sympathique, notamment au travers de relations clients et Presse suivies, maintenir la dynamique de la marque en matière de promotions ponctuelles.

Récemment entrée dans le groupe Knauf, Severin devrait bénéficier d'investissements supplémentaires en R&D et de synergies en matière de logistique. ●



# PRENEZ SOIN DE TOUS VOS VÊTEMENTS AVEC LA GAMME PERFECTCARE



\*Voir références ELECTROLUX éligibles et modalités complètes sur [www.electrolux.fr](http://www.electrolux.fr)



EW8F3841SP

La nouvelle gamme PerfectCare est l'unique pièce à ajouter à votre garde-robe pour laver tous vos vêtements, même les plus délicats. Electrolux a imaginé des lave-linge et des sèche-linge capables de laver et sécher tous les tissus, des plus classiques en passant par le jean mais également les pièces les plus délicates telles que le cachemire, la laine ou la soie.



**Time Manager**  
Ajuste le temps de lavage selon le degré de salissure



**Système SteamCare**  
Ajoute de la vapeur pour défroisser ou rafraîchir

Du 21 août au 18 novembre 2018

JUSQU'À  
**200€**  
REMBOURSÉS

Pour l'achat d'un lave-linge et d'un sèche-linge\*

**+  
1 JOURNÉE  
SHOPPING  
À GAGNER\***

# IFA 2018, la montée en puissance des Chinois

Par Geneviève Beauvarlet et Monique Caralli - Lefèvre

Cette édition 2018 de l'IFA restera maquée par la montée en puissance des chinois avec Hisense qui annonce le rachat de Gorenje, le leader slovène, s'assurant ainsi d'une base industrielle européenne solide et d'une complémentarité de gammes et HAIER qui affiche ses ambitions en Europe mais qui pour la première fois se donne les moyens de ses ambitions en annonçant vouloir investir un milliard de dollars dans sa croissance organique en Europe et ouvrir 11 nouveaux bureaux de vente !

# A

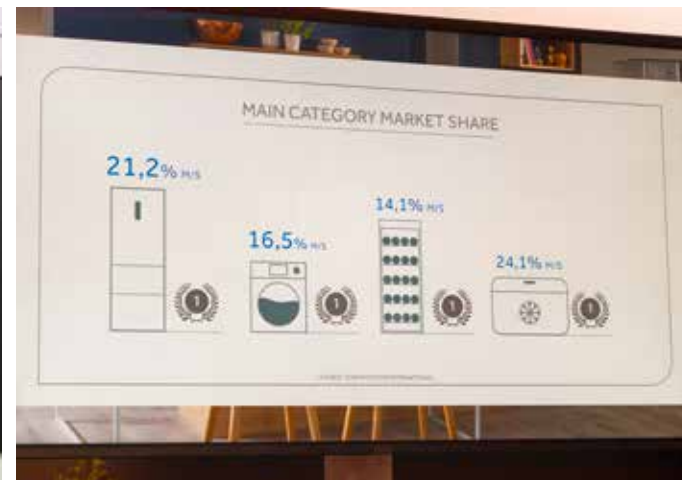
Berlin, Haier avait incontestablement l'un des plus beaux stands en électroménager, deux fois plus grand que l'année dernière avec un foisonnement d'innovations dans toutes les familles de produits qui donnaient une vraie légitimité à la marque au détriment, peut-être d'une ligne directrice claire. D'ailleurs, Yannick Fierling, Président de Haier Europe, l'a confirmé : « Nous voulons une position de leader sur le segment Premium dans les quatre prochaines années. Nous l'atteindrons à la fois par croissance organique et externe ». Depuis Haier a annoncé le rachat du Groupe familial Candy Hoover, leader des appareils connectés en Europe, qui avait précisé qu'avec 14 % de croissance, 2017 avait été la meilleure année pour le groupe. !

Toujours aussi attractif, le salon de l'IFA version 2018 a drainé une foule considérable, grand public et professionnels venus découvrir les nouveautés des fabricants mondiaux d'électrodomestique. Si l'édition 2018 n'apporte pas de révolution technologique majeure en électroménager, elle révèle toutefois des avancées intéressantes avec des innovations technologiques visant à enrichir l'expérience consommateur : confort d'utilisation, gain de temps, optimisation des résultats. Particulièrement en pointe la connectivité des produits et l'intelligence artificielle (IA). La commande vocale est de moins de moins anecdotique, avec le développement de plateformes numériques propres aux marques ou le recours aux assistants personnels comme ceux de Google ou d'Amazon par exemple.

Fidèle à la tradition, l'IFA 2018 a invité les visiteurs à se projeter dans les cuisines de demain, gérées par l'intelligence artificielle. Décors futuristes, effets de mises en scène des produits,



Yannick Fierling  
Pdt d'Haier Europe



scénarios plus ou moins réalistes. Pour ne citer que quelques concepts. Panasonic a revisité une nouvelle fois le futur dans un style extra épuré. Rien n'apparaît mais tout est là : plaque de cuisson fondue dans le plan de travail, suivi des recettes par vidéo projecteur plus pratique que le Smartphone, réfrigérateur robot qui sort de sa niche au son de la voix.

LG ThinQ, a invité les visiteurs à dialoguer avec les appareils. En avant première, Gorenje a présenté les services de sa plateforme numérique ConnectLife avec une gamme d'appareils connectés qui entreront sur le marché en 2019.

Siemens HomeConnect a proposé aux consommateurs technophiles une incursion dans un univers où toutes les familles de produits sont connectées (Gem/Pem). Mais pas besoin d'attendre pour s'équiper. Les appareils, évolutifs, pourront s'enrichir avec les mises à jour de l'application HomeConnect.

## La cuisson

De fait, si la cuisine entièrement gérée par l'IA est encore loin du mass market, nombre de solutions « intelligentes » sont d'ores et déjà accessibles.

Pour l'heure, les produits cuisson, en particulier les fours, sont les plus avancés sur le digital : pilotage à distance, suggestions et suivi de recettes, surveillance de la cuisson, mais aussi communication automatique entre deux appareils (plaque de cuisson et hotte par exemple).

Une première mondiale sur le salon : la sonde à température sans fil et sans batterie associée à la nouvelle plaque à induction SenseCook, présentée par AEG/ Electrolux. Cette sonde, qui se recharge avec l'induction, est conçue pour cuire au degré près l'ingrédient choisi sur le programme intégré dans la plaque, qu'il

## Schneider, marque d'électroménager à part entière !

Il y a 18 mois à peine, ADMEA lançait la première collection d'électroménager Schneider, une gamme vintage, accompagnée d'une gamme PEM vintage. Philippe Samuel avait alors annoncé que cette gamme vintage serait suivie d'une gamme contemporaine et qu'une gamme encastrable était à l'étude. On sait, en général, ce que vaut ce genre de déclaration, aussi la surprise fut-elle grande à l'IFA de découvrir le stand Schneider, vaste, avec la collection vintage bien sûr enrichie en Froid d'un réfrigérateur une porte plus généreux dans la partie réfrigération et un petit compartiment congélation 3\* dans une nouvelle couleur royal bleu, et des fours posables à la norme A13 (pour éviter les risques de brûlures sur les parois), mais surtout une gamme contemporaine complète, très design, en blanc ou en noir, avec des effets de matière. La gamme de froid no frost va du 60 cm au combiné multi porte French door en 78cm. Quant à l'encastrable, ce n'est pas une, mais deux gammes que Schneider présentait l'une pour les GSS et l'autres pour les cuisinistes, bien différenciées puisque les fours par exemple destinés aux cuisinistes sont fabriqués en France à Orléans. En cuisson, les gammes comprennent des tables induction qui vont du domino au 80 cm de large. Sur ce dernier modèle équipé d'une plancha, Schneider a modifié la carte mère pour éviter une surchauffe des inducteurs, une table gaz inox et verre, des hottes décoratives et deux lave-vaisselle. En posable, Schneider présentait un produit original, un domino induction, un feu, c'est une grande zone flex unique sur plan comme un domino encastrable..







