

Tribune économique

NODA BCVS
Un écrin musical se dévoile à Sion

C'est le temps des assemblées générales

Martigny
**LÔ DZÈ,
UN NOUVEAU
QUARTIER
DYNAMIQUE**

Le magazine économique valaisan

**UVAM
WGV**

UNION VALAISANNE DES ARTS ET MÉTIERS
WALLISER GEWERBEVERBAND

Nº 65 • 2 - 2025 • 8200 exemplaires
Fr. 8,50

Volkswagen

SEAT

Škoda

CUPRA

VW Véhicules Utilitaires



L'efficacité, la clé du succès de notre Fleet Center

**Nous faisons progresser votre entreprise. En tant que cliente professionnelle ou client professionnel,
profitez d'avantages exclusifs dans votre Fleet Center:**

- Un conseil professionnel, spécialisé dans vos besoins
- Contacts personnels avec priorité pour vos demandes
- Essai routier prolongé des modèles de flotte jusqu'à 7 jours
- Invitation à des événements exclusifs pour les entreprises clientes
- Prestations complètes en matière de mobilité électrique, y compris gestion de la charge pour votre parc automobile
- Accès direct à des conditions personnalisées pour les collaboratrices et collaborateurs via le portail Business Benefit

Contactez-nous dès maintenant. Ou passez nous voir, nous sommes là pour vous.



Votre Fleet Center

Garage Olympic SA

Avenue de France 52

3960 Sierre

Tél. 027 455 33 33

flotte@garageolympic.ch

Votre Fleet Center

Garage Olympic SA

Route du Levant 149

1920 Martigny

Tél. 027 721 70 40

flotte@garageolympic.ch



ÉDITORIAL

« La suprême récompense du travail n'est pas ce qu'il vous permet de gagner, mais ce qu'il vous permet de devenir. »

John Ruskin

D'écolier à travailleur qualifié !



Marcel Delasoie

Secrétaire général UVAM

L'entrée dans le monde professionnel est un réel changement pour un jeune sortant de la scolarité obligatoire. Finis les horaires scolaires assez « cool », finis les longues vacances d'été, les jours fériés et semaines de vacances régulières à la Toussaint, Noël, Carnaval, Pâques.

Au-delà du régime de vacances plus spartiate, le monde du travail, ses règles, ses contraintes, les relations avec ses collègues et l'aspect incontournable de la rentabilité sont autant d'éléments nécessaires à une bonne intégration. Les contacts sont plus directs, plus rudes, les remarques pas toujours faites avec la diplomatie voulue, et les formateurs, malgré toute leur bonne volonté, n'ont pas fait la Haute école pédagogique. Ces changements demandent un petit temps d'adaptation, mais sont gentiment assimilés par les jeunes qui souvent les prennent comme autant de facteurs qui contribuent à les faire devenir des adultes.

Au niveau professionnel, l'encadrement des jeunes apprentis(-es) est essentiel. Chaque geste, chaque technique doivent être patiemment enseignés, expliqués et démontrés pour que la formation soit la meilleure possible, pour que le(la) jeune apprenti(e) soit le plus rapidement autonome dans la réalisation du travail confié.

Avec la généralisation des salons des métiers faisant découvrir aux écoliers les multiples possibilités d'apprentissage et leurs spécificités, en leur permettant souvent de mettre la main à la pâte pour tester les outils et les matériaux de la profession, de plus en plus de jeunes choisissent un métier en fonction de leurs aspirations et de leurs compétences, plutôt qu'en fonction de leurs notes, des souhaits des parents, des avis de leurs camarades, voire des salaires qu'ils pourront obtenir.

