



Dans le Puy-de-Dôme, Jean-Dubost invente le couteau compostable et recyclable



Viscomtat coutellerie Jean Dubost pour gamme 100 % recyclable et écoresponsables Benoit Berot responsable commercial et marketing © Agence THIERS

Dans son style, un couteau colle aux attentes en matière de mode. Mais il doit aussi se mettre au diapason des enjeux environnementaux. Un axe suivi à Viscomtat (Puy-de-Dôme) depuis 2008-2009 par la coutellerie Jean-Dubost qui propose désormais un couteau 100 % biodégradable et recyclable présenté ce week-end au salon Maison et Objet à Paris-Villepinte.

La notion d'éco-responsabilité ? Pas un effet d'aubaine ou de mode à la coutellerie Jean-Dubost, installée depuis 1920 à Viscomtat (Puy-de-Dôme). Depuis 2008-2009, deux collections ont pris ce virage. « Natura » tout d'abord avec des Laguiole de table ou un set fromage aux manches en bioplastique PLA. De l'acide polylactique obtenu à partir d'amidon de maïs.

www.lamontagne.fr

Pays : France

Dynamisme : 141



[Visualiser l'article](#)



La gamme Natura pour des Laguiole aux manches en bioplastique et à la lame 100 % recyclable.

« Le manche peut être jeté, il est biodégradable et peut devenir du compost », décrit Benoît Berot, directeur commercial et marketing de la coutellerie. Pas d'inquiétude toutefois, les couteaux sont garantis sur la durée, avec un usage quotidien et peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle, « ils ne s'altèrent pas », assure Benoît Berot. Quant au reste du couteau, lame et mitre en acier de première fabrication, il est recyclable à 100 %.

Et « pour aller plus loin », l'ensemble est proposé dans un packaging carton 100 % recyclé et aux encres végétales. Le tout est proposé dans les boutiques cadeaux, grands magasins et chaînes spécialisées, « en France comme à l'export où nous avons un très bon accueil aux États-Unis, en Angleterre ou au Japon ».

À l'occasion du salon Maison et Objet, du 7 au 11 septembre, à Paris-Villepinte, Jean-Dubost devrait présenter une extension de cette gamme sur les ménagères, les pièces de service. La coutellerie envisage aussi un couteau de poche pour le début 2019.

www.lamontagne.fr

Pays : France

Dynamisme : 141



[Visualiser l'article](#)



La gamme 1920 mise sur le chêne PEFC en s'inspirant aussi d'une des premières gammes créées par Jean Dubost en 1920.

La seconde gamme, « 1920 », met, elle, à l'honneur le chêne PEFC, une certification qui garantit au consommateur que le bois acheté provient d'une forêt gérée durablement par la mise en place d'un système de management de la qualité et de traçabilité au sein de l'entreprise.

« La traçabilité est garantie jusqu'à la boutique spécialisée », résume Benoît Berot. Si l'emballage joue la même carte que la gamme « Natura », le nombre de pièces proposées est, lui, plus important : couteaux de cuisine (office, multi-usage, santoku, chef, pain...), mais également de table, sommelier, set pour enfant, instruments pour le barbecue et la plancha.

Le nom, lui, fait directement référence à la création de la coutellerie en s'inspirant de la première gamme créée alors par Jean Dubost. « C'est une réédition assez proche du modèle initial, proposé en emballage recyclé ou dans un coffret bois », explique le directeur commercial et marketing.

Récompensé à Londres

Un héritage coutelier à transmettre, mais également naturel. « On a la chance d'être dans une région préservée, les monts du Forez. Il faut suivre ce chemin pour les générations futures avec des matériaux plus aptes à préserver cet environnement », complète Benoît Berot.

D'où un axe environnemental de plus en plus présent dans la réflexion de l'entreprise qui propose aussi des planches à découper en papier recyclé au label FSC (Forest Stewardship Council), un système de certification indépendant, garantissant que les forêts sont gérées d'une façon responsable et durable. Idem sur place, à

www.lamontagne.fr

Pays : France

Dynamisme : 141



[Visualiser l'article](#)

Viscomtat où l'entreprise a investi dans un circuit intégré fermé d'utilisation de l'eau pour n'effectuer aucun rejet.

Une volonté forte déjà récompensée puisque la gamme éco-resposable s'est vu décerner un Scarlet Opus award lors du salon Exclusively Housewares, les 12 et 13 juin à Londres. Et ce week-end, à l'occasion du salon Maison et Objet à Paris-Villepinte, la coutellerie devrait être sur un podium consacré aux tendances et produits du futur.

François Jaulhac

francois.jaulhac@centrefrance.com

Jean-Dubost. Créée en 1920, la coutellerie enregistre un chiffre d'affaires annuel de 15 M€ réalisé à 60 % en France, 40 % à l'export, pour 48 salariés. Depuis 2012, elle est labellisée Entreprise du patrimoine vivant (EPV).