

La coutellerie thiernoise des 19^{ème} et 20^{ème} siècles

Au 1^{er} janvier 1806, la population thiernoise est de 12 070 habitants et la coutellerie représente 49% de l'activité économique.

En 1850 une note du ministère de l'intérieur parue dans le N° 293 du Moniteur Universel stipule, que la coutellerie occupe sur son bassin dans 550 ateliers 15 à 16 000 personnes pouvant produire quotidiennement environ 750 douzaines de couteaux, 720 douzaines de ciseaux, 400 douzaines de fourchettes, 300 douzaines de cuillers, 120 douzaines de rasoirs, 40 douzaines de canifs, elle fait subsister 5000 familles de la région thiernoise

Le 19^{ème} siècle aura été sans nul doute le siècle d'or de la coutellerie Thiernoise, son expansion va continuer, contrairement à ce qui se passera pour la plupart de ses concurrents.

Il faut dire que les produits couteliers fabriqués dans la ville ne cessent de se multiplier. Les modèles, les formes, les tailles évoluent et se multiplient, particulièrement pour les couteaux pour la table, les couteaux à usage professionnel, mais aussi les couteaux fermants, ciseaux et rasoirs. Quelles sont les raisons du développement conséquent de la coutellerie thiernoise ? On peut essayer d'en évoquer certaines.

Pour l'industrie après la révolution, la suppression des corporations avec l'abrogation des Jurandes, permettra à chacun de pouvoir s'établir à sa guise. L'avènement de nouvelles classes sociales favorise la coutellerie car elle permet de produire beaucoup plus et beaucoup plus vite, à meilleur prix.

La division du travail qui est déjà en place depuis le 16^{ème} siècle, particulièrement poussée pour l'époque, aussi bien sur le plan technique que commercial, fait l'originalité de son industrie. L'élaboration d'un couteau peut nécessiter une vingtaine d'opérations manuelles ou mécaniques, voire jusqu'à une centaine pour les couteaux fermants. Cette parcellisation des opérations se double d'une dispersion géographique des différents intervenants. Les éléments du puzzle que constitue la fabrication d'un couteau doivent donc circuler entre les différents participants à l'œuvre collective avant d'aboutir chez le monteur qui exécutera l'assemblage final.

Cette pérégrination du couteau entre les différents intervenants génère une activité de collecte et de transport et des échanges nombreux entre les couteliers et leurs sous-traitants dont un grand nombre était dispersé dans la campagne environnante. Des voituriers, effectuaient des tournées de collecte pour prendre les couteaux finis ou les différentes fournitures, parfois déposés dans des abris situés aux bords des voies de communication. Mais les sous-traitants rendaient aussi souvent visite à leurs donneurs d'ordres, souvent le dimanche. Voyageant à pied, la besace sur l'épaule, ils ramenaient le travail effectué et prenaient le travail à faire. Ces visites donnaient aussi l'occasion de renforcer les liens entre les différents intervenants et de discuter des conditions de leur collaboration.



Les dernières opérations : affûtage, essuyage, emballage

Une des grandes forces de la coutellerie Thiernoise du moment, était sa capacité à répondre à n'importe quelle demande de produit coupant, exigeant des compétences particulièrement performantes, pour pouvoir répondre à des quantités très importantes, à des conditions de prix très compétitives. En 1802 lors de l'exposition des produits de l'industrie française, le ministre Anglais Fox en passant devant les couteaux de Thiers et voyant les prix et la qualité affichés fit la réflexion suivante : « *Voilà dit-il, ce qui est plus curieux et plus dangereux pour nous* ». A cette époque l'Angleterre par sa ville de Sheffield était considérée comme les plus importants producteurs.

Cette capacité d'adaptation, cette offre commerciale ambitieuse accompagnée d'une politique tarifaire modérée étaient déjà évoquées au 18^{ème} siècle par l'historien Legrand d'Aussy qui relatait que sont effectués des envois considérables de coutellerie sur l'Espagne le Mexique, au Pérou, à Buenos-Aires, aux Echelles du Levant et aux Indes. Il ajoutait : « *Thiers a osé lutter contre la quincaillerie Anglaise en se contentant d'un bénéfice médiocre et à vendant à bas prix* ».

La grande présence commerciale de la coutellerie thiernoise doit être soulignée, autant à l'international que sur le marché français. Les réseaux de prospection mis en place depuis très longtemps par ceux que l'on appelait « les grands marchands » furent d'une efficacité remarquable. L'emprise qu'ils avaient sur les différentes productions thiernoises les autorisait à négocier leurs ordres d'achat à des prix très bas. C'est eux qui implantèrent les couteaux fermants fabriqués à Thiers sur toute la France, en donnant à ceux-ci les noms des villes et régions où ils étaient commercialisés (Langres, Yssingeaux, Aurillac, Laguiole, Issoire, Montpellier ...)

Arrêtons-nous quelques instants sur une marque emblématique et un modèle qui ont porté la renommée de Thiers à travers toute la France. Nous voulons parler de la marque Pradel.

