

## LINE

### Eco-responsable par nature

Initialement obtenue en 2009, **Jean Dubost** vient de recevoir le **renouvellement de sa certification PEFC (Program for the Endorsement of Forest Certification)** pour le bois de chêne utilisé pour la fabrication des manches de ses couverts de table et couteaux de cuisine.

Voilà donc 10 ans maintenant que **Jean Dubost** œuvre au quotidien pour **préserver l'environnement et ceci de nombreuses manières.**

Tous les emballages cartons sont **triés et revalorisés** en vue d'une seconde vie, les ateliers de production sont équipés de systèmes de recyclage et de gestion de l'eau performants, les transports sont limités en massifiant les expéditions pour optimiser le taux de remplissage des camions. L'emploi local est préservé pour un impact carbone limité et un savoir-faire conservé.

**Jean Dubost** consacre une part importante de sa R&D aux développements industriels permettant ainsi de créer des produits totalement nouveaux au sein d'une **logique de développement durable et d'innovations.**

Une lame en acier inoxydable **100% recyclable** et un manche inédit issu de la recherche avancée, voici la nouvelle collection **de couteaux de cuisine Jean Dubost LINE.**

Les manches sont fabriqués à partir d'un **bioplastique d'origine végétale à base d'amidon de maïs**, ressource renouvelable, les rendant **100% compostables et 100% biodégradables.**

Pas d'emballage mais une simple étiquette en papier recyclé imprimée à partir d'**encres végétales naturelles** complète les attentes des amoureux de la nature et de la cuisine.

### Collection LINE

**PVC de 5.00 Euros** le couteau d'office

**PVC de 3.50 Euros** l'éplucheur

**PVC de 5.00 Euros** le couteau steak

- Coloris : vert, bleu, rose ou gris
- 100% fabrication française



### Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon

Email. [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



Eco responsable par nature  
Environmentally friendly



Crédit photo Coups de food, Greencake

