



USTENSILES DE CUISINE :: COOKING USTENSILS

## TERRAILLON

# POURSUIT SON VIRAGE DIGITAL

La marque française créée en 1908 revisite ses classiques avec la réédition de la BA2000, et revisite le pesage avec le développement d'appareils connectés.

PAR/BY SOPHIE KOMAROFF

**T**erraillon a beau avoir 110 ans, elle vit avec son temps, conformément à la stratégie définie par Didier Bollé, son PDG, lors de son arrivée dans l'entreprise en 2012. Celui-ci a alors pour mission de repenser la stratégie du groupe et de développer la marque à l'international. Pour cela, il fait de l'innovation une priorité et amorce la digitalisation de l'entreprise avec le développement de l'univers bien-être connecté pour s'adresser à une nouvelle cible de consommateurs soucieux de leur forme. Spécialisé dans la métrologie, Terraillon génère un chiffre d'affaires avoisinant 15 millions d'euros, dont plus d'un tiers réalisé sur le marché de la balance culinaire. Avec une prépondérance en France, marché historique de la marque, où cette dernière vend pratiquement une balance de cuisine sur deux.

Imaginée en 1970 par le designer italien Marco Zanuso, la BA2000 est rééditée depuis octobre dans son coloris originel, le rouge éclat. Couvercle/bol réversible, tare manuelle, capacité de 2 kg, précision 10 g. Le packaging a également été revu dans l'esprit vintage. Prix public : 20 € • Designed in 1970 by the Italian designer Marco Zanuso, the BA2000 was reissued in October in its original shade of bright red. It has a reversible cover/bowl, a manual tare weight facility, a capacity of 2kg, and is accurate to 10g. The packaging has also been revamped to give it a vintage feel. Price to the public: €20



**T**erraillon has barely turned 110 but is certainly keeping up with the times, in line with the strategy set out by Didier Bollé, CEO of Terraillon since he came to the business in 2012. His job is to rethink the group's strategy, and to develop the brand abroad. In order to achieve this, he has prioritised innovation and is embarking upon the digitalisation of the business with the development of the product world of connected well-being devices. The idea is to aim for a new target market of people who care about the shape they're in. Terraillon are specialists in metrology and generate a revenue figure in the region of 15 million euros, over a third of which is achieved in the culinary scales market. The brand's historic market is France: this is where the products are predominantly found, and where almost one in two kitchen scales are sold.

### Artificial intelligence is on the way

Terraillon is focussing on connected devices as a way of driving its international growth. The company is now held by the Hong Kong group Fook Tin Technologies, which been a specialist in domestic and industrial weighing machines for four decades. Terraillon gets to benefit from the Asiatic manufacturing tools of this big name in metrology (the French Terraillon manufacturing plant was closed by Bernard Tapie when

## TERRAILLON PURSUES ITS SWING TOWARDS THE DIGITAL

The French company set up in 1908 is revisiting its classics with a reissue of the BA2000, and is going back to weighing as it develops connected devices.



### Bientôt l'intelligence artificielle

C'est donc sur le connecté que Terraillon mise pour son développement international. Aujourd'hui détenue par le groupe hongkongais Fook Tin Technologies, spécialisé dans les appareils de pesage domestiques et industriels depuis une quarantaine d'année, Terraillon bénéficie de l'outil industriel asiatique de cet acteur de la métrologie (l'usine française de Terraillon avait été fermée par Bernard Tapie lorsque celui-ci a racheté l'entreprise dans les années 1990). La R&D et le siège de l'entreprise sont eux basés en France, à Croissy-sur-Seine (Yvelines).