Stand électrolux



lave-vaisselle Water wall technology de Samsung



Champion du monde des défroisseurs portables, le S-nomad de SteamOne



Stand Magenta

s'agisse de viande, poisson, légumes, pâtes ou même d'un œuf à la coque. Ce système devrait être commercialisé en Europe au cours du deuxième semestre 2019.

Et parce que l'intelligence humaine suffit souvent pour bien cuisiner, Samsung présentait une nouvelle version de son four Twin Convection qui divise le four en deux cavités grâce à un séparateur amovible et qui permet de cuisiner deux plats à des modes de cuisson et à des températures différentes. La nouvelle porte à double ouverture, permet d'ouvrir la cavité du haut sans ouvrir celle du bas (une prouesse technique) évitant ainsi une perte de chaleur et une incidence sur la cuisson dans la cavité inférieure.

### Le lavage

L'IFA 2018 retiendra surtout des avancées sur le lavage. Les machines déjà bardées de technologies intelligentes : gestion de l'eau, de l'énergie, du poids et de la catégorie de la charge, sont quasiment toutes connectées et gagnent encore en fonctionnalités.

L'autodosing arrive sur le lave-vaisselle. Avantages : gain de temps, pas de surconsommation de détergent, grâce aux capteurs intégrés, la dose s'adapte aux besoins du programme sélectionné, chargement, degré de salissure. Beko lance dès ce mois de septembre, le premier lave-vaisselle Autodose 13 couverts doté d'un compartiment pouvant contenir 450 ml de gel classique pour environ 23 cycles. La machine peut aussi fonctionner avec des tablettes « normales ». Le lave-vaisselle Beko propose un programme rapide Quick and Shine (58 minutes) et gagne en performance avec son bras de lavage ultra puissant Aquaintence. Positionnement prix : à partir de 500€.

Chez Miele, l'autodosing sur le lave vaisselle passe par le PowerDisk, adaptable sur la nouvelle série G7000. De 15 centimètres de diamètre et quatre centimètres de hauteur le PowerDisk contient un détergent sous forme de granules de poudre, liquide de rinçage et sels sont inclus. Inséré dans le dispositif à l'intérieur de la porte, le PowerDisk dose le détergent en tournant automatiquement durant le programme et peut couvrir jusqu'à 20 cycles

de lavage pour un 14 couverts. Prix approximatif du consommable 10€. Tous les modèles G 7000 AutoDos intègrent le wifi et peuvent être commandé à distance par une application mobile. Le G 7000 dispose aussi de compartiments pour des détergents conventionnels. Lancement prévu deuxième trimestre 2019. Laver vite et mieux avec des programmes ciblés est également une démarche d'Electrolux qui a modifié en ce sens l'interface de ses lave-vaisselle. La marque annonce aussi le lancement prochain du système ComfortLift pour des lave-vaisselle pose libre.

### Lave-linge

Déjà présent sur le lave-linge, l'autodosing se généralise comme sur la nouvelle gamme Style d'Asko également dotée du système ProWash inspiré de l'univers professionnel. Sur sa nouvelle lavante-séchante, (sortie prévue au printemps 2019), Bosch duplique son système i-Dos. L'autodosing est aussi annoncé sur la ligne Perfect Care d'Electrolux (série de 600 à 900) qui offre une montée en gamme axée sur des services additionnels : SensiCare, UltraCare (protection des fibres) SteamCare (vapeur- FreshScent et Cashmere) ColorCare. Soit une gamme pouvant répondre à différents styles de vie et permettre aux consommateurs de choisir une machine adaptée à leurs vêtements.

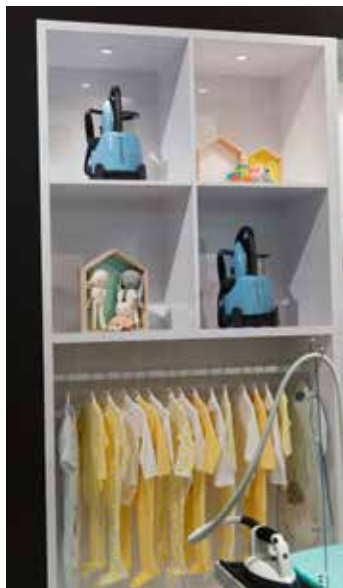
Finis le lavage « fourre tout », les programmes spécifiques se multiplient, voire se font séparément via des machines multi tambours (Haier, LG, Hisense).

La protection des textiles est au cœur de la nouvelle gamme WaveActive de Gorenje dont le relief intérieur et les aubes du tambour ont été étudiés pour fournir une action mécanique très respectueuse des fibres textiles.

Autre tendance : simplicité, et souplesse d'utilisation. Avec la série 1-Touch Pro de Sharp, il suffit d'activer une seule touche, la machine fait le reste.

On note la montée des programmes rapides « sans compromis sur les performances de lavage ». La nouvelle Quick Drive de Samsung et son moteur Q-Drum, assure laver des vêtements en deux fois moins de temps qu'une machine normale. Même promesse pour le système AquaTech de Beko, qui selon le ●●●





### Soin du linge, Laurastar investit le terrain de la pureté

Connue mondialement pour ses résultats de repassage parfaits, Laurastar qui présentait l'année dernière, en première mondiale, le premier centre de repassage connecté, mettait cette année l'accent sur sa vapeur hygiénique. En effet, celle-ci non seulement élimine 99,999 % des bactéries et acariens mais elle laisse le tissu parfaitement sec, le rendant impropre à la prolifération des micro-organismes. Une goutte d'eau surchauffée se transforme en dry Microfibre Steam et prend 1600 fois plus de volume. De plus elle est diffusée à une vitesse 15 fois supérieure à la vapeur d'un fer standard, ce qui lui permet de traverser les textiles uniformément pour obtenir un effet repulpant unique. Elle ne laisse aucune humidité et fixe un textile parfaitement repassé et assaini. D'ailleurs depuis plus de 30 ans, des maternités suisses utilisent les systèmes Laurastar pour repasser et hygiéniser les vêtements des nouveaux nés.

La vapeur hygiénique de Laurastar idéale pour les vêtements des bébés.



