

OPINELmag



Nouveauté : néo6

Evolution de l'usine

Ambiente & SIRHA

Bilan RSE & bac composteur



everyday, all day

Édito par Luc Simon & Gérard Vignello

Cher client,

Ce premier trimestre de l'année 2025 marque plusieurs étapes majeures dans le développement d'Opinel.

Système informatique

Après plusieurs mois de préparation intense, nous avons pu démarrer le 3 mars avec notre nouveau système informatique, Abas.

Cet outil est indispensable pour assurer la meilleure gestion de production possible, de la planification jusqu'à la livraison. Le nouveau logiciel doit nous permettre d'améliorer l'ensemble de ce processus et nous espérons que vous en constaterez les effets positifs dans quelque mois.

Cet outil devant être au service de l'un de nos objectifs majeurs de cette année : un taux de service élevé et stable jusqu'à la fin d'année.

Comme tout changement majeur, il peut aussi générer quelques lenteurs et quelques erreurs durant les premières semaines, nous espérons qu'elles seront limitées.

N'hésitez pas en tous cas à revenir vers votre interlocuteur habituel dans ce cas.

Organisation de l'entreprise

Après 15 ans de co-direction, Gérard Vignello en tant que directeur de site et Luc Simon en charge des ventes et du marketing, nous mettons en place une organisation légèrement différente.

Gérard Vignello se concentre désormais sur la direction financière et RH tandis que Luc Simon devient directeur général.

Nous sommes ravis également de vous annoncer l'arrivée d'un directeur export, Markus Haid, à partir du 10 Juin.

Jérôme Le Cainec travaillera avec lui, avec une responsabilité plus directe sur l'Europe du nord et les USA.

Cette organisation doit nous permettre de mettre en œuvre les prochaines étapes du développement de l'entreprise.

néo6

Un nouveau modèle de couteau de poche que plusieurs d'entre vous ont pu découvrir lors du dernier salon Ambiente à Francfort : le néo6.

La mise au point de néo6 est l'aboutissement de plusieurs années de réflexion et de développement suivies d'importants investissements industriels. Ces efforts sont à la hauteur de notre ambition : proposer un couteau de poche facile à vivre au quotidien par tous, notamment en milieu urbain. Le lancement du néo6 le 6 mars 2024 marque un nouveau chapitre de l'histoire de notre marque. Issu de l'adn Opinel, néo6 complète et enrichit notre collection, en offrant une expérience différente, rassurante, nous permettant de toucher une cible large, de l'adepte de la marque à un tout nouveau public. Dès les premières présentations ce nouveau modèle a suscité un grand intérêt de la part de nos revendeurs et distributeurs, et aujourd'hui du grand public. néo6 a été immédiatement compris et adopté, comme s'il était attendu.



Nous espérons que l'année à bien démarré et que nous pourrons contribuer à vos succès.

Très sincèrement - Gérard Vignello & Luc Simon

Evolution de l'usine

Agrandissement du site et développement de l'activité industrielle

Antoine Claudel, Directeur Industriel

L'année 2024 a vu le site d'Opinel à Chambéry s'agrandir !

Ce projet de bâtiment de 700 m² s'est concrétisé fin 2024 après 7 mois de travaux en lieu et place d'une zone de parking.

Cette extension nous permet de disposer de la surface au sol nécessaire au développement de notre activité industrielle, pour sur les activités de façonnage de manches et de découpe acier en particulier. Ce bel investissement traduit la volonté d'Opinel d'adapter sans cesse ses infrastructures et de renforcer son ancrage Chambérien.



La surface acquise nous donnera la possibilité de pratiquement doubler notre capacité de production de manches en bois sur le long terme, d'envisager de développer nos activités de découpe d'acier, de bénéficier de surface de stockage supplémentaire ou encore d'adapter nos surfaces de bureaux.

Ce bâtiment s'inscrit dans la continuité esthétique des précédents et a été conçu pour afficher un haut taux d'isolation phonique au bénéfice de notre voisinage résidentiel.

Actualité RSE



Bilan carbone :

Une étape clé dans l'engagement d'Opinel pour un avenir durable.

L'attention portée au respect de l'environnement fait depuis toujours partie de l'ADN de l'entreprise.

Dans le cadre de sa démarche RSE, Opinel a souhaité faire un pas décisif en effectuant son bilan carbone.

Cette méthodologie de quantification des émissions de gaz à effet de serre est complexe et nécessite généralement un accompagnement spécifique. Opinel a choisi de faire appel à une société coopérative regroupant des entrepreneurs du changement : AIR coop (Annecy).