Alors, quand j'entends les syndicats revendiquer pour les apprentis 10 semaines de vacances, des augmentations de salaire de l'ordre de 5 à 10 %, de plus longues pauses et des horaires plus souples, je me dis qu'ils ne savent vraiment pas ce qu'est un

**D'écolier à travailleur qualifié,
il y a le monde de l'apprentissage
dont les acteurs sont
les entreprises formatrices,
les jeunes et leurs représentants
légaux et l'Etat. Les syndicats
ouvriers n'y ont pas leur place !**

apprenti. Ce qui au demeurant n'est pas étonnant puisque le nombre d'apprentis(-es) affiliés(-es) à un syndicat est insignifiant. Un apprenti doit apprendre à travailler, à s'engager, à s'acclimater au monde du travail et à devenir un collaborateur apprécié. Le temps où rendement, engagement et compétences pourront faire l'objet de revendications arrivera, mais une reconnaissance de son patron le précèdera bien souvent.

D'écolier à travailleur qualifié, il y a le monde de l'apprentissage dont les acteurs sont les entreprises formatrices, les jeunes et leurs représentants légaux et l'Etat. Les syndicats ouvriers n'y ont pas leur place ! ■



Renforcez votre esprit d'équipe au cœur des Alpes !
Vivez des moments inoubliables avec nos sorties
d'entreprise sur mesure à Anzère :
nature, aventure et cohésion vous attendent



PLUS D'INFORMATIONS SUR : **WWW.ANZERE.CH/B2B**

SOMMAIRE



Reportage
NODA BCVS : Un écrin musical se dévoile à Sion

pages 6-11



Membres
Vie associative et assemblées générales

pages 29-35



Restauration
Le retour des terrasses valaisannes

pages 50-51

pages

pages

Reportage	
LÔ DZÈ unit patrimoine et design au service du beau	12-13

Conflit commercial	
Un sursis bienvenu	14-15

Fiscalité	
Indice 2025 de l'exploitation du potentiel fiscal	16
Augmentations d'impôts injustifiées dans les 2 ^e et 3 ^e pilier	19

Transmission de PME	
Quelles solutions lorsque les moyens de financement font défaut ?	20-21

Accords bilatéraux	
Du Luizet à Lonza : quand le Valais grandit avec l'Europe	22-23

Chronique juridique	
Droit du travail et réseaux sociaux	26-27

Membres	
UCOVA : Notre engagement pour les vocations de demain	29
L'Hôtellerie sédunoise est en plein essor	30-31
Assemblée générale AVABPC	32-33
Assemblée générale tec-bat	34
Assemblée générale Femmes PME Valais	35

Main-d'œuvre	
VWP – La pénurie de personnel qualifié en Valais : un défi avec du potentiel	38-39

Formation	
Damiano Ceccarelli : de la passion au métier de cuisinier	40-41
Marc Gay, un ambassadeur de l'excellence valaisanne	43-47

NODA BCVS

Un écrin musical se dévoile à Sion

ARCHITECTURE | Bwarch, le bureau d'architecture Bonnard & Woeffray signe la nouvelle salle de concerts et congrès de la Ville de Sion. Un espace contemporain intime et mystérieux, véritable carrefour entre les arts et les hommes.

Yannick Barillon
Journaliste RP

La présence discrète de NODA BCVS intrigue. En se promenant sur la place de l'Aubade, à l'extrême du quartier Cour de gare, on cherche du regard l'objet tant attendu depuis près de trente ans. La salle de concerts et congrès de la Ville de Sion se dévoilera au public en mai. Lauréats du concours en septembre 2012, les architectes Bonnard & Woeffray réinventent ici la géographie de l'espace urbain, adaptant leur imaginaire aux contraintes temporelles et aux besoins du projet.

Geneviève Bonnard explique les treize années nécessaires à sa concrétisation: «Après le mandat d'étude parallèle, nous avons obtenu le projet pour les commerces et les bureaux, initialement sans la salle prévue sur les ruines de la Matze. Puis la Ville de Sion a récupéré 2000 m² de terrain à Cour de Gare. Nous sommes devenus garants du plan de quartier, puis le projet a été mis à l'enquête en 2018. Sept ans plus tard, NODA BCVS s'apprête à accueillir le public.» Les architectes soulignent leur collaboration avec des experts essentiels pour concevoir cet espace dédié avant tout à la musique classique. Ensemble, ils ont ainsi contribué à la création de ce bâtiment harmonieux et épuré.