Monolith de Liebherr



Candy, part de marché des lave-linge connectés

●●● constructeur permettra de laver jusqu'à 50 % plus vite et 30 % plus en douceur que les modèles standards. Cette technologie devrait équiper la nouvelle génération de lave-linge de la marque en 2019.

Laver, mais aussi sécher rapidement est l'engagement du Duo Dry de Haier, premier lave-linge séchant au monde à deux tambours. Dans le 8 kilos tambour inférieur, il est possible de sécher 4 kilos de linge tout en faisant une lessive dans le tambour supérieur (4 kilos). Existe en taille 12 kilos et bientôt 16 kilos et 21 kilos. Sur sa nouvelle lavante-séchante Super Drum, Haier revendique une réduction de 30 % sur la durée du cycle lavage grâce à une plus grande amplitude du mouvement du linge liée aux dimensions exceptionnelles de son tambour (60,1 cm de diamètre). La machine (10 kilos) qui peut enchaîner 6 kilos de lavage et de séchage, est aussi pratique à caser avec seulement 46 cm de profondeur vs 60 cm pour un format classique.

Chez Siemens La nouvelle lavante-séchante, iQ500, dotée de la fonction Vario Speed, entend réduire jusqu'à 65 % la durée du cycle, enchaîner le lavage et séchage de 6 kilos de linge et laver et sécher en 60 minutes une petite quantité de linge.

### Le froid

L'univers froid confirme la tendance XXL avec des appareils de deux, trois, quatre ou 5 portes. Les nouveautés vont dans le sens de toujours plus de modularités pour optimiser le stockage, de fonctionnalités pour allonger le délai de conservation des aliments tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

Sur le stand Liebherr les « Monolith » imposent des dimensions



Miss IFA 2018

américaines, 2,13 mètres de haut, environ un mètre de large et 545 litres de capacité pour le plus petit, l'autre version exposée monte à 725 litres. L'appareil d'un seul bloc est divisé entre réfrigérateur et congélateur. Cette nouvelle génération d'appareils qui devrait arriver sur le marché à partir de septembre 2019, intègre toutes les fonctionnalités développées par la marque spécialiste du froid. Congélation rapide, technologies « Biofresh » et « Biofresh Plus » pour poisson et crustacés par exemple, auxquelles va s'ajouter en 2019, le Biofresh Spécial Fruits et Légumes. Cette nouvelle zone qui joue sur le degré d'humidité, évite le dessèchement et peut faire passer la durée de conservation de fruits et légumes jusqu'à 20 jours, contre 5 jours dans le réfrigérateur et 13 jours dans le Biofresh normal.

Aujourd'hui Liebherr met spécialement l'accent sur des solutions haut de gamme avec des configurations froid, alliant réfrigérateurs, tiroirs Biofresh, cave à vin et travaillées avec les cuisinistes et les grandes surfaces spécialisées.



Biofresh de Liebherr

Avec son réfrigérateur/congélateur VacPac, Sharp mise sous l'allongement de la conservation. L'appareil est doté en façade d'un système de mise sous vide. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour aspirer l'air. Les aliments viande, produits laitiers ainsi emballés dans un sac hermétique sont plus faciles à ranger, ne dégagent pas d'odeurs et peuvent être conservés « 8 fois plus longtemps ».

À côté de la Série Iconic, le nouveau réfrigérateur/congélateur F+d'Haier (5 portes) recèle une zone antioxydant, (tiroir avec pompe à vide) un compartiment Super Fast Freezing Zone pour accélérer la congélation, une fonction Freher Infrared Sensors pour un contrôle constant de la bonne température, enfin le compartiment Switch Zone peut être utilisé en congélateur ou réfrigérateur selon les besoins.

Samsung fait de son de réfrigérateur le point central de sa cuisine avec sa tablette « intelligente » incrustée dans la porte et LG Signature développe la fonction Instaview (toc, toc) pour un réfrigérateur qui mise sur la connectivité et la modularité.

En tant que point central, et tout particulièrement à l'heure de la mode des cuisines ouvertes, le design des réfrigérateurs a une grande importance : matière, ligne, couleurs, styles (gamme VarioStyle de Bosch, ou gamme retro RR220 de Hisense). Autre élément : la recherche d'appareils silencieux, ce qui vaut aussi bien sur les lave-vaisselle ou les lave-linge. ●



**Miele**

## TwinDos, sans doute le plus intelligent des lave-linge

- Système de dosage de lessive automatique exclusif
- Résultats de lavage inégalés
- Jusqu'à 30 % d'économie de lessive



Miele. Immer Besser.\*

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)

# HISENSE/ GORENJE, un rachat gagnant/ gagnant

Par Monique Caralli - Lefèvre

Ce fut l'annonce choc de ce début d'IFA : le chinois Hisense rachète 95 % du groupe slovène Gorenje. Une annonce phare pour Hisense qui s'était déjà illustré en début d'année en devenant l'un des principaux sponsors de la coupe du Monde 2018.

**C**e rachat est plus équilibré qu'il n'y paraît à première vue si on ne prend en considération que la taille des deux entreprises, un rachat qui n'est pas que la conséquence de la globalisation des marchés mais qui se révèle stratégique pour les deux entreprises. Pour Hisense, l'un des plus gros fabricants chinois d'électrodomestique et troisième fabricant mondial de téléviseurs, c'est l'opportunité de renforcer son implantation en Europe et notamment en Allemagne et en Europe de l'est avec la caution d'un groupe, Gorenje, reconnu pour la qualité de ses produits, c'est la possibilité de développer son offre en GEM et en PEM. En effet, Gorenje apporte dans la corbeille de la mariée des implantations industrielles européenne de qualité, une logistique performante et une expertise dans la gestion des marques, puisque le groupe slovène compte huit marques présentes en Europe et dans le monde qui sera précieuse puisque Hisense s'est engagé dès le début des discussions à conserver toutes les marques du groupe Gorenje. Nous avons rencontré Franjo Bobinac, Président du groupe Gorenje et talentueux artisan de ce rapprochement.

**Neo-Domo : ça fait plusieurs années que compte-tenu de la globalisation des marchés, vous envisagiez de rechercher des partenariats pour assurer à Gorenje sa croissance et sa pérennité. Quand et comment, le rapprochement avec Hisense a-t-il vu le jour ?**

**FB :** en effet, pour atteindre les économies d'échelle qui permettent des gains de productivité, renforcer nos marques et notre capacité d'innovation, nous avons décidé début 2018, avec la Banque Rothschild de démarrer un processus pour rechercher un partenaire intéressé par ce que Gorenje représente. Nous avons pris cette décision sans être obligés de le faire ce qui nous a donné plus de liberté et de lucidité dans notre analyse.

**Neo-Domo : combien de solutions se sont-elles présentées et pourquoi avoir choisi le groupe Hisense ?**

**FB :** nous avons reçu cinq propositions, toutes asiatiques. Trois pouvaient nous convenir, mais finalement nous avons choisi Hisense, non seulement parce que c'était l'offre la mieux disante sur le plan financier, mais surtout parce que le potentiel des deux entreprises associées est immense. Nous sommes complémentaires, en termes de produits, de réseaux et d'implantations géographiques.

