



Fédération Française de la Coutellerie

11, rue de la Coutellerie
63300 THIERS - FRANCE
Tél./Fax. 04 73 53 91 78
mobile : 06 32 26 93 04

www.coutellerie-thiers.com
Courriel :
Fed.fr.Coutellerie@wanadoo.fr



Monsieur ALAZARD Vincent
Maire de Laguiole
5, place de la Mairie
12210 LAGUIOLE

Thiers, le 28 août 2007

Monsieur le Maire,

Nous sommes informés de votre projet de création d'une organisation interprofessionnelle regroupant des produits comportant le mot LAGUIOLE.

En tant que FEDERATION FRANCAISE DE LA COUTELLERIE, nous aurions aimé être convoqués à la discussion car le nom LAGUIOLE est en effet, entre autres, attribué à des produits **couteliers**.

Le but de votre démarche est tout à fait louable et rejoint le nôtre qui est de défendre et informer le consommateur, qui est notre client, et qui ne doit pas être « trompé ». Sur l'annexe ci-jointe nous rappelons la « vie » du couteau Laguiole dans les 30 dernières années du 20^{ème} siècle.

Au début des années 90, la déplorable « guerre » entre LAGUIOLE et THIERS a abouti à un jugement en cours d'appel (de Riom) qui n'a que contribué à « délégaliser » le nom Laguiole.

En effet celui-ci été décrété (!) comme nom générique du couteau de forme Laguiole. Quel dommage ! Cela permet à tout le monde de marquer un produit coutelier LAGUIOLE.

Dans un premier temps, une action ne serait elle pas envisageable pour faire annuler ce jugement qui a été prononcé d'une manière irresponsable et certainement dans le but facile de clore un dossier de litiges entre THIERS et LAGUIOLE ?

Ceci serait un premier acte qui permettrait aux services douaniers d'interdire l'importation de produits couteliers **comportant le nom Laguiole seul**.

Afin d'essayer de « clore » le feuilleton d'attaques entre THIERS et LAGUIOLE il serait bon de clarifier la situation.

Le couteau type Laguiole a bien été créé par P.J.CALMELS en 1829. Après quelques décades, la famille CALMELS a confié la fabrication de ses couteaux à des fabricants de Thiers à qui elle demandait d'identifier les produits par sa propre marque « CALMELS à Laguiole », ce qui était légal et de son plein droit.

Lorsque le renouveau du Laguiole a débuté en 1972/1975, seuls des couteliers de THIERS produisaient ces articles qu'ils distribuaient dans toute la France, soit sous leurs propres marques (comportant le nom Laguiole plus un adjectif) soit sous la marque des deux distributeurs de l'époque à LAGUIOLE (CALMELS et GLANDIERES). Ce n'est que dans les années 80 que Mr CROMIERES, maire de Laguiole, mit en route le projet de fabrication de couteaux à LAGUIOLE.

Ces faits prouvent l'antériorité incontestable de l'exploitation de la marque LAGUIOLE (+ 1 additif) par les couteliers Thiernois. Il est d'ailleurs bien simple de vérifier auprès de l'INPI quelles étaient les marques Laguiole déposées en classe 8 avant 1970.

Ces marques ont permis et contribué à relancer le nom LAGUIOLE pour en arriver à son apogée dans les années 90.

En résumé nous pensons que la démarche suivante devrait être entreprise :

- 1) Rencontre de quelques membres fabricants de votre Association avec ceux de la F.F.C. (4+4=8 maxi). Dans un premier temps, seuls des gens de la profession seraient concernés.
- 2) Etude de modification des statuts de votre Association pour introduire les Fabricants du Bassin de Thiers.
- 3) Entreprendre une action pour faire annuler le jugement décrétant le nom Laguiole comme nom générique.
- 4) Elaboration d'une charte de qualité concernant les produits Laguiole de la classe 8.
- 5) Participation de l'Association à la demande en cours de la F.F.C. auprès des autorités compétentes de Bruxelles pour le marquage d'origine des produits couteliers entrant en Europe.

En effet, il ne faut pas oublier que le consommateur ne connaît rien à la Coutellerie (à 70% - enquête IPSOS 2002) et qu'il fait un amalgame pas toujours heureux entre les marques, les modèles et les bassins de production.

L'action, en cours de réalisation, portée par la F.F.C, est de remédier à cette méconnaissance et d'inciter le consommateur à acheter des produits couteliers de qualité.

A notre avis, l'appellation commune « LAGUIOLE » pour des couteaux, des fromages et des bovins n'est pas favorable à la clarification dans la signification du mot Laguiole.

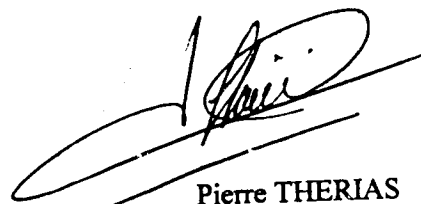
Il ne faut pas oublier que la majorité des couteaux type Laguiole sont vendus dans toute la France et non pas seulement à LAGUIOLE pendant les mois d'été.

Le modèle Laguiole fait partie des couteaux régionaux, qui pour la majorité sont fabriqués dans le Bassin de Thiers.

Nous espérons que ces quelques lignes rédigées dans le souci unique de défendre la profession coutelière dans notre pays, retiendront votre attention.

Dans l'attente de vos commentaires,

Nous vous adressons, Monsieur le Maire, nos meilleures salutations coutelières.



Pierre THERIAS
Président de la F.F.C.



Avec l'appui des organismes officiels, des médias et autres, la Sté LAGUIOLE prit un essor très rapide, ce qui eut pour conséquence d'interpeller les Thiernois **NON FABRICANTS DE LAGUIOLES**. Ceux-ci se mirent alors à produire des couteaux Laguioles qui pour certains, restaient dans la tradition de la qualité mais, pour beaucoup d'autres malheureusement, celle-ci n'était pas respectée d'où le conflit entre THIERS et LAGUIOLE.

Il est à noter que la plupart des couteaux qui portent les marques : authentique, véritable, etc..., celles-ci sont en général synonymes de copie des 5 outillages d'origine qui étaient exploités à THIERS.

A ce jour, il est donc fabriqué à LAGUIOLE des couteaux de qualité par la société LAGUIOLE, mais THIERS continue d'être leader de la fabrication puisqu'il s'y produit environ 65 % de Laguioles.

Sur le problème de l'authenticité et le label d'origine garantie, aucun texte officiel n'a confirmé ces dires. Le seul critère qui permet à un couteau de porter le nom Laguiole est, à notre avis, **la qualité** car un **Laguiole est vraiment et doit être le must du couteau fermant**, ce qui n'est pas toujours le cas malheureusement.

Rappel : THIERS, capitale française de la coutellerie, réalise 70 % de la production nationale de coutellerie. En 2006, 1600 personnes travaillent pour ce métier