Une ouverture sur la ville

Tel un prélude, le foyer donne le tempo avec sa simplicité élégante composée de matières neutres. Pour Denis Woeffray, «La structure en béton apparent confère un caractère brut à ce foyer, tandis que le plafond poli miroir reflète de manière éphémère les visiteurs amplifiant les volumes.» Un chemin à angle droit mène au bar, créant un ensemble à la fois ouvert sur la descente de la vieille ville, à la Place des Mayennets, et sur le nouveau quartier Cour de Gare. Geneviève Bonnard met en avant cette particularité: «Une salle de spectacle est souvent un point d'entrée dans une capitale, un bel objet admiré de l'extérieur. Ici c'est le contraire, la salle est logée dans un bâtiment plus grand qui abrite des bureaux et un hôtel.»

Un écrin noir acoustique

Une fois à l'intérieur de la salle d'une hauteur de 12 m, l'atmosphère résonne comme un accord parfait. Les jeux de lumière se mêlent à la sobriété du noir. Chaque son, de





© Thomas Sponti

la voix humaine au vibrato des cordes, enveloppe le spectateur dans un environnement acoustique d'excellence. Cette harmonie a été obtenue grâce au concours d'un acousticien, d'un scénographe, d'un éclairagiste et d'un ingénieur. Les architectes orchestrant le savoir-faire de nombreux artisans valaisans. Pour optimiser les volumes et prioriser le confort sonore, une deuxième enveloppe a été construite à l'intérieur de la première, comme deux boîtes l'une dans l'autre. Une manière d'isoler les murs des vibrations du trafic ferroviaire et de préserver les clients de l'hôtel voisin.

L'identité de NODA BCVS s'exprime aussi par une couronne apparente désolidarisée du plafond qui capte l'éclairage et dissimule la technique.

Denis Woeffray explique: «Au-dessus du dallage flottant, une coque de plâtre habille une structure métallique indépendante. Cela évite tout contact entre les murs, le sol et le plafond suspendu par des tiges métalliques. Ce fut un travail très précis et minutieux surveillé de près par l'acousticien Nicolas Gallaud.» Les différents revêtements en bois, que ce soit le parquet en chêne au sol ou le profilé en pin avec un glacis noir sur les parois, absorbent ou reflètent le son vers le public. Les mélomanes écouteront une musique non amplifiée, assis dans des fauteuils étudiés pour préserver l'acoustique: «Le tissu noir des sièges réagit au son de la même ma-

nière que la salle soit pleine ou vide, pour éviter toute réverbération», précisent les architectes. Enfin, le plenum est complètement ventilé grâce à une grille perforée posée au pied de chaque siège, offrant une aération douce et silencieuse.

Une couronne dorée aérienne

L'identité de NODA BCVS s'exprime aussi par une couronne apparente désolidarisée du plafond qui capte l'éclairage et dissimule la technique. «Dans le but de récupérer le maximum de volume pour les musiciens et pour les spectateurs, nous avons créé un treillis transparent métallique inox et doré tout autour du plenum», explique Denis Woeffray. Cette conception permet d'ajuster l'intensité de l'éclairage selon les besoins et sans déceler la source de la lumière. Un réflecteur au-dessus du podium appelé canopy redirige aussi l'énergie sonore sur les spectateurs, précise Geneviève Bonnard.