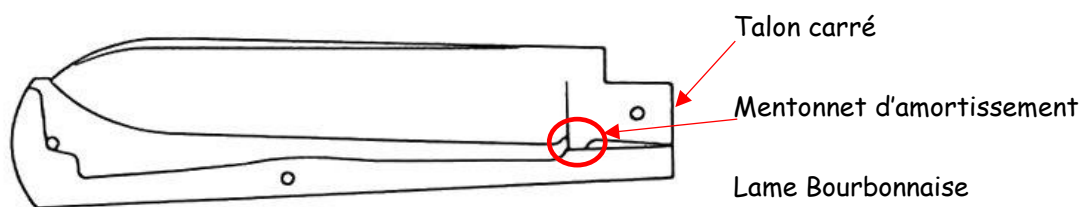
L'histoire de la famille des couteliers Pradel commence d'abord par une erreur, ce qui contribue à accroître le caractère exceptionnel de cette véritable dynastie coutelière. Depuis le 16^{ème} siècle,

une famille de paysans, les Colas, vit dans le village de Pradel, sur la commune de Celles-sur-Durolle. Selon une habitude fréquente dans ces temps anciens, le nom du village est souvent accolé au nom patronymique, pour distinguer les homonymies entre autres, sous la forme « Colas de Pradel ». Le temps passant, le « de » disparaît et ne subsistera que Colas-Pradel. Ainsi, en 1756, né Etienne Colas-Pradel au village de Mambrun, proche de Thiers. A la suite d'un déménagement sur Thiers, son décès est enregistré à Thiers sous le seul nom de Pradel. Cette erreur d'état-civil va donc figer pour toujours le changement de patronyme, sa descendance voyant se répéter les mêmes erreurs.

L'ancienneté de l'activité coutelière est attestée dans la famille depuis le milieu du 16^{ème} siècle et concerne douze générations. Le déplacement de la famille, de la montagne vers Thiers accélère le développement de l'entreprise.

En 1862, Etienne Pradel achète à Jean Calmy la marque « L'ancre des mers » qui deviendra l'emblème de la famille Pradel et fera malheureusement l'objet de nombreuses tentatives de contrefaçon, une fois la célébrité commerciale venue (Cf. « *Les contrefaçons de marques*»). Etienne Pradel commence à commercer avec l'ouest de la France et c'est au cours de ces échanges commerciaux que va se fixer la forme prototypique du couteau qui fera la célébrité du Pradel.

Le couteau Pradel, simple et robuste, développé dans des versions nombreuses comportant de une lame à quatre lames et tire-bouchon rencontra un vif succès auprès des habitants de l'ouest. Dans cette région, on utilisait un couteau d'origine anglaise qu'Etienne Pradel reprit en l'améliorant nettement sur le plan mécanique et en facilitant, en particulier, les opérations de montage. Le talon carré de la lame, le mentonnet d'amortissement de la fermeture de la lame et un niveau de finition soigné permirent à Pradel d'offrir aux acheteurs un produit de qualité, fiable et répondant bien aux usages auxquels on le destinait. La mitre à surface légèrement concave finissait de signer une forme facilement identifiable et assimilable à la marque Pradel.



Une forme prototypique, une bonne qualité, un prix raisonnable vont faire le succès de l'entreprise. Les quantités fabriquées avant la guerre de 1914-1918 atteignaient environ 18 000 pièces par mois. La demande était croissante mais le mode de production de la coutellerie thiernoise s'appuyant en grande partie sur le travail à domicile et en sous-traitance créait une distorsion de concurrence avec l'Angleterre et l'Allemagne qui avaient déjà entrepris une mutation industrielle de l'outil de production. Fort de ce constat, Georges Pradel, une fois les énormes difficultés de la guerre surmontées, décida la création d'une véritable usine intégrée qui vit le jour en 1927. Toutes les opérations se déroulaient dorénavant dans un même lieu. Cette usine permit à l'entreprise de poursuivre sa progression en se dégageant des contraintes de la sous-traitance à domicile qui avait certes fait les beaux jours de la coutellerie des siècles précédents mais qui n'était plus adaptée à une production de masse et n'offrait

pas la même capacité d'adaptation, la même régularité de qualité. L'entreprise étendit la zone de diffusion de ses produits à l'ensemble de la France et aussi à l'étranger, Espagne et Amérique du Sud. « Pradel » est un des rares cas de figure où une forme de couteau est désignée par le nom du coutelier qui l'a popularisé. Pour tout amateur de couteau, un Pradel est évocateur d'une forme particulière. Il est parfaitement identifié, au même titre qu'un Opinel.

Ce succès valut d'ailleurs à l'entreprise Pradel de nombreux problèmes de contrefaçon de marque ou d'usage parasite, mais légal, du nom Pradel qui, malheureusement pour l'entreprise originelle, est un nom très répandu dans la région thiernoise.



L'ancre des mers



Contrefaçon « Au crochet de voûte »

Les colporteurs

A cela vient s'ajouter à partir de 1840 une nouvelle corporation, « les Colporteurs de la montagne thiernoise ». Ces paysans de semi-montagne en inactivité pendant les longues périodes d'hiver, partirent sur les chemins vendre de la coutellerie, mais aussi de la lingerie de Roanne entre autres, par brigades de 5 à 8 hommes. Certains portaient pour quatre mois, d'autres pour des périodes beaucoup plus longues, de deux ans voir même jusqu'à quatre ans. Ils vont sillonner tous les continents, sauf l'Australie, et cette pratique durera jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle.

Au milieu du 19^{ème} siècle et à l'avènement du second empire, nous voyons les manufactures coutelières devenir de plus en plus importantes. On peut citer Astier-Prodon, Sabatier Père et fils, Dumas-Girard, Saint-Joanis, Girodias, Douris, Lacroix-Marry, Pradel.