L'ensemble des activités a été passé au peigne fin, de la production à la gestion des divers déplacements, pour évaluer l'impact de chaque étape. Le travail s'est achevé le mois dernier par la communication des résultats et l'identification des axes de progrès. Un atelier « plan d'actions » a été organisé dans la foulée en interne afin de définir les actions prioritaires à déployer en vue de réduire l'empreinte carbone globale.



Le bac composteur fait peau neuve

En ce début d'année, le compost se réinvente chez Opinel avec l'installation d'un bac durable et solidaire fabriqué en Région Auvergne-Rhône-Alpes dans les ateliers de réinsertion de notre fournisseur. Il est fait à partir de douglas naturel labélisé « Bois de France », un matériau résistant et imputrescible. Plus spacieux que le précédent, il est également équipé d'une grille anti-rongeur afin d'éviter toute intrusion.

Grâce à un geste simple, les salariés peuvent participer à l'effort collectif de valorisation des déchets alimentaires. L'objectif ? Pallier à un constat préoccupant : 30 kg de nourriture par personne sont jetés chaque année et 1/3 des déchets envoyés en incinération ou en enfouissement sont organiques.

A l'occasion de l'installation, ils ont pu profiter de délicieux fruits de saison en provenance directe des producteurs locaux.

Lina Tourrette, Chargée de mission RSE

Ils sont Opinel



Peux-tu te présenter en quelques mots ?

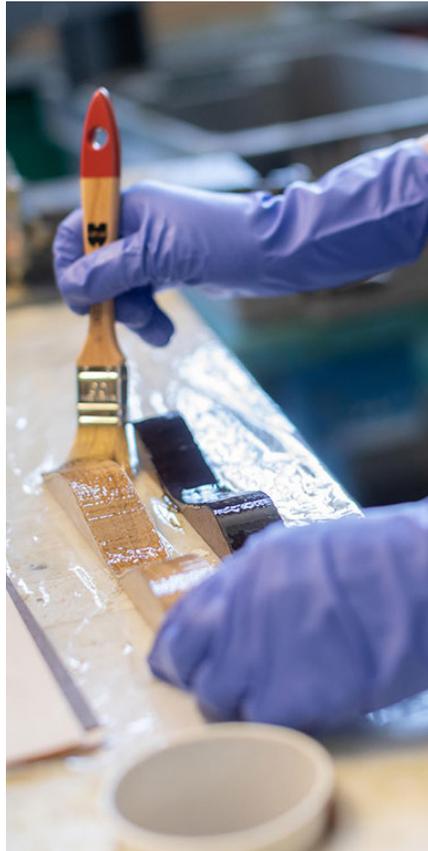
Je m'appelle Audrey Pinton, cela fait 6 ans que je suis chez Opinel et 5 ans que je travaille à l'artisanat du bois.

Qu'est-ce qui t'a donné envie de travailler chez Opinel ?

C'est une opportunité qui s'est présentée à moi et lorsque l'on m'a proposé de travailler chez Opinel, j'ai directement accepté, car c'est une marque emblématique de la Savoie qui me correspondait bien.

En quoi consiste ton métier ?

Mon métier consiste à fabriquer des ébauches qui deviendront des manches, de manière artisanale avec un travail de coupe, de collage et de marqueterie afin d'associer diverses essences ensemble. Je m'occupe également de la finition de ces manches ainsi que de la finition de certaines essences plus précieuses.



Que faites-vous au sein de cet atelier ? Quelles sont les différentes étapes de fabrication d'un manche de couteau ?

Nous effectuons des coupes dans diverses essences à l'aide d'une scie à ruban et d'une toupie, nous assemblons ces essences en les collant, avec, pour certaines, du plaquage, c'est donc un travail de marqueterie.

Une fois le collage sec, nous ré effectuons pour certaines références de nouvelles coupes pour réassocier de nouveau des essences pour une seconde étape de collage. Une fois ce travail terminé, nous arasons nos ébauches et nous les découpons afin qu'elles soient à bonnes dimensions pour la prochaine étape, le façonnage.

Une fois le façonnage terminé, c'est autour du travail de finition, soit par ponçage puis bufflage, soit par huilage.

Laquelle de ces étapes est ta préférée ? Et pourquoi ?

J'aime chaque étape de la fabrication d'une ébauche, d'un manche.

Mais si je devais choisir, ce serait l'étape de finition, car c'est celle qui nous permet d'apprécier la finalité de tout notre travail.

Etes-vous libre en termes de création ?

Par période oui, les références Ateliers, Ellipse et Cime ont été créées au sein de cet atelier.

Que préfères-tu dans ton métier ?

J'aime tout.

