

SAÔNE-ET-LOIRE INDUSTRIE

# Des millions de casseroles Tefal partent de Bourgogne pour l'Asie et l'Europe

De la création, en 1910, de la Manufacture métallurgique à Tefal, il y a toujours eu des ustensiles de cuisine fabriqués à Tournus, en Saône-et-Loire. Aujourd'hui, qui n'a pas dans son placard au moins une casserole "made in Bourgogne" ?

Leader mondial du petit électroménager, le Groupe SEB englobe de nombreuses marques, parfois récentes, comme Silit et WMF, ou plus anciennes à l'image de Tefal, dans son giron depuis 1968.

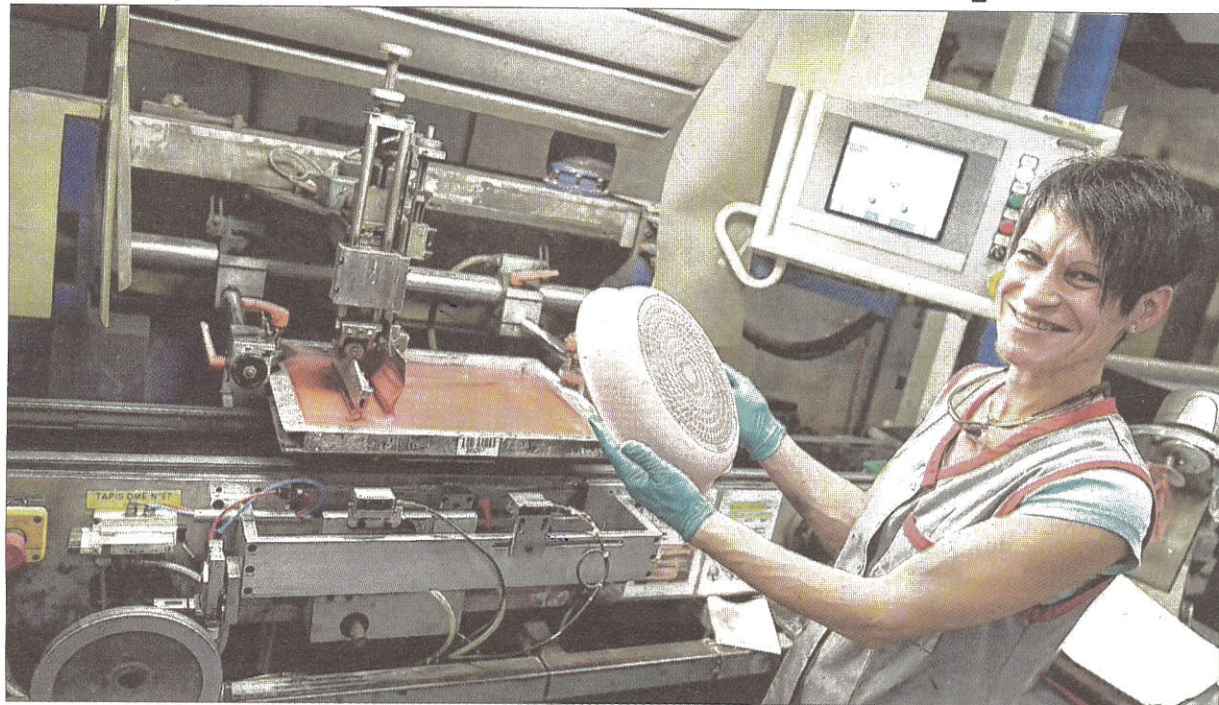
## Le choix d'implantation à Tournus n'est pas anodin

Avant de devenir Tefal, le site de Tournus, en Saône-et-Loire, a eu plus d'une vie. En 1910, la naissance de la Manufacture métallurgique de Tournus ancre déjà cette petite bourgade des bords de Saône dans l'histoire culinaire. Elle devient un lieu de fabrication d'ustensiles de cuisine (des gourdes, des plaques émaillées, etc.).

