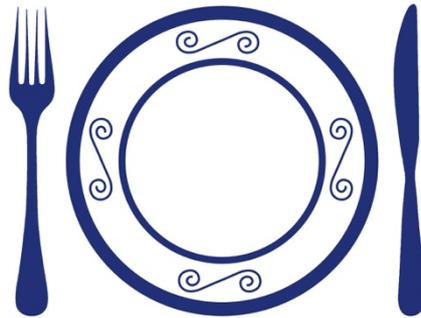


Revue de Presse Made in France

Contact : info@semioconsult.com

ARTS DE LA TABLE

Avril 2020 - Octobre 2020



SémioConsult® est un cabinet de conseil spécialisé en stratégie d'entreprise et en stratégie de marque. Fondé par Anne-Flore MAMAN LARRAUFIE (Ph.D.), le cabinet dispose d'une expertise reconnue à l'international et d'une connaissance fine de la stratégie de gestion des marques, en particulier au sein du monde du luxe. L'entreprise est basée à Paris, Vichy, Singapour et Venise.

Spécialisé en gestion d'image de marque et en sociologie de la consommation, SémioConsult propose un accompagnement complet des marques de la définition de leur identité à l'optimisation de l'expérience-client et au déploiement opérationnel des stratégies définies. SémioConsult est aussi expert en gestion de l'identité de marque face à la contrefaçon et en valorisation du Made In France & Made in Italy.

Il compte dans son portefeuille clients de nombreux institutionnels et prestigieuses marques françaises et italiennes, ainsi que des PME et des entrepreneurs et start-ups.

SémioConsult mène également une activité de recherche et de publication d'articles dans des journaux spécialisés dont certains sont disponibles librement.

www.semioconsult.com

[Sortie d'usine] Les casseroles Made in France de Cristel, alliées des cuisiniers confinés

CÉCILE MAILLARD PHOTOS PASCAL GUITTET PUBLIÉ LE 20/04/2020 À 18H30

Alors que la cuisine revient au menu avec le confinement, pourquoi ne pas opter pour des produits locaux et durables ? Avec ses casseroles garanties à vie et ses investissements environnementaux, Cristel tente de limiter son empreinte carbone.



Au pied de la forêt, dans le vallon où coule la Feschotte, se niche une petite manufacture à l'ancienne, avec un toit rouge et deux belles cheminées de brique. Derrière les bâtiments de bureaux, le labyrinthe des ateliers construits au fil des modernisations reflète les strates de deux cents ans d'une histoire mouvementée. La dernière extension de l'usine Cristel, à Feschés-le-Châtel (Doubs), date de 2016. Elle abrite la ligne automatisée de rechapage.

Des casseroles déjà utilisées par les clients et renvoyées à l'usine défilent sur un tapis, entrent dans une cabine où un sablage retire leur revêtement antiadhésif usé. À leur sortie, des pistolets projettent à l'intérieur des cuves une nouvelle couche de revêtement. La ligne, sur laquelle travaillent trois personnes, a représenté un investissement de 1,5 million d'euros pour la PME familiale de 90 salariés et 12,7 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2019. Cinq millions d'euros ont été investis en 2016 et 2017.

DÈS LA CONCEPTION

Les casseroles en Inox de Cristel sont garanties à vie, mais pas le revêtement de celles qui sont antiadhésives. Pour le tiers du prix du produit neuf, les clients peuvent en demander un nouveau. "*Jeter une poêle parce que son revêtement est usé est aussi aberrant que jeter une voiture parce que ses pneus sont lisses*", aime expliquer Emmanuel Brugger, le directeur général.

Depuis qu'ils ont relancé l'ancienne "casserie" Japy, en 1987, Paul et Bernadette Dodane prennent toutes leurs décisions en cherchant à limiter l'impact environnemental de leur activité. "*Garantir les produits à vie nous oblige à les concevoir dès l'origine pour que ce soit possible*", explique Emmanuel Brugger. "*Nous nous interdisons certains matériaux non pérennes. À l'intérieur des poignées amovibles des casseroles, dont les dernières collections sont colorées, les matériaux le sont également. Un éclat ne se verra pas.*"

Depuis le début de l'aventure, le design, porté personnellement par Paul Dodane, permet le succès commercial et le bon bilan environnemental de Cristel. Les poignées clipsables ne contiennent que trois composants, contre quatorze pour celles fabriquées en Asie, assure Emmanuel Brugger. L'assemblage manuel gagne en rapidité et reste compétitif. Et les trois pièces proviennent de sous-traitants francs-comtois ou alsaciens. Une des gammes de casseroles a été conçue avec un fond enveloppant intégral, qui offre un meilleur rendement énergétique. De gros investissements ont été réalisés pour traiter les eaux usées et limiter la consommation d'eau. La chaleur émise par un compresseur est récupérée pour chauffer les ateliers. *"Il suffit d'y penser à l'achat, c'est très simple"*, souligne le directeur général.

