

AUVERGNE

Innovation et démarches collectives semblent avoir sorti la coutellerie thiernoise de la crise qui l'a ébranlée à la fin du XX^e siècle.

La coutellerie de Thiers organise sa défense

Près de 4.000 personnes se sont récemment retrouvées à Thiers (Puy-de-Dôme) à l'occasion de la 22^e édition de Coutellia, le Salon international du couteau d'art et de tradition. Un rendez-vous grand public que les professionnels locaux considèrent comme « une vitrine ». En mettant en avant la coutellerie d'art artisanale et la créativité – avec son concours de création de couteaux –, cette vitrine est à la fois en phase et en décalage avec la réalité industrielle du premier bassin coutelier européen. « *Le design a fait son entrée dans les entreprises thiernoises. C'est récent et cela devient de plus en plus important. Les industriels innovent aussi dans les matériaux en utilisant, par exemple, des aciers*

spéciaux et des procédés de traitement cryogénique », décrit Jean-Paul Duroux, président de la Fédération française de la coutellerie.

Stabilisation du secteur

L'innovation est l'un des facteurs qui ont redynamisé la coutellerie thiernoise, qui, entre 1980 et 2000, a perdu un millier d'emplois par décennie. Aujourd'hui, les quelque 120 entreprises du secteur (toutes tailles confondues) emploient 1.500 personnes et réalisent un chiffre d'affaires annuel de 200 millions d'euros dont 40 % à l'exportation. « *Les entreprises qui restent sont performantes et le secteur s'est stabilisé* », constate Jean-Paul Duroux.

A la fin du siècle dernier, la concurrence des produits asiati-

ques et l'atomisation de ses entreprises auraient pu être fatales à la coutellerie thiernoise. « *Ce sont les actions collectives d'affirmation de nos savoir-faire qui l'ont sauvée* », résume Jean-Paul Duroux. Ceci a commencé en 1994 avec le lancement du couteau de Thiers aussi appelé « le Thiers ». « *C'est une ligne de couteaux que chacun, artisan ou industriel, peut interpréter pour créer de nouveaux modèles* », définit Dominique Chambriard, président de la confrérie qui fait respecter le cahier des charges de ce couteau identitaire qu'ont adopté une cinquantaine d'entreprises.

En 2006, la Fédération française de la coutellerie a franchi un pas supplémentaire en lançant le premier label industriel de terroir, marqué par la signature collective

Esprit de Thiers. En sept ans, les 18 entreprises adhérentes ont fait labelliser 1.200 produits. L'appartenance au bassin thiernois et le respect d'étapes de transformation toutes réalisées sur place (fabrication de la lame, meulage, montage et la finition) est le premier des critères à respecter. Les autres étant techniques : la résistance, la rigidité, l'esthétisme, la coupe du couteau. « *L'objectif de cette démarche est de faire connaître et apprécier, au grand public comme aux professionnels, les valeurs et savoir-faire ancestraux des couteliers du bassin thiernois et leurs capacités d'innovation* », définit Jean-Paul Duroux.

SYLVIE JOLIVET
CORRESPONDANTE
À CLERMONT-FERRAND