

DOSSIER DE PRESSE

COUTELLERIE PROFESSIONNELLE DEPUIS 1859



www.fischer-bargoin.com



FISCHER[®]
COUTELIER DEPUIS 1859



DES PRODUITS “MADE IN FRANCE”

Située en Auvergne-Rhône-Alpes à Thiers, berceau de la coutellerie en France depuis le XVI^e siècle, FISCHER-BARGOIN est spécialisée dans la fabrication de couteaux et de fusils à aiguiser.



LEADER FRANÇAIS DE LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

L'entreprise est actuellement le seul fabricant français de fusils à aiguiser. Ce savoir-faire unique évolue avec les technologies les plus pointues, ce qui confère à FISCHER-BARGOIN une connaissance inégalable de l'affilage et de l'aiguisage, étapes essentielles à l'obtention d'une qualité de coupe optimale d'un couteau.

Le marquage “Made in France” sur nos produits vous garantit qu'ils sont développés et fabriqués dans notre usine française de Thiers, du façonnage des lames de nos couteaux et mèches de nos fusils à l'injection des manches en plastique de nos articles.

FISCHER-BARGOIN, THIERS ET LA COUTELLERIE

Le savoir-faire thiernois en matière de coutellerie a fait depuis toujours la renommée des produits de l'entreprise auprès des professionnels. Les couteaux Fischer® Bargoïn® sont en effet le fruit d'un processus de fabrication impliquant une quinzaine d'opérations.



FISCHER® SANDVIK

UNE NOUVELLE GAMME DE COUTEAUX AVEC MANCHE BI-MATIÈRES

Une gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande.

Grâce à leur excellente adhérence et à un confort optimal, les couteaux à manches bi-matières lancés par l'entreprise FISCHER-BARGOIN fin 2016 permettent de réduire les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) des professionnels des métiers de viande, souvent occasionnés suite à une utilisation prolongée de leurs outils de travail.

"Pour arriver à ce degrés de confort, nous avons travaillé des manches bi-matières et la lame est surmoulée 2 fois avec une première matière traditionnelle très dure et résistante et une peau très fine en elastomère. C'est une première pour des couteaux, mais on le faisait déjà pour des fusils à aiguiser. Adapter cette technique aux couteaux c'était la bonne idée !", explique Lionel Raynaud, Président de FISCHER-BARGOIN.

La forme ergonomique est par ailleurs adaptée à toutes les tailles et formes de mains. Elle a été spécia-

lement étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande.

Pour le leader de la coutellerie professionnelle, la sécurité et le confort des utilisateurs doivent aller de paire avec un bon pouvoir de coupe du couteau. Dans cette optique, l'affûtage ultra-précis des lames de cette gamme est réalisé par robot spécialisé. Le manche en plastique polypropylène apporte par ailleurs une étanchéité parfaite entre la lame et celui-ci. Enfin, l'acier suédois 12C27 confère à la lame une dureté importante et supérieure (56-57 HRC)*. Elle est de ce fait inoxydable, dispose d'un pouvoir de coupe exceptionnel et d'une tenue du fil supérieure à celle des lames fabriquées dans un acier standard. Autre avantage de taille pour les bouchers : avec la gamme Fischer® Sandvik, la fréquence d'affûtage est divisée par deux. Un vrai gain de temps pour les artisans !

Le saviez-vous ?

La gamme de couteaux bi-matières est le fruit de trois années de tests auprès de 200 utilisateurs, grâce au partenariat avec le Groupe Bigard, leader sur le marché de la viande en France et en Europe.

Situé à 1h30 de route de l'usine FISCHER-BARGOIN, le site Socopa Viandes de Villefranche-d'Allier a mis en place pendant des mois toute une organisation autour du pouvoir de coupe du nouveau couteau.

Une expérience au résultat plus que bénéfique pour FISCHER-BARGOIN puisque cela a débouché sur une commande de fournitures auprès de 5000 bouchers du groupe.



* Norme de dureté Rockwell

LA GAMME ZEN®, INSPIRÉE PAR UN CHEF PASSIONNÉ



“Ces couteaux made in France sont d’une rare précision. Ils conviennent à tous ceux pour qui la rigueur en cuisine figure comme un ingrédient indispensable d’une recette. Des outils de cuisine de qualité mêlant esthétique et respect du produit travaillé.”

Cyrille Zen, chef étoilé, La Bergerie de Sarpoil - Saint-Jean-en-Val

Testés et approuvés par le chef étoilé Cyrille Zen, les couteaux de la gamme éponyme possèdent des lames en acier X62CrMn14, d’une dureté rarement atteinte de 60-62 HRC. Ce qui leur confère une tenue de coupe environ 50% supérieure aux couteaux de cuisine classiques !