Ces nouvelles entreprises commencèrent à bouleverser les méthodes commerciales antérieures afin de briser la dépendance liée aux Grands Marchands. Ces derniers finirent par disparaître au cours du 19^{ème} siècle, en partie remplacés par des grossistes et revendeurs. Les entreprises prirent elles-mêmes en charge la commercialisation de leurs productions. Pour cela elles participèrent à de nombreuses expositions, notamment à l'exposition Nationale qui se déroula à partir de 1819 tous les cinq ans. Elles étaient aussi présentes aux Expositions Internationales et aux Expositions Universelles.

Au sein des entreprises, c'est le début des services commerciaux utilisant l'intermédiaire d'agents de vente, afin d'aller démarcher leur clientèle.

Evolutions techniques

Beaucoup d'usines sont implantées le long du cours d'eau de la Durolle, pour utiliser l'énergie hydraulique, grâce à des roues à aubes qui font tourner des arbres de transmission garnis de poulies de toutes dimensions, communiquant entre elles par des courroies plates en cuir. Ce dispositif fait tourner toute une usine. Au milieu du 19^{ème} siècle, on dénombre 12 martinets et 70 rouets sur le cours de la Durolle.

Sur les dernières décennies du siècle, des machines à vapeur commencent à être utilisées par certaines fabriques installées en centre-ville ou loin de la rivière. Une des premières le fut en juillet 1859, dans l'usine Sabatier. Aujourd'hui encore, on peut lire sur les murs de certains bâtiments « usine à machine à vapeur ».



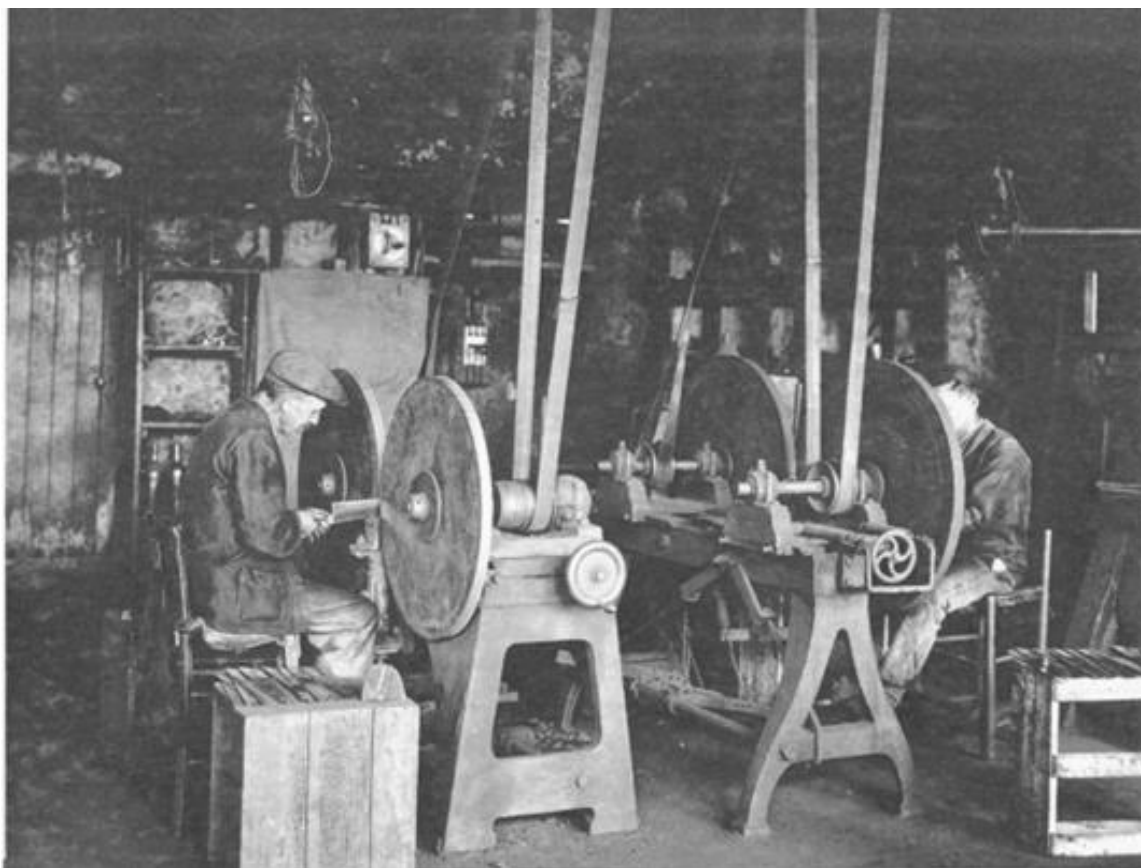
Découpoirs. La main d'œuvre féminine est très présente.

La mécanisation débute, grâce à de nouvelles machines-outils plus modernes, particulièrement dans le secteur de la forge, de l'estampage, du matriçage et du découpage : découpoirs en 1829, pilons à corde (appelés moutons) en 1840, presses à mouler la corne en 1833¹ ; les premiers marteaux-pilons pour la forge industrielle sont installés vers 1895. Ils sont le signe d'une évolution qui conduit la coutellerie de l'artisanat à l'industrie en intégrant des dispositifs que l'on retrouve à la même époque dans les sites industrielles voisins du Creusot ou de Saint-Etienne. Pour le polissage, des machines mécaniques et des petits outils vont faciliter les opérations.