En raison de la mixité de la salle qui accueille aussi des congrès, les fauteuils ont des tablettes intégrées dans leurs accoudoirs, et le podium se compose de quatre tables élévatrices modulables pour une surface de scène de 163 m². Enfin, la salle compte 374 places en parterre et 174 en galerie avec quelques sièges derrière l'orchestre pour les puristes. La régie et le box pour les traducteurs, entièrement vitrés, complètent la ligne esthétique de cette salle à l'ambiance feutrée. Un bel écrin aux réglages multiples que les techniciens ajusteront dès l'inauguration au mois de mai, jusqu'à l'ouverture de la saison culturelle en septembre avec la 22e édition de la Schubertiade. ■

RENCONTRE AVEC JEAN-PIERRE PRALONG

Quel modèle économique pour la salle NODA BCVS ?

CULTURE | Jean-Pierre Pralong, directeur administratif et commercial de la nouvelle Salle de concerts et congrès de la Ville de Sion, évoque le financement et les perspectives de rentabilité de ce nouveau lieu culturel.

Propos recueillis par Yannick Barillon
Journaliste RP

Jean-Pierre Pralong, qui exploite exactement la nouvelle salle NODA BCVS ?

La fondation Salle de Concerts et Congrès a été créée en 2017 pour construire et exploiter cette salle. Elle est également copropriétaire du bâtiment dont l'exploitation commence cet été. Cette fondation, et son Conseil renouvelé en mars de cette année, contribuera à l'attractivité économique de la Ville de Sion et à la promotion de la culture, notamment à travers l'organisation d'événements artistiques et l'accueil de congrès.

Quels ont été les investissements nécessaires à sa concrétisation ?

Le budget total d'investissement de la fondation s'élève à 25 millions de francs, auxquels s'ajoute un soutien financier de la Loterie romande et de la Banque cantonale du Valais. Cette dernière, qui a associé son nom à la salle, s'est aussi engagée via un partenariat sur 10 ans afin de soutenir la culture et promouvoir l'innovation. Il importe de rappeler qu'aucune institution culturelle ne peut fonctionner sans un soutien financier public, dans notre cas de la Ville de Sion.

Comment sera financée l'exploitation de ce lieu polyvalent ?

Les fonds publics représentent une ressource indispensable. La Ville de Sion a déjà prévu une subvention de plus de 2 millions de francs pour l'année 2025, afin de soutenir l'exploitation de la salle. Cela constitue une par-

tie du budget de fonctionnement et de programmation qui totalisera 4 millions de francs en 2026. Ce budget est relativement faible comparé à celui de salles de spectacles dans des villes comme Genève ou Zürich, qui disposent de budgets allant de 25 à 250 millions de francs.

Quelles sont les autres sources de financement envisagées ?

Avec plus de 500 places, la salle NODA BCVS peut accueillir des concerts et des congrès. La billetterie des concerts devrait rapporter 500 000 francs à terme. Le financement tient également compte des recettes issues du sponsoring et de la location de nos différents espaces pour des événements. Mon rôle est notamment de promouvoir notre infrastructure auprès des entreprises nationales et locales. Il y a déjà une forte demande pour la location. Les commerces, le parking, la proximité de la gare et les infrastructures alentour, notamment l'hôtellerie, constituent des atouts majeurs.

«La billetterie des concerts devrait rapporter 500 000 francs à terme. Le financement tient également compte des recettes issues du sponsoring et de la location de nos différents espaces»

Jean-Pierre Pralong, directeur administratif et commercial de NODA BCVS

Comment seront fixés les prix des billets pour les concerts ?

La saison zéro démarre cet été. Le 3 juin, nous annoncerons la programmation et la grille tarifaire. Nous devons d'abord apprendre à connaître notre public. Les réservations débuteront au mois de juin, avec la possibilité de souscrire un abonnement saisonnier. L'AG culturel pour les moins de 26 ans sera intégré à notre offre; pour l'Abobo l'intégration de nouveaux lieux n'est pas prévue. Notre politique tarifaire suit des pratiques courantes pour une salle de concerts.

Quelles activités seront les plus rentables, selon vous ?

