

# OPINELmag

N°04 - 2022

AVRIL

Détour par l'usine

Ils sont Opinel

Conseils de vente

Nouveautés

...

# L'ÉDITO



**C**hers clients, chers partenaires,

Ce premier trimestre pour Opinel est contrasté, avec des faits encourageants très positifs, et d'autres qui restent difficiles à gérer dans un contexte instable à tous points de vue.

## **Tout d'abord de bonnes nouvelles :**

- > Une production en forte hausse : +18% à fin mars 2022 vs 2021, fruit de nos investissements en nouveaux équipements et de nos recrutements en nouveaux talents.
- > Une activité commerciale en France et à l'international qui reste très soutenue, avec par exemple une saison hivernale dans les Alpes excellente qui confirme la bonne santé de la marque
- > Un maintien très correct de nos approvisionnements de matières premières qui permet d'éviter les ruptures longues
- > Des premiers retours très positifs sur les ventes de la collection Perpétue

## **Pourquoi la situation est-elle contrastée ?**

- > Notre niveau de production permettrait de satisfaire la demande dans une situation « classique ». Mais avec un niveau de stock de début 2022 extrêmement faible (l'objectif a été de vous servir au mieux jusqu'au 23 décembre 2021) et un montant très élevé de reliquats 2021 à livrer, nous sommes dans l'obligation de maintenir des délais de livraisons longs et de contingencyer encore les volumes.
  - > Comme indiqué, nous arrivons pour l'instant, même si cela reste très compliqué et instable, à maintenir des approvisionnements de matières premières à un niveau correct.
- Cependant la très grande majorité de nos approvisionnements subissent depuis l'automne de très fortes hausses tarifaires (autour de 8% et plus) que nous devons inévitablement répercuter sur nos tarifs à partir des livraisons de septembre. Nous avons néanmoins décidé d'augmenter de manière raisonnable (autour de 3% en moyenne) pour toujours faire de l'excellent rapport qualité prix un pilier majeur du succès d'Opinel.

Pour subir les mêmes aléas, nous sommes parfaitement conscients des difficultés que cela peut générer pour vous, dans votre service à vos propres clients.

Ce début d'année confirme une amélioration; nous faisons tout pour que vous en appréciez les conséquences positives au plus tôt.

De nouveaux investissements industriels ont d'ores et déjà été lancés pour 2023 et les années suivantes et ce afin de nous permettre d'assurer une croissance forte ensemble.

Nous sommes, avec toutes les équipes Opinel, à votre disposition pour toute précision.

Merci pour votre confiance.

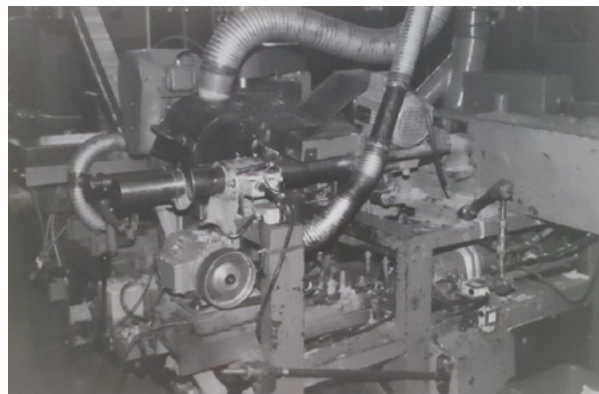
**Luc Simon et Gérard Vignello, La direction**



# DÉTOUR PAR L'USINE

## **A**telier bois : l'histoire de la ligne 2 et de sa remplaçante.

La FA102 a façonné son tout premier manche presque entièrement en automatique en 1972. À cette époque, une ébauche était introduite dans la machine pour en sortir façonnée et sciée. L'opération de ponçage étant faite en reprise sur un autre équipement.



Survient un premier « lifting » en 1982, avec la mise en place d'un automate et l'ajout de l'opération de ponçage. Après encore de multiples améliorations au fil du temps, il était temps pour elle, de passer enfin la main après 50 ans. Le projet de son remplacement a été acté en 2020 et confié à Philippe PASCOLI. L'équipe projet s'est ensuite étoffée de Mathias BRYOIS, chef d'atelier, d'Hervé BOTTIN, régleur, d'Alicia RICHARD, leader, et de Amaury DELPHIN-POULAT, technicien de maintenance pour définir les besoins et suivre le projet de bout en bout.

Après plusieurs consultations, le projet a été confié à un bureau d'études de machines spéciales basé localement à La Ravoire : LYSI. Cette proximité a facilité les échanges et les rencontres tout au long du projet.

