

*Jean Dubost*<sup>®</sup>  
Coutelier Professionnel 1920 - France



## ***JEAN DUBOST, 105 ans d'histoire et de passion française***



Depuis 1920, Jean Dubost est porteur d'un savoir-faire coutelier d'excellence.

Aujourd'hui, Alexandre Dubost, représentant la quatrième génération, perpétue et modernise cette tradition familiale avec engagement, audace et passion.

Située en Auvergne-Rhône-Alpes près de Thiers, capitale française de la coutellerie, dans le village de Viscomtat, l'entreprise produit des couverts de table, des couteaux et ustensiles de cuisine réputés pour leur qualité, leur finesse et leur précision.



# Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

## Un Savoir-Faire transmis depuis 4 générations

Jean Dubost allie **tradition et innovation** pour fabriquer des pièces d'exception. Nos couteaux de cuisine et couverts de table, sont confectionnés à partir de matériaux nobles comme l'acier inoxydable, le bois, la corne, l'acrylique...  
Assembler, façonner, polir, aiguïser...le processus de fabrication, mêlant gestes ancestraux et technologies modernes, garantit une qualité inégalée, une finesse du détail et une précision du tranchant qui constituent **un savoir-faire d'excellence transmis depuis 4 générations.**



Nos collections de couteaux Jean Dubost Laguiole® épaisseur 1.2 et 2.5 mm TOUT INOX et ABS couleurs sont certifiés "**ORIGINE FRANCE GARANTIE**" attestant de l'origine du lieu de fabrication française des produits.



Ils embellissent les tables à travers le monde et en France jusqu'à la **boutique officielle de l'Élysée.**



## Notre raison d'être

Nous avons défini la raison d'être de Jean Dubost en trois points :

- Fabriquer des couverts de table, des couteaux et ustensiles de cuisine en développant l'emploi sur notre territoire par une fabrication locale et raisonnée où l'humain est au cœur de notre action.
- Pérenniser, développer et transmettre aux générations futures notre savoir-faire centenaire pour proposer des produits durables, accessibles et techniques qui facilitent les préparations culinaires et embellissent les tables au quotidien en France et à travers le monde.
- Fabriquer et innover dans le respect de l'environnement et de ses ressources pour un monde responsable et durable favorisant l'économie circulaire.



# Jean Dubost®

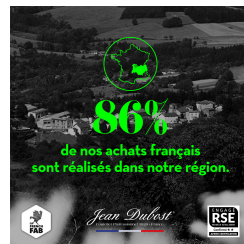
Coutelier Professionnel 1920 - France

## Engagement et Responsabilité

L'entreprise porte fièrement son mantra « **Tranchons pour un monde meilleur** ». **Labellisée « Engagé RSE niveau confirmé 2\*\* » par l'AFNOR**, et **Ecovadis Gold**, Jean Dubost s'engage activement dans la préservation de l'environnement et la promotion de l'économie circulaire.

Nos **collections éco-conçues** utilisent des matériaux renouvelables comme la bio matière végétale depuis 2008 (collections Natura, Line et éco-vintage), le bois certifié PEFC pour la gestion durable des forêts (depuis 2009) ou encore le plastique recyclé (de nos propres rebus de plasturgie sur un modèle d'économie circulaire intégré en interne : collection Vintage, mais aussi depuis la collecte et le recyclage de déchets plastiques sur le territoire français : collection Sense).

Jean Dubost s'emploie à **améliorer sans cesse ses process de fabrication et réduit son impact environnemental** en pratiquant le tri, en limitant ses émissions de carbone, en réduisant la part de plastique dans ses emballages ou encore en optimisant sa consommation d'eau grâce à des systèmes en circuit fermé...



QUAND LE DÉCHET PLASTIQUE DEVIENT RESSOURCE  
PLASTIC WASTE BECOMES A RESOURCE

## Une Aventure Humaine et Solidaire

Jean Dubost ne se contente pas de produire des couteaux ; l'entreprise est également un **acteur social engagé**.

La dimension humaine de l'entreprise est profondément ancrée dans son ADN.

Partenaire solidaire de plusieurs associations telle qu'Action contre la Faim depuis 2011 ou la Fondation GoodPlanet fondée par Yann Arthus Bertrand, elle dynamise l'emploi sur son territoire grâce à une production locale et raisonnée, mais aussi par le choix de fournisseurs locaux.

# Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

## Jean Dubost en chiffres

- Plus de **100 ans** d'histoire et de savoir-faire
- Plus de **15 millions euros** de chiffre d'affaires
- **64 collaboratrices et collaborateurs**

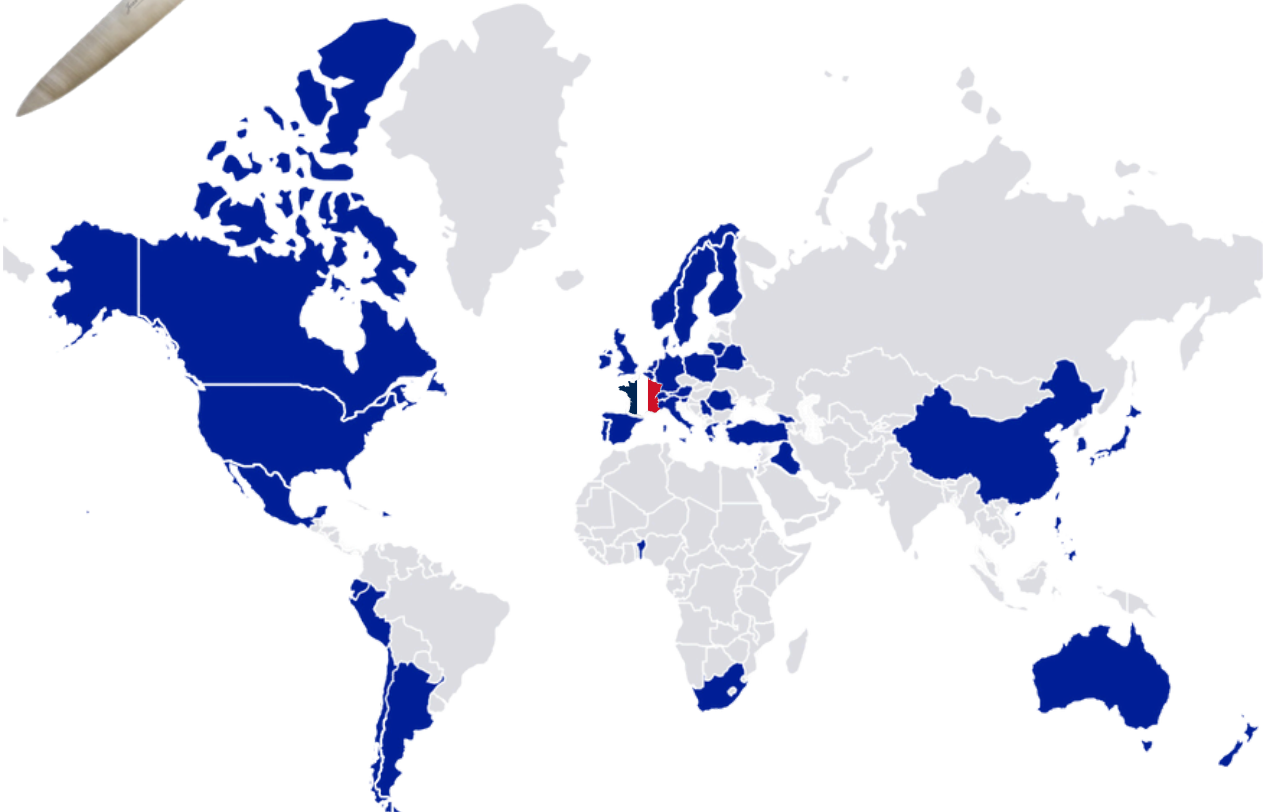


Présence dans plus de **60 pays** ●

**40%** du CA réalisé à l'export ○

**+ de 500 clients** nous font confiance ●

## Jean Dubost une renommée internationale





“ Forte de plus d’un siècle d’une incroyable aventure humaine et industrielle, Jean Dubost tire son inspiration du quotidien, des styles de vie et de ses carnets de voyage pour continuer d’innover et écrire les prochaines pages de l’histoire de la coutellerie. ”



# Jean Dubost®

Coutelier Professionnel 1920 - France

20 rue de la coutellerie  
63250 VISCOMTAT - FRANCE  
Tél.+33 (0)4 73 51 91 91  
contact@jeandubost.com

jeandubost.fr