Les concerts classiques, en raison des cachets souvent élevés pour les orchestres, représentent une charge importante. Nous prévoyons une vingtaine de concerts par an. Il sera possible de trouver un équilibre financier en tirant parti d'événements hors saison. La salle NODA BCVS est désormais attractive sur le marché des congrès, pour les événements locaux, nationaux et internationaux. La Ville de Sion pourra désormais les accueillir. De plus, la possibilité de privatiser tout ou partie de l'Hôtel Holiday Inn Express & Suites de Cour de Gare, attenant à notre salle, séduit déjà de nombreux clients.

Les acteurs régionaux et les entreprises locales auront-ils leur place ?

Nous avons créé un Club Partenaires et un Club des amis pour fidéliser les entreprises et les personnes intéressées. De plus, les associations sédunoises bénéficient d'une réduction de 50 % sur les tarifs de location. Quant aux entreprises locales, je les invite à venir visiter les lieux. Nous louons par exemple une salle de conférence tout équipée d'environ 50 m² à des prix très attractifs. La salle et son foyer pourront également être privatisés, avec un café-bar attenant, idéal pour un service traiteur.

«L'autofinancement augmentera parallèlement à la réduction de la dette sur une période de 30 ans. Au début, cette part pourrait représenter un quart du budget, pour atteindre un tiers, voire la moitié à terme.»

*Jean-Pierre Pralong, directeur administratif
et commercial de NODA BCVS*

Dans quelle mesure la salle NODA BCVS pourra-t-elle s'autofinancer ?

Le service de la dette s'élève à plus d'un million par année. Penser à un autofinancement par des revenus propres n'est pas pertinent pour un bâtiment d'intérêt public. Toutefois, l'autofinancement augmentera progressivement parallèlement à la réduction de la dette sur une période de 30 ans. Au début, cette part pourrait représenter un quart du budget, pour atteindre un tiers, voire la moitié à terme. L'écosystème de tout le quartier Cour de Gare, avec ses bureaux, ses restaurants et la future liaison par câble vers la montagne, rend ce nouveau quartier et la salle NODA BCVS très attractifs, tant pour une clientèle commerciale que pour les amateurs de musique. ■

NODA BCVS

Ils ont œuvré dans la nouvelle salle de concerts et congrès de la ville de Sion



PEINTURE



PLAFONDS



PLÂTRERIE



ISOLATION

VOS EXIGENCES, NOTRE SAVOIR-FAIRE

1920 Martigny - Tél. 027 746 10 11 - info@gypsa.ch - www.gypsa.ch

S
soldéco

sols - parquets - rideaux

3977 Granges

ICI, votre annonce aurait été lue !

Alors cet emplacement vous intéresse ?

Contactez-nous et
communiquez au travers de la Tribune économique



La rentrée de l'économie valaisanne
Walliser Wirtschaftstreffen

SAVE THE DATE

JEUDI 21 AOÛT 2025
**SALLE
NODA BCVS
SION**

Une invitation sera envoyée dans le courant de l'été.



LÔ DZÈ unit patrimoine et design au service du beau

© PROBATEC

HÔTELLERIE | Le centre-ville de Martigny accueille Lô Dzè, un nouveau quartier dynamique avec un hôtel, de la restauration et des bains publics conçus par le bureau Probatec à Monthey. Visite des lieux avec l'architecte Christophe Roessli.

Yannick Barillon
Journaliste RP

A proximité de la place centrale, un passage discret invite à quitter la rue du Grand-Saint-Bernard. Une cour intérieure pavée de briques rouges accueille le visiteur au cœur du quartier Lô Dzè. Ce point central éclairé par la lumière naturelle est entouré d'un ensemble de bâtiments qui dialogue subtilement. Différentes portes vitrées soigneusement conçues invitent à diverses explorations. Selon l'architecte Christophe Roessli: «Cette cour intérieure abritée du vent relie les espaces entre eux, facilitant le déplacement entre l'hôtel, le restaurant, la Saucithèque, le Bar Alphonse et les Bains Publics.» Lô Dzè écrit ici une nouvelle page d'histoire sur le site des anciennes caves Orsat. L'esprit des lieux est préservé et modernisé avec un design élégant omniprésent.

