

OPINELmag

N°03 - 2021

NOVEMBRE

Détour par l'usine

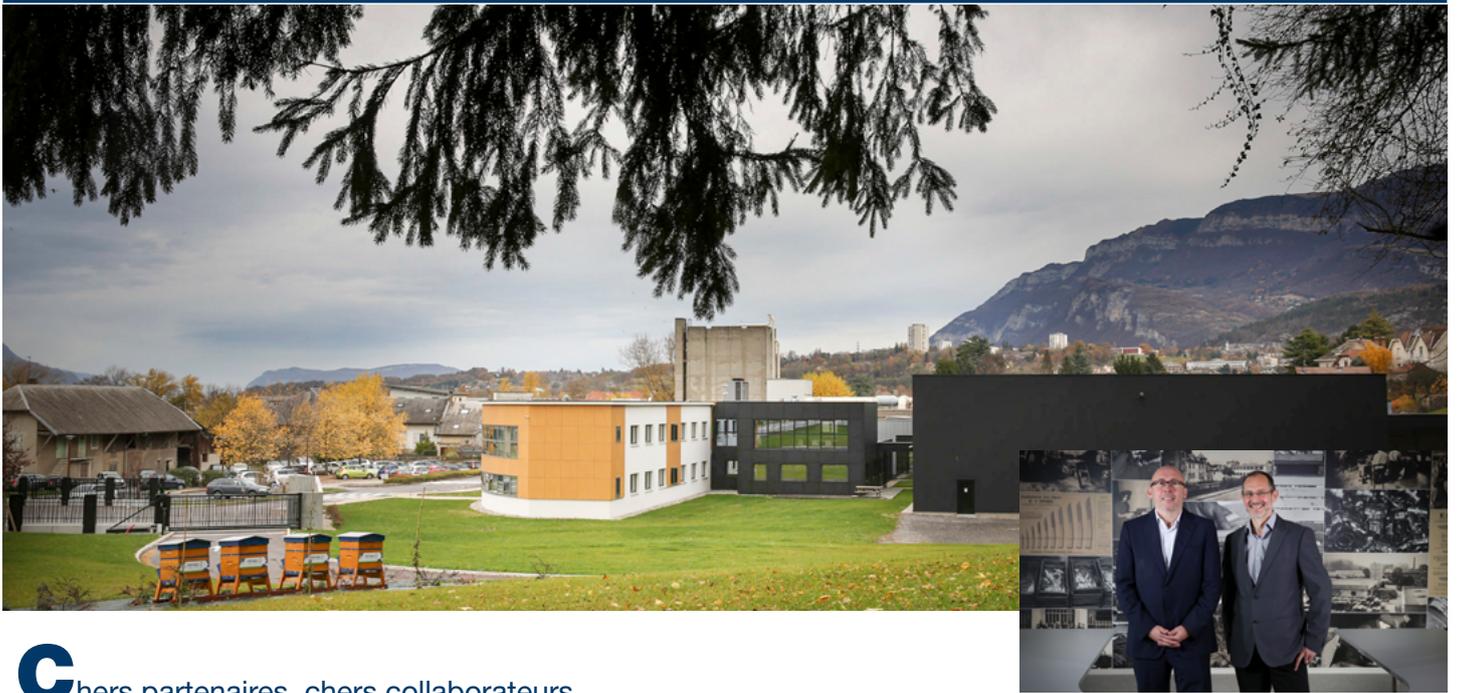
Point RSE

Perpétue

Le retour des salons

...

L'ÉDITO



Chers partenaires, chers collaborateurs,

Comme vous le savez, pour être tous plus ou moins directement impactés, la situation de pénurie et hausse des coûts de tous ordres perdure, voire s'accroît dans de nombreux secteurs.

Opinel est également concerné, avec une demande qui demeure supérieure à notre capacité de production actuelle. Ainsi nous avons malheureusement dû stopper courant septembre toute nouvelle prise de commandes pour 2021.

En effet, il n'aurait pas été responsable de continuer à faire grossir un carnet de commandes que nous n'aurions pas pu honorer. Pour autant toute l'entreprise reste, plus que jamais mobilisée pour livrer au mieux les commandes déjà prises.

En préparation de 2022 et 2023, nous souhaitons partager plusieurs nouvelles positives, en ligne avec notre plan de développement.

- Les hommes et femmes tout d'abord :

- embauche et formation en cours de plusieurs opérateurs dans l'atelier meulage et au service maintenance.
- la prise de fonction depuis septembre de notre nouveau directeur industriel, Antoine Claudel, riche d'expériences solides dans différentes unités de production de grandes marques (dont l'Oréal et Chanel). Nous souhaitons également remercier Patrice Perinetti, son prédécesseur, pour sa contribution forte au développement industriel de l'entreprise durant ces 13 dernières années.

- Le parc machine également, avec l'arrivée et surtout le bon démarrage d'une sixième machine de meulage et polissage des lames début octobre.

Ce sont des étapes importantes dans le cadre de notre plan industriel et RH en cours, qui doit nous permettre de mettre en adéquation capacité de production et développement de la marque, comme nous avons pu le faire depuis une quinzaine d'années.