Depuis le début des années 2000, Cristel est engagé dans un programme de tri et de revalorisation des déchets initié par la chambre de commerce. Qui va jusqu'aux poussières de l'atelier de polissage.

POUSSIÈRES DE POLISSAGE RECYCLÉES



Dans une première et vaste cabine, l'extérieur des casseroles est poli ; dans une seconde, l'intérieur. De longs et souples tuyaux reliés à un aspirateur captent les poussières. Elles sont confiées à une société spécialisée qui sépare la pâte de polissage (qui part en cimenterie) de la poussière métallique (qui redevient métal). Au total, 85 % des déchets sont recyclés. Depuis 2009, l'usine achète à EDF une électricité d'origine renouvelable, qui représente aujourd'hui 100 % de sa consommation. Ses toits en shed ne lui permettaient pas d'installer des panneaux photovoltaïques. Pourtant, l'ensoleillement, assurent les gens du coin, aurait été au rendez-vous. Pour réduire sa consommation d'énergie due au numérique, l'entreprise a décidé d'utiliser un serveur interne plutôt que le cloud. Les fichiers ne transitent plus par e-mail, ils sont sur le serveur local. Une mise à jour quotidienne, *"aussi simple que d'éteindre l'imprimante le soir"*, suffit. Depuis les années 1990, la démarche environnementale s'est faite naturellement, au fil de l'eau. *"À une époque où l'on en parlait moins, alors que cela représentait des coûts pour une entreprise en cours de redressement"*, insiste Emmanuel Grubber.

Les investissements visent aussi à améliorer la qualité de vie au travail. *"Nous ne voulons pas de produits toxiques dans notre usine, c'est mieux pour nos clients et pour la santé de nos opérateurs"*, assène Bernadette Dodane. Récemment, des machines de brasage closes ont été achetées pour préserver les salariés d'un champ électromagnétique. Des systèmes

de chargement automatique sont prévus un peu partout sur le site pour limiter les ports de charge. La lutte contre le bruit se niche dans les détails. Alain, opérateur, est assis devant une petite machine qui fixe deux "oreilles" à chaque cuve de sauteuse. Un mouvement des mains déclenche le rivetage. L'opération vient d'être revue avec le département ergonomique de l'Université de technologie de Belfort Montbéliard (UTBM), une école d'ingénieurs installée à quelques kilomètres. Dans les locaux administratifs, les deux premiers bureaux réglables en hauteur, qui permettent de travailler debout et de ménager son dos, plaisent. Cinq autres sont attendus.



Les casseroles, poêles et sauteuses qui défilent sous les poutres de bois bicentennaires de l'usine atterrissent sur les tables prestigieuses de grands chefs. En France, mais aussi au Japon et aux États-Unis. Depuis 1826, au bord de la Feschotte, on fabrique toujours des faitouts et des casseroles. Qui l'aurait parié ?

Un site sauvé de haute lutte

Il a fallu de l'acharnement pour sauver la "casserie" construite en 1826 par Frédéric Japy, à quelques kilomètres de son fief de Beaucourt (Territoire de Belfort). En 1983, l'usine est fermée depuis trois ans quand 27 anciens ouvriers créent une coopérative et relancent la production de casseroles. Les pouvoirs publics demandent à Bernadette Dodane, qui enseigne la comptabilité aux chefs d'entreprise, de se pencher sur les comptes. Elle finira par reprendre l'entreprise en 1987, avec son mari, Paul Dodane, dessinateur industriel chez Peugeot. C'est lui qui, un week-end, a l'idée de la poignée amovible, qui sauvera la marque. Le couple hypothèque sa maison, fait appel aux dons des amis. Aujourd'hui, les 23 actionnaires sont toujours là et Cristel, devenu affaire florissante, est prêt à passer entre les mains de la génération suivante.

Lien : <https://www.usinenouvelle.com/article/sortie-d-usine-les-casseroles-made-in-france-de-cristel-alliees-des-cuisiniers-confines.N930549>

LE REFLET X MAISON FRAGILE : LA PORCELAINE SOLIDAIRE



Par Anne-christine C. · Publié le 13 mai 2020 à 15h24 · Mis à jour le 13 mai 2020 à 16h18

Jusqu'au 18 mai 2020, Maison Fragile vend ses créations de porcelaine haut de gamme au profit du restaurant Le Reflet qui emploie des jeunes atteints de trisomie 21. Alors rendez-vous sur le site de Maison Fragile pour soutenir ce restaurant pas comme les autres.