En mémoire d'Alphonse Orsat

Alphonse fonde les caves Orsat en 1874. Un bar porte désormais son nom et l'empreinte d'un patrimoine historique revisité. Les meubles rétro, les grandes ouvertures vitrées ou en forme de roue donnant sur la terrasse extérieure créent une ambiance conviviale. Les luminaires soigneusement sélectionnés complètent cet espace au parquet en bois noble. C'est un lieu approprié pour prendre un apéritif ou un café parmi une sélection de crus et de pâtisseries maison. «Le bar Alphonse se situe dans l'aile ouest, à côté de la réception de l'hôtel et des Bains. Tous les murs en béton apparent naturel ou lasuré donnent à l'ensemble un aspect monolithique qui fait référence aux origines romaines de la ville de Martigny», explique le fondateur de l'entreprise Probatec. Par exemple, la plaque en métal du desk de la réception rappelle les chariots romains.

Des briques en terre cuite rouges

L'atypicité de ce quartier le rend unique. Les façades extérieures entièrement recouvertes de briques en terre cuite faites à la main apportent une originalité notable. L'architecte précise que «Ces matériaux inhabituels confèrent aux bâtiments Lô Dzè un caractère et une identité minérale distinctifs. Sur la rue principale, la façade sans vitrage respecte des normes ISOS strictes de protection du patrimoine. Cependant, une extension a

été créée en forme d'oreille pour casser l'alignement de la rue.» Cela offre à certaines chambres de l'hôtel, situées de ce côté, une belle luminosité et une vue agréable sur le paysage. Les étages sont accessibles par des couloirs spacieux en béton apparent, avec un tapis-brosse naturel au sol. Chaque niveau se distingue par une couleur: verte, bleue ou rouge, déclinée en nuances dans les 51 chambres réparties dans deux bâtiments distincts.

**«Les bassins cylindriques rappellent les anciennes cuves des caves Orsat (...)
Nous avons creusé jusqu'à 15 mètres au-dessous du sol pour réaliser cet aménagement unique.»**

Christophe Roessli, architecte fondateur de Probatec

Un design sobre et accueillant

«Tout le mobilier des salles de bains ainsi que les têtes de lit ont été réalisés sur mesure pour Lô Dzé par un designer italien. Les parois en croisillon des douches et les fenêtres en œil de bœuf augmentent les volumes, offrant ainsi un espace confortable et épuré», indique Christophe Roessli. Tout est conçu pour favoriser la détente. La transition entre les différents espaces est particulièrement fluide. Dans l'aile ouest, la Saucithèque et le restaurant, Le Cercle, permettent aux visiteurs de déguster des vins et des produits du terroir dans un cadre moderne et accueillant. C'est également l'espace dédié aux petits déjeuners pour les hôtes de l'hôtel. «Nous avons installé une grande table longitudinale, semblable à une *tavolata*, où les clients peuvent s'asseoir librement. Nous souhaitons ainsi faciliter les interactions et encourager les échanges spontanés», précise Christophe Roessli. Par ailleurs, chaque édifice de ce nouveau quartier indépendant s'intègre harmonieusement avec des variations de hauteur en toiture. L'expérience se prolonge avec la possibilité de se relaxer dans de nouveaux bains publics.

Des bains publics uniques en Suisse

La réception des bains est située dans le hall de l'hôtel. On emprunte ensuite un ascenseur décoré de photos d'archives des caves Orsat. Au passage, une chape vitrée laisse entrevoir l'étage inférieur et une fenêtre en demi-lune ouverte sur la rue symbolise une goutte d'eau et apporte une belle lumière naturelle.