3 mots pour définir ton métier ?

Sensibilité, créativité et souci du détail !

Quel est ton Opinel préféré ?

Le Chaperon, car nous l'avons fabriqué au sein de l'atelier et c'est selon nos ressentis, les humeurs au niveau de la coupe, ce qui rend le modèle unique à chaque fois. Et puis j'adore le créer tout simplement !

L'équipe s'agrandit

Alexandre BONTE – Technicien de maintenance

Morgan BONNEFOY-CUDRAZ - Manutentionnaire cariste

Eden GRANDCHAMP – Opératrice de fabrication

Théo CASTANIER – Opérateur de fabrication

Romane DESMECHT – Opératrice régleuse

Noël RIVIERE – Chargé méthodes et projets industriels

Robin PINSON – Technicien maintenance

Côté Export

Coup de projecteur sur la Grèce, un pays méditerranéen où la popularité d'Opinel est très forte.

Notre partenaire historique est la société Vrachnos, fondée en 1932, et située au Pirée à côté d'Athènes. Leur compte Instagram (vrachnos_knives_and_tools) est très dynamique et inspirant.

Jenny Vrachnos et son père Spyros, ainsi que toute leur équipe (Efi, Costas, Giannis) mettent toute leur énergie et leur enthousiasme au service de la promotion d'Opinel en Grèce, avec notamment un succès éclatant en Crète.

La plus grande île de Grèce, 5ème de Méditerranée (8 335 km²) est en effet une terre particulièrement fertile pour Opinel, avec près de 300 clients, dont la prestigieuse coutellerie Cretan Knives Skalidakis.



Last but not least, nous pouvons compter également sur le soutien précieux du Chef Grec Vasilis Patsis, qui publie de nombreuses vidéos et photos sur son compte Instagram (v_patsis) mettant en scène avec passion l'utilisation de couteaux et accessoires Opinel dans de savoureuses recettes méditerranéennes !

Xavier Bonnard, Responsable de zone Europe Sud / Amérique latine

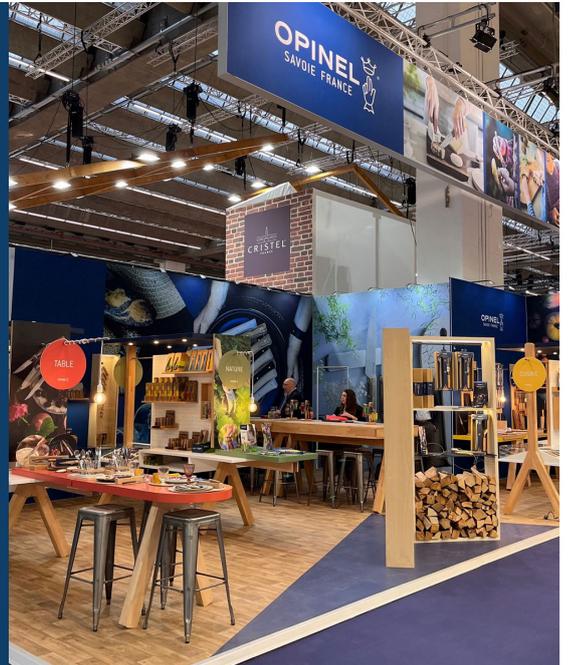
Actualités

Le Salon Ambiente a attiré plus de 148 000 visiteurs et réuni 4660 exposants

Le salon Ambiente qui a eu lieu du 7 au 11 février 2025 a été une édition très positive avec un nombre de visiteurs sur notre stand 50% plus élevé que l'an passé. La marque continue à attirer grâce à nos valeurs fortes dont l'Héritage, le thème de l'éco-responsabilité et bien sûr notre excellent rapport qualité-prix.

Le stand était très attractif et montrait toute la largeur de nos gammes. Nous avons pu concrétiser des implantations dans de très beaux & grands magasins (dont Copenhague et Mexico city !), motiver nos partenaires fidèles, et surtout montrer le potentiel de la marque.

Jérôme Le Cainec, Directeur Export



“Le SIRHA, une opportunité nouvelle pour Opinel de se développer dans le milieu du CHR”

Le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (**SIRHA**) a eu lieu du 23 au 27 janvier à Lyon, et pour la première fois Opinel était présent.

Ce salon qui est une référence dans le milieu du CHR (Cafés, Hôtellerie, Restauration), attire de nombreux professionnels de tous horizons. Cette année, un record d'affluence a été établi avec plus de **257 000** visiteurs sur les 5 jours.

Cette forte affluence a été pour nous, une opportunité de faire connaître nos gammes de couteaux de cuisine et de table

aux restaurateurs & autres visiteurs.