Les objectifs pour cette nouvelle machine sont multiples :

- Remplacer un équipement vétuste qui pouvait tomber en panne lourdement à chaque instant
- Gagner en fiabilité, en productivité et en qualité sur les références réalisées (n°09, n°09 huitre, n°10 et n°10 fromage)
- Pouvoir intégrer de nouvelles essences facilement (grâce à la numérisation des mouvements qui permet d'adapter les vitesses d'usinage au type de bois)
- Effectuer des changements de références rapides (moins d'une heure)
- Faciliter l'ensemble des réglages (grâce à la numérisation de certaines positions et à la mise en place de cadran de positionnement)

Les études ont duré 2 mois et demi durant lesquels les équipes OPINEL et LYSI se sont rencontrées à plusieurs reprises pour valider la machine point par point.

Ensuite ont eu lieu, la fabrication, le montage, la programmation et les essais.

Au total, il a fallu un an entre le passage de la commande et son entrée en production dans l'atelier de façonnage le 28 février 2022.

Bien qu'elle soit encore en « rodage », le bilan est positif puisque tous les critères de réussite sont au rendez-vous.

Sa cadence a gagné 15%. La qualité est au rendez-vous notamment sur le Padouk ou le taux de rebut a été divisé par 2. L'autonomie a été augmentée par 4. Sa facilité d'utilisation et de réglage est déjà appréciée par les opérateurs et régleurs.

La formation des équipes est en cours et elles seront pleinement opérationnelles en avril pour que la machine puisse fonctionner 24/24h, 5 jours sur 7.

**Antoine Claudel, Directeur Industriel**  
**Philippe Pascoli, Technicien Méthodes**



# ILS SONT OPINEL

Découvrez l'un de nos collaborateurs : **Sébastien**, formateur à l'atelier vernis.

## En quoi consiste ton métier dans l'atelier vernis ?

Je transmets mon savoir-faire aux nouveaux opérateurs. Je planifie la production selon les besoins, et je réalise les manches lasurés et vernis. Le principe est de déposer les manches façonnés dans des cuves en rotation, et d'ajouter de la lasure et du vernis avec différents procédés selon les essences de bois ou les couleurs. Il faut savoir ajuster les dosages et les temps de cycle au visuel. Une fois les manches secs, on contrôle la qualité à l'aide de manches témoins. Ces derniers ont été faits sur les couleurs et sur les essences de bois et nous permettent de contrôler si le résultat est conforme à la qualité attendue. On les met ensuite à disposition de l'atelier montage.



## Que préfères-tu dans ce métier ?

Mener des essais. C'est une façon de se remettre en question sur les procédés, notamment pour améliorer la qualité. J'aime bien mener des essais avec les dosages par exemple. Il faut essayer pour arriver au meilleur résultat possible.

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

Je suis savoyard, c'est donc une entreprise dans laquelle je suis fier de travailler. Elle représente la tradition et le savoir-faire. Depuis que je suis dans l'entreprise, j'ai remarqué qu'on se tourne vers l'avenir, que ce soit au niveau des procédés ou des machines. Opinel, c'est la tradition tournée vers l'avenir.

## Peux-tu décrire ton métier en seul mot ?

Je dirais exigence, car c'est un poste qui demande beaucoup d'autonomie et beaucoup d'organisation. Il faut programmer sa journée intelligemment. Ce métier nécessite une prise de décision rapide afin de ne pas prendre le risque d'impacter la qualité. Il faut être exigeant sur chacune des phases pour arriver au résultat attendu.

Découvrez l'interview complète [ici](#)

Dans notre nouveau **film de marque**, rencontrez nos **équipes**, découvrez notre **savoir-faire**, [ici](#) (Un grand merci à tous pour votre implication sympathique et votre patience lors du tournage !)

## L'ÉQUIPE S'AGRANDIT

**Emmanuel Belmonte** - Service RH

**Marie Burdin** - Service Marketing

**Elodie Blanc** - Atelier Montage

**Romain Derouet** - Atelier Bois

**Camille Franzini** - Service Client

## POINT RSE

**N**ous nous efforçons de gaspiller le moins possible dans notre process de fabrication. La combustion des copeaux de bois issus du façonnage des manches des couteaux Opinel, ainsi que l'énergie libérée par les compresseurs d'air assurent le chauffage des ateliers et des bureaux. Nous travaillons avec des cabinets extérieurs spécialisés afin de vérifier que nous respectons les textes réglementaires. Ainsi, les rejets dans l'air, dans l'eau, les poussières, les bruits, la consommation d'électricité et les déchets sont mesurés régulièrement. Un tri des déchets est également effectué : le papier, le carton, le bois, la ferraille, les chutes d'acier ou encore le plastique sont à 100% recyclés ou revalorisés.

