

OPINELmag

N°09 - 2024

Octobre

PEFC

Vitrines barbecue

Nouveautés

Cérémonie des médailles

...

N°09 CIME

La nouveauté de l'automne
issue du savoir-faire de notre
atelier «artisanat du bois» !



L'ÉDITO



Madame, Monsieur, et cher client,

Après un début d'année un peu morose, tant sur le plan consommation que sur le plan du climat, en France en tous cas, l'été est enfin arrivé à partir du mois de Juillet avec un impact très positif sur l'utilisation de nos produits et donc sur nos ventes.

En effet, la saison de l'outdoor, des pique-niques et des barbecues a pu démarrer et a confirmé pour la deuxième année le succès incroyable du set PICNIC+ ainsi que le lancement réussi et apprécié par de nombreux consommateurs du SET BARBECUE. Une nouveauté qui a été magnifiquement mise en avant grâce à de belles vitrines réalisées par plusieurs d'entre vous sur le thème très inspirant du barbecue ! Les photos des vitrines gagnantes de notre concours sont à découvrir dans ce numéro automnal. Ce produit d'été sera également un très beau cadeau pour les fêtes de fin d'année.

Cet été 2024 a été marqué par les Jeux Olympiques à Paris et la fierté pour la France et les français d'accueillir athlètes et spectateurs du monde entier. Le défi que représente un tel évènement que ce soit pour les organisateurs et bien sûr pour les athlètes est un formidable exemple d'engagement et de persévérance pour nous également.

Ainsi, Opinel, à son rythme et à sa dimension, continue d'investir et d'innover pour préparer son futur et assurer sa pérennité...sur tous les plans comme vous le verrez dans ce nouveau numéro :

- Les femmes et les hommes, avec de nombreuses arrivées, et la création d'un poste de Responsable RH confié depuis le mois de Juillet à Laurent Falco.
- Le site industriel, qui a connu un nouvel agrandissement.
- Des nouveaux produits pour dynamiser l'activité de fin d'année.

En attendant de vous retrouver en 2025 pour la première fois lors du salon Sirha, à Lyon du 23 au 27 janvier, puis lors du salon Ambiente, à Francfort du 7 au 11 février,

Nous vous souhaitons une très belle fin d'année, avec Opinel.

Luc Simon et Gérard Vignello, La direction

Actualité RSE

Julien Dollet, Responsable Achats & QHSE

Le bois est un élément indissociable d'OPINEL.

Lorsque l'on pense aux couteaux OPINEL on pense immédiatement à nos manches en bois que ce soit sur les fermants ou les fixes.

Depuis le début de notre histoire, le bois a un rôle essentiel et nous avons toujours été très attentifs à ceux que l'on sélectionne et à leurs provenances.

Il y a plusieurs années, nous avons demandé à notre fournisseur principal de hêtre et de charme de se certifier PEFC, afin de nous garantir que les bois utilisés dans la fabrication de nos couteaux proviennent de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. C'était pour nous la 1ère étape indispensable, avant d'aller plus loin.

Fin 2023, nous avons fait le choix de demander la certification PEFC afin de partager notre engagement historique, notamment à nos clients en nous appuyant sur le label.

Après un audit début 2024, nous avons obtenu la certification PEFC sur le périmètre hêtre et charme.

Grâce à cette certification, la société atteste auprès de tous les porteurs de couteaux Opinel en hêtre et en charme que leur bois est issu de forêts pérennes et que tous les propriétaires forestiers et les intervenants dans les forêts du Vercors et du Jura, ainsi que les entreprises de la filière forêt-bois-papier de la région se sont engagés à appliquer les exigences de gestion forestière durable et de traçabilité du bois PEFC.

PEFC agit depuis 25 ans pour promouvoir la pérennité des forêts dans 56 pays sur les 5 continents en adoptant au quotidien des pratiques de gestion durable des forêts, de traçabilité du bois et des habitudes d'achat durables. En France, plus d'1/3 des surfaces forestières et 2/3 de la production de bois sont certifiés PEFC.



Remise de la plaque PEFC, le 10 octobre

ÉVOLUTION DE L'USINE

Antoine Claudel, Directeur Industriel

Afin de couvrir les besoins croissants en puissance électrique et faire face à l'obsolescence d'une partie de ses équipements datant de la création du site en 1972, OPINEL vient de se doter d'une nouvelle infrastructure électrique moderne.

En effet, durant l'été 2024, d'importants travaux électriques ont été effectués, notamment sur notre poste de livraison haute tension et notre poste de transformation.

Ces travaux ont été accomplis grâce à la préparation et l'implication de nos prestataires locaux et de notre équipe maintenance, fidèle au poste même en pleine période estivale.