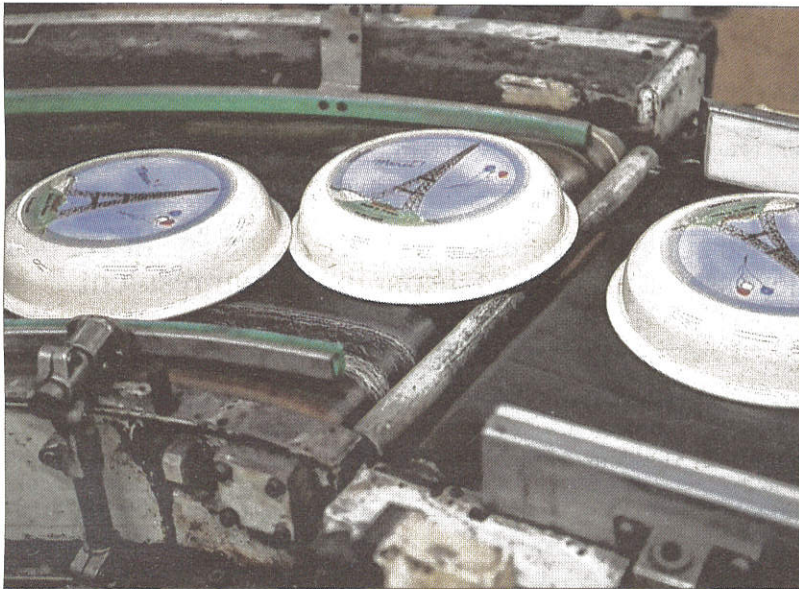
En 1991, le département "ménage" de l'établissement est racheté par Tefal, devenant Tournus Ménage Tefal. L'autre partie étant occupée depuis par Tournus équipement (une entreprise spécialisée dans la fabrication d'équipements pour cuisines professionnelles). « Le choix de cette ville n'a pas été un hasard », explique François Roposte, directeur du site Tefal à Tournus.

« Sur l'ensemble du Groupe SEB, ce sont pas moins de huit produits vendus dans le monde par seconde. »

François Roposte,  
directeur du site Tefal à Tournus



■ Tefal s'est installé à Tournus, en Saône-et-Loire, car c'est une « référence dans le monde de la gastronomie », selon François Roposte, directeur du site. Photo Gilles DUFOUR/JSL



■ Une gamme avec une impression au dos vient d'être lancée. Photo G. D./JSL

« C'est une référence française et mondiale dans le monde de la gastronomie, notamment grâce à sa concentration de chefs étoilés. »

## Les calottes viennent de Selongey

Sur plus de 20 000 m<sup>2</sup>, le site de Tefal dispose de deux ateliers : l'un d'émaillage et l'autre de finition. Les 150 salariés qui y travaillent fabriquent quotidiennement des milliers de casseroles et de poêles en Inox (la calotte arrive déjà formée du site de Selongey, en Côte-d'Or) ou en émail, des poignées... Elles sont vendues à 40 % en Corée et au Japon, à 40 % en Europe et 20 % ailleurs dans les magasins du groupe, des grandes surfaces, les magasins spécialisés... L'entreprise innove sans cesse pour rester dans l'air du temps, en investissant 750 000 € en moyenne par an.

Nicolas Desroches

## EN QUELQUES DATES

### Du Thermo-Spot® à la poêle connectée

- En 1954, Tefal invente la poêle avec un revêtement antiadhésif.
- En 1974, le gaufrier est mis au point.
- En 1978, c'est l'appareil à raclette.
- En 2000, l'entreprise a développé Thermo-Spot®. Le principe est simple : lorsque vous faites chauffer votre poêle Tefal, un indicateur de chaleur situé au fond de celle-ci vous permet de savoir quand la



■ François Roposte, directeur du site Tefal à Tournus. Photo G. D./JSL

température nécessaire est atteinte.

- En 2015, l'entreprise Tefal de Tournus, en Saône-et-Loire, a investi dans une imprimante à jet d'encre pour créer des motifs au dos des casseroles en émail.
- En 2017, pour la clientèle japonaise, une poêle connectée est inventée. Elle n'est pas réalisée à Tournus, mais dans un autre site de Tefal.

## Un partenariat avec Nutella® pour la Chandeleur

L'entreprise de Tournus a investi dans une imprimante à jet d'encre. Il lui est désormais possible de revêtir le dos des casseroles avec des décors. « Cette technologie ouvre des perspectives », insiste François Roposte, directeur du site. Pour la Chandeleur, Tefal a noué un partenariat commercial avec la marque Nutella®.



■ Pour la Chandeleur, il n'y a pas que les pots de Nutella® qui se sont bien vendus. Photo G. D./JSL