Car même si souvent, ils connaissaient la marque & ses classiques tel que le couteau de poche N°08, ils ne savaient pas forcément que nous avons des gammes aussi développées concernant la cuisine et la table.

De plus, de nombreux restaurateurs ont eu l'occasion de découvrir et d'essayer nos produits. Leurs avis et leur expertise nous ont permis d'en apprendre davantage sur l'utilisation des couteaux et

d'identifier de potentiels axes de développement afin de mieux répondre aux attentes du marché.

Enfin, nous avons rencontré des restaurateurs et des distributeurs intéressés par nos couteaux, avec qui nous avons pu échanger afin de les conseiller et trouver les produits les plus adaptés à leurs besoins.

Le SIRHA a donc été une belle occasion de gagner en visibilité et de renforcer notre présence dans l'univers du CHR.

Quentin Lafouge, Alternant Chargé de développement commercial CHR

Bientôt une boutique officielle Opinel à Chambéry

Après Annecy en 2017 et Lyon en 2024, c'est à Chambéry que nous ouvrirons notre future boutique officielle Opinel au printemps 2025. Ainsi, nous sommes heureux de vous annoncer officiellement la reprise de la boutique La Piste Verte, un lieu emblématique dédié aux couteaux et à l'artisanat depuis 1996. Ce nouvel espace mettra en avant notre univers, nos produits et notre savoir-faire unique.

Cette initiative vise à offrir à nos clients une expérience immersive dans l'univers Opinel & marque une nouvelle étape dans l'expansion de notre maison, fidèle à nos racines et à nos engagements.

La voix de l'Amérique



Nous sommes heureux de vous annoncer qu'Opinel USA s'associe à l'**Académie Culinaire de France**, une institution réputée qui se consacre à la célébration et la préservation de la cuisine et de l'art de vivre français, aux Etats-Unis et au Canada.

Ce partenariat reflète notre profonde reconnaissance pour les chefs et restaurants qui donnent vie à l'excellence culinaire française.

En rejoignant le Congrès annuel à Washington, D.C. en mars, nous étions impatients de rencontrer des chefs passionnés et de montrer pourquoi les couteaux Opinel restent les favoris des cuisines du monde entier.

Cette collaboration est un excellent moyen pour nous, d'honorer la tradition tout en continuant à soutenir l'avenir de la gastronomie française.



Nouveautés

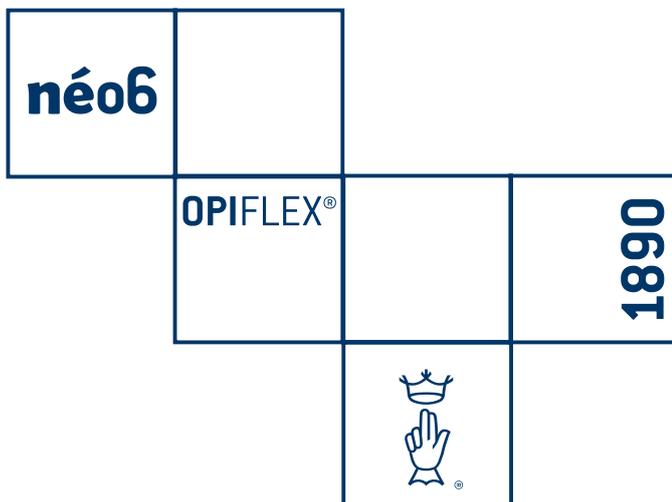
2025 sera l'année d'un nouveau chapitre dans l'histoire de la marque Opinel, avec l'introduction dans notre collection d'un nouveau modèle de couteau de poche : néo6.

Aujourd'hui, 80% de la population européenne vit en ville. Le phénomène d'urbanisation est mondial, il s'accroît et change notre mode de vie.

Malgré tout, en milieu urbain, en dehors de chez soi, nous continuons à utiliser le premier outil de l'homme, le couteau : pour déjeuner, pour de multiples petits bricolages, pour ouvrir un colis, pour peler une pomme ou partager un gâteau au bureau...

Pour tous ces moments, Opinel a imaginé un couteau qui répond aux attentes des consommateurs : facile à utiliser et rassurant : néo6.

néo6, un couteau que tout le monde adopte pour sa praticité mais également pour son design soigné et fidèle aux origines Opinel utilisant des matériaux nobles. néo6, c'est un nouveau couteau de poche dans notre collection, c'est un plus, avec une identité et un univers propres pour accompagner nos consommateurs actuels dans leur vie de tous les jours mais aussi pour séduire de nouvelles cibles, plus urbaines, jeunes, féminines.



néo6, une identité forte pour une communication puissante.

