

Revue de Presse sur le Fabriqué en France :

Arts de la table

Date : juillet 2016 - décembre 2016
Proposé par : SémioConsult®
Auteur : Anne-Flore Maman Larraufie, PhD
Contact : anne-flore.maman@semioconsult.com



SémioConsult® est un cabinet de conseil pour entreprises et particuliers fondé sur une expertise reconnue à l'international et une connaissance fine du monde de la marque, du luxe et de ses codes.

Spécialisé dans la gestion de la marque incluant la compréhension des consommateurs, les problématiques liées au Made in France & Made in Italie, et dans la lutte contre la contrefaçon, il compte dans son portefeuille client des institutionnels, des PME, ainsi que des marques prestigieuses en France et en Italie.

www.semioconsult.com

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies vous permettant d'accéder à des services et offres adaptées à vos centres d'intérêts, vous permettre l'utilisation de boutons de partage sociaux et nous permettre de mesurer l'audience.

OK

Pour en savoir plus et paramétrer les cookies, [cliquez-ici](#).

Pyrex, l'entreprise de fabrication de plats et d'ustensiles de cuisine, a 101 ans

Au départ américaine, l'entreprise fabrique ses produits en France depuis 1922.

⏪ La page de l'émission : L'info éco du jour

PAR BÉNÉDICTE TASSART PUBLIÉ LE 12/11/2016 À 09:46

Direction Châteauroux, dans l'Indre, pour un produit américain à la base, made in France depuis 1922 : Pyrex. L'entreprise sera d'ailleurs pour la première fois au salon du Made In France, la semaine prochaine à Paris. **Pyrex**, fouillez dans vos placards de cuisine, vous avez sûrement un de ces plats en verre qui selon la publicité passe directement du congélateur au four : **la cocotte spéciale volaille**, assez grosse pour votre poulet du dimanche, ça c'est le best seller classique, ou alors le moule à tarte, le verre mesureur ou encore la jatte vintage, ce bol à tout faire des années 50, réédité récemment avec un bec verseur et une poignée.

Mais à l'origine, c'est américain. Ce verre ultra résistant était utilisé au départ pour les lanternes de chemins de fer américains, des lanternes qui devaient résister à la chaleur et au choc thermique de la pluie. En 1912, la femme d'un ingénieur des chemins de fer, Bessie Littleton, utilise un morceau de ce verre pour cuire un gâteau. **Et en 1915, on commercialise le premier plat à tarte en Pyrex**. Dans les années 20, et bien c'est le biberon Pyrex, icône de toute une génération.

En France depuis 1922 et donc **à Châteauroux depuis 1970**. Le sable est acheminé depuis Fontainebleau, il est mélangé à de l'eau puis chauffé jusqu'à la fusion, et enfin modelé en plat de cuisson. C'est ce qu'on appelle du borosilicate trempé, qui résiste à une différence de température pouvant aller jusqu'à 220 degrés, pour ceux qui ont une âme d'ingénieur. **40 millions de pièces sortent chaque année des chaînes de Châteauroux, 450 salariés dont 400 sur le site de production**. 80% de cette production part d'ailleurs à l'export, surtout dans le reste de l'Europe, au Moyen Orient et en Afrique et toujours des innovations : Pyrex à Châteauroux fabrique le seul panier vapeur en verre, du verre percé de 41 trous au moyen de brûleurs chauffant à 2.400 degrés.

Et puis **Pyrex suit les tendances de la cuisine** : des moules à cheesecake, des plats qu'on pose directement sur la table, devant les invités et dans lesquels on peut découper sa viande, ou son gâteau, des plats plus légers, plus profonds aussi pour éviter les éclaboussures, et dernière nouveauté, des plats qu'on peut emmener au bureau, pour ceux qui déjeunent devant leur ordinateur. Pyrex a 101 ans cette année.

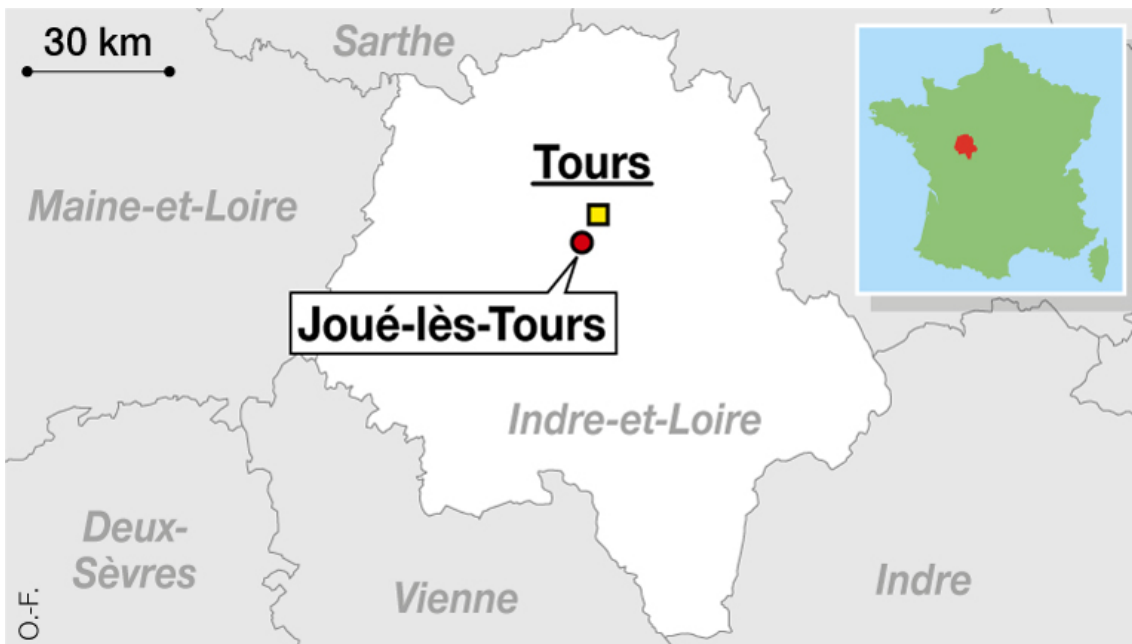
Au cœur du temple français de Tupperware