En cette fin d'année, la marque lance une nouvelle version de la balance connectée NutriTab, qui se pare désormais de rouge cranberry. Couplée avec l'application Wellness Coach-Health, reliée à la base de données officielle de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), celle-ci permet le suivi des apports énergétiques journaliers avec le calcul des valeurs nutritionnelles (calories, glucides, lipides, protéines, fibres et sodium). Elle s'assortit de deux nouvelles fonctions : Nutri-Score, qui permet de connaître le score nutritionnel des aliments en scannant le code-barres du produit, renseigne le consommateur sur la qualité nutritionnelle de l'aliment ; Smart Research, qui facilite la recherche des produits dans l'application. A noter que cette dernière permet également de bénéficier de conseils diététiques, et de fixer et d'atteindre des objectifs en la matière. La NutriTab est intégrée à l'écosystème bien-être connecté développé par Terraillon : pèse-personne, impédancemètre, solution pour améliorer le sommeil, tensiomètre, etc.



Autre réédition pour cette fin d'année, celle de la balance de cuisine BA22. Comme son aînée la BA2000, elle présente un bol réversible (0,7 l) et une tare manuelle mais se distingue par son coloris silver et son grand écran (capacité : 2,2 kg). Elle est également disponible depuis octobre dernier. Prix public : 20 € • Another end-of-year reissue is the BA22 kitchen scales. Just like its elder stablemate the BA2000, this one features a reversible bowl (0.7l) and a manual tare weight facility, but is set apart by its silver colour and large dial display (2.2kg capacity). It is also available as from October. Price to the public: €20





Terraillon prévoit d'aller encore plus loin sur le segment de la balance culinaire connectée avec le lancement en 2020 de NutriSmart, un modèle qui sera doté d'un programme de reconnaissance automatique des aliments. Il suffira de déposer l'aliment sur la balance qui, grâce à un spectromètre, en détectera la nature à partir de la composition moléculaire en s'améliorant au fil du temps, et l'analysera pour déterminer sa valeur nutritionnelle en fonction de son poids.

### Réédition de la mythique BA2000

Si l'accent est clairement mis sur le digital, Terraillon n'en oublie pas pour autant son héritage, en particulier en 2018, qui marque le 70<sup>e</sup> anniversaire de l'entrée de l'entreprise sur le segment de la balance de cuisine. Terraillon, forte d'un capital sympathie solide en France (+ de 91 % de notoriété assistée, 50 % de notoriété spontanée), réédite

he bought the company during the 1990s), though the business's R&D and headquarters are based in France at Croissy-sur-Seine (Yvelines).

The company will be launching a new version of its connected scales NutriTab at the end of the year, which will now be available in cranberry red. The device is paired with the Wellness Coach-Health app linked to Anses, the official database of the French agency for food, environment and work health. Daily energy inputs can be monitored, and nutritional values (including calories, carbohydrates, lipids, proteins, fibres and sodium) can be calculated using the app. The device comes with two new functions: Nutri-Score, which is a way of finding out the nutritional rating of a food by scanning the product barcode and generating consumer information on the food's nutritional quality; and Smart Research, which is used for searching for products within the app. It is worth noting that the latter also gives information on dietetic advice, as well as on setting and achieving related targets. The NutriTab is integrated into the connected well-being ecosystem developed by Terraillon that encompasses body scales, diagnostic scales, sleep solutions and tensiometers.

Terraillon is also expecting to take things even further in the connected culinary scales sector with the launch of the NutriSmart in 2020. This model will feature a programme that automatically recognises foods: the user simply places the food item on the scales which use a spectrometer to detect what it is, based on molecular composition. The device gets better over time, and goes on to analyse the food to determine its nutritional value in line with its weight.