**Neo-Domo : ce qui signifie qu'il n'y aura pas de casse sociale ?**

**FB :** à priori non, car tout va plutôt dans le sens du développement et de l'expansion.

**Neo-Domo : que représente ce rachat pour Gorenje ?**

**FB :** c'est l'opportunité pour Gorenje d'entrer dans une autre dimension et d'évoluer sur la scène mondiale avec une capacité d'investissements importante.

**Neo-Domo : les usines du groupe Gorenje sont spécialisées dans la fabrication de GEM et de PEM moyen et haut de gamme. Il y a plusieurs années, les usines ont fabriqué des téléviseurs. Est-il envisageable d'en fabriquer à nouveau pour Hisense ?**

**FB :** c'est une possibilité qui est à l'étude.



Franjo Bobinac, Président du groupe Gorenje

**Neo-Domo : vous venez d'être nommé Vice-Président Marketing d'Hisense International tout en restant Président de Goreng. C'est la première fois qu'une personne nouvelle venue est nommée à un tel poste chez Hisense. Outre la reconnaissance de votre valeur personnelle, qu'est-ce que cette nomination signifie ?**

**FB :** c'est important, car c'est la reconnaissance de tout le travail effectué par les équipes de Gorenje ces dernières années. Je suis convaincu qu'ensemble nous allons amener l'ensemble des marques du groupe Hisense à un haut niveau de croissance. Sur le papier tout semble positif ; Reste à savoir comment les deux groupes vont gérer le choc des cultures d'autant qu'il n'y a pas de précédent. L'avenir le dira, mais en attendant, Hisense va acquérir un statut de fabricant européen et Gorenje va bénéficier d'investissement qui vont lui permettre d'accélérer sa capacité d'innovation qui est dans l'ADN du groupe slovène. ●





# Rowenta®

## SMART FORCE™ CYCLONIC CONNECT

Smart Force™ Cyclonic Connect,  
le premier aspirateur-robot intelligent de Rowenta®, qui confirme  
l'expertise de la marque en entretien des sols.

### La meilleure performance d'aspiration par Rowenta\*\*



Des performances  
exceptionnelles, durables  
dans le temps, grâce à sa  
technologie cyclonique



Une navigation méthodique  
et rapide, en toute sécurité,  
grâce à son système associant  
caméra et laser



Une interface ultra intuitive  
via une application smartphone  
pour un pilotage du robot  
à distance

\*\*Parmi les aspirateurs robots Rowenta

[www.rowenta.fr](http://www.rowenta.fr)

# L'IA à l'IFA, concept marketing ou réalité ?

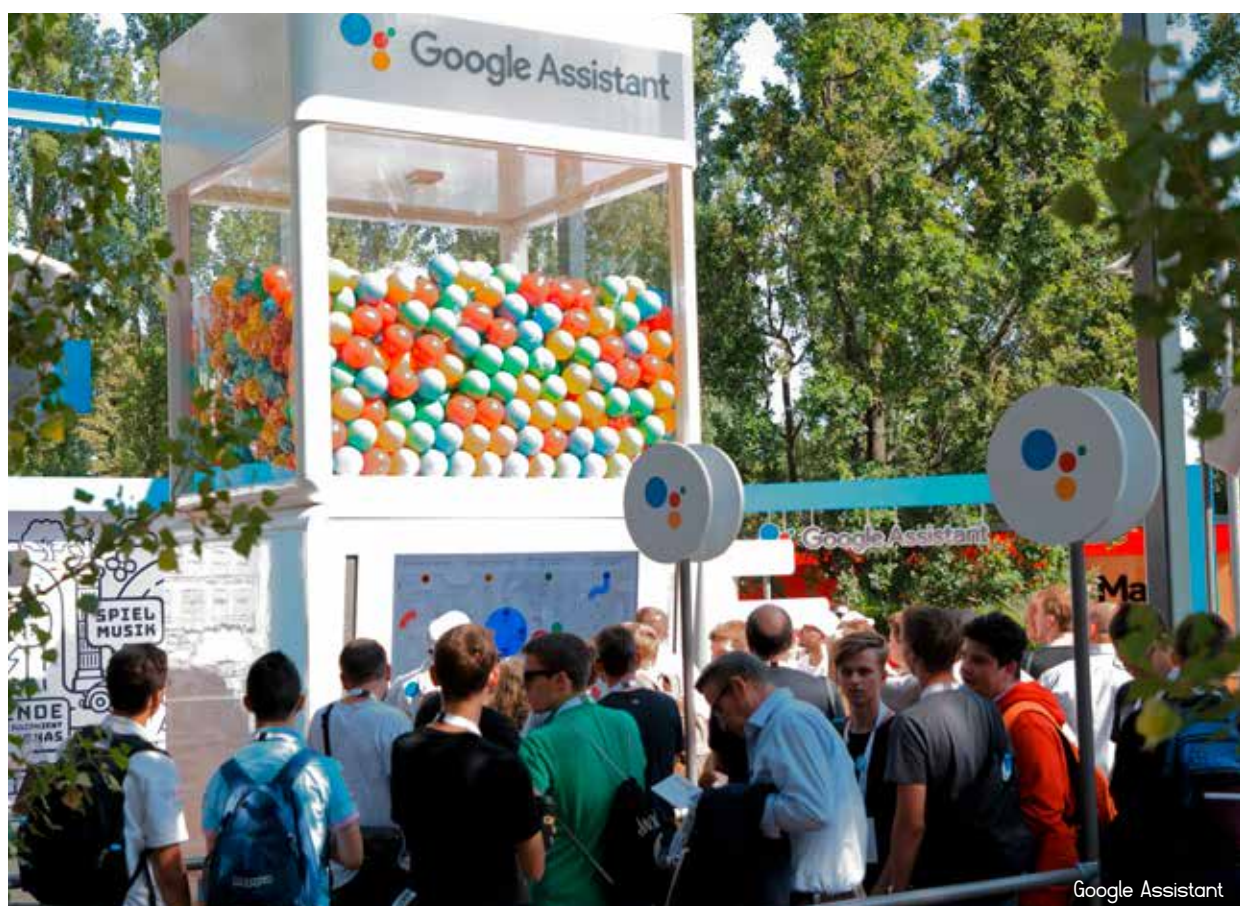
Par Monique Caralli - Lefèvre

L'intelligence artificielle était partout à Berlin, sur les affiches, sur les panneaux publicitaires, dans les communiqués de presse et dans le discours des exposants. L'IFA avait même invité, dans le cadre de l'IFA+Summit, Garry Kasparov, le champion du monde d'échecs battu par Deep Blue en 1997, pour intervenir sur le sujet.

**P**as rancunier, celui-ci s'est attaché à évoquer l'interaction homme/machine et la possibilité pour les hommes et les machines de travailler ensemble pour un monde meilleur. Ce qui n'empêche pas l'Ambassadeur d'Avast Security de rester vigilant sur la protection des libertés et de la vie privée et de défendre l'éthique et les valeurs humaines dans le monde digital. Garry Kasparov s'est montré optimiste : « L'IA et les machines learning offrent d'énormes possibilités et auront un impact positif dans l'éducation, les sciences et la médecine. Mais il ne suffit pas d'avoir des machines de plus en plus intelligentes, nous devons dans le même temps devenir de meilleurs humains et nous assurer que ces nouveaux dispositifs respecteront notre éthique et nos besoins en matière de sécurité et d'intimité. » « Le progrès n'est pas seulement plus de technologie, ce doit être plus de bien-être pour l'humanité car technologie et société ne devraient jamais être séparées », a conclu Garry Kasparov.