On le sait, l'épidémie de **Coronavirus** a mis à mal tous les restaurateurs. Parmi eux il y a **Le Reflet**, un restaurant basé à **Paris** dans le **3ème** et à **Nantes** qui emploie des jeunes atteints de **trisomie 21**. Pour leur venir en aide, **Maison Fragile**, la maison de **porcelaine** dédiée aux arts de la table lance une opération solidaire. **Du 11 au 18 mai 2020**, pour une porcelaine achetée chez **Maison Fragile**, 100% des bénéfices sont reversés au restaurant **Le Reflet**. On dit oui !

Avec le déconfinement, on reprend progressivement nos marques. Pour autant on n'a pas forcément envie de se jeter à corps perdu dans le shopping. En revanche, si acheter c'est faire une bonne action comme ici, alors là c'est différent !

Maison Fragile propose un artisanat précieux de porcelaine qui met l'art de la table et l'excellence à la française au premier plan. Ce sont des pièces rares, entièrement produites à Limoges dans les règles de l'art, par des artisans certifiés. Et pour info, même les boîtes cadeaux sont made in France !

C'est une tradition familiale que perpétue la fondatrice de **Maison Fragile** Mary Castel, dont les ancêtres tenaient déjà une boutique de porcelaine rue de Paradis.

Si on est plutôt branché pasta, on se laisse tenter par une assiette à spaghettis le "Cœur de la Mamma" dessinée par l'artiste Amélie Barnathan (à partir de 59€). Si l'on préfère les arcanes du pouvoir, on peut se procurer une coupelle "Make earth great again" à 76€ comme celles commandées par **L'Elysée**.

De quoi se faire plaisir tout en soutenant la merveilleuse initiative du restaurant **Le Reflet**.

Lien : <https://www.sortiraparis.com/loisirs/shopping-mode/articles/217789-le-reflet-x-maison-fragile-la-porcelaine-solidaire>

Bressuire : malgré la crise, le traiteur Dussart lance sa barquette recyclable

Publié le 18/06/2020 à 06:25 | Mis à jour le 18/06/2020 à 13:00



Sébastien et Sandrine Dussart gardent malgré tout le sourire et ont décidé d'aller de l'avant, en proposant une barquette 100 % recyclable, pour contenir leurs produits de vente à emporter.

© Photo NR

La société bressuiraise Dussart traiteur, dont l'activité a été bouleversée par la crise sanitaire du Covid-19, innove avec une démarche environnementale.

Le concept leur trottait dans la tête depuis un petit bout de temps. Sandrine et Sébastien Dussart, traiteurs installés depuis six ans à Bressuire, viennent de lancer une barquette 100 % recyclable. « *C'est un produit fabriqué en France, distribué par l'entreprise niortaise Emballage service, avec à sa tête un ancien traiteur, qui connaît donc parfaitement nos besoins* », explique Sébastien Dussart.

Le format est idéal pour distribuer la formule à emporter, plat seul ou plat + dessert à destination de tout un chacun, avec un système de livraison selon des modalités à voir avec les gérants. « *Nous avons lancé le concept, un peu à l'aveugle sans forcément prévenir notre clientèle, au moment des dernières fêtes de fin d'année et les retours ont été bons* », affirme Sandrine Dussart.

“ **Avec la crise nous avons choisi de nous réinventer** ” 6.000 barquettes ont été commandées. « *Nous sommes parmi*

les premiers en Deux-Sèvres. Avec la crise, tout le monde s'est mis au plastique pour faire de la vente à emporter et ainsi parer au plus vite. Nous avons prévu de lancer ce produit recyclable en septembre et nous avons pu l'anticiper », explique Sébastien Dussart. « La crise nous a poussés à réfléchir, à nous remettre en question. Il nous fallait trouver le bon procédé à un prix correct », renchérit Sandrine Dussart.

« À notre échelle, nous sommes dans une démarche environnementale et raisonnée. Cette crise peut avoir du bon, nous avons choisi de nous réinventer parce que, quoi qu'il arrive, notre saison d'événementiel est morte », ajoute Sébastien Dussart, cuisinier de formation.

Sur leur calendrier de l'été, seuls cinq mariages sont pour l'instant encore notés. De son côté, leur confrère Sébastien Favreau (le Cygne à Bressuire et Airvault) estime avoir perdu 480.000 € pendant la durée du confinement et ne peut pas compter sur un meilleur agenda pour redémarrer. *« Nous n'avons plus que trois ou quatre mariages encore prévus en toute fin d'année sur les 34 programmés au début de l'année 2020. »*

« Nous attendons une éventuelle décision de reprise de la part du gouvernement. Nous avons un peu le sentiment d'être abandonnés », confie Sandrine Dussart. « Clairement, cette limite de rassemblement plafonnée à dix personnes, je la prends comme une interdiction de travailler », déplore son mari.

