

En savoir plus sur la demande d'indication géographique « couteau Laguiole » (source : [cahier des charges de l'association CLAA - Couteau Laguiole Aubrac Auvergne](#))

Un peu d'histoire :

Le couteau Laguiole est l'héritier d'un savoir-faire implanté depuis plus de 150 ans dans le Massif central. C'est un produit emblématique de l'artisanat français reconnu dans le monde entier.

Une tradition orale fait remonter son apparition à 1829 et les premiers documents historiques qui attestent de sa présence en région de Laguiole et de Thiers apparaissent en 1868. A cette époque, sa zone de chalandise était liée à l'activité paysanne et commerciale de la région laguiole, célèbre pour son bétail et ses spécialités fromagères. Pour livrer la clientèle, les couteliers de Laguiole – village réputé pour ses foires qui concentraient l'activité et le commerce du plateau de l'Aubrac - s'appuyaient sur Thiers, située à 200km plus au nord. Le bassin thiernois, qui bénéficiait d'une main d'œuvre importante et qui maîtrisait toutes les étapes de la fabrication d'une très large gamme de coutellerie, assurait ainsi la production et la sous-traitance de couteaux Laguiole finis et de pièces détachées.

Très rapidement, le « Laguiole » devient un compagnon de la vie quotidienne des éleveurs. Les couteliers de Laguiole et de Thiers vont le diffuser au-delà des frontières de l'Aubrac et de l'Auvergne, notamment auprès des « Auvergnats de Paris ». Avec son manche et sa lame incurvés, il s'adapte aux diverses utilisations : ajout d'un poinçon pour les éleveurs, d'un tire-bouchon pour les bistrotts et cafés... Pour les locaux, c'est aussi un véritable objet identitaire et culturel que l'on aime posséder et offrir.

La première guerre mondiale marque quasiment l'arrêt de la production à Laguiole, faute de main d'œuvre. Les commerçants continuent toutefois de se fournir auprès de leurs partenaires thiernois. Le retour de la fabrication de couteaux à Laguiole se fait dans les années 80, sous l'impulsion d'élus et de passionnés qui relancent la production sur place, grâce au transfert depuis Thiers d'une usine, de ses outillages et du savoir-faire associé. Aujourd'hui, l'histoire coutelière de ces deux territoires, unis par le célèbre couteau, se perpétue autour d'un savoir-faire régional commun et unique.

Le produit :

Le couteau Laguiole est apprécié pour sa forme élégante, le tranchant de sa lame et son « abeille ». Le terme technique de cette décoration est la « mouche » qui peut prendre différentes formes : un insecte, un animal ou encore une fleur.

Ce célèbre couteau n'a cessé d'évoluer au fil des années et des tendances, passant d'un objet né paysan à un incontournable des arts de la table.

La demande d'indication géographique « couteau Laguiole » :

La demande d'indication géographique « couteau Laguiole » concerne trois familles de couteaux : les couteaux fermants (ou pliants), les couteaux sommelières et les couteaux de table.

La présence d'une « abeille » et les formes dites « Yatagan » (soit la forme galbée du couteau) sont des caractéristiques obligatoires, sauf pour le couteau fermant, reconnu avec une forme droite.

Toutes les étapes de fabrication du couteau doivent être réalisées dans les communes des zones Aubrac et Auvergne définies dans le cahier des charges* :

- Fabrication des pièces constitutives : lame, ressort, mouche, platine, mitre, manche, tire-bouchon, poinçon, levier
- Montage du couteau
- Façonnage du manche
- Finitions et décoration du couteau

L'association *CLAA - Couteau Laguiole Aubrac Auvergne* - est l'organisme qui porte la demande d'indication géographique.

Elle regroupe 38 entreprises candidates :