Les architectes ont aménagé les sous-sols avec des vestiaires séparés menant à plusieurs bassins dont la température varie entre 28 et 40 degrés. L'accès aux bains se fait

uniquement sur réservation. Ils peuvent accueillir jusqu'à 36 personnes, soit 6 personnes par bassin. La surface de 2000 m² dédiée aux bains offre une expérience exceptionnelle dans des volumes impressionnantes: «Tout a été réalisé et coffré sur place par les maçons avec un béton spécifique intégrant un adjuvant qui agit par cristallisation. Le béton est un matériau poreux, mais, grâce à cet adjuvant, il devient étanche. C'est une première en Suisse», explique Christophe Roessli.

Le fondateur de Probatec précise que tout a été teinté dans la masse, sans carrelage de recouvrement, et que les buses et lumineux ont été intégrés dans les structures, sans risque de fuite. «Les bassins cylindriques rappellent les anciennes cuves des caves Orsat, connues sous le nom de borsaris. Les raisins y étaient déversés depuis la route par de petites ouvertures pour être traités en contrebas. Nous avons d'ailleurs dû creuser jusqu'à 15 mètres au-dessous du sol pour réaliser cet aménagement unique, un véritable défi compte tenu de l'accès étroit et difficile pour le transport des matériaux», précise-t-il.

Dès ce printemps, Lô Dzé qui signifie à la fois l'eau et l'énergie en patois, offre à ses hôtes une expérience innovante, dans un cadre soigné. Martigny enrichit ainsi son centre-ville de services destinés aussi bien aux résidents qu'aux visiteurs de passage. Une belle découverte pour tous les épiciens et tous les amateurs de beauté. ■



© PROBATEC



GUERRE COMMERCIALE

Un sursis bienvenu

Le conflit commercial provoqué par Donald Trump restera dans les annales. Officiellement, le président veut réindustrialiser les Etats-Unis et réduire le déficit de la balance commerciale des marchandises. Il se garde d'exprimer trois autres objectifs : faire baisser le dollar pour favoriser les exportations, inciter les investisseurs à acheter des obligations de l'Etat américain pour réduire son colossal déficit, et affaiblir la Chine. La suspension des tarifs réciproques pour 90 jours marque un sursis. L'escalade avec la Chine se poursuit, faisant peser une incertitude des plus délétères sur l'économie mondiale.

Cristina Gaggini

Directrice romande d'economiesuisse

Tout au long de sa campagne électorale, Monsieur Trump a averti qu'il augmenterait significativement les droits de douane sur les importations. C'est le niveau des tarifs soi-disant «réciproques» (pays par pays) annoncé par la Maison-Blanche du 2 avril qui a pris tout le monde de court. D'autant que la méthode de calcul est pour le moins rudimentaire et biaisée. Pour preuve, le traitement significativement plus sévère infligé à la Suisse (31 %) est injustifié et incompréhensible.

Quelques heures seulement après leur entrée en vigueur, les tarifs «réciproques» ont été suspendus pour 3 mois, sauf pour la Chine. Une fois de plus le président Trump souffle le chaud et le froid; il explique vouloir laisser du temps aux négociations. On ne peut s'empêcher de penser que sa soudaine et rapide volte-face provient des très vives turbulences sur les marchés financiers et surtout de la vente des titres d'Etat. La réponse coordonnée de l'Union européenne et sa menace de frapper durement les entreprises technologiques US a très probablement aussi pesé de tout son poids. Enfin, le rapprochement de la Chine et des pays asiatiques, à l'instar du Japon et du Vietnam, n'a pas dû plaire à Washington.