Outre le fait de permettre désormais une bonne maintenabilité des équipements, ces investissements permettent de doubler la capacité électrique du site et de faire face aux besoins sur le long terme.

Effectivement, ils permettront de répondre à l'augmentation la demande liée à l'accroissement de l'activité, mais aussi à l'augmentation des machines consommatrices, à l'extension de nos bâtiments ou encore au développement de bornes de recharge de véhicules électriques.



Tableau Général Basse Tension & transformateurs HT/BT.



ILS SONT OPINEL

Partons ensemble à la rencontre de **Patricia Mitermique**, chez Opinel depuis 21 ans !

Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Patricia Mitermique, j'ai 60 ans et je travaille chez Opinel depuis 2003.

Quel est ton parcours ?

Au départ, j'ai commencé à travailler pour des entreprises de nettoyages et dans plusieurs industries.

Par la suite, j'ai réalisé un an en intérim chez Opinel, puis j'ai été embauchée, une nouvelle qui m'a fait vraiment plaisir !

J'ai débuté mon aventure Opinel au sein de l'atelier de montage, pour finir aujourd'hui, au conditionnement.

Peux-tu nous dire en quoi consiste ton poste ?

Depuis 2014 je suis sur un poste où je conditionne tous les couteaux qui sont fabriqués

au montage. C'est-à-dire que j'emballer les produits dans les packagings.

Qu'est-ce que tu préfères dans ce métier ?

La diversité du poste, la diversité des couteaux et des emballages.

Si tu devais décrire ton métier en 3 mots ?

La dextérité, la polyvalence et l'entraide.

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

La reconnaissance et le respect de l'être humain.

Quel est ton Opinel préféré ?

Le N°08 Olivier.



L'ÉQUIPE S'AGRANDIT

Malaury Martin - Chargée de clientèle BtoB
Pauline Cadiou-Leca - Responsable atelier
Florian Chevallereau - Chargé de projets développement junior
Charles Le Sueur - Responsable de secteur
Melodie Cadiou - Acheteur
Xavier Bonnard - Responsable zone export
Laurent Falco - Responsable des ressources humaines

Violaine Vallet - Opératrice de fabrication
Sidney Pitten - Opératrice de fabrication
Pierre Urban - Responsable d'équipe
Clément Viennot - Opérateur régleur
Quentin Lafouge - Assistant service clients
Orlane Joguet - Chargée de communication junior
Claryce Gamay - Technicienne qualité
Lina Tourrette - Chargée de projets développement junior

Chronique RH

Laurent Falco, Responsable RH

Le service des Ressources Humaines de la société OPINEL est à présent au complet et est constitué des personnes suivantes :

- Séverine, chargée de gestion RH, a pour mission la gestion administrative et la gestion de la paie. Elle s'assure que tous les aspects liés au personnel soient correctement traités (dossier du personnel, gestion des présences et absences, affiliations et relations avec les organismes sociaux, mutuelle, Urssaf, assurance maladie, retraite, médecine au travail...) et gère chaque courant de mois l'ensemble des opérations liées à la paie, en veillant à ce que les salarié(e)s reçoivent leurs rémunérations en temps et en heure, dans le respect des réglementations en vigueur (suivi et préparation des variables de paie, transmission au prestataire externe, contrôle et versement). Séverine contribue également à organiser les évènements d'entreprise ponctuels.

- Audrey, chargée d'accueil, s'occupe de l'accueil physique et téléphonique des visiteurs et des prestataires extérieurs. Son rôle inclut également des missions de suivi administratif, apportant son soutien au service RH dans certaines tâches quotidiennes (arrêts maladies, visite médicales, suivi des temps du personnel intérimaire, notes de frais...). Elle joue aussi une part importante dans l'organisation des évènements d'entreprise et gère les commandes en lien avec le personnel (couteaux, vêtements de travail...).

- Laurent, responsable RH, supervise le service et l'ensemble de ses missions (processus de recrutement et d'intégration des nouveaux arrivants, montée en compétences et formation du personnel, évolution de carrières en lien avec les orientations stratégiques prises par l'entreprise...). Il gère également les relations sociales et veille au bien-être des salarié(e)s. Sa mission est d'assurer un cadre de travail harmonieux tout en veillant au respect du cadre légal.

RH, comme Richesse Humaine, incarnée par les femmes et les hommes qui constituent les forces vives de l'entreprise.

LA VOIX DE L'AMÉRIQUE !

Morgan Huguet, Coordinatrice des ventes internes USA

Journée nationale du couteau !

A l'occasion de la journée nationale du couteau, notre équipe américaine a créé en édition limitée, un couteau en carbone N°8 afin de mettre à l'honneur Joseph Opinel et son atelier.