“Made in France”, ils sont affûtés à la main, dans la plus pure tradition des couteliers de Thiers. Outre le fait qu’ils soient d’une grande précision, ils sont aussi esthétiques que confortables. Leur manche en Mikarta délicatement veiné de bleu, avec mitre et colot inox est en effet spécialement calibrés pour un équilibre parfait. Quant au design vraiment original et épuré, il possède une ergonomie étudiée pour un travail en toute sérénité.



DE VRAIS OUTILS POUR **LES JEUNES CHEFS EN HERBE !**

Inspirée des couteaux professionnels, la gamme Fischer® Kids lancée fin 2016 se compose de quatre références à bout rond pour plus de sécurité



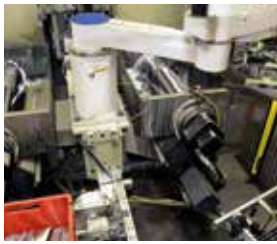
Office : Couteau polyvalent pour la préparation de petits ingrédients.

Stilet : Lame courte et maniable pour vos travaux de ciselage ou petites découpes.

Chef : Aussi appelé éminceur, il est idéal pour hacher ou couper viandes, poissons, fruits et légumes.

Santoku : Comme un couteau du Chef, sa lame large au profil plat peut trancher, découper ou émincer toutes vos préparations.





UN ACTEUR MAJEUR DE LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

FISCHER-BARGOIN entame l'avenir avec des prévisions de croissance de plus de 5% par année au cours des 3 prochaines années.



Ayant déjà investi dans du matériel de production et un agrandissement de l'usine de plus de 1000m² en 2015, FISCHER-BARGOIN n'entend pas s'arrêter en si bon chemin. Environ 1000m² supplémentaires devraient sortir du sol d'ici le printemps 2017.

THIERS ET LE RESTE DU MONDE

La qualité de ses produits résonne de plus en plus à l'international. Faire rayonner l'image du savoir-faire à la française à travers le monde est en effet devenu, une des priorités de l'entreprise. FISCHER-BARGOIN envisage de réaliser 40% de son chiffre d'affaires à l'export à court terme dans les 5 prochaines années.

Chiffres clés 2016

9M€ de CA
dont 1/3 à l'export

47 employés

5% de progression
annuelle

1 millier de clients
sur **65** pays actifs



Distinction

FISCHER-BARGOIN s'est vu décernée en 2014 The Pro Chef Award du meilleur couteau de l'année. Décernés par des professionnels du secteur, les Pro Chef Awards célèbrent l'excellence dans le secteur de la gastronomie.

LES VALEURS

L'INNOVATION, AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DE L'ENTREPRISE



La gamme initialement spécialisée dans les métiers de la viande a été élargie au cours des années aux autres domaines de l'alimentation - boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, fromagerie et hôtellerie, plaçant aujourd'hui FISCHER-BARGOIN, unique fabricant de fusils à aiguiser en France, parmi les leaders de la coutellerie professionnelle.

“Nous maîtrisons l'intégralité de la chaîne de production, du façonnage de la lame, à la création du manche jusqu'au conditionnement et à la commercialisation, explique Lionel Raynaud, Président de FISCHER-BARGOIN. En intégrant aussi bien les métiers de la métallurgie que de la plasturgie, nous bénéficions d'une vraie flexibilité essentielle pour concevoir des solutions en phase avec les besoins en perpétuelle évolution de nos clients. Chez FISCHER-BARGOIN, l'innovation s'impose depuis des années comme une priorité : amélioration des produits, lancement de nouveaux modèles, robotisation des process.”

METTRE LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR AU CŒUR DU PROCESSUS DE CRÉATION

À chaque création de produit, nous accordons une importance primordiale à la sécurité de l'utilisateur. La nouvelle gamme de couteaux à manches bi-matière en est un exemple. Spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande, elle permet de réduire les troubles musculo squelettiques des utilisateurs. Ces couteaux possèdent une forme ergonomique adaptée à toutes les tailles et formes de mains, étudiée pour la prise en main spécifique du travail des professionnels de la viande. Par ailleurs, Plus de 80% du manche est recouvert d'élastomère, plus souple, ce qui permet une excellente adhérence et un confort optimal.

EXIGENCE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Tous nos articles répondent aux exigences réglementaires européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP* visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires.