Les matières premières utilisées, particulièrement les aciers, seront aussi de meilleure qualité. Une étape importante sera franchie avec l'arrivée des aciers laminés qui simplifient la production. C'est aussi l'époque des bois exotiques façonnés par les fabricants de manches.

Le réseau de production coutelière est constitué par un maillage de main d'œuvre indépendante installée dans de petits ateliers, souvent à domicile pour les monteuses et polisseuses de couteaux, ou dans des rouets sur les rives de la Durolle pour les émouleurs. Au milieu du 19^{ème} siècle, on dénombre 12 martinets et 70 rouets sur le cours de la Durolle. Ce petit monde fonctionne avec harmonie, en travaillant à façon pour les fabricants. Ils donnent une grande souplesse à l'activité et une capacité d'adaptation à une production fluctuante.

¹ Histoire de la fabrique de coutellerie de Thiers, 1861, coutelier anonyme



Les premières machines à polir.

La grande qualité professionnelle et la spécialisation extrême des ouvriers thiernois, plus leur attachement viscéral à la coutellerie sont sans doute les grandes forces de ce métier.

La coutellerie thiernoise est produite sur un bassin qui intègre une vingtaine de communes dont les principales après Thiers, sont St-Rémy-sur-Durolle, la Monnerie, Celles, Chabreloche, Arconsat, Viscontat, situées essentiellement dans la montagne thiernoise.

Camille Pagé, grand historien de la coutellerie, fait en 1902 un comparatif des grands centres industriels couteliers européens. Sheffield en Angleterre emploierait 16 300 personnes, Solingen en Allemagne 15 000, et Thiers et son bassin 18 000 ; on peut en déduire que Thiers est la plus importante ville coutelière du monde.

La profession qui comprend entre 600 à 700 entreprises de toutes tailles s'organise et crée une chambre syndicale en 1883 à laquelle adhèrent 400 entreprises.

L'arrivée du 20^{ème} siècle et la Belle Epoque, sont pour la coutellerie thiernoise l'ère de la modernité. L'arrivée de l'électricité à Thiers en 1906 grâce à l'ouverture de la centrale électrique de Sauviat permet d'utiliser une nouvelle énergie plus pratique et performante. Les fabriques seront moins dépendantes de leur rivière, la Durolle.

Vers une diversification de l'activité

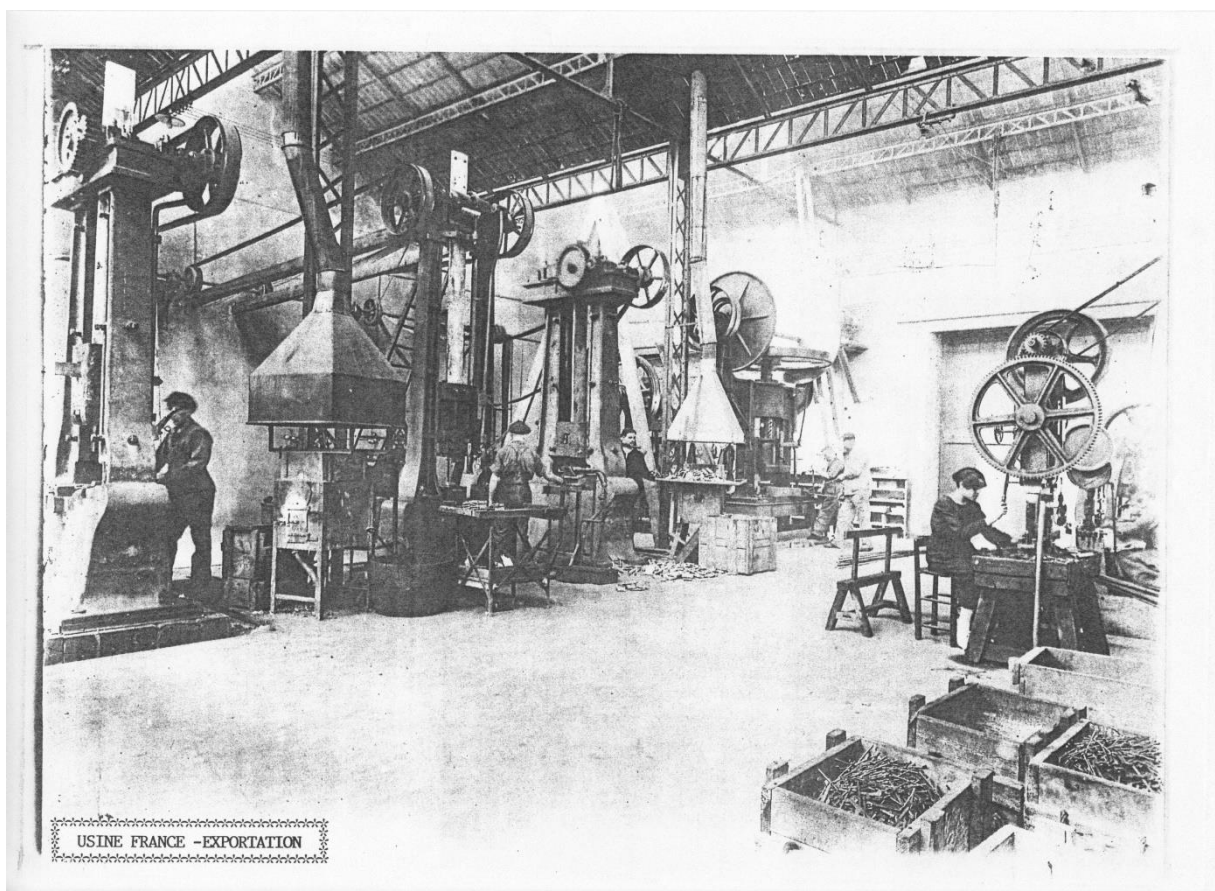
La définition d'un bassin coutelier est une zone géographique où cohabitent des manufacturiers, avec une infrastructure de partenaires à la disposition de la coutellerie qui facilite l'exercice du métier. Les marchands d'acier, de plastique et autres produits, ouvrirent des bureaux et souvent des dépôts. Des transporteurs de marchandises créèrent des succursales. Des négociants de

