



OPINELmag

N°01 - 2021

numéro rétrospective
hello 2021!

La vie à l'usine

Opinel x Confiture Parisienne

La success story du Petit Chef

...

L'ÉDITO



Chers partenaires,

Aucun d'entre nous ne pouvait imaginer comment se déroulerait 2020. 2021 n'offre pas encore de certitudes absolues, même si l'amélioration des thérapies et le vaccin surtout peuvent nous laisser espérer de meilleures périodes à venir.



De notre côté, même modestement mais avec passion, nous souhaitons qu'Opinel puisse contribuer au mieux en tant que partenaire économique. Nous allons donc continuer à fabriquer en France les meilleurs produits possible, efficaces et durables à un niveau de prix abordable. Nous souhaitons ainsi contribuer positivement à tous les bons moments du quotidien, qui permettent à nos sociétés de bien vivre ensemble ; du pique-nique entre amis ou en famille, de la cuisine sur le pouce à la cuisine gastronomique, de la table du quotidien à celle des grands moments, du bricolage au jardin, de la découverte de la nature jusqu'aux activités outdoor engagées... Convivialité, liens entre générations, passions, découvertes et respect de la nature sont au cœur de nos contributions.

“

Nous souhaitons plus que jamais rester une entreprise à taille humaine, où les relations restent primordiales.

”

De 2005 à 2020 nous avons su plutôt bien gérer le développement de nos gammes, et le triplement de notre C.A de 8 à 26M€. 2020, avec l'impact de la crise sanitaire en plus, a malheureusement dégradé notre taux de service. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Notre priorité d'entreprise n°1 pour cette année et les prochaines est de continuer à investir industriellement sur notre site de Chambéry afin de retrouver un taux de service plus satisfaisant. Cette crise, avec la limitation des déplacements et par exemple l'arrêt des salons a également des impacts négatifs sur la communication et les relations. Nous souhaitons plus que jamais rester une entreprise à taille humaine, où les relations restent primordiales.

L'objectif de cette gazette Opinel sera de vous informer au mieux de la vie de l'entreprise, trois fois dans l'année.

Rendez-vous au printemps pour un prochain numéro.


Luc Simon et toute l'équipe Opinel

DÉTOUR PAR L'USINE

Il se dit que les entreprises où il fait bon vivre seraient les entreprises les plus performantes. Nous voulons le croire, et c'est à nouveau avec cette ambition que nous nous sommes efforcés de traverser 2020.

POINT RSE

Dans le but de contribuer à la réduction de la pollution dans le bassin chambérien et de lutter contre la sédentarité en favorisant l'activité physique, **nous avons mis à disposition de nos salariés cinq vélos électriques en mai dernier.** Cela résulte de notre collaboration avec le magasin Dvélos, situé en Savoie et Haute-Savoie. Les employés ont suivi une formation durant laquelle ils ont pu essayer les vélos électriques et comprendre les différentes fonctionnalités.

 Découvrez notre démarche environnementale

La remise à neuf du réfectoire et la création du nouvel espace détente, sur 2019, sont tombés à point nommé pour nous aider à vivre dans le respect des mesures de distanciation sociale !

La dernière touche de couleur est arrivée avec le nouveau mobilier courant octobre, renforçant le côté cosy de ces espaces de convivialité.

Notre confiance en l'avenir nous a permis de maintenir les investissements et travaux prévus sur 2020.

Une cellule robotisée supplémentaire a démarré début janvier à l'atelier meulage pour accompagner la hausse des volumes.

La modernisation du parc machines de l'atelier de façonnage des manches s'est poursuivie.

Une nouvelle cerceuse nous permet de réduire drastiquement la quantité de plastique utilisée pour le regroupement de nos produits avant envoi en clientèle.

L'artisanat du bois et l'infirmerie ont gagné en confort avec l'installation d'une climatisation.

La mobilité électrique a gagné OPINEL avec la mise à disposition du personnel d'une flotte de vélos, et l'apparition d'une borne de recharge pour les voitures.

Ce ne sont là que quelques illustrations du dynamisme dont nous avons encore fait preuve sur l'année 2020.

Nous retiendrons de cette année hors du commun qu'elle aura été l'occasion de confirmer une nouvelle fois l'implication et la faculté d'adaptation de nos équipes. Confortés dans notre capacité de résilience, nous commençons 2021 avec toute la sérénité nécessaire pour continuer à travailler efficacement et dans la bonne humeur !

Patrice Perinetti, directeur industriel

RENCONTRE AVEC...

Confiture Parisienne

Fondée par Nadège Gaultier et Laura Goninet en 2015, Confiture Parisienne propose des confitures d'exception aux saveurs uniques. **Produits de qualité, savoir-faire traditionnel et fabrication en France** ; nous avons trouvé de nombreux points communs entre cette jeune entreprise et Opinel.

De notre collaboration est né un coffret composé de deux pots de confiture, saveurs châtaigne-poire et mirabelle de Lorraine, d'un couteau N°07 châtaigne, ail et dénoyautage, et d'une petite recette permettant de reproduire une confiture chez soi.

