

Des indépendants récompensés

VALAIS ► Un prix remis à trois nouveaux entrepreneurs pour la qualité de leurs projets.

VINCENT PELLEGRINI

Trois lauréats viennent d'être récompensés par le Prix du meilleur projet du Club Indépendant. Ce prix valaisan qui couronne les nouvelles entreprises fondées par des indépendants a été remis pour la cinquième fois par la société Formation-Conseil (Sion). La cérémonie, qui s'est déroulée dans le bâtiment séduisant de l'Association valaisanne des entrepreneurs, a couronné exceptionnellement cette année trois jeunes entreprises, soit Les Ateliers Loisirs des Giettes, le compagnon tailleur de pierre Cédric Bance & Papilloud à Saint-Maurice, ainsi que Virginie et David Pasquet qui ont transformé l'ancienne Boutique du Nougatier de Crans-Montana en «Instant Chocolat».

Les lauréats

Carole Croset a conçu et organisé avec son mari, désormais engagé à 100% dans l'entreprise familiale, Les Ateliers Loisirs des Giettes. Ils combinent animations équestres, hébergements insolites en yourtes mongoles et des ateliers de création basés sur la découverte des matières. Des séminaires originaux sont par exemple organisés pour les entreprises. Cédric Bance-Papilloud est le jeune patron d'A l'Age de Pierre. Cet artisan - dont l'atelier est à Saint-Maurice - a déjà un beau parcours derrière lui puisqu'il a par exemple travaillé les gargouilles de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Murs, éviars, chapiteaux, blasons, etc.; il sait tout faire à partir de la pierre. Quant au couple de chocolatiers du Haut-Plateau Virginie et David Pasquet, ils ont fait de leur artisanat un art. Ils préparent d'ailleurs une création 100% valaisanne pour cette année.

Oser se lancer

Chaque année, en Valais, 140 nouveaux indépendants ayant suivi la formation du Club Indépendant se lancent dans l'aventure de la création d'une petite entreprise. «Le Club Indépendant de Formation-Conseil, à Sion, développe en effet depuis six ans des pro-



Les Ateliers Loisirs des Giettes. LDD



Le compagnon tailleur de pierre Cédric Bance à Saint-Maurice. LDD

grammes spécifiques de formation et de coaching dans les domaines de la carrière professionnelle et du travail. En partenariat avec la LMMT (Logistique des mesures du marché du travail) et les ORP valaisans, le Club Indépendant propose chaque année à quelque 140 chômeurs, motivés par l'indépendance professionnelle, de suivre

une formation de dix jours», explique le directeur de Formation-Conseil Daniel Veuthey. De fait, entre février 2001 et juin 2006, sur les 854 chômeurs ayant suivi cette formation, 467 (56%) ont effectivement réussi à lancer leur entreprise et 97 d'entre eux ont engagé du personnel, créant ainsi 298 nouveaux postes de travail. L'âge



La chocolaterie de David Pasquet à Crans-Montana. LDD

moyen du nouvel entrepreneur (deux tiers sont des hommes) est de 40 ans.

PAIN DE SEIGLE VALAISAN AOC

L'heure des grands défis



Nelly Claeymann: «Il importe de maintenir la qualité et l'authenticité du produit.» LE NOUVELLISTE

CHARLES MÉROZ

L'amélioration de l'image du produit par une meilleure identification et le développement des ventes à l'extérieur du canton, voilà les grands défis auxquels veut s'atteler l'Association du pain de seigle valaisan AOC, dont les membres étaient réunis il y a peu en assemblée générale à Verbier. Pour ce faire, ainsi que le souligne Nelly Claeymann, gérante de l'association, «il est important d'obtenir le bon équilibre entre la production de seigle et les ventes de pains. En outre, le maintien de l'authenticité du produit dans le respect des règles très strictes imposées par l'AOC ne doit en aucun cas être perdu de vue.»

Etude scientifique. La recherche constante et la préservation de la qualité ne constituent-elles pas la raison d'être même de la filière du Pain de seigle valaisan AOC? Dans cette perspective, mandat a été confié à la Haute Ecole valaisanne de mettre en œuvre une étude scientifique sensorielle. Trois systèmes de conservation ont fait l'objet de tests: la congélation, la mise sous vide et la mise sous atmosphère contrôlée. «Le but de cette démarche est de savoir comment les pains réagissent lors d'un transport par exemple. Il importe de ne pas dénaturer le produit et de garantir son authenticité», insiste Nelly Claeymann.