produits industriels, de petit matériel, de pièces d'usures pour les travaux couteliers s'installèrent en nombre, apportant souplesse et réactivité dans la maintenance et l'évolution des matériels de production utilisés. Des ateliers de construction de machines ou de maintenance, d'autres de reprise de petites pièces virent le jour. Le secteur tertiaire d'accompagnement de l'industrie se développa aussi avec l'implantation de bureaux conseils, de comptabilité.

La sous-traitance s'est amplifiée au cours des années et des entreprises très spécialisées et très efficaces se sont développées jusqu'à atteindre la taille d'unités de production qui peut les faire qualifier d'usines, en particulier dans les secteurs de la forge, du découpage, du traitement thermique, de l'émouture, du polissage, du conditionnement. Cette spécialisation de ces rangs a permis, grâce aux volumes traités, d'investir dans des machines plus performantes, de réduire les prix de revient, d'améliorer la compétitivité et la qualité de la coutellerie thiernoise.

Le tertiaire ou les services eux aussi ont augmenté surtout avec la création des lignes ferroviaires du « PLM » ouvertes à partir de 1872, facilitant les échanges commerciaux et remplaçant rapidement les relais de poste ou relais de Lyon, ainsi que les expéditions effectuées par voie fluviale.

Les entreprises liées à la coutellerie et servant à l'élaboration des articles complémentaires de la coutellerie et quincaillerie, vont s'implanter fortement, notamment les fabricants de boîtes de conditionnement, d'étuis et gaines, les fabricants de caisses en bois pour manutention des pièces coutelières, mais aussi un nombre croissant de constructeurs de machines-outils destinées à la production, marteaux pilons, presses à découper, machines à polir etc...