# CHILI :

## NOTRE DISTRIBUTEUR POINT BREAK TÉMOIGNE

Interview avec **Pablo Mizgier**, directeur de **POINT BREAK**

### Pouvez-vous présenter **POINT BREAK** en quelques mots ?

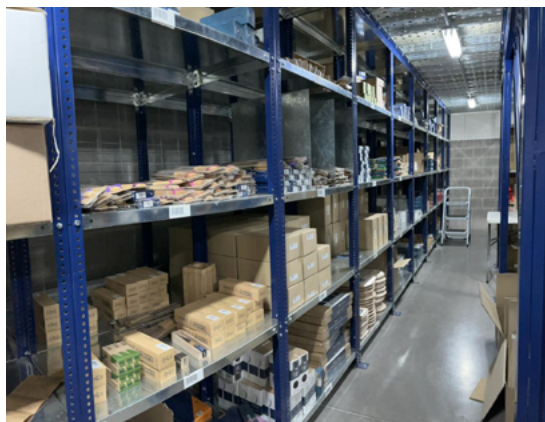


Pointbreak est né en 2015 dans le but de représenter des marques tendances et de qualité afin d'offrir aux clients des produits haut de gamme à bon prix. Pour nous, c'est un facteur de réussite de travailler avec des marques que nous aimons et utilisons tous les jours, car nous pensons que c'est essentiel pour construire une identité d'entreprise et d'équipe. Nous aimons également travailler avec nos fournisseurs et leur parler tous les jours car cela nous motive !



### Depuis quand travaillez-vous avec **Opinel** ?

Pointbreak représente Opinel depuis la mi-2019. Bien que la marque existait déjà au Chili, nous sommes très forts en matière de développement marketing et de positionnement de la marque. Dans tous les cas, il y a un avant et un après depuis que nous avons pris la marque. Aujourd'hui, vous pouvez trouver pratiquement toute la gamme Opinel au Chili, nous grandissons en points de vente tous les mois et nous avons un e-commerce très développé.



### Quel est le couteau qui se vend le plus au Chili ?

En général, l'ensemble de la gamme se comporte bien, mais la gamme Outdoor et la gamme des "classiques", sont les meilleures ventes. Nous avons fait beaucoup d'efforts pour développer l'ensemble de la gamme car tous les produits ont un grand potentiel. Nous ne doutons pas que ce sera une histoire à succès.

### Pouvez-vous décrire **Opinel** en trois mots ?

Qualité, tendance, esthétique.



“

**P**oint Break a su mettre en place une véritable stratégie omnicanale et ça marche ! Cela démontre tout le potentiel de la marque à l'étranger quand nos distributeurs se saisissent de la globalité de la marque. Notre gamme traditionnelle est sans surprise un succès au Chili mais aussi des produits plus inattendus comme notre sécateur.

Un partenaire qui a hâte de recevoir plus de produits pour satisfaire tous les Chiliens.  
Chi chi chi Le le, Viva Chile !

**Gaspard Desailoud, Area Export Manager**

”



# OPINEL SE MET À TABLE



Le 24 février a eu lieu le live “Opinel se met à table”, en direct du siège social à Chambéry. L’occasion de pouvoir vous présenter l’histoire et les valeurs de l’entreprise, nos univers produits, nos innovations et nos nouveautés du début d’année 2022 dans l’univers de la table et de la cuisine. Nous tenons à vous remercier d’avoir été nombreux à avoir visionné ce live et espérons pouvoir vous voir en vrai, très bientôt.

Pour regarder le replay du live cliquez [ici](#).

## LA VOIX DE L’AMÉRIQUE !



Focus sur le jeu-concours en collaboration avec East Fork.

Nous avons choisi East Fork Pottery car cette entreprise, conçoit, fabrique et vend de la vaisselle en céramique responsable et durable à Asheville, en Caroline du Nord. Lorsque nous avons réfléchi aux marques qui pourraient nous aider à raconter l’histoire de Perpétue, nous avons pensé à l’histoire d’East Fork et à son engagement envers l’artisanat américain, et l’idée d’offrir un ensemble de vaisselle est née.