- El Yvan Boitel - 24 rue Saint Jean 63190 Lezoux
- El David Ponson Coutelier d'art - 1 rue du Bourg 63300 Thiers
- El Joyeux Pierre-Yves (atelier la clé des champs) – Turgon 63300 Escoutoux
- El Laforet Couteliers - La croix Saint Martin 63250 Arconsat
- El Patricia Couperier (coutellerie Couperier Coursolle) - 32 rue Jean Jaurès 63550 Saint Remy sur Durolle
- El Franck Pitelet Faure - 2 rue Conchette 63300 Thiers
- El Mickael Coignet - 10 rue du Valat 12210 Laguiole
- El Sebastien Pereira (coutellerie le thiernois) - 30 bis rue des Horts 63300 Thiers
- El Robert Beillonnet – Chez Bonhomme 63290 Puy-Guillaume
- El Raymond Rosa - Domaine de Girodons 03120 Le Breuil
- El Bruno Dubesset – L'os de Pie 63250 Celles-sur-Durolle
- El Laurent Dubesset – L'os de pie 63250 Celles-sur-Durolle
- SA Andre Verdier - 3 route de Martignat 63250 Celles-sur-Durolle
- SA Ateliers de fabrication de pièces industrielles- ZA de Racine 63650 La Monnerie-le-Montel
- SA Rossignol et cie - route d'Arconsat 63250 Chabreloche
- SARL Blettery - Beche 63250 Arconsat
- SARL Chevalerias Alain – Le Mas 63550 Palladuc
- SARL Claude Dozorme – ZA de Racine 63650 La Monnerie-le-Montel
- SARL ETS Verdier et Fils - Chazeau-Fontjuine 63250 Celles-sur-Durolle
- SARL Jean-Paul Couvert et associés - 31 avenue Joseph Claussat 63300 Thiers
- SAS Goyon Chazeau - Chailas 63650 La Monnerie-le-Montel
- SARL Massotier Thierry - 49 avenue des Etats-Unis 63300 Thiers
- SARL Muzard Eric - 19, route de Ste Marguerite 63300 Thiers
- SARL Sauzedde Biguet (coutellerie au sabot) – ZA de Racine 63650 La Monnerie-le-Montel • SAS Actiforge - Le Mas 63550 Palladuc
- SAS Arno – 2 Zone industrielle Forges 63920 Peschadoires
- SAS Chazeau Honoré - 47 Chailas 63650 La Monnerie-le-Montel
- SAS coutellerie Teymen Freres - 16 rue du 11 novembre 63650 La Monnerie-le-Montel
- SAS Fafournoux - Le pont de celles 63250 Celles-sur-Durolle
- SAS Fontenille-Pataud – 73 avenue Joseph Claussat 63300 Thiers
- SAS Jean Dubost – Le Bourg 63250 Viscomtat
- SAS Locau - ZI La Fontaine 63550 Palladuc
- SAS Morel traitement thermique mtt – ZA de Racine 63550 Palladuc
- SARL Roddier Roddier - ZI Le plot 63550 - Saint-Rémy-sur-Durolle
- SASU Himonnet Alexandre – 3 route du Château d'eau - Les Piottes 63290 Puy-Guillaume
- SCDF Calmels filles - 3 allée de l'amicale 12210 Laguiole
- SAS Thiers-Issard Sneti- ZI du Felet 63300 Thiers
- S.N Le Fidele - ZI Les Hauts 63190 Lezoux

*voir la liste des communes concernées en p.9 à 14 du cahier des charges

Pour consulter la totalité du cahier des charges de la demande d'IG de l'association et/ou pour formuler une remarque : <https://base-indications-geographiques.inpi.fr/fr/enquetes-publiques-en-cours>

En savoir plus sur les indications géographiques (IG) :

Une indication géographique distingue un produit originaire d'une zone géographique déterminée et qui possède des qualités, une notoriété ou des caractéristiques liées à ce lieu d'origine. Elle protège le nom dudit produit des contrefaçons et autres copies.

Ses caractéristiques sont spécifiées dans un cahier des charges, rédigé par l'organisme qui porte la demande d'indication géographique. La procédure d'homologation est instruite par l'INPI.

Le cahier des charges doit décrire en quoi un produit est spécifique à un territoire. Il doit répondre aux douze points prévus par la loi (délimitation géographique, description du processus, représentativité de l'organisme de défense etc.). Les entreprises et artisans concernés par la demande doivent donc se mettre d'accord sur ce qu'ils souhaitent protéger.

Une enquête publique, portant sur le contenu du cahier des charges, est ouverte par l'INPI à la suite de la demande d'homologation d'une indication géographique. Cette enquête dure deux mois et chacun (particulier, entreprise, collectivité....) peut y participer. A l'issue de cette période, l'INPI rédige une synthèse de l'enquête publique, qui est soumise à l'organisme qui porte la demande d'indication géographique. Le cahier des charges peut être amené à être modifié en conséquence. La décision d'homologation ou de rejet de la demande est ensuite rendue par l'INPI.

Seuls une association ou un syndicat professionnel, regroupant de manière représentative les opérateurs concernés (artisans ou entreprises), peuvent déposer une demande d'homologation. C'est ce collectif qui se voit déléguer la défense et la gestion de l'indication géographique.

Chaque opérateur souhaitant pouvoir en bénéficier doit être audité par un organisme externe, accrédité officiellement. Il est ensuite régulièrement contrôlé, pour vérifier qu'il respecte toujours le cahier des charges. (Les modalités de ces audits, fréquence et critères notamment, sont décrites dans le cahier des charges.)

Seule la présence du logo officiel « indication géographique » garantit l'authenticité d'un produit.

Le dépôt d'une indication géographique coûte 350 € et se fait sur le site www.inpi.fr rubrique « démarches en ligne ».

Les délégations régionales de l'INPI se tiennent à la disposition des entrepreneurs pour les renseigner.

Douze indications géographiques ont été homologuées par l'INPI depuis l'entrée en vigueur du dispositif (juin 2015, par la loi dite « consommation ») : le siège de Liffol (décembre 2016), le granit de Bretagne (janvier 2017), la porcelaine de Limoges (décembre 2017), la pierre de Bourgogne (juin 2018), le grenat de Perpignan (novembre 2018), le tapis d'Aubusson et la tapisserie d'Aubusson (décembre 2018), la charentaise de Charente-Périgord (mars 2019) et les pierres marbrières de Rhône-Alpes (novembre 2019), la pierre d'Arudy, le linge basque et l'absolue Pays de Grasse (novembre 2020).

En savoir plus : <https://www.inpi.fr/fr/comprendre-la-propriete-intellectuelle/les-indications-geographiques>