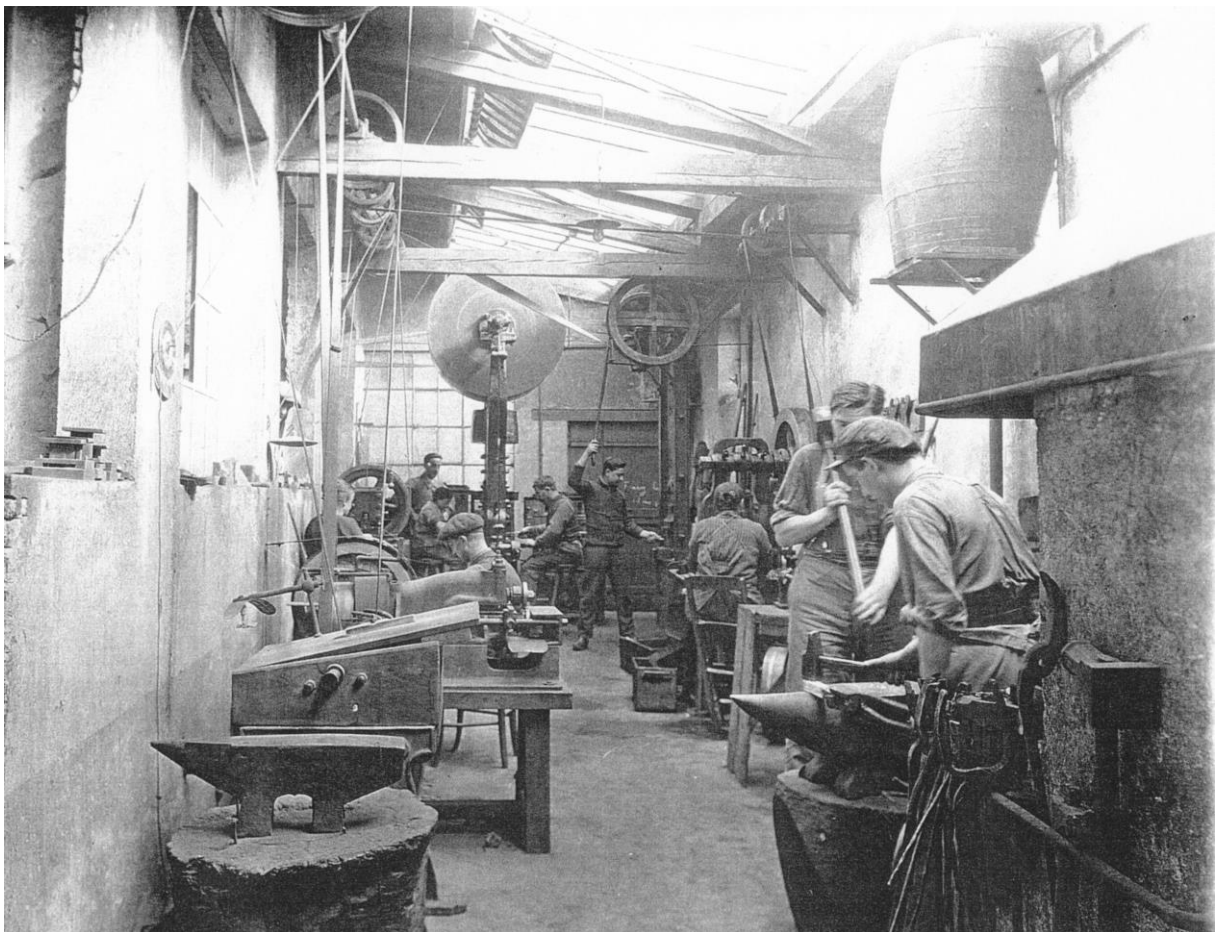


La fabrication va se spécialiser sur des segments commerciaux que l'on peut analyser en trois secteurs. Le premier et plus important, est celui du ménage ou de la table : couteaux de table, couteaux à découper, petits instruments de cuisine. Ce secteur représente environ 50% de la production. Le deuxième secteur est celui de la coutellerie professionnelle : couteaux de cuisinier et métiers de bouche, ainsi que tous les couteaux utilisés dans diverses professions. Ceux-ci représentent environ 30% de la production. Le troisième secteur est celui des couteaux fermants, des articles publicitaires, du cadeau, des produits dérivés qui constituent environ 20% de la production.

Sur la production nationale, Thiers occupe depuis toujours une place prépondérante avec entre 70% et 80% du marché, devant Nogent- en-Bassigny, Paris, Châtellerauld, Sourdeval, Langres.

Puis la première guerre mondiale et la crise économique qu'elle entraîne pour la communauté mondiale, vont mettre en sommeil l'activité. Certaines entreprises vont être mises au service de la défense nationale, et certains ouvriers de la coutellerie seront réquisitionnés et envoyés dans des arsenaux militaires notamment celui de Tulle pour fabriquer des baïonnettes. Heureusement l'activité repartira après l'armistice de 1918.

L'utilisation de l'acier inoxydable dès 1922, bouleverse la coutellerie thiernoise et ses produits. Ce nouvel acier, le fameux INOX qui ne prend pas l'oxydation est une révolution technique, plus particulièrement pour les articles s'adressant à la table et aux métiers de bouche. Un nouveau marché s'installe. De même, des matières synthétiques tirées du charbon ou du pétrole, bakélite, galalithe et plastiques de toutes sortes, sont utilisés dans la fabrication des manches.



Usine de coutellerie en 1920. La mécanisation est bien avancée.

En 1940 la deuxième guerre mondiale va une nouvelle fois désorganiser le système productif. La mobilisation de la quasi totalité de la jeunesse thiernoise de moins de trente ans, handicape énormément les entreprises thiernoises Elle entraine comme d'habitude avec elle une crise économique mondial. L'activité économique est à l'arrêt. Il va falloir attendre la Libération de pour prétendre à un redémarrage.

La croissance retrouvée et le boum économique qui en découle, vont durer environ trois décennies, que l'on va nommer les trente glorieuses. Pendant cette période faste pour l'industrie de nouvelles grandes manufactures émergèrent. On peut citer « Jean Couzon » fabricant de couverts et de plats en inox. Ce fut la plus grosse entreprise coutelière thiernoise de l'histoire.

Cette époque prospère va voir apparaître de nouvelles orientations du marché et bouleverser certaines entreprises. Profitant du boum de l'automobile et des produits métallurgiques, des établissements vont profiter de certaines machines-outils de leur parc, pour se convertir dans de nouvelles activités. Des forges de lames et de ciseaux, abandonneront petit à petit la coutellerie pour l'automobile, l'armement, l'accastillage, les pièces mécaniques. D'autres possesseurs de presses à injecter pour le plastique, s'établiront pour mouler des produits de toutes tailles dans des domaines variés, très éloignés de la coutellerie. Une société coutelière va se convertir dans la chaussure plastique, pour en devenir le leader européen, un autre sous-traitant fabricant de rivets et de vis pour ciseaux, devint le plus important décolleteur de France. La mutation industrielle de la coutellerie va tisser cette toile d'araignée d'industries connexes qui vont faire la richesse de la région. Merci la coutellerie. C'est sans doute la cause de l'attachement viscéral des Thiernois à la coutellerie, elle est sans nul doute l'ADN du thiernois.

Des années difficiles

Le premier choc pétrolier des années 1970 marqua un des grands reculs de la production thiernoise. Les prémices de la concurrence asiatique apparurent. D'abord Japonaise, puis Pakistanaise et surtout Chinoise cette concurrence féroce, sur les dernières décennies du 20^{ème} siècle et les premières années du 21^{ème} siècle, participa au déclin de la coutellerie occidentale dans son ensemble. Thiers n'y échappera pas mais ne disparaîtra pas, contrairement à certains de ses concurrents. Nos grosses entreprises coutelières furent touchées de plein fouet, certaines très présentes sur le grand marché très pléthorique de la coutellerie ménagère disparurent. La coutellerie devait se remettre en question et revoir son niveau de production et son marché.