Cette édition spéciale limitée à 300 exemplaires comporte un manche en bois de chêne, gravée de la signature personnelle de Joseph et des coordonnées du premier atelier Opinel à Gevoudaz en France.

Les coordonnées, 45.2300 N | 6.3129 E, marquent l'endroit où le premier couteau Opinel pliable a été créé en 1890, célébrant le début d'un voyage de 135 ans de fabrication de couteaux abordables de qualité, au cœur des Alpes françaises.



Côté Export

Xavier Bonnard, Responsable de Zone Europe Sud / Amérique latine

Flashback sur une tournée multi-pays en juin : l'Italie, la Principauté d'Andorre et l'Espagne.

Cap tout d'abord sur l'Italie, l'un des plus anciens et plus importants marchés export pour Opinel. Une occasion de découvrir la popularité de la marque savoyarde dans ce pays transalpin.

Depuis plus de 40 ans, notre partenaire historique la Coltellerie Milanese, explore progressivement le domaine des jardinerias, après de grands succès obtenus dans les quincailleries, coutelleries, et coopératives agricoles notamment.

De beaux projets en perspective, dont une nouvelle participation commune au salon Myplant & Garden à Milan en février 2025.

Rencontre également prometteuse toujours à Milan, avec Maino Carlo, notre agence de distribution en Italie pour le secteur des arts de la table et de la cuisine.

Entre autres actions positives, un programme d'accompagnement des agents sur le terrain a été mis en place pour accentuer notre développement dans ce réseau ciblé.



Magasin « Les Bêtises »

Cette immersion en Italie s'est conclue dans la station alpine de Courmayeur, au pied du Mont Blanc, avec une halte dans le magasin « Les Betises », un client de référence passionné et doté d'un impressionnant assortiment Opinel.

Des chalets de Courmayeur dans la Vallée d'Aoste au pied du Stromboli dans les îles Eoliennes en Sicile, nos amis transalpins ont la flamme pour Opinel !

Nous nous sommes ensuite rendus à Andorre afin de rencontrer notre distributeur local APA, très engagé pour Opinel, et découvrir un beau magasin client d'Opinel : « Roca & Ribes ».

Enfin, cette tournée s'est achevée à Barcelone par une réunion avec l'équipe commerciale de notre distributeur en Espagne, la société MUELA COMERCIAL. Une session de travail conviviale et productive pour préparer de nouveaux projets, comme la première participation au salon de la jardinerie Iberflora à Valence début octobre, ainsi que des tournées avec les agents dans les différentes régions.



Magasin « Roca & Ribes »

NOUVEAUTÉS

Françoise Detroyat, Directrice marketing & communication

Le salon Maison et Objet 2024 s'est tenu du 5 au 9 septembre à Paris Villepinte. Il a été l'occasion de mettre en avant toutes nos collections et de présenter les nouveautés qui animeront cette fin d'année.

Le N°09 Cime

Côté couteau de poche, un magnifique couteau entre en collection en ce mois d'octobre, le N°09 Cime. Ce nouveau modèle N°09 complète parfaitement notre offre premium en répondant aux attentes des consommateurs de plus en plus nombreux à apprécier cette taille. Nous avons sélectionné des essences françaises contrastées, la blancheur douce et contemporaine de l'érable ponctuée par des essences plus sombres : le noyer noir et le frêne thermochoauffé. Notre atelier Artisanat du bois a créé une composition très graphique évoquant les cimes : on peut imaginer les crêtes des vagues ou les pics des montagnes, des territoires chers à Opinel. Accompagné d'une notice et d'une boîte au design spécifique, le N°09 Cime est proposé au prix public conseillé de 59 €, parfait pour les cadeaux de fin d'année.



Les Essentiels du Cuisinier : Pop80

En novembre, les Essentiels du Cuisinier accueillent une autre nouveauté, aux tonalités flashy et exubérantes célébrant la décennie 80 riche d'un design coloré et effervescent : le Coffret Essentiels Pop80. Le bleu franc, le citron, le framboise et le turquoise électrisent les manches des 4 couteaux du coffret : l'Office, le Couteau Cranté, le Couteau à légumes et l'Eplucheur.



Prix public conseillé 33.90 €.



Coffret la Table au Soleil

Une autre idée cadeau de fin d'année est également disponible dès ce mois de novembre. Il ensoleillera les tables en hiver et brillera au printemps et cet été : la Table au soleil est un coffret composé de 4 fourchettes Sylve et de 4 couteaux Bon Appétit, avec manches en olivier. Brochable et orné d'un visuel attractif, ce coffret est facile à présenter.

Prix public conseillé 98 €.