En fait, l'IA à Berlin était plus une promesse d'un futur meilleur, un argument marketing qu'une réalité. On est aux balbutiements de l'intelligence artificielle. La commande à distance n'est pas de l'intelligence artificielle : ça fait des années qu'on peut fermer ses volets ou allumer le chauffage à distance. On appelait cela « la domotique ». Legrand a créé la domotique il y a 40 ans. Le terme domotique, n'ayant jamais réussi à s'imposer, on lui substitue celui plus valorisant d'intelligence artificielle, alors que très souvent il ne s'agit que de programmations informatiques, certes sophistiquées mais conçues par des hommes, et de mécanisation qui est devenue la robotisation.

Nous avons rencontré quelques exposants pour avoir leur sentiment sur le développement de l'AI.



## HAIER engagé dans un écosystème ouvert.

Si en Chine 44 % des appareils ménagers sont connectés, en Europe la part de marché des appareils connectés est encore faible. Le leader chinois HAIER aborde le marché européen avec pragmatisme.

Vlad Cherevko, Directeur général de la division Lavage Europe, explique : « notre objectif étant d'apporter de la valeur ajoutée à nos consommateurs, nous avons pris le temps d'élaborer des cas d'utilisation de cette technologie qui apportent vraiment quelque chose. Grâce au partenariat avec Amazon nous proposons Easy Wash Washing Machine avec une fonctionnalité de réapprovisionnement Amazon Dash Auro : l'utilisateur configure la machine une seule fois, ensuite la machine commande automatiquement la lessive et l'adoucisseur, évitant toute rupture. Haier a annoncé sa coopération avec Alexa d'Amazon en l'intégrant d'abord à l'intérieur de nos réfrigérateurs T.door de la série Cube pour faire en sorte que la voix soit activée. Bien sûr nous allons étendre graduellement cette fonctionnalité sur toutes nos lignes de produits. Au stade actuel du développement nous constatons que l'IA voix et à la pointe de la convivialité et qu'elle est un des éléments forts pour améliorer le confort de nos utilisateurs finaux ».

Face à la bataille que se livrent le réfrigérateur, le four et le téléviseur pour devenir le cœur de la maison connectée, Haier fait encore preuve de pragmatisme : « Nous pensons que le

consommateur restera le centre de la maison connectée et que ses habitudes détermineront le ou les périphériques qu'il utilisera pour avoir accès à la technologie. Mais il est difficile de prévoir les évolutions technologiques qui pourront créer demain des développements imprévus. Notre philosophie étant de maintenir Zéro distance avec les consommateurs, nous sommes engagés dans l'écosystème ouvert. »

Pour l'instant, Haier se concentre sur le traitement de la voix, à la fois en mode centralisé (Alexa) ou décentralisé sur chaque appareil, mais Haier travaille également sur le traitement de l'image bien qu'il ne soit pas pour le moment aussi mature que la voix.

## Garder le contrôle

Pour Claire Villeneuve, directrice du Trademark Licensing de Technicolor, bailleur de la licence Thomson : « la baseline de Thomson : la technologie amie, résume les valeurs de la marque qui sont le partage, la famille, la qualité et la simplicité, définit de rapport de la marque à la technologie : c'est la technologie qui rassure. »

Thomson a, par exemple, développé une solution de stockage dans le Cloud en partenariat avec Oodrive, une société française pour créer le premier Cloud français : un service de photos dans le Cloud que l'on peut partager uniquement avec ceux que l'on





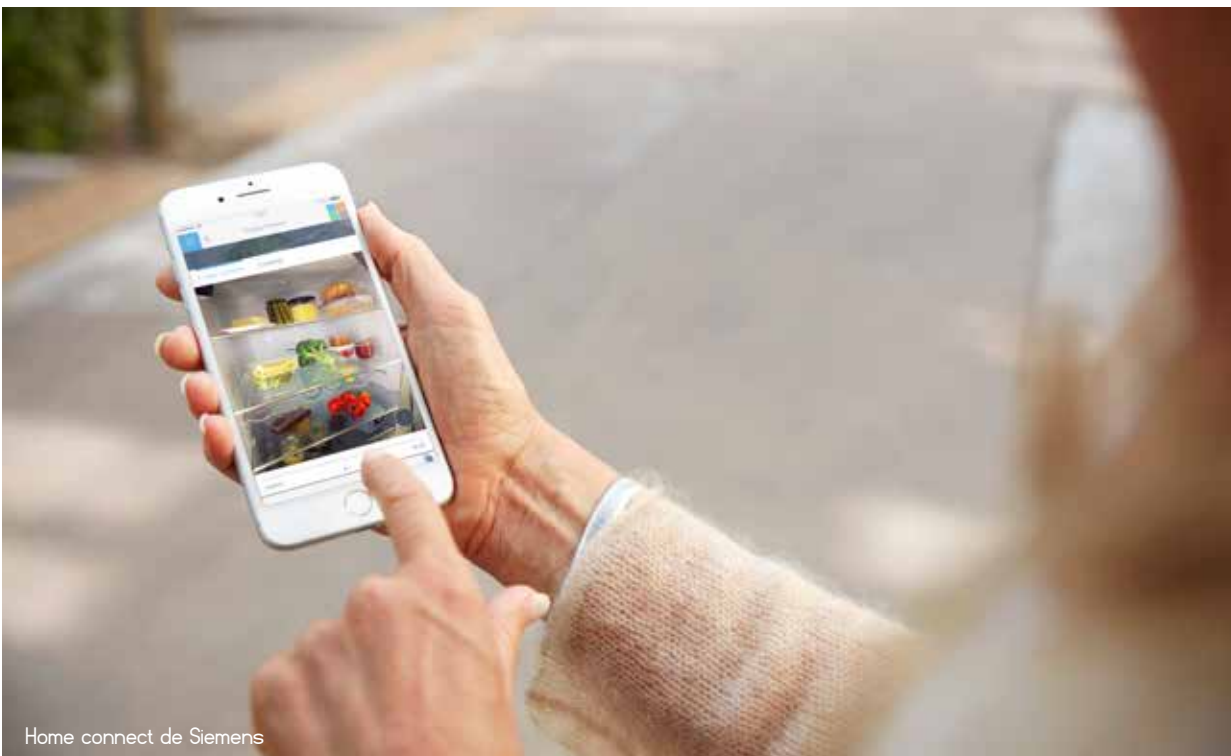
Claire Villeneuve Technicolor



Marie Legrand directrice Marketing TCL



Le robot va-t-il remplacer l'homme ?