«*Everyday, all day*» est le claim de néo6. Le couteau qui nous accompagne tous les jours, tout au long de la journée. Cette promesse a inspiré des contenus de communication à l'identité propre et forte. Une charte visuelle spécifique se compose d'un logo au lettrage rond qui fait un clin d'œil à la journée qui passe, et de couleurs chaudes et douces qui rassurent.

Nous avons aussi réalisé un film d'animation au ton décalé mettant en scène néo6 dans différentes situations. Enfin, un shooting photos en studio sublime néo6 avec différentes mains pour souligner la proximité et la complicité de l'utilisateur ou de l'utilisatrice avec son couteau.

néo6 issu de l'adn Opinel

Fabriqué dans nos ateliers à Chambéry, néo6 hérite des forces de la marque Opinel. 100% made in France, il est doté du manche en bois au galbe ergonomique et offre une coupe parfaite. Il bénéficie également de la tradition de l'innovation Opinel en intégrant un nouveau mécanisme ingénieux: l'Opiflex, dont le brevet a été déposé. une bague qui permet de sécuriser la lame ouverte et fermée sans la bloquer. Ce nouveau système de maintien de la lame facilite l'ouverture et la fermeture du couteau et rend son utilisation très accessible.





Les autres caractéristiques techniques du néo6 répondent également à la cible : petite taille et légèreté pour le transporter facilement, une pointe de lame arrondie pour une utilisation plus apaisée et un perçage avec rivet traversant au talon doté d'un lien en cuir pour une finition soignée.

Le choix de bois premium comme l'olivier, le noyer noir, l'ébène, le positionne en milieu - haut de gamme, parfait pour un cadeau à offrir ou à s'offrir.

Disponible selon le bois, de 25€ à 60€, il offre un très bon rapport qualité prix et permet de séduire une cible large.

A côté du néo6, deux nouveautés ont été présentées en février au salon Ambiente :



N°08 ESCALADE

Le N°08 en hêtre gravé du motif escalade qui vient compléter notre gamme alpine sports.

N°08 MARMOTTE

Le N°08 en chêne gravé de la marmotte, clin d'oeil à nos racines montagnardes.

Le salon Ambiente a également été l'occasion de mettre en avant nos nouveaux coloris Essentiels bois : la gamme paysage et le coffret Essentiels Pop80, ainsi que la magnifique collaboration N10 Opinel x Shiori, véritable hommage du savoir-faire japonais à une icône française: une lame exceptionnelle en acier multicouche VG7 fabriquée au Japon par le maître forgeron, Nigara Hamono, dotée d'un manche en érable ondé bufflé et de bagues avec finition PVD noir. Le couteau est livré enroulé avec un papier de soie logoté dans un plumier en érable. Cette première édition à 360 € prix public est en vente depuis la première semaine de mars.



Françoise Detroyat,
Directrice marketing et communication

Conseils de vente

Comment introduire un produit tel que le néo6 dans une collection déjà bien complète ?

néo6

Le néo6 c'est le nouveau petit couteau compact et léger à la lame arrondie, qui nous accompagne au quotidien pour peler une pomme, ouvrir un colis, partager un gâteau au bureau ou faire de petits bricolage.

Son système Opiflex permet de maintenir la lame ouverte ou fermée sans verrouillage.



C'est davantage qu'une simple nouveauté...

C'est une nouvelle histoire, un nouvel "univers" et l'occasion de séduire de nouveaux consommateurs et donc d'attirer de nouveaux clients chez nos distributeurs. C'est une manière de s'adapter aux évolutions de la société (aujourd'hui 80% de la population vit en zone urbaine) et de répondre aux besoins du quotidien du plus grand nombre.



Cette gamme ne vient pas remplacer ou cannibaliser notre offre actuelle, elle la complète et elle l'enrichit. Elle la rend encore plus contemporaine et pertinente.

Ainsi notre n°06, en carbone, en inox ou dans sa version baroudeur couleur, reste utile en de multiples occasions. Notre gamme « luxe tradition » donne toujours l'occasion d'offrir des couteaux de collection ou à utiliser pour quelques belles occasions.

Néo6 offre ainsi une combinaison parfaite de l'utilité et du chic, à offrir ou à « s'offrir », pour tous les jours et à tout moment de la journée.



Cette gamme n'en sera plus forte que si elle est parfaitement visible en magasin, proposée dans sa totalité et clairement expliquée aux clients.

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre responsable de secteur si vous avez la moindre question.

Frédéric Pautet,
Responsable des ventes France