Sursis bienvenu, mais incertitudes de loin pas levées

Quoi qu'il en soit, le sursis de 90 jours est le bienvenu. Nous sommes toutefois encore bien loin d'un retour à la normale. Premièrement, les droits de douane de 10 % - applicables à tous les Etats - restent en vigueur, aussi pour la Suisse. Alors même que nous sommes l'un des meilleurs partenaires des Etats-Unis. Nous avons levé depuis plus

d'un an tous les droits de douane à l'importation sur les produits industriels, quelle que soit leur provenance. De plus, nous sommes le 6e plus important investisseur direct étranger et le premier en matière de recherche & développement. Sans parler des plus de 400 000 emplois qu'offrent des entreprises helvétiques sur sol américain. Deuxièmement, l'escalade entre les Etats-Unis et la Chine se poursuit, faisant planer un risque majeur sur l'économie mondiale. A l'heure où j'écris ces lignes, aucune des parties n'a l'intention de baisser l'échine. Gageons que les deux grandes puissances économiques trouveront un moyen de sortir de cette spirale déstructrice. Dans leur propre intérêt, et le nôtre.



*Cristina Gaggini,
directrice romande
d'economiesuisse*

SOUTIEN AUX ENTREPRISES

Pas de temps à perdre

Le contact avec la Maison-Blanche étant établi, nous comptons sur nos diplomates et sur le Conseil fédéral pour mener à bien les discussions. Les termes du «deal» pourraient couvrir différents aspects. Les entreprises suisses s'engageront-elles à augmenter ultérieurement leurs investissements dans le pays de l'oncle Sam? Notre gouvernement renforcera-t-il la collaboration en matière de formation? Les droits de douane sur certains biens agricoles spécifiques peuvent-ils être atténusés, sans pousser nos agriculteurs aux barricades? L'avenir le dira.

Il ne s'agit pas seulement de défendre nos exportateurs, mais notre place économique dans son ensemble.

La marche des affaires des sociétés actives sur le marché indigène dépend à la fois de celle des exportateurs, du climat de consommation et des investissements.

Le pragmatisme est de mise. Les USA sont notre deuxième partenaire commercial et la principale destination de nos exportations – devant l'Allemagne. A hauteur de 50 % de la part de la pharma, épargnée pour l'heure. Mais jusqu'à quand? L'industrie des machines, des techniques médicales, de la chimie et de l'horlogerie, ainsi que leurs sous-traitants, sont brutalement confrontés aux nouveaux droits de douane. D'autant que, pour préserver le «swiss made», ils ne peuvent délocaliser aux USA pour s'y soustraire. Heureusement, d'ailleurs, pour la Suisse et les emplois. D'ailleurs, aussi longtemps que la politique américaine sera aussi erratique, la propension à investir devrait rester faible.

Il ne s'agit pas seulement de défendre nos exportateurs, mais notre place économique dans son ensemble. La marche des affaires des sociétés actives sur le marché indigène dépend à la fois de celle des exportateurs, du climat de consommation et des investissements.

Miser sur des partenaires fiables

La montée du protectionnisme ne date pas d'hier. Toutefois, nous n'étions pas confrontés à une remise en question aussi radicale du multilatéralisme avant l'ère Trump 2.0. Un revirement particulièrement problématique pour notre pays qui gagne près d'un franc sur deux

Effets à court terme

- Trouver rapidement un accord avec les autorités américaines. economiesuisse est en contact permanent avec le Conseil fédéral et les diplomates suisses.
- Prolonger les RHT.

Effets à moyen terme

- Consolider et développer les relations avec l'Union européenne, en accélérant le traitement du paquet des Bilatérales III ici en Suisse.
- Faciliter la diversification des débouchés commerciaux : accélération des négociations de libre-échange, avec priorité sur le Mercosur et le Vietnam.
- Continuer à soutenir l'ouverture des marchés et le multilatéralisme.

à l'étranger. Il est plus que jamais dans notre intérêt de mener une politique proactive en matière d'accords bilatéraux pour diversifier nos débouchés. A la fois en consolidant et développant nos relations avec l'Union européenne, notre principal partenaire commercial (Bilatérales III), à la fois en continuant à étoffer notre réseau d'accords de libre-échange