



OPINEL, UNE MARQUE ENGAGÉE

Hier comme aujourd'hui, chez Opinel, l'attention portée à la durabilité et au respect de l'environnement est totalement intégrée au mode de fonctionnement et à la stratégie de l'entreprise.

Quand Joseph Opinel crée son couteau de poche en 1890, il souhaite proposer un produit robuste utilisant des ressources proches en les gaspillant le moins possible. L'entreprise a conservé cette philosophie en l'appliquant à son process industriel actuel, aux nouvelles collections, et à ses engagements.

En imaginant des produits responsables, à savoir, durables, à impact limité, qui ont du sens, Opinel s'inscrit dans la durée et assure sa pérennité.

De par sa conception, le couteau Opinel est un produit robuste, qui dure des décennies, il se transmet même entre les générations. Il suffit pour cela de l'entretenir en l'affûtant de temps en temps pour conserver son tranchant originel. A l'opposé du jetable !

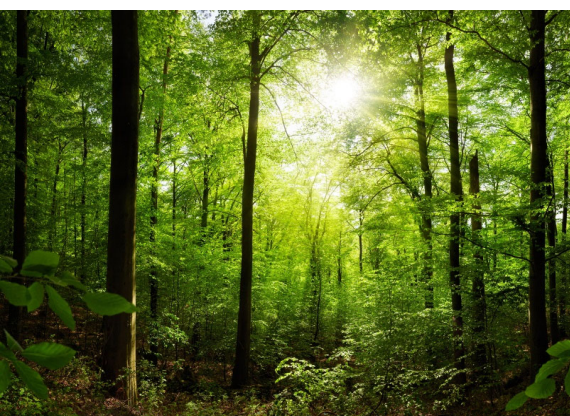
La durabilité par l'assurance de sa longévité

Sur son site internet et dans ses boutiques, Opinel propose des **services d'affûtage et de réparation de ses couteaux** pour prolonger leur utilisation.

La durabilité par le choix d'emballages vertueux

La pollution générée par le jetable est phénoménale. C'est pourquoi, au-delà du produit qui a vocation à être conservé longtemps, l'attention s'est portée en priorité sur l'emballage qui est rapidement jeté : ainsi chez Opinel 50% des couteaux sont vendus sans emballage unitaire, par boîte de 6 ou de 12. Pour les autres produits nécessitant des emballages pour des raisons de circuits de distribution, de protection, d'informations, Opinel privilégie depuis 20 ans le carton, les encres vertes et une conception qui réduit au maximum la quantité de matière utilisée.

L'offre en blisters, nécessaire pour la vente en libre-service dans les grandes surfaces spécialisées, a été totalement repensée en 2023 avec un plastique plus recyclable, le PET. Le format a également été optimisé pour permettre de réduire la consommation de plastique de 80% soit une économie d'environ 10 tonnes par an.



Le bois, un matériau durable par excellence

En privilégiant **le bois**, Opinel utilise un matériau qui n'est pas énergivore pour sa transformation, une ressource robuste (le hêtre offre d'excellentes résistances mécaniques), renouvelable et recyclable. 95% du bois provient d'exploitations françaises et cette proximité d'approvisionnement limite les effets négatifs sur l'environnement en réduisant la pollution due au transport. 80% des articles sont en hêtre ou en charme. Pour ces deux essences issues de forêts gérées durablement du Vercors et du Jura, Opinel a reçu la certification PEFC en avril 2024.

PEFC, GARDIEN DE L'EQUILIBRE FORESTIER

PEFC certifie la gestion durable des forêts depuis 25 ans. En tant que Gardien de l'équilibre forestier, PEFC favorise l'équilibre entre les dimensions environnementales, sociétales et économiques de la forêt grâce à l'implication de 78 300 propriétaires forestiers et de plus 3 200 entreprises en France. La certification PEFC repose sur deux mécanismes complémentaires : la certification des forêts et la certification des entreprises qui transforment le bois.



Des matériaux innovants recyclables et recyclés

Autre composant phare des couteaux, **l'acier**, est un matériau solide et recyclable: **il peut être recyclé à 100%** et à l'infini sans perdre ses propriétés. L'acier inoxydable utilisé vient de France ou de Suède. L'acier carbone d'Opinel est élaboré en Allemagne et parachevé en France.



Dès septembre 2024, les collections en polymère amorcent leur transformation vertueuse en adoptant **un plastique recyclé, le rPP, Polypropylène recyclé**, issu du recyclage de déchets industriels. Son processus de fabrication génère **90% en moins d'émissions de CO2** et la valorisation des déchets permet de **limiter la consommation d'une ressource naturelle** fossile, le pétrole brut. Ce changement est effectif depuis septembre 2024, pour la collection de cuisine Essentiels+ et le sera début 2025 pour la collection de couteaux de table Bon Appétit+.



Un autre matériau innovant compose les manches des couteaux de table Facette, **le papier compressé VittEr®**. Uniquement fabriqué à partir de papier certifié FSC provenant d'une chaîne d'approvisionnement courte et 100% italienne, sans utiliser de colles, de résines ou de dérivés plastiques : le résultat est un produit avec 0 émission de formaldéhyde.



0% PLASTIC
manche en papier compressé
garanti lave-vaisselle
compressed paper material
dishwasher safe



Les étuis OPINEL son fabriqués **en Savoie**, à proximité des ateliers de l'entreprise, en utilisant des matières recyclées éco-responsables comme le **cuir régénéré**, une matière écologique issue du traitement des déchets de fibres de cuir auxquels sont ajoutées des substances d'origine végétale ou encore la **feutrine R-PET**, issue du recyclage de bouteilles en plastique.