Le coffret ainsi que la recette ont été illustrés avec humour par l'artiste Tosca (@toscaandyou).

Cette édition limitée est en vente sur le [site](#) de Confiture Parisienne.



LA VOIX DE L'AMÉRIQUE !

Le Petit Chef - Un succès en Amérique !

“
N

otre collection Le Petit Chef, conçue pour réunir les familles en cuisine, a rencontré un énorme succès aux États-Unis. En effet, les familles ont du rester chez elles suite au confinement et à la fermeture des écoles, et les parents ont cherché de nouvelles façons d'occuper leurs enfants avec des activités pédagogiques. **Salués par les leaders de l'industrie culinaire nord-américaine**, comme America's Test Kitchen, ces ustensiles de cuisine adorés parviennent à former une nouvelle génération de fans de la marque Opinel.

”
Alex Delecroix, directeur des ventes et des opérations Opinel USA



ILS SONT OPINEL

Découvrez l'un de nos collaborateurs : **Denis Gouzou**, responsable commercial secteur sud-ouest, qui travaille dans l'entreprise depuis 2004

Quel est l'argument de vente que tu mets le plus en avant ?

La marque en tant que telle, ce qu'elle représente. Il y a toujours une histoire à raconter avec un Opinel, des émotions, des souvenirs, des premières fois... En plus de la qualité de la coupe, le fait que nos produits sont fabriqués en France, le bon rapport qualité / prix, sont des arguments qui font mouche dans la période actuelle.

Qu'est-ce que tu aimes le plus dans ton métier ?

J'aime le contact, les clients et les échanges que j'ai avec eux. J'aime également le fait de participer au développement du marché et de la marque.



Peux-tu décrire ton métier en quelques mots ?

Selon moi, pour faire ce métier il faut être passionné. C'est un métier qui demande beaucoup d'énergie, et une présence à la maison limitée. On est un peu solitaire, mais en même temps on s'enrichit de belles rencontres professionnelles et personnelles.

Quelles sont les valeurs que tu retrouves dans l'entreprise ?

C'est une société humaine, honnête et ambitieuse. Le bien-être du salarié est au cœur de la démarche de la société, c'est une chance et un plaisir de travailler dans ces conditions.

 Découvrez l'interview complet [ici](#)

“ Il y a toujours une histoire à raconter avec un Opinel, des émotions, des souvenirs, des premières fois. ”

L'ÉQUIPE S'AGRANDIT

Frédéric Pautet - Directeur national des ventes

Céline François - Responsable comptes clés

Benoît Sublet - Directeur R&D

Cécile Henrion - Responsable zone export

Lucie Laperrousaz - Atelier Montage

Thomas Garcin - Atelier Meulage

Eva Zanardi - Atelier Montage

Romain Difazio - Atelier Meulage

Alizée Bacot - Atelier Montage

Emily Martorana - Atelier Bois

Anthony Gabrielle - Atelier Montage

Stanislas Ludkowski - Atelier Vernis



ALLEMAGNE : NOTRE DISTRIBUTEUR HERBERTZ TÉMOIGNE

Interview avec **Dirk Lösel**, directeur des ventes et marketing chez **Herbertz**

Pouvez-vous présenter Herbertz en quelques mots ?

Le distributeur allemand „C. Jul. Herbertz GmbH“ a été créé en 1868 à Solingen, capitale allemande du couteau. L'activité principale d'Herbertz est la vente en gros de couteaux pour les activités de plein air et de loisirs, mais également la vente des articles ménagers. L'entreprise compte environ 35 employés et vend un portefeuille d'environ 3 500 produits. Le siège social ainsi que l'entrepôt se situent à Solingen. Elle possède sa propre marque de couteaux, Herbertz, ainsi que d'autres grandes marques de couteaux de plein air et de chasse du monde entier.



Depuis quand travaillez-vous avec Opinel ?

Herbertz est un partenaire de longue date d'Opinel, et vend les couteaux de la marque sur le marché local depuis **1985**.



Quel est le couteau qui se vend le plus en Allemagne ?

Mon Premier Opinel est un bestseller en Allemagne ! Herbertz vend plus de 100 000 couteaux pour enfant chaque année. En d'autres mots, ce sont 100 000 enfants fiers de posséder leur premier couteau, et qui ont une image très positive de la marque Opinel !

Pouvez-vous décrire Opinel en trois mots ?

Couteau français iconique !

“**P**our ma part, cela va faire 12 ans de collaboration avec notre principal partenaire à l'export... Je n'ai pas vu le temps passer étant donné tous les projets de développement qui se sont succédés, avec succès ! En effet le marché allemand reste encore le plus important après la France, sans doute bientôt dépassé par notre filiale aux Etats-Unis. Tout au long de ces années, nous avons renforcé notre confiance mutuelle, ce qui a motivé toutes les équipes d'Herbertz. Nos investissements conjoints ont également permis de faire grandir notre notoriété au-delà du Rhin. La marque Opinel est désormais incontournable pour tous les détaillants spécialisés que nous ciblons.”



Jérôme Le Cañec, directeur des ventes internationales