Les Essentiels du Cuisinier : Paysage

Après 18 années d'existence, la gamme Les Essentiels du Cuisinier coloris acidulés est remplacée par une nouvelle gamme chromatique : Paysage, inspirée d'une photo de voyage. Des couleurs vibrantes qui se révèlent et s'illuminent entre elles : le rouge et le bleu, classiques et éclatantes, aux côtés de nuances subtiles comme le sauge, le violet et le kaki. Ces coloris habillent les manches des couteaux Office N°112, Couteau Cranté N°113, Couteau à Légumes N°114, Eplucheur N°115 et Tartineur N°117. Les couteaux seront disponibles début novembre à l'unité sur cartonnette, mais également dans le Coffret de 4 Office Paysage composé des coloris rouge, sauge, violet et kaki.

Prix public conseillé 32 €.



Conseils de vente

Frédéric Pautet, Responsable des ventes France

Comment réussir l'implantation d'une nouveauté Opinel ?

Qu'il s'agisse du Set Picnic+, de nos Etuis Made In France ou du Set Barbecue pour les plus récentes, les nouveautés Opinel, qui viennent rythmer et dynamiser nos saisons, sont souvent très attendues par nos revendeurs. Il est donc important que celles-ci soient proposées aux consommateurs de la meilleure manière possible.

L'objectif étant d'attirer leur attention, il existe plusieurs axes sur lesquels vous pouvez agir sur :

- **L'emplacement** : Placez la nouveauté à un endroit bien visible, comme à l'entrée du magasin ou dans une zone à fort passage. Utilisez des présentoirs attrayants pour la mettre en avant, sans oublier la vitrine.
- **La PLV** : Utilisez des affiches et des bannières pour attirer l'attention sur la nouveauté. Les mots-clés comme "Nouveau", "À découvrir" (assez gros et colorés) inciteront les clients à s'arrêter.
- **La démonstration** : Mettre le produit en action ou en situation (organiser des démonstrations) afin de mieux en comprendre les avantages.
- **L'utilisation des réseaux sociaux** : Annoncez son arrivée sur vos réseaux. Utilisez des photos attrayantes et des vidéos pour susciter l'intérêt avant même son arrivée en magasin.
- **Faciliter les ventes complémentaires** : Intégrez dans la mise en avant de la nouveauté, d'autres produits du magasin appartenant au même univers. Vous légitimerez la présence de cette nouveauté et dynamiserez vos ventes sur vos produits existants.
- **Former et inciter les employés** : Assurez-vous que le personnel connaît bien le produit et peut en parler avec enthousiasme. Proposer un challenge et récompenser le/la meilleur(e) vendeur(se) sur ce produit.
- **Récompenser** : Plutôt que de proposer une remise directe sur le produit, offrez des points de fidélité supplémentaires pour l'achat de la nouveauté aux membres du programme de fidélité (si vous en avez).
- **Donner la parole aux clients** : Encouragez-les à donner leur avis sur la nouveauté, que ce soit en magasin ou sur vos plateformes en ligne. Cela crée une interaction et peut inciter d'autres clients à s'y intéresser.



Boutique Opinel Annecy

En espérant que cela vous donnera des idées pour notre N°09 Cime, notre nouvelle palette de couleurs Essentiels ou encore pour notre coffret « La Table au soleil » à venir très prochainement.

N'hésitez pas à nous faire parvenir des photos de vos mises en avant (commercial@opinel.com)



Concours Vitrine

Françoise Detroyat, Directrice marketing & communication

A l'occasion de la mise en vente du Set Barbecue ce printemps, nous avons décidé d'organiser un concours de vitrine. Le but était, pour nos partenaires, de créer la plus belle vitrine en mettant en avant ce produit de façon cohérente, originale et créative dans leur magasin, puis, de nous envoyer leur meilleur cliché.

Parmi les nombreux participants, nous en avons sélectionné cinq.

- En 5ème position : Au bonheur du cuisinier, Bourg-Saint-Maurice
- En 4ème position : Quincaillerie Chapuy, Pont l'Evêque
- En 3ème position : L'Atelier de Zélie, St-Chély-d'Apcher
- En 2ème position : La Boutique Ferdinand, Limoges
- En 1ère position : Astuce de cuisine, Poitiers

Félicitations au grand gagnant ; la boutique Astuce de cuisine pour sa vitrine.



Astuce de cuisine

Cérémonie des médailles

Retour en images sur la cérémonie de remise des médailles qui a eu lieu le 26 septembre.

C'est lors de cette soirée que Philippe PASCOLI a reçu la médaille de Vermeil, et que Denis PORRET & Gérard VIGNELLO ont reçu la médaille d'Or, en hommage à leur engagement et leur fidélité envers Opinel.

Cette cérémonie a mis en lumière l'importance du travail et la valeur de leur parcours professionnel respectif.