L’objectif était de présenter Perpétue à un nouveau public et de collecter des emails pour faire croître la liste d’abonnés à la newsletter. En alliant nos communautés, 73 000 mailings pour Opinel USA et 135 000 mailings pour East Fork, nous avons collecté 6000 participations dont 1300 nouveaux abonnés à la newsletter et 450 abonnés de plus sur Instagram. Ce partenariat en accord avec nos valeurs a donc été une réussite !

**Jessica Leitch, US Marketing Manager**

# NOUVEAUTÉS

## T-duo

L'éplucheur est l'outil indispensable pour cuisiner les légumes et les fruits. Il fait partie d'un segment en forte croissance, nous avons pu le constater avec l'augmentation sensible des ventes de nos éplucheurs classiques mais également avec le succès de l'éplucheur type rasoir "Le Petit Chef". Pour satisfaire tous les consommateurs, nous lançons un modèle innovant, inédit dans notre collection, le T-Duo.



Nous avons opté pour la forme rasoir (ou T), qui permet une prise en main confortable (droitiers/gauchers) et une utilisation en toute sécurité grâce à la protection des doigts. Cette forme est également idéale pour éplucher les légumes longs et pour exercer une force plus importante sur les légumes à peaux dures (butternut, potiron...).

Ce nouvel éplucheur T-Duo est double fonction puisqu'il est doté de deux lames mobiles et en inox. D'un côté la lame micro-dentée épluche facilement et efficacement tous les légumes (y compris les peaux lisses et fines) et de l'autre côté la lame julienne réalise des spaghettis de légumes à utiliser en salades, décorations, cuisson-minute... L'ergot permet d'enlever les yeux des pommes de terre facilement.

Le T-Duo est disponible dans les trois couleurs des Essentiels+ (bleu, vert, rouge), en version manche en bois qui rappelle le design Opinel ou en version tout polymère pour le passage au lave-vaisselle.



## Table Chic



Lancée en 2008, la collection Table Chic a signé le retour réussi de la marque Opinel sur la table. Incarnant la tradition Opinel pour recevoir, elle se positionne comme notre offre haut de gamme composée de bois complémentaires en termes d'esthétique et de prix.

En 2022, tout en respectant son positionnement originel, nous avons souhaité revisiter son design et ce afin de pérenniser son attractivité et renforcer notre offre globale.

Le studio de design BIG-GAME a ainsi redéfini la silhouette du couteau pour une ligne allégée, équilibrée et épurée.

Cette collection Made in France est toujours composée de 4 références : l'ébène et l'olivier avec finition poliglasse sur la lame, le frêne et le bouleau lamellé avec une lame meulée-polie. La mitre, caractéristique design forte de cette collection, a été affinée mais a conservé son méplat qui permet au couteau de rester stable sur la table.

Les nouveaux couteaux Table Chic s'associent parfaitement avec les couverts Perpétue !

**Francoise Detroyat, Directrice marketing & communication**



# LES SALONS IWA & HOMI

Au mois de mars, nous avons participé au salon HOMI en Italie et également au salon IWA en Allemagne. L'occasion de pouvoir de nouveau rencontrer, nos partenaires actuels et futurs. Nous tenons à remercier toutes les personnes que nous avons pu rencontrer durant ces deux salons.



## LES CONSEILS DE VENTE DE...

**Frédéric Pautet**, Directeur national des ventes

### Perpétue

Tout d'abord, il faut s'intéresser aux arguments clefs : notamment l'histoire de Perpétue, car les consommateurs n'achètent pas qu'un produit (Perpétue était le prénom de la grand-mère de Joseph Opinel, le fondateur de l'entreprise). Puis le produit, de l'acier monobloc réellement inoxydable pour résister durablement au lave-vaisselle et garantir une coupe de qualité !

Au niveau merchandising, Perpétue est une offre complète qui permet de dresser sa table avec la même gamme de la fourchette à la petite cuillère. Elle offre également l'avantage d'une utilisation très large : de l'usage familial quotidien à la réception «chic». Il est donc important de regrouper ces produits les uns avec les autres quel que soit le conditionnement que vous avez choisi. Le format de nos packagings a été pensé pour regrouper l'offre sur un périmètre réduit et d'avoir une présentation impactante.



La collection Perpétue peut se marier facilement avec les autres couteaux de notre univers de la table. Il semble donc plutôt pertinent, et assez facile de proposer systématiquement les produits de cette gamme lors de l'achat par vos clients de nos couteaux de table...quels qu'ils soient.

#### Bon appétit

Pour une table naturelle et chaleureuse



#### Bon appétit +

Pour une table au quotidien et facile d'entretien



#### Table Chic

Pour une table chic pour recevoir