Home connect de Siemens



Aspi robot Ecovacs

choisit et qui ont un code. L'utilisateur conserve le contrôle de son contenu. On a également créé une solution de Back up pour sauvegarder tout le contenu de son ordinateur en étant sûr de là où est stocké le contenu. Tous les produits Thomson auront la commande vocale quand le besoin s'en fera sentir.

La philosophie de Thomson est de permettre au consommateur de bénéficier des possibilités technologiques au fur et à mesure qu'elles se présentent tout en l'assurant de garder le contrôle.

### **BSH travaille sur une IA dédiée à l'univers culinaire !**

Home Connect de Siemens permet au consommateur de contrôler ses appareils à distance via une application sur Apple Store et Android et plus récemment de les contrôler vocalement via des assistants tels que Alexa d'Amazon et Google Home.

Mais en parallèle, comme l'explique Corinna Ducrest « BSH a déployé un réseau de partenariats pour s'intégrer dans les écosystèmes des consommateurs comme par exemple dans le système Eve de TESLA : « le consommateur peut recevoir, directement depuis son véhicule, une photo de l'intérieur de son réfrigérateur ; utile sur le parking juste avant de faire ses courses pour savoir ce que l'on doit acheter ou encore lancer le préchauffage de son four à distance lorsqu'on a une pizza congelée dans le coffre en retour des courses » !

À court terme, l'objectif n°1 de Home Connect est de poursuivre

le développement des partenariats pour s'intégrer dans l'univers produit des consommateurs. D'ici fin 2019 l'ensemble des familles de Siemens posséderont leur propre skill Alexa. À moyen terme, BSH travaille sur une solution d'IA dédiée à l'univers culinaire. Celle-ci pourra être directement intégrée aux produits et permettra d'orchestrer les interactions dans la cuisine. C'est d'ailleurs déjà le cas avec les combinaisons tables/hottes ».

### **La fin programmée de la télécommande**

Marie Legrand, directrice Marketing de TCL est au cœur de la problématique puisque la division TCL Multimédia s'appelle depuis juin TCL Electronics et regroupe tous les produits connectés pour créer un écosystème autour de la TV et communiquer de façon simple. La stratégie de TCL qui est d'intégrer l'IA dans tous ses produits travaille au niveau mondial avec Google, Amazon et Baidu en Chine. Mais en cette rentrée, TCL sort, et c'est un lancement mondial dans la gamme C 76, un téléviseur avec interface Android 8 qui intègre le boîtier Google en français. C'est un produit 4K, barre de son JBL, traitement de la couleur... tout passe par la télécommande. TCL a privilégié l'interface très simple d'utilisation et fidèle à sa vocation de démocratiser la technologie, commercialise un produit à 899 euros pour le 55". Pour Marie Legrand, « la prochaine étape sera la suppression de la télécommande. On parlera directement à son téléviseur. Avec la reconnaissance faciale, le téléviseur proposera immédiatement un match de foot,

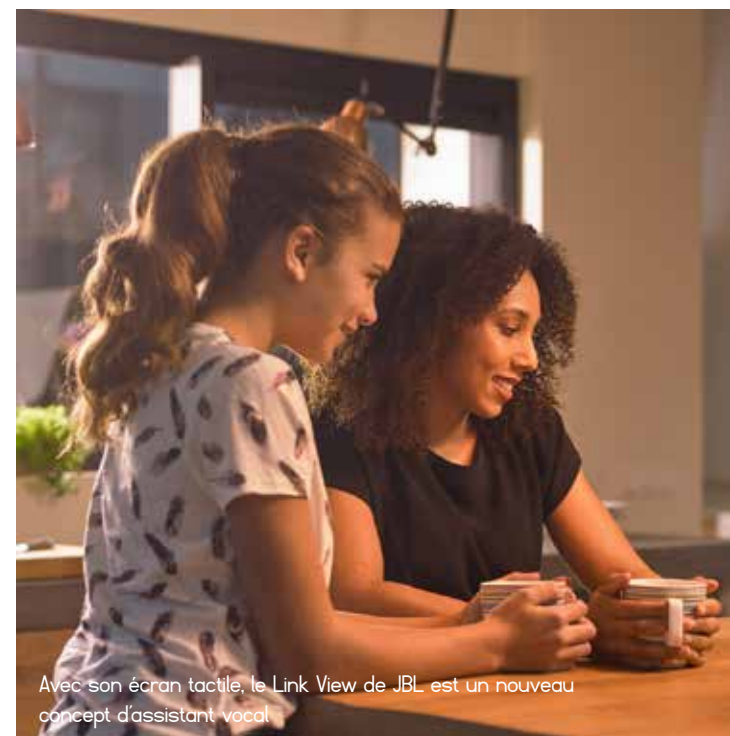
une série ou un film à l'utilisateur suivant ses goûts. Aujourd'hui, cette fonction existe déjà mais à travers la télécommande et son compte internet. La disparition de la télécommande sera indéniablement un grand soulagement pour beaucoup ! En attendant, tous les nouveaux produits sous Android fin 2018 et 2019 sous les marques TCL et Thomson, auront le boîtier Google intégré.

### **Ecovacs, un exemple de deep learning**

Chez Ecovacs, une société chinoise familiale spécialisée en robotique, dont l'aspirateur robot le 910 est probablement l'un des meilleurs du marché, Arnaud Guerche parle AIVI, d'intelligence artificielle avec interprétation visuelle. Dans le cas d'Ecovacs, on est vraiment dans le cadre du deep learning. « Nous avons créé une énorme base de données sur tous les objets que l'on peut trouver au sol (avec notamment plus de 10 000 paires de chaussures ! ce qui fait que le robot peut reconnaître n'importe quelle chaussure posée par terre ». De même Ecovacs propose un aspi robot qui aspire et qui lave avec reconnaissance des sols et des tissus. Sur un sol dur sur lequel il y a un tapis, le robot lave le sol dur en évitant le tapis.

À l'IFA on a vu les débuts d'une IA bienveillante, une IA uniquement dédiée à l'amélioration du confort de l'utilisateur, porteuse d'espoir dont on attend avec impatience les prochains développements. ●





Avec son écran tactile, le Link View de JBL est un nouveau concept d'assistant vocal

# L'IA à l'IFA, réalité augmentée ou non ?

Par Pierre Lagrange

Les grands thèmes des domaines de l'électronique de loisirs au salon IFA cette année tournaient autour de la commande vocale, la télévision 8K et l'intelligence artificielle. Tout cela est un peu lié, sommes-nous face à un nouveau concept marketing qui a revisité les technologies existantes, ou alors y entrons-nous réellement ?

## L'intelligence artificielle, pour aider ou remplacer l'humain ?

Les robots, assistants et appareils intelligents ont-ils pour mission de remplacer ou d'aider l'humain dans ses tâches quotidiennes ? L'intelligence artificielle est désormais le terme à la mode, mais est-ce de la réelle intelligence, ou bien une évolution des concepts d'automatisation, qui utilise des processeurs et des

banques de données (le fameux Big Data) de plus en plus performants ? L'IA veut peut-être aller plus loin que la simple analyse, de par ses capacités cognitives, et de l'exploitation des réseaux neuronaux, pour apprendre de plus en plus et remplacer certaines fonctions du cerveau humain, afin de prendre des décisions à sa place. Est-ce que ces évolutions vont supprimer des emplois, ou alors les faire évoluer vers des métiers plus intéressants ?