La durabilité par des produits utiles, anti-gadgets privilégiant des activités saines.

Opinel axe son développement produit autour de la proximité avec la nature, le faire soi-même et la durabilité. La marque privilégie des designs simples, fonctionnels et robustes.

Collection anti-gaspillage

Opinel recycle ses rebuts d'ébène dans une collection spécifique. La collection «Atelier» est réalisée à partir de chutes de bois ou de bois rebuté, ces morceaux sont retailés et réassemblés pour former un manche complet.



L'Opinel = L'anti couvert en plastique

Manger à l'extérieur de chez soi est de plus en plus la norme. Pour éviter d'utiliser des couverts jetables, le couteau de poche a toujours permis une coupe de qualité et facilement transportable. En 2022 **le set picnic+** a ajouté deux accessoires en inox adaptables sur le couteau pour le compléter et avoir une solution de couverts 100% durable.



Le manger sain / faire soi-même

Le coffret **Le Petit Chef** est un véritable outil pédagogique invitant les parents à apprendre aux enfants à cuisiner, à éplucher les fruits, les légumes... les éveiller au fait-maison, au plaisir de manger des plats frais, non industriels. Cela s'accompagne de recettes disponibles sur le site internet.



Dans le même ordre d'idée, Opinel a sélectionné les 4 lames indispensables pour bien cuisiner : c'est le coffret **Les essentiels du Cuisinier**, parfait pour les étudiants ou les jeunes ménages qui s'installent: 4 couteaux qui donnent envie de bien cuisiner sans se ruiner.



Autre exemple qui encourage le manger sain avec **le kit cuisine nomade** qui permet de bien cuisiner même en dehors de chez soi : camping, maison de location, bivouac...



Un process industriel respectueux de l'environnement



0%

de rejet dans l'eau



100%

des ampoules sont basse consommation



Dans l'usine et les bureaux d'Opinel, le chauffage est assuré par la combustion des copeaux de bois (issus du façonnage des manches) et par l'énergie libérée par les compresseurs d'air



100%

des couleurs sont réalisées avec des teintures à l'eau.



Opinel utilise des céréales dans le process de nettoyage des lames.

Tri des déchets à chaque étape de la fabrication.

Papier/carton/bois/ferraille/chutes acier : 100% des déchets sont recyclés ou valorisés.
99% du plastique est recyclé.
98% des consommables textile sont réutilisables.

Opinel privilégie au maximum les circuits courts, limitant la pollution liée aux transports.

50%

des fournisseurs dans la région Auvergne Rhône Alpes

80%

sont français

96%

sont européens

Initiatives

Les ruches

80 % des espaces végétaux existent grâce à la pollinisation des insectes, et particulièrement des abeilles, qui ont un rôle majeur dans la préservation de la biodiversité.

4 ruches sont installées sur le site Opinel permettant à 320 000 abeilles de recréer la biodiversité dans les espaces environnants. Leurs abeilles produisent du miel et profitent de la proximité des arbres de la forêt qui jouxte les ateliers.

Joseph Opinel, fondateur de l'entreprise, était un apiculteur amateur: c'est ainsi un clin d'œil à l'histoire de la marque.



Mécénats tournés vers la forêt

Opinel est partenaire de deux associations axées sur la préservation du patrimoine forestier :

L'association Sylv'ACCTES, créée pour encourager et accompagner la gestion forestière vertueuse répondant aux enjeux écologiques, sociaux et économiques. Grâce à la contribution de collectivités, entreprises mécènes, particuliers, partenaires forestiers, associations de protection de la nature, elle contribue ainsi à l'adaptation des forêts au changement climatique.

L'association pour une forêt primaire Francis Hallé, créée à l'initiative du botaniste Francis Hallé, reconnu mondialement pour ses travaux sur les forêts, pour permettre la renaissance d'une forêt primaire en Europe de l'Ouest. Concrètement, il s'agit de permettre la protection d'un vaste espace de dimension européenne et de grande superficie – environ 70 000 hectares – dans lequel une forêt existante évoluera de façon autonome, renouvelant et développant sa faune et sa flore sans intervention humaine prédatrice, et cela sur une période de plusieurs siècles.

L'entreprise Opinel a également fait le choix de sponsoriser des événements ayant une démarche écoresponsable, comme le **High Five Festival** ou ayant une vocation à la fois nature et scientifique ou sociale, comme les partenariats avec **Under The Pole**, expédition scientifique d'observation des océans, et **Ocean Peak** qui permet la réinsertion de jeunes par la voile ou la montagne.



Ensemble des visuels HD à télécharger ICI



Inventé en 1890 par Joseph Opinel, en Savoie, au cœur des Alpes françaises, le couteau de poche Opinel est fûté et affûté, simple et durable. Par son design unique et sa coupe exceptionnelle, il est devenu un objet familial qui se transmet de génération en génération et une icône design reconnue dans le monde entier. Les collections outdoor, jardin, bricolage, cuisine, table, enfant associent un savoir-faire ancestral et de nombreuses innovations fonctionnelles et respectueuses de l'environnement. L'entreprise toujours située en Savoie, à Chambéry, est dirigée par François Opinel, arrière-petit-fils du fondateur. Elle fabrique 6.5 millions de couteaux par an et emploie près de 180 personnes.