A partir des années 1980 un modèle de couteau, « Le Laguiole », uniquement fabriqué à Thiers à cette époque, fut porté au-devant de la scène. La vente de ce modèle s'envolait, pour devenir de manière étonnante, le couteau à la mode. Les capacités de production du bassin, permirent de répondre à la demande croissante des consommateurs. Devant le succès considérable du couteau il fut fabriqué en de nombreuses déclinaisons : taille, nombre de pièces, modèles, et en particulier pour la table.

En 1988 une usine de Thiers délocalisée à Laguiole, avec le soutien des pouvoirs publics locaux, permit à cette commune de démarrer la fabrication du couteau. De nombreux commerces de coutellerie, ainsi qu'une dizaine de fabriques artisanales s'installèrent dans le bourg en le redynamisant.

Mais comme toutes les modes, celle-ci s'essouffla, l'engouement pour le couteau Laguiole faiblit à partir des années 2010 et ça vente devint plus modeste.

Le cas du couteau laguiole mérite d'ailleurs qu'on s'y arrête quelques instants. Il constitue un exemple des forces et faiblesses de la coutellerie thiernoise. A partir du 19^{ème} siècle, alors que la

coutellerie disparaissait peu à peu des anciens lieux de fabrication de couteaux, les couteliers thiernois ont fabriqué des couteaux à la marque de couteliers-revendeurs qui se contentaient donc de vendre des produits frappés de leur marque mais fabriqués à Thiers. Cette pratique assurait aux thiernois un volume de travail important mais anonymisait leur intervention aux yeux des consommateurs. Ce fut ainsi le cas des couteaux vendus à Laguiole à partir de la fin du 19^{ème} siècle. C'est un thiernois qui porta sur les fonts baptismaux le couteau dont la zone de chalandise s'étendait sur le nord-Aveyron. En effet, Annet Roddier-Fauchery, le premier, officialisa le nom de Laguiole porté par un couteau. Le 27 août 1868, il dépose la marque Laguiole auprès du Tribunal de Commerce de Thiers. Ce dépôt nous rappelle les relations étroites qui, dès cette époque, unissaient Thiers et Laguiole. La coutellerie Aveyronnaise eut recours dès la fin du 19^{ème} siècle aux capacités industrielles de Thiers. Par antonomase², ces couteaux furent désignés par le terme de « laguioles » pour les distinguer des autres fabrications thiernoises qui portaient elles aussi des noms de lieux.

Alors, « Laguiole », un modèle, un nom générique, une marque, une Indication géographique ?

Un peu de tout cela, mais rien de très précis car c'est le fruit d'une longue histoire qui a conduit jusqu'à la situation actuelle. Si, anciennement, on ne trouve pas de modèle déposé de Laguiole, on s'accorde généralement sur une forme prototypique de couteau qui le fait reconnaître par un consommateur moyennement informé. Le terme laguiole devient alors un nom générique³ désignant un type de couteaux sans origine précise, au même titre qu'un aurillac, un london ou un alsacien.

A partir du début du 20^{ème} siècle, les couteliers thiernois vont mettre fin à l'anonymat qui entourait leur participation à la fabrication du laguiole, tout en continuant à alimenter le marché local en produits finis à la marque des revendeurs.

En 1901, Besset-Jarrige dépose la tête de cheval suivie de LAGUIOLE BESSET Jeune. Ce dépôt atteste le caractère générique du mot Laguiole pour désigner un couteau d'une forme déjà répandue et fabriqué par un nombre suffisamment important de couteliers pour que Besset-Jarrige juge opportun de distinguer sa fabrication de celle de ses confrères en ajoutant son nom. En 1903, un autre coutelier thiernois, Poyet-Sivet dépose comme marque le dessin d'un couteau de type laguiole entouré de la légende VERITABLE LAGUIOLE ...

Alors que la production de couteaux à Laguiole n'a jamais employé plus d'une vingtaine de personnes, de nombreuses entreprises thiernoises se sont consacrées, à partir de la seconde moitié du 19^{ème} siècle à la fabrication de ce modèle, vendu sous la marque de revendeurs locaux. Les carnets de commande des entreprises thiernoises de l'époque témoignent des grosses quantités de couteaux finis livrés en Aveyron, ainsi que de très petites quantités de lames ou ressorts nécessaires à la réparation de couteaux. La première guerre mondiale porte un coup fatal à la fabrication artisanale de couteaux à Laguiole. A l'issue du conflit, on ne compte plus aucun ouvrier coutelier dans le village. Le laguiole de Thiers va assurer pendant tout le 20^{ème} siècle la survie d'un modèle et d'un nom qui auraient disparu sans les couteliers thiernois.

Cette situation va s'amplifier et durer pendant tout le 20^{ème} siècle, après la disparition de toute production significative en Aveyron après la première guerre mondiale, chacun cherchant à se

² Figure de style qui consiste à transformer un nom propre de marque en nom commun et usuel (un frigidaire, un scotch, un kleenex, un sopalin ...)