Le contact humain reste cependant indispensable, et les capacités du cerveau ont encore une grande longueur d'avance, il faudra juste veiller à ce que les machines n'arrivent pas à surpasser la décision humaine, tout au moins tant que cela ne représente pas un danger pour les êtres vivants. Alors que veulent donc dire les constructeurs quand leurs appareils sont dotés de l'intelligence artificielle ? On en trouve en effet partout, que ce soit dans les enceintes connectées, les téléviseurs, les Smartphones, l'éclairage connecté, les assistants robot, etc.

## Les enceintes connectées

Aujourd'hui, on parle à son enceinte connectée. Elle n'est plus là uniquement pour nous diffuser de la musique, elle attend les ordres pour indiquer la météo ou les dernières nouvelles, lire les emails, ouvrir les volets roulants, régler l'intensité de l'éclairage,



La nouvelle ligne multiroom Harman Kardon Citation est disponible en finition textile noire ou grise

déclencher le four ou l'aspirateur robot, avertir que le lave-linge a terminé son cycle de lavage, ou encore trouver une recette. Les GAFA - Google Amazon, Facebook & Apple - se taillent la part du lion dans le domaine de la reconnaissance vocale, avec principalement Google Assistant et Amazon Alexa que l'on trouve chez presque tous les fabricants d'enceintes connectées.

Le groupe Harman, avec ses marques Harman Kardon, JBL & AKG, mise beaucoup sur la commande vocale. La série multiroom Citation d'Harman Kardon intègre Google Assistant dans ses enceintes de table ONE, 100, 300 & 500, sa barre de son BAR, et sa colonne TOWER. Chez JBL, ce sont la barre de son LINK BAR (399 € TTC), mais surtout la LINK VIEW (299 € TTC) avec son écran tactile qui sont dotés d'un assistant vocal.

L'enceinte connectée WS07VCA (99€99 TTC) de Thomson se commande vocalement via Alexa d'Amazon, comme d'ailleurs la DiscovR de Pure (249€99 TTC), cette dernière ayant pour particularité de déconnecter physiquement ses micros lorsqu'on la ferme, rendant ainsi l'atmosphère totalement confidentielle.

NETGEAR complète sa gamme Orbi avec l'Orbi Voice (499 € TTC), qui intègre le Wi-Fi Mesh et une enceinte dont l'audio a été développée par Harman Kardon, et se pilote vocalement avec Alexa. Et pour ceux qui sont déjà équipés d'un système Orbi, le satellite additionnel de même acabit RBS40V (329 € TTC) arrive cet automne.

B&O a présenté ses BeoSound 1 & 2 (respectivement 1 500 & 2 000 € TTC) des enceintes très design dotées de Google Assistant. La réduction de l'écho acoustique se fait par cinq microphones qui





Les Beosound 1 & 2 dans le plus pur style de B&O



Le casque sans fil JBL Everest 710 GA intègre Google Assistant



La Thomson WS07VCA se pilote via Amazon Alexa



Pour désactiver la commande vocale, il suffit de fermer la DiscovR de Pure en appuyant sur son sommet



Netgear apporte le son et la commande vocale à sa gamme Orbi



Le Jabra Elite 65T Active, totalement sans fil, reconnaît les commandes vocales



Le casque sans fil Energy Headphones BT Smart 6 est disponible en noir ou en beige

différencient en permanence les commandes de l'utilisateur des sons en provenance de l'enceinte. Les mouvements de la main de l'utilisateur sont détectés pour déclencher des commandes programmables, quel que soit l'angle d'approche.

### La commande vocale même dans les casques et les téléphones

Pour les personnes mobiles, l'assistance vocale arrive désormais dans les casques JBL, avec le casque supra-auriculaire Everest 710GA (249 € TTC) et les écouteurs sans fil Everest 110GA (99€99), pourvus de la technologie Google Assistant.

Les écouteurs (totalement) sans fil Elite 65T et Elite 65T Active de Jabra reconnaissent les commandes vocales via Alexa pour téléphoner ou piloter sa musique. Le modèle Active a en plus des fonctions relatives aux activités physiques.

Le fabricant espagnol Energy Sistem avec son casque sans fil Energy Headphone BT Smart 6 (69€90 TTC) intègre son assistant vocal Voice Assistant pour, par exemple, demander de rejoindre une destination ou lancer un morceau de musique depuis son Smartphone.

En téléphonie sédentaire, le Motorola AXH01 (licence détenue par SGW Global) est le premier téléphone sans fil pour la maison (compatible DECT) qui intègre Alexa, accessible via une simple touche. On peut ainsi demander d'appeler une personne en citant son nom, sur son téléphone ou son appareil compatible Alexa, ou encore consulter la météo, les dernières nouvelles, commander un appareil à distance, etc.

### L'intelligence artificielle investit les téléviseurs

Désormais, la norme standard pour les téléviseurs qui dépassent les 40 pouces, est le 4K. On trouve de moins en moins de modèles dans les grandes tailles en HD (1080p), car les fabricants de dalles n'en produisent plus, et que les coûts de fabrication d'une dalle 4K est arrivé au même prix que celui d'une HD.

L'arrivée des premiers téléviseurs 8K fait beaucoup parler de l'intelligence artificielle. La simple raison est due fait que l'on ne trouve pas encore vraiment de contenu dans cette ultra haute résolution (nous vous rappelons qu'une image 8K correspond à quatre fois la résolution d'une image 4K). Le travail des processeurs de dernière génération qui pilotent ces téléviseurs 8K consiste donc à analyser les images de plus faible résolution (4K, HD, HD Ready) qui proviennent des chaînes de télévision, des fournisseurs en ligne comme Netflix ou YouTube, des DVD, etc. afin de les améliorer et leur donner le meilleur aspect sur la dalle de résolution 8K. Le résultat est assez époustoufflant, mais cela ne reste intéressant que sur les écrans de très grande taille, car sur les petites dimensions, l'oeil ne fera pas vraiment la différence. Une autre opportunité de la résolution 8K, sans entrer dans les domaines professionnels comme le médical par exemple, est ce que permettra une telle résolution avec la réalité augmentée, mais nous n'en sommes encore qu'aux balbutiements de ces technologies. Samsung va être le premier fabricant à livrer des téléviseurs 8K au grand public, avec trois tailles (65, 75 et 85 pouces, aux prix respectifs de 4 999, 6 999 & 14 999 € TTC) disponibles dès cet

automne. Munis d'une dalle QLED 8K, le QuantumProcessor 8K qui pilote cette série, dénommée Q900R, a une « puissance incomparable dont l'intelligence artificielle offre la meilleure qualité d'image, de son et de connectivité » (dixit le constructeur coréen). Ces téléviseurs sont d'un design extrêmement fin, car une grande partie de l'électronique a été placée dans un boîtier externe, les deux étant reliés par un simple câble presque invisible. Ils peuvent donc être posés sur un pied ou fixés au mur, il faut juste penser à trouver le bon emplacement pour ce boîtier externe (pourquoi pas derrière le mur ou dans un meuble à proximité).

