

Des initiatives pour le développement de la coutellerie.

La question de la formation est cruciale. Les différents règlements prenaient en compte cette dimension en fixant des modalités d'apprentissage et d'accès à la maîtrise.

En 1668, un complément au règlement de 1614 décrit un dispositif spécifique de formation destiné aux pauvres de l'Hôpital Général. Des artisans viendront les former et, au bout de six ans, le plus méritant d'entre eux, chaque année, sera reçu maître. Pour les autres, ils accèderont au statut de compagnon si leur formation est jugée satisfaisante et ce, sans avoir à présenter de chef d'œuvre ni s'acquitter des droits d'entrée dans le métier.



Ensemble de 2 couteaux offerts au Président Lebrun lors de l'inauguration de l'Ecole de Coutellerie Réalisé par plusieurs couteliers dont Nicolas Crocombette (1863-1955)

Une des premières institutions de formation au métier fut la création, en 1933, de l'Ecole Nationale de Coutellerie. Inaugurée par le Président de la République Albert Lebrun, le 23 juillet 1934, c'est la première école nationale professionnelle d'Auvergne. Cet établissement avait pour vocation de préserver l'avenir et de conserver sur le territoire le savoir-faire indispensable au maintien de l'activité. Le but était également de hausser le niveau de compétence des ouvriers de la coutellerie qui devaient dorénavant mettre en œuvre des techniques de production plus exigeantes.

L'Ecole de Coutellerie a cédé la place au Lycée général et technologique Jean Zay.

Une nouvelle structure de formation professionnelle a été ouverte avec l'aide de l'Union des Industries et Métiers de la Métallurgie en 1988. Depuis 2020, le « Centre National de Coutellerie » accueille dans de nouveaux locaux flambant neufs, une cinquantaine d'apprentis pour toutes les entreprises coutelières de France.

En 1980, afin de mettre en valeur la coutellerie thiernoise et faire reconnaître sa place prépondérante dans le monde coutelier, fut créé, grâce à la Jeune Chambre économique et la Chambre de commerce de Thiers, le salon COUTELLIA qui est aujourd'hui le plus grand salon au monde consacré uniquement à la coutellerie.



L'école Nationale de Coutellerie peu après sa construction

La fin du 20^{ème} siècle sera l'occasion d'une initiative ayant pour objet de fédérer les entreprises de coutellerie thiernoise autour d'un projet commun propre à donner une nouvelle dynamique à l'industrie multiséculaire de la coutellerie. En renouant avec les aspects positifs d'un passé riche d'histoire et d'enseignement, l'association dénommée « Confrérie du couteau *Le Thiers*® » voit le jour en 1993. L'objectif principal est de redonner une visibilité et ses lettres de noblesse à la coutellerie thiernoise dont nous avons vu qu'elle avait, dans un passé récent, quelque peu négligé la promotion de sa propre image auprès du public. Le public se fait une représentation de la coutellerie qui repose, pour l'essentiel, sur le couteau fermant. La création d'un couteau emblématique servant de vecteur d'image de ce renouveau intervient en 1994. *Le Thiers*® sera cet outil de promotion capable de fédérer les entreprises. Un modèle et une marque sont déposés auprès de l'institut National de la Propriété Industrielle. Un règlement encadre le fonctionnement de l'association et repose sur trois piliers essentiels : ancrage territorial, qualité de fabrication, morale professionnelle.

- La territorialité : la fabrication doit être réalisée entièrement dans une zone géographique délimitée comprenant Thiers et les communes environnantes dans lesquelles existent depuis plusieurs siècles une activité coutelière.
- La qualité : afin de recevoir l'autorisation de décliner le modèle de couteau déposé et propriété de l'association, le coutelier présente son prototype devant une commission, le Conseil de Jurande. Celui-ci vérifie le respect des critères de forme et de qualité définis dans le cahier des charges. Mais le contrôle ne s'arrête pas là puisqu'une surveillance a posteriori est effectué sur les produits agréés mis sur le marché
- La morale professionnelle : le coutelier devra montrer de la loyauté et du respect pour ses confrères lors de la fabrication et de la commercialisation du couteau. La lame devra porter uniquement l'inscription *Le Thiers*® suivi du nom du fabricant, dans un souci de transparence et de traçabilité.

Ce règlement constitue une garantie d'origine et de qualité pour l'acheteur. Bien longtemps après les règlements du corps de métiers des couteliers et avant les Indications Géographiques Protégées appliquées aux produits manufacturés, « *Le Thiers®* » et la Jurande ont jeté des ponts entre le passé et le présent. La « Confrérie du couteau *Le Thiers®* » regroupe plus de cinquante entreprises du bassin coutelier et des couteliers d'art. Près de sept-cents déclinaisons du couteau ont été validées par le Conseil de Jurande. Une belle vitalité et un mode de fonctionnement qui suscitent l'étonnement des couteliers étrangers.

En dehors des chambres consulaires habituelles « commerce et métiers », ainsi que la chambre syndicale de la métallurgie, il est créé avec l'aide d'autres couteliers français, Opinel entre autres, la Fédération Française de la Coutellerie, dont le siège est à Thiers.

La dernière initiative en date est la création de l'Association des Capitales Mondiales et Historiques de la Coutellerie à laquelle ont adhéré 27 villes capitales coutelières.

Après 800 ans d'existence et malgré les bouleversements occasionnés par la mondialisation, la coutellerie de Thiers est toujours vivante. En ce début de troisième décennie du vingt-et-unième siècle, le bassin de Thiers recense plus d'une centaine d'entreprises, fabricants et sous-traitants en coutellerie, et emploie plus de deux milles salariés.