³ Comme l'a souligné un arrêt de la Cour d'Appel de Paris du 3 novembre 1999 : « Le nom Laguiole appliqué à un certain type de couteaux ne sert plus à désigner un lieu mais davantage un produit apprécié du public qu'il a communément adopté ».

démarquer de ses concurrents par une affirmation identitaire. Cette préoccupation devient de plus en plus prégnante au fur et à mesure que se développe une concurrence étrangère qui ne dit pas son nom et jette le discrédit sur la fabrique thiernoise par une piètre qualité, mais des prix extrêmement bas.

A travers la loi sur la consommation de 2014, dite loi Hamon, les pouvoirs publics, dans un but de clarification et de protection des consommateurs, étendent la notion d'Indication Géographique Protégée aux produits manufacturés. Cette extension est motivée par l'absence de protection du nom de ces produits, ce qui contribue à l'essor de fabrications ressemblantes provenant de l'étranger et crée une concurrence déloyale pour les entreprises concernées.

La loi définit la notion d'Indication Géographique appliquée aux produits manufacturés de la manière suivante : *« Constitue une indication géographique la dénomination d'une zone géographique ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit, autre qu'agricole, forestier, alimentaire ou de la mer, qui en est originaire et qui possède une qualité déterminée, une réputation ou d'autres caractéristiques qui peuvent être attribuées essentiellement à cette origine géographique. »*

Essentiellement ! Et c'est là que les difficultés commencent à se poser lorsqu'il va falloir délimiter le territoire qui présente « essentiellement » les caractéristiques de l'indication géographique. Le terme « essentiellement » porte avec lui l'idée d'exclusivité et devrait assurer au consommateur que le produit est spécifique de la zone de production et ne devrait pas pouvoir être trouvé ailleurs avec les mêmes caractéristiques. Si ceci peut se concevoir pour des produits alimentaires pour lesquels le terroir, le climat ont une influence sur le produit fini, le lien avec le territoire, pour des produits industriels est moins évident, sauf peut-être en ce qui concerne les critères d'ancienneté, de réputation, ou les habitudes de consommation. Mais exclusivité ne signifie pas exclusion et la crainte est que le cahier des charges débouche sur l'exclusion de la zone de production d'acteurs traditionnels et reconnus, créant ainsi, au profit exclusif d'un petit groupe, une captation d'un héritage industriel que tous ont pourtant contribué à enrichir.

Une situation chaotique et conflictuelle.

Les conflits autour du Laguiole sont nombreux, que ce soit concernant la revendication d'une supposée « création » ou l'utilisation du nom. Certains ressemblent à des querelles de clocher, mais d'autres se terminent devant les tribunaux. Il en va ainsi de la procédure engagée contre un coutelier thiernois devant la Cour d'Appel de Riom, en 1998, par une association de consommateurs et un coutelier. L'arrêt du 1er juillet 1998 de cette juridiction précise : *« Il ressort de l'ensemble des pièces communiquées par la défense que l'appellation Laguiole, dont il est constant qu'elle n'est pas une marque et dont il ne peut être considéré qu'elle est tombée dans le domaine public à défaut de procédé particulier de fabrication, est devenue néanmoins au fil du temps un terme générique »*. Et un peu plus loin : *« en conséquence il ne peut être considéré que la dénomination Laguiole constitue une indication de provenance. »*

La consultation de la base de données des marques de l'Institut National de la Propriété Industrielle fait apparaître environ 175 marques déposées contenant le vocable Laguiole, du LAGUIOLE DE LAGUIOLE à l'exotique LAGUIOLE TAHITI, en passant par toute une série de qualificatifs destinés à différencier, de manière positive si possible aux yeux du consommateur, le laguiole ... du laguiole.

Une Indication Géographique fondée sur quels critères ?

La demande d'homologation d'une Indication Géographique est déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) par les artisans ou entreprises concernés regroupés au sein d'une structure unique porteuse du projet, appelée organisme de défense et de gestion. Cette demande s'appuie sur l'établissement d'un cahier des charges mettant en évidence « *les critères spécifiques et objectifs qui permettent de démontrer en quoi le produit est spécifique et peut bénéficier de l'indication géographique sans risque de confusion pour le consommateur* ».

Pour le Laguiole actuel, le lien existant entre les caractéristiques du produit et son origine géographique repose essentiellement sur une réputation subjective. Le principal critère objectif qui fonde la spécificité du produit aux yeux du consommateur semble bien être un critère de forme. Pour faire simple, un Laguiole doit ressembler ... à un Laguiole.

Un cahier des charges définissant des critères qualitatifs permet tout de même de à l'acheteur un niveau de qualité déterminé.

Depuis septembre 2022, le couteau Laguiole bénéficie d'une Indication Géographique Protégée, qui s'applique aux couteaux Laguiole fabriqués en Auvergne et dans l'Aubrac.

Parmi les failles que peut présenter la coutellerie thiernoise jusqu'à la fin du 20^{ème} siècle, l'individualisme forcené de ses composantes est la plus flagrante. L'accumulation dans un même lieu géographique, d'un grand nombre de fabricants, l'utilisation de la même sous-traitance, des mêmes fournisseurs et surtout de la même main d'œuvre, à certainement occasionné une concurrence naturelle exacerbée tellement nécessaire pour pouvoir faire évoluer la coutellerie thiernoise. On peut aussi constater que toutes les démarches collectives qui avaient pu être engagées, n'avaient pas rencontré beaucoup de succès jusque-là. Il fallait donc trouver des actions beaucoup plus rassembleuses.