Chez TCL, le haut de gamme QLED 8K de 75 pouces, développé en partenariat avec la fédération internationale de basket-ball, est équipé d'une dalle Quantum Dot avec la technologie Dolby Vision HDR, le son provenant d'une barre de son développée par Onkyo avec du Dolby Atmos. Cette barre de son dotée d'intelligence artificielle peut fonctionner même la TV éteinte, pour écouter ses contenus audio via la commande vocale. Pour les budgets plus modestes, la nouvelle série C76 4K (disponible en 55 & 65 pouces, respectivement 899 & 1 399 € TTC) comporte une barre de son JBL qui décode les signaux DTS. Munie d'Android TV 8.0, Google Home et Google Assistant, il est possible de trouver un film, de vérifier le score d'une compétition sportive ou changer les réglages du téléviseur par la voix, tout en continuant à regarder son programme préféré.

Philips TV apporte le contrôle vocal à tous ses téléviseurs Android de la gamme 2018 avec Philips Smart TV Voice Control, ●●●





Samsung va livrer ses premiers téléviseurs 8K dès cet automne



HiSense mise sur un design très épuré



Le design du masque StarVR d'Acer nous plonge directement dans le futur



WiZ a présenté sa nouvelle ampoule connectée WiZ Color G.E27



Tous les téléviseurs Philips TV 2018 sous Android vont être contrôlables via Alexa



Le Wiko View 2 Plus, pour des selfies inratables



La nouvelle Gamme Play chez Honor s'adresse aux gamers



Le Loomo de Segway est à la fois un transporteur personnel et un robot assistant

simple installation à l'équipement d'un immeuble, en passant par un magasin ou un centre commercial, afin de piloter l'ensemble de l'équipement d'éclairage. WiZ est partenaire avec plus de 75 entreprises du monde de l'éclairage et de l'équipement électrique, qui intègrent les modules WiFi/Bluetooth.

### La réalité virtuelle augmentée

Avec son nouveau masque de réalité virtuelle StarVR, Acer introduit le suivi du regard, permettant de rentrer encore plus dans le scénario. Muni d'un écran AMOLED comportant plus de 16 millions de pixels, avec un taux de rafraîchissement de 90 images par seconde, la vision devient plus que réelle. Il reste désormais aux programmeurs d'inventer de nouvelles façons de se déplacer dans la scène, afin de profiter de ces possibilités. La réalité augmentée est en effet un des domaines de prédilection de l'IA.

### Le transporteur personnel de Segway se robotise

Le Robot Loomo de Segway-Ninebot, ajoute aux fonctions du transport personnel des fonctionnalités de robot assistant. Quand vous n'êtes pas dessus à vous faire véhiculer, il est capable de vous suivre comme un animal de compagnie. Sa caméra à vision haute résolution et ses capteurs de profondeur exploitent les capacités de l'IA pour reconnaître les objets, les visages et les voix, afin d'interagir face à son utilisateur et son environnement. Il sera très prochainement disponible à la vente, mais nous ne connaissons pas encore son prix. ●

●●● via des appareils compatibles Amazon Alexa, et cela dès la mise à jour du logiciel Android O, prévue à la fin de cette année. HiSense ne cherche pas la compétition à tout prix sur les toutes dernières technologies, mais préfère faire sa place avec des modèles très abordables, sans pour autant oublier le côté design. Le fabricant chinois compte beaucoup sur les répercussions de son opération en partenariat avec la Coupe du Monde de Football où la France est sortie gagnante.

Sharp, après avoir annoncé son LV-70X500E au printemps dernier au prix de 11 199 € TTC, revient à la charge avec trois modèles 8K de deuxième génération, en 60, 70 & 80 pouces qui devraient arriver en Europe début 2019. Leur processeur utilise un algorithme d'intelligence artificielle pour traiter en temps réel des contenus 4K UHD et 2K Full-HD afin de les afficher en qualité 8K.

### Les Smartphones encore plus intelligents

L'an passé, Huawei a introduit son processeur maison Kirin 970 doté d'intelligence artificielle. Nous avons découvert ses capacités entre autres dans le P20 Pro, avec des possibilités photographiques très élevées. L'image est en effet analysée en temps réel, et le processeur est capable de déterminer ce à quoi elle correspond, comme par exemple la nature, une scène de spectacle, de la nourriture, un portrait, séance nocturne, etc. Les réglages sont alors adaptés pour faire la meilleure photo. Cette année, c'est au tour du Kirin 980, qui monte encore en puissance, avec une architecture comportant trois types de cœurs, composés d'un total de 8 Cortex, donc deux d'entre eux sont sous-cadençés, ce qui le différencie de ses concurrents. Cette technologie permet d'adapter le fonctionnement du processeur à l'évolution des applications, mais aussi au comportement de l'utilisateur, afin de réduire au mieux la consommation en énergie. Les premiers Smartphones à intégrer le Kirin 980 seront le Honor Magic

2 et les Mate 20 & 20 Pro, qui devraient arriver avant la fin de l'année. En attendant, Honor a introduit une nouvelle gamme de Smartphones, avec le Honor Play (329 € TTC), particulièrement destinée aux Gamers.

Le Smartphone Wiko View2 Plus (249€99 TTC) rend l'appareil photo intelligent afin de réaliser des photos, des selfies et des vidéos exceptionnels. Il est par exemple possible de flouter l'arrière-plan d'un portrait, ou encore détecter automatiquement la scène en cours afin d'ajuster les paramètres en conséquence.

### L'éclairage par la parole avec WiZ

Le fabricant français et spécialiste de l'ampoule connectée WiZ, qui a connu une très belle progression depuis l'an passé, a présenté plusieurs innovations sur l'IFA. Sous le terme WiZ Connect, les ampoules et sources lumineuses de la marque, connectées en WiFi, sont désormais compatibles Siri, Google Home/Assistant, Alexa, Conrad Connect et Enki en ce qui concerne la commande vocale, ou le Cloud les app mobiles, les capteurs et la norme IFTTT. La nouvelle plateforme WiZ Pro Dashboard s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux utilisateurs privés WiZ, allant d'une





NOUS ASPIRONS À LA PERFECTION  
AVEC MINUTIE ET PASSION.

Partout en France, notre nom est dans l'air. Nous sommes les pionniers et les gardiens d'un savoir-faire. Depuis 1965 nos hottes insufflent aux plus belles cuisines de la grâce, du charme, de l'émotion... Une âme. En silence. Avec élégance. Parce que vos désirs nous inspirent. C'est notre philosophie. Nous sommes Roblin, le Maître de l'Air.





# CAVES À VIN HAIER

UNE CONSERVATION OPTIMALE  
POUR VOS MEILLEURS VINS



Afin de conserver votre vin dans des conditions optimales, le compresseur de nos caves à vin est équipé d'un système qui réduit les vibrations et une protection anti-UV a été intégrée dans la vitre.

[www.haier.com](http://www.haier.com) Haier France SAS, 3-5 rue des Gravières 92200 Neuilly-sur-Seine - France RCS Nanterre : 814 361 481. Visuels non contractuels.

# Haier