Nous tenons à vous remercier très sincèrement pour votre contribution à ce développement.

Et nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année...espérant qu'elles puissent permettre à chacune et chacun un repos salubre.

Luc Simon et Gérard Vignello, La direction

DÉTOUR PAR L'USINE



Depuis fin septembre notre parc machine se compose d'une 7ème unité de meulage des lames. Ce parc étant déjà composé d'une machine pour rectifier le dos des lames et de six unités de meulage développées spécifiquement pour Opinel avec notre partenaire historique basé en Allemagne.

Environ 10 mois sont nécessaires entre la passation de la commande et la date de livraison de l'équipement. Puis 3 semaines d'installation, avec 6 corps de métiers pour assurer les différentes phases de mise en service. Vient ensuite toute la phase de montée en production, formation du personnel, résolution de problèmes techniques, amélioration et pérennisation de l'équipement.

Cette dernière unité a la particularité de meuler et polir des lames traditionnelles pour nos couteaux fermants n°09/10/12, elle permet également de meuler et polir des lames de notre gamme de couteaux fixes comme les Bon Appétit et les Office. Selon la typologie de lames, une cadence de 150 à 200 pièces par heure est réalisée.

"Toutes les machines ont un cœur" (*chanson de Maëlle*) et devant ces équipements un régleur assure l'obtention de la qualité reconnue de nos lames de couteaux. Programmation des robots, réglages, contrôles, notre personnel est ici aussi essentiel.

Et pour répondre à nos clients, d'autres investissements sont à l'étude...

Lionel BADET, Technicien Méthodes

POINT RSE

Depuis 2016, nous collaborons avec l'entreprise Pollinium. Cette dernière a installé quatre ruches sur notre site à Chambéry, et nous accompagne dans une démarche environnementale en montrant l'importance du rôle des abeilles dans le maintien de la biodiversité. Ainsi, les abeilles produisent du miel tout en profitant des arbres à proximité de nos ateliers. Cette collaboration est un clin d'œil à Joseph Opinel, qui était un apiculteur amateur.



ILS SONT OPINEL

Découvrez l'une de nos collaboratrices : **Mégane**, préparatrice de commandes, qui travaille dans l'entreprise depuis 2015.

Quel est ton poste et en quoi consiste-t-il ?

Je suis préparatrice de commande. Je les prépare et les expédie chez nos clients, import ou export, en France, en Europe, en Amérique, au Japon, un peu partout.

En France les expéditions vont majoritairement vers les gros magasins qui vendent notre marque, les relais. Je fais une cinquantaine de colis par jour.



Vers quelle destination envoies-tu le plus de colis ?

Je dirais l'Allemagne. Les colis partent aussi beaucoup en France, surtout en été et en hiver, il y a beaucoup de détaillants et de saisonniers. On envoie souvent des colis à des magasins comme Gamm vert, Mr Bricolage, les clients habituels.

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

C'est une entreprise à taille humaine, familiale, avec une bonne ambiance et qui privilégie le bien-être des salariés.

Tout le monde se connaît. C'est une fierté de travailler dans une entreprise savoyarde, puisque je le suis aussi. Mon grand-oncle a travaillé dans l'ancienne usine, il m'en a toujours parlé, c'était une fierté quand j'ai commencé à travailler ici.

Que préfères-tu dans ce métier ?

Ce n'est pas répétitif, tous les jours on apprend de nouvelles choses, de nouveaux procédés, on est amené à réfléchir par nous-même sur les disponibilités des produits. Il y a une facette pluridisciplinaire, et un travail en corrélation avec d'autres personnes.

Découvrez l'interview complète [ici](#)

“ Ce n'est pas répétitif, tous les jours on apprend de nouvelles choses. ”

L'ÉQUIPE S'AGRANDIT

Antoine Claudel - Directeur industriel

Malik Sebbah - Atelier Meulage

Loic Bertolini - Atelier Montage

Sabrina Favier - Assistante marketing

Fabien David - Atelier Meulage

Tiffany Buttin-Charvier - Atelier Montage

Laura Costarella - Atelier Montage

Romane Desmecht - Atelier Bois

Alexandre Facqueur - Atelier Montage

Marine Lafond - Service Marketing

Hugo Gouverd - Service Méthodes



CORÉE : NOTRE DISTRIBUTEUR SMK TÉMOIGNE

Interview avec **Won Choi**, directeur de **SMK**

Pouvez-vous présenter SMK en quelques mots ?

SMK est une société de marketing pour les marques de renommée mondiale dans les catégories Outdoor & Lifestyle (Leatherman, Zippo, Nalgene, Ledlenser...).

Depuis quand travaillez-vous avec Opinel ?

SMK travaille avec la famille Opinel depuis 2018 en tant que distributeur.



Jacques Opinel, Won Choi, David Park et Cécile Henrion

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

Le classique N°08 est le bestseller en Corée. De manière générale les modèles de poche classiques sont très appréciés par nos clients.

Pouvez-vous décrire Opinel en trois mots ?