Avec la collection Express your chef, Terraillon entend renforcer sa présence dans l'univers de la cuisine. Ici la gamme Premium, aux finitions inox et rouge intense. Prix publics : de 12,99 € (ustensiles à main) à 44,99 € (bol multifonction) • The Express your chef collection is a way for Terraillon to strengthen its presence in the kitchen world. Shown here is the Premium range, with intense red and stainless steel finishes. Price to the public: from €12.99 (hand-held utensils) to €44.99 (multi-function bowl)





notamment sa balance emblématique, la BA2000, lancée dans les années 1970. « Cette balance a connu un immense succès dès son lancement, commente Dorothee Lecoine, directrice marketing Terraillon. Et pour cause : elle a révolutionné cet univers avec son design, ses coloris vifs, sa facilité de lecture grâce à son cadran et surtout son caractère compact, qui était et reste l'argument choc, avec son prix abordable. » La BA2000, modèle populaire destiné à se trouver dans chaque cuisine, n'a jamais cessé d'être fabriquée et vendue, et est présente dans tous les circuits de distribution (GSA, internet, magasins spécialisés...).

Terraillon travaille également un autre axe de développement sur le marché du culinaire, dans une logique de diversification incarnée par la gamme d'ustensiles Express your chef lancée en 2016. Un territoire légitime pour Terraillon, explique Elise Lagoutte, chef de produits cuisine chez Terraillon : « Nous avons la volonté d'élargir notre offre en nous dirigeant logiquement vers le territoire de la pâtisserie et du fait-maison, en cohérence avec l'univers du pesage culinaire, synonyme de précision. » Pour cela Terraillon s'est associé avec l'agence de design Studio 5.5 et le chef Christophe Michalak pour proposer deux gammes d'ustensiles. La première, Access, est distribuée en GSA. La seconde, Premium, est destinée aux circuits spécialisés dans le culinaire, et arbore une série de produits en inox et silicone multi-usages. Celle-ci sera étoffée courant 2019, avec des déclinaisons des best-sellers de la gamme Access.

A noter enfin que Terraillon a lancé il y a quelques semaines son nouveau site internet, assorti d'un e-shop. ♦

### Bringing back the legendary BA2000

The emphasis is fairly and squarely on the digital, but even so Terraillon has not sidelined its heritage, especially in 2018 - a year that marks the 70<sup>th</sup> anniversary of the business going into the kitchen scales market segment. On the back of a solid reputational capital in France (+91% prompted awareness, 50% spontaneous awareness), Terraillon is bringing out its iconic scales the BA2000, launched back in the 1970s. "These scales were hugely successful right from their launch," said Terraillon's marketing director Dorothee Lecoine, adding that it was "with good cause: it revolutionised this universe with its design, its lively colours, its good legibility thanks to its dial and most of all its compactness that was really the killer selling point, along with the affordable price tag." The BA2000 has never stopped being made and sold. It is a popular model and one that is sure to be found in every kitchen. It can be found within every retail network including food retail outlets, the internet and specialist stores.

Terraillon is also mining another focus area of development in the culinary market, the idea behind this being to diversify. It finds its expression in the Express your chef utensil range, launched in 2016. This is, after all, the company's lawful territory, explains Terraillon kitchen products head Elise Lagoutte: "We were wanting to broaden our offering by moving in the obvious direction of patisserie and home-made, which is consistent with the world of culinary weighing and is synonymous with precision." In order to bring this about, Terraillon got together with the design agency Studio 5.5 and the Chef Christophe Michalak to bring out two ranges of kitchen utensils. The first is called Access, and is sold at food retail outlets. The second, Premium, is designed for the specialist circuit in the culinary world and encompasses a series of multi-use silicone and stainless steel products. The range will be fleshed out during 2019 to include variants of bestsellers from the Access range. Finally, Terraillon launched its new website a few weeks ago that also features an e-store. ♦



Disponible dès novembre, la nouvelle balance connectée NutriTab permet de suivre quotidiennement et à long terme ses apports énergétiques. Son lancement s'assortit d'une opération commerciale destinée au consommateur, sous la forme d'un remboursement de 15 € au 1 500 premières participations jusqu'au 31 décembre prochain. Prix public : 50 € • Available from November onwards, the new connected scales the NutriTab can be used to monitor energy input on a daily basis over a long-term period. The launch takes place alongside a marketing initiative aimed at the consumer in the form of a €15 refund against the first 1500 purchases until 31<sup>st</sup> December. Price to the public: €50