CORRESPONDANCE, FLORE MABILLEAU



ACTUALITÉ

L'usine Tupperware de Joué-lès-Tours (Indre-et-Loire), créée en 1973, produit et distribue chaque année 55 millions de pièces qui se retrouveront dans les cuisines et paniers de pique-nique du monde entier. Visite dans ce temple « made in France » de la marque américaine.



Les boîtes Tupperware ? Des stars américaines que tout le monde connaît. Mais qui sait que ces vedettes sont pour une grande partie « made in France », issues tout droit de Joué-lès-Tours (Indre-et-Loire) ? Chaque année, 55 millions de pièces (pour 2 millions de cartons) sont fabriquées ou redistribuées à partir de cette usine gigantesque. « **60 à 70 % de nos produits partent à l'export dans toutes les régions du monde** », détaille Thierry Mazdar, directeur du site depuis deux ans.

L'entreprise spécialiste des ustensiles de cuisine et des boîtes en plastique fermées facilitant la conservation des aliments a été créée à Orlando en 1946 (avec le « Wonderful Bowl », le premier bol en polyéthylène hermétique) avant de débarquer en 1961 dans l'Hexagone.



Une chaîne de production. (Photo : Flore Mabillean)

À côté de ses douze autres petites et grandes sœurs installées dans le monde entier, l'usine de Joué-lès-Tours cultive ses spécificités. C'est un centre de recherche et développement « couleurs » pour toutes les unités de production du groupe, c'est aussi une fabrique où sont élaborés les produits les plus sophistiqués de la marque. « **L'usine est spécialisée bi-couleurs et bi-matières** », précise Frédéric Colange, responsable industrialisation des nouveaux produits et innovation du site.

43 presses à injection

En chiffres, cela donne 44 000 mètres carrés de bâtiments couverts, dont 22 000 mètres carrés pour le stockage, 7 000 tonnes de matière plastique utilisées chaque année et près de 300 salariés à temps plein.

À l'intérieur du bâtiment, des fours chauffent de 180 °C à 380 °C les matières premières, des robots roulants transportent des cartons tandis que les salariés s'activent 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 au bourdonnement des mécaniques. L'atelier de production abrite 43 presses à injection, d'énormes machines qui permettent « **de faire fusionner les granules avant de les injecter dans un moule** », détaille Frédéric Colange.

Le site compte quelque 300 moules. Chacun d'eux, en acier, coûte en moyenne 200 000 €. « **Ils peuvent voyager dans les autres usines européennes (Portugal, Grèce et Belgique) selon les besoins** », ajoute Thierry Mazdar.



Thierry Mazdar, directeur de l'usine de Joué-lès-Tours. (Photo : Flore Mabillean)

Tout au long du processus de production, des opérateurs s'assurent de l'absence de défaut des différentes pièces. « **Dans notre labo, l'équipe qualité fait souffrir nos produits**, explique Thierry Mazdar. **On va observer leur réaction à l'eau chaude, dans un four, dans un lave-vaisselle, on va faire des tests de colorimétrie, d'étanchéité, etc.** »

Le temple des produits sophistiqués

L'usine française, c'est aussi le lieu où sont fabriqués des produits stars, connus des fans de Tupperware. Comme l'« Ultra Pro », une sorte de cocotte qui peut passer du four au congélateur (comptez 109,90 € pour le format 3,3 litres) ou encore le « Micro Vap' » qui permet de cuire à la vapeur, dans son micro-ondes.

Pour trouver tous ces produits, il n'y a qu'une seule solution : participer à un « atelier culinaire », la version actuelle – avec cours de cuisine – de l'historique « réunion Tupperware » à domicile. L'entreprise, qui affiche un chiffre d'affaires de 220 millions d'euros en France pour 5,3 millions de clients par an, comptabilise près de 500 000 ateliers organisés, rien qu'en 2015 !



7 000 tonnes de matière plastique sont utilisées chaque année. (Photo : Flore Mabillean)



Le laboratoire qualité. (Photo : Flore Mabillean)



22 000 mètres carrés de bâtiments sont destinés au stockage. (Photo : Flore Mabillean)