* Hazard Analysis and Critical Control Point

HISTORIQUE

FISCHER-BARGOIN, ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 1859

UNE HISTOIRE DE COUTEAUX

1859 Etienne Bargoin crée sa coutellerie artisanale à Thiers. Il se spécialise dans la fabrication de couteaux professionnels et est aidé par son fils, Auguste.

1948 André Bargoin, petit-fils d'Auguste Bargoin intègre l'entreprise familiale.

1969 Bargoin achète la Taillanderie Fieux afin d'apporter un complément indéniable à sa gamme. Construction du site actuel : l'entreprise industrialise sa production.

2010 FISCHER rachète la société BARGOIN. Les deux entreprises familiales fusionnent et prennent le nom de FISCHER-BARGOIN. L'entreprise devient alors une des plus prestigieuses coutelleries françaises, proposant la gamme la plus large de petits matériels pour les métiers de bouche. Lionel Raynaud, petit fils d'André Bargoin et fils de Marie-Christine et Jacques Raynaud, en devient Président.



LA QUALITÉ DE COUPE DÉPEND DE 3 CRITÈRES ESSENTIELS

1 • Un acier de qualité

Les couteaux Fischer® Bargoin® sont fabriqués à partir d'aciers français et suédois mondialement reconnus, constitués en outre de 0,40 % de carbone (minimum), 13% de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion.

2 • Un traitement thermique optimal pour donner de la dureté à la lame

Les lames des couteaux Fischer® Bargoin® ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC* pour les couteaux en acier français, entre 56 et 57 HRC pour les couteaux de boucherie en acier suédois et jusqu'à 61 HRC pour les couteaux de la gamme Zen®. Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.

3 • Une opération d'émouture bien réalisée

Cette opération consiste à retirer de la matière sur chacun des cotés de la lame autrement dit à former le tranchant de la lame. Elle doit être réalisée avec minutie car le tranchant idéal, tant en épaisseur qu'en régularité, dépend de cette opération. L'entreprise réalise l'émouture sur des machines spéciales robotisées équipées de meules très abrasives.

UNE HISTOIRE DE FUSILS À AIGUISER



"Les fusils ovales Fischer® ont une très bonne ergonomie de prise en main. Leur robustesse permet à mes équipes de les conserver pour une longue durée."

*Yves-Marie Le Bourdonnec, maître artisan & boucher bohème.
Spécialiste de la maturation de la viande - Paris*

1849 Création des établissements Rameau par M. Rameau, artisan en taillanderie à Sens. Un compagnon suisse maître-ouvrier dans la fabrication de limes sollicite son aide pour fabriquer des fusils à aiguiser, la technique de réalisation de ces outils étant assez proche de celle des limes. Il s'appelait M. Fischer et son nom donne naissance à la marque.

1978 Marie-Christine Raynaud, fille d'André Bargoin, et son époux Jacques Raynaud, fils d'artisans bouchers, prennent la direction de l'entreprise FISCHER qu'ils transfèrent à Thiers pour se rapprocher du bassin coutelier.

1986 FISCHER achète Castet, société de fabrication de petit matériel pour les métiers de l'alimentation.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



"Le Roquefort Papillon est partenaire privilégié de l'entreprise Fischer Bargoin® depuis plus de dix années. La régularité et la qualité de fabrication française font que nous sommes toujours autant satisfaits de notre collaboration" Olivier Magnien, Fromageries Papillon (Aveyron/ Occitanie)

"Les couteaux Fischer® que j'ai découvert lors d'un salon professionnel m'ont ravi de part leur tranchant ainsi que par la durée de coupe de la lame." Josef Gebhart, boucher, société EBL-NATURKOST, Fürth (Allemagne).

*"I was fortunate enough to witness the launch of the brand new ZEN range of knives & sharpening steels from Fischer Bargoin®. The Diamond + is a 27 cm oval steel covered with hard chrome this I have found not only prevents the ribs of the steel from clogging up but also allows for a smoother caress of the knife against it but also gives the steel a longer life cycle.
I love the look and feel of these knives, with their uniquely sexy dark blue Micarta handles, that not only looks good but making them both heat and moisture resistant; these and the stainless steel bolsters give each knife tested a perfect balance, lowering the risk of injury."* Master Chef Daniel Ayton, UK – www.chefbytes.co.uk



FISCHER®
COUTELIER DEPUIS 1859

www.fischer-bargoin.com

ZI du Breuil - BP 22 - 63306 Thiers - France
Tél. +33 (0)4 73 80 29 85 - Fax. +33 (0)4 73 51 33 70
contact@fischer-bargoin.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



CONTACTS PRESSE
Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit
01 43 41 08 51 / 06 63 70 61 69
yglinga@sbc-groupe.com