A noter par ailleurs que les essais de fabrication de pains à partir de différentes variétés de seigle vont se poursuivre cette année à Vollèges, à Châteauneuf et à La Souste. Objectif avoué de l'exercice: observer si une variété convient mieux qu'une autre à la production de Pains de seigle valaisans AOC dans les conditions climatiques spécifiques du canton.

Soixante-trois boulangers certifiés. A l'heure actuelle, sur l'ensemble du territoire cantonal, 63 boulangers sont au bénéfice du label leur permettant la production du Pain de seigle valaisan AOC. En 2006, les ventes de farine certifiée se sont élevées à 5387 quintaux contre 5228 quintaux l'année précédente. Cela représente 754 000 kilos de Pain de seigle valaisan AOC. Plus d'un million de pièces de 1 kilo, de 500 et de 250 grammes ont ainsi été fabriquées. Quant à la récolte de seigle, elle a atteint un total de 479 tonnes en 2006, soit 15 tonnes de plus qu'en 2005. Pour l'année en cours, les quantités projetées s'élèvent à 670 tonnes de céréales.

LABEL HORLOGER «SWISS MADE»

Resserrer les critères

La Fédération de l'industrie horlogère suisse (FH) veut renforcer la crédibilité du «Swiss Made». Son conseil proposera à l'assemblée générale de resserrer les critères pour obtenir ce label, tant pour les montres que pour les mouvements. Le projet élaboré par le conseil de la FH impose des contraintes plus sévères que celles de l'ordonnance du Conseil fédéral datant de 1971. Cette réglementation est jugée trop laxiste par de nombreux acteurs de la branche et par les milieux juridiques. Pour être estampillée «Swiss Made» selon les nouvelles conditions, les montres devraient remplir un critère de valeur, qui n'existe pas actuellement. Pour les garde-temps mécaniques, minimum 80% des coûts de fabrication devraient représenter des opérations faites en Suisse, et pour les montres électroniques, 60%. ATS

BANQUE MIGROS

Dix-huit nouvelles succursales

La Banque Migros concrétise l'élargissement de son réseau de distribution. Elle prévoit d'ouvrir 18 petites antennes dans les deux prochaines années, dont quatre en Suisse romande, à Bulle, La Chaux-de-Fonds, Martigny et Nyon.

Ces succursales, qui offriront une gamme complète de services mais ne compteront que trois emplois à plein temps, couvriront les villes de taille moyenne, a indiqué hier la banque dans un communiqué. Pour certaines, elle doit encore dénicher le site adéquat.

L'établissement avait esquissé les grandes lignes de son projet en janvier lors de la présentation de ses résultats annuels. La banque a au préalable procédé à une phase de test sur trois sites pendant deux ans. Pour l'heure, son réseau ne compte que 44 succursales et 25 Finance Shops en Suisse.

Outre les quatre sites romands, une ouverture est prévue au Tessin à Locarno. Dans la région zurichoise, elle compte s'implanter à Brugg, Meilen, Thalwil, Wädenswil et Wohlen. Dans la région bernoise, elle se fixera à Berthoud et Lan-

genthal, en Argovie à Lenzbourg et Zofingue. Son aussi prévues des antennes à Schwytz, Pfäffikon (SZ), Frauenfeld et Amriswil (TG).

1161 collaborateurs. Fondée en 1958, la banque appartient entièrement à la Fédération des coopératives Migros. Elle occupe 1161 collaborateurs (en équivalents à temps plein). Avec un total du bilan de 28,9 milliards de francs, elle compte parmi les dix plus importantes banques suisses. En 2006, la Banque Migros a dégagé un bénéfice net de 95 millions de francs.

EN BREF

MARCEL OSPEL PRÉSIDENT DE L'UBS Une rémunération de plus de 26 millions en 2006

Marcel Ospel, président de l'UBS, a perçu une rémunération totale de 26,591 millions de francs l'an dernier. Au regard de 2005, cette somme s'est étoffée de 10,9%. Le Bâlois a donc empoché près de 72 852 francs par jour, week-end compris. Le président du conseil d'administration du numéro un bancaire helvétique a profité de la performance record d'UBS dans ses activités financières, dont le bénéfice net a bondi de 19% à 11,249 milliards de francs. Mais le bénéfice net de l'établissement a fléchi de 12,7% à 12,26 milliards de francs. Pour rappel, le tassement s'explique par les cessions d'unités à la banque Julius Bär effectuées en 2005.