D'ordinaire, le couple de traiteurs fait appel à des intérimaires pour ses prestations, mais là, ce n'est plus le cas. *« On va essayer de sauver ce que l'on peut, mais plus qu'une année blanche, c'est une année noire », lâche Sandrine Dussart en guise de conclusion.*

Réservations de repas à emporter au **05 49 81 41 81** et plus d'infos sur <http://www.dussart-traiteur.com/>

Lien : <https://www.lanouvellerepublique.fr/bressuire/malgre-la-crise-le-traiteur-lance-sa-barquette-recyclable>

À 130 ans, Opinel affûte son succès sous le signe du «made in France»

Au fil des générations, le couteau fermant portant une saignée dans laquelle vient se loger la lame s'est taillé une renommée internationale.

Par **Corinne Caillaud**

Publié le 28 juin 2020 à 18:25, mis à jour le 30 octobre 2020 à 15:02



Pour l'occasion, la marque lance une édition limitée d'un de ses plus grand succès. *Opinel*

La relance passera par les entreprises tricolores, assurent certains politiques et économistes, d'autant que le pays n'est pas en mal de pépites. Parmi celles-ci, le célèbre couteau savoyard Opinel fête ses 130 ans. Pour l'occasion, la marque lance une édition limitée d'un de ses plus grand succès, le N°08, dotée d'une lame de 8,5 cm en acier inoxydable.

Le fondateur de la maison, Joseph Opinel, un passionné de nouvelles techniques, a eu l'idée dès 1897 de décliner son couteau dans différents formats, afin qu'il soit aisément manié quelle que soit la taille de la main. Au fil des générations, le couteau fermant portant une saignée dans laquelle vient se loger la lame s'est taillé une renommée internationale.

Soixante-dix pays

La marque est aujourd'hui commercialisée dans plus de soixante-dix pays et quelque 350 millions de couteaux, fabriqués à Chambéry, auraient été vendus à travers le monde depuis son lancement. Cet objet du quotidien, dont le design reste inchangé, a gagné ses lettres de noblesse en entrant au Victoria and Albert Museum de Londres en 1985.

Il y figure parmi les cent objets les mieux dessinés au monde, aux côtés de la Porsche 911 et de la montre Rolex. Il est également exposé au MoMA, à New York. En signe de son appartenance au patrimoine culturel français, il est référencé dans le dictionnaire Larousse depuis 1989. Alors qu'il y a quelques jours

Yves Jégo, ex-député et président fondateur de la certification Origine France garantie, en appelle à un Grenelle du «made in France», Opinel témoigne que celui-ci peut être source de succès durable.

Lien : <https://www.lefigaro.fr/societes/a-130-ans-opinel-affute-son-succes-sous-le-signes-du-made-in-france-20200628>

Repulp, des tasses design et biodégradables fabriquées à base d'épluchures d'agrumes

Par [Lisa Domanech](#) 16 septembre 2020



A Marseille, Repulp innove durablement avec ses tasses biodégradables fabriquées à partir d'épluchures d'agrumes recyclées. Un produit design, tendance et écologique, que la société va bientôt pouvoir commercialiser grâce à la mobilisation des internautes.

En février dernier, [nous vous présentions Repulp](#), l'entreprise provençale lancée par Victoria Lièvre et Luc Fisher, spécialisée dans la revalorisation des déchets d'agrumes. Quand on sait que la culture des oranges à elle seule, atteint 5 000 tonnes en France chaque année et 6 millions de tonnes en Europe et que le citron lui, représente 4 000 tonnes, le marché à conquérir est énorme pour cette petite entreprise.

La recette du succès de ce projet ? « *Nous récupérons la totalité de la peau, et même les pépins* », nous expliquait Victoria cet hiver. « *La peau est transformée en poudre, elle est ensuite mélangée avec d'autres composants, tous constitués de bio-bactéries. Le tout devient granuleux et passe dans une machine à injection. C'est exactement la même méthode que le plastique finalement* ».

En mars, les deux entrepreneurs ont atteint l'objectif de leur collecte participative en ligne, et ont même dépassé leurs espérances : à ce jour, 307 contributeurs ont permis de rassembler près de 13 000 euros, soit 5 000 euros de plus que la somme escomptée.



Une production prévue fin octobre

Made in France, éco-responsable, précurseur... Le projet n'a pas eu de mal à convaincre le grand public et les incubateurs locaux. Depuis peu, les deux entrepreneurs ont intégré l'espace de coworking dédié aux artisans dans les quartiers Nord « Ici Marseille ».

« Pour l'instant nous traitons les déchets in situ, mais notre production a été décalée d'un mois compte tenu du retard de fabrication de notre moule à injection, nous informe Victoria. Nous espérons débuter la production des tasses fin octobre ».

Un projet que les contributeurs et intéressés peuvent suivre pas à pas [sur le site de Repulp](#).

Lien : <https://madeinmarseille.net/74967-repulp-tasses-ecologie-upcycling-recyclage/>