

La coutellerie [DASSAUD FILS](http://www.dassaudfils.com) / T : 04.73.51.27.89 (siège à Courpière, 20 salariés, CA : 2,2 M€, dont plus de 40% à l'export) va agrandir ses locaux de 650 m² en 2016, doubler sa capacité de production et créer des emplois pour répondre à une demande grandissante. Cette entreprise familiale, qui vend ses couteaux, outils tranchants et affileurs (2.500 références) aux professionnels des industries agroalimentaires (400 clients), mise sur l'innovation (4 brevets déposés dans les domaines de la sécurité, de la productivité et de la pénibilité au travail) et sur la qualité. Toutes ses machines de production sont fabriquées par une entreprise de mécanique générale locale, et l'acier qu'elle utilise pour ses lames des couteaux provient des aciéries de Bonpertuis, en Isère. L'entreprise est aussi éco-responsable. Un partenariat avec l'Adème Auvergne permet de donner une seconde vie aux manches et lames. Les eaux d'émouture sont également recyclées et les déchets ultimes, traités de manière spécifique. www.dassaudfils.com