France, culture et fierté !



Gérard Vignello, Jérôme Lecainec, Won Choi, Cécile Henrion, François Opinel, David Park, Luc Simon

“

Au mois de septembre, nous avons eu le plaisir d'accueillir nos partenaires coréens à Chambéry, une première pour moi ! Après plusieurs mois sans pouvoir se déplacer du fait des restrictions sanitaires, nous avons eu la chance de pouvoir les accueillir dans nos locaux pendant toute une semaine. Au programme : visite de l'usine, découverte du musée et de la route de l'Opinel à Saint Jean de Maurienne, escapade à Annecy pour voir notre boutique et enfin une matinée au sommet de l'Aiguille du Midi à Chamonix pour leur laisser un souvenir mémorable de ce séjour en Savoie. Ce moment privilégié nous a permis de renforcer le lien et la confiance entre nos deux sociétés mais également de confirmer tout le potentiel de la marque en France mais également à l'étranger. Nos partenaires, ravis de ce moment, sont rentrés avec une volonté encore plus forte de continuer à développer Opinel en Corée du Sud.

”

Cécile HENRION, responsable de Zone Grand Export

LE RETOUR DES SALONS

Début septembre, nous avons participé au Salon Maison & Objet qui se tenait à Paris. Ce fut un réel plaisir de pouvoir retrouver nos partenaires actuels et futurs en vrai ! L'occasion également de pouvoir vous présenter nos nouveautés et nos gammes incontournables. Nous tenons à remercier toutes les personnes que nous avons pu rencontrer sur notre stand.

Pour découvrir le stand en vidéo cliquez [ici](#).



LA VOIX DE L'AMÉRIQUE !

Les relations entre les détaillants et les représentants commerciaux dans le territoire du sud-est sont aussi importantes que le produit. Cela n'a jamais été aussi indispensable qu'au cours des 18 derniers mois ! Au cours de la dernière année, en dépit de la pénurie de stocks, nos détaillants ont augmenté leurs ventes de façon spectaculaire parce que, en tant qu'équipe, Opinel USA et The Taku Agency*, ont travaillé ensemble pour communiquer sur les expéditions de produits entrants et les besoins des détaillants. Au cours de la dernière année, nos détaillants ont commencé à considérer Opinel comme une marque globale de couteaux et à faire référencer une plus vaste sélection de couteaux de cuisine. Pour l'année à venir, l'Agence Taku continuera de répondre aux attentes en matière de communication et de services auprès des détaillants. Je remercie Opinel de la confiance qu'elle nous a accordée pour représenter Opinel auprès des meilleurs détaillants américains.

(*) agence de représentants commerciaux

Beaty Jackson,
Opinel USA Représentant commercial du Sud-Est



PERPÉTUE

En 1900, Opinel proposait déjà des collections de couverts. En 2021, Opinel revient tout naturellement avec une nouvelle collection de couverts appelée 'Perpétue' avec pour objectif de proposer les meilleurs produits pour tous les bons moments du quotidien.

Pour cette nouvelle gamme, développée avec le studio de design BIG GAME nous nous sommes replongés dans les racines de la marque :

Les racines design, en esquissant des clins d'œil aux silhouettes historiques de nos couteaux. Les racines familiales, en rendant hommage à une femme, Perpétue (1813-1858) la grand-mère du fondateur de l'entreprise Joseph Opinel. Aux côtés de son époux Victor-Amédée elle forgeait des clous au cœur des Alpes, en Savoie. Nous avons osé imaginer qu'elle aimait les objets à l'esthétique simple et intemporelle, à la robustesse durable, perpétuelle, comme notre nouvelle collection.

Cette nouvelle collection met à l'honneur un matériau aux caractéristiques esthétiques et techniques appréciées par les amateurs de belles tables : l'acier, et ajoute des articles inédits indispensables pour accompagner le couteau sur la table.



La collection 'Perpétue' est composée de 4 objets de table, en acier inoxydable monobloc, résistants au passage lave-vaisselle.

Le couteau, au manche plein, galbé et confortable, à la lame micro dentée efficace et résistante, est fabriqué en inox martensitique X20Cr13 qui garantit une durée optimale de la coupe.

La fourchette, la cuillère et la petite cuillère aux lignes épurées, peuvent accompagner toutes les collections de couteaux Opinel pour une table harmonieuse. Ces couverts sont réalisés en inox austénitique X5CrNi18-10 avec 18% de Chrome et 10% de nickel qui assurent une tenue à la corrosion très élevée ainsi qu'une finition brillante.

Dès l'origine de l'entreprise, Opinel a investi dans son outil industriel pour produire en interne.

Mais elle a également fait appel régulièrement à des sous-traitants experts dans leur domaine notamment à Thiers, à Nogent et en Allemagne. Cet appel à la sous-traitance est par exemple aujourd'hui nécessaire pour le traitement thermique et l'injection plastique.

Pour Perpétue, nous souhaitons une fabrication européenne et avons donc choisi de travailler avec un fabricant portugais spécialisé dans les couverts tout acier de haute qualité.



Benoit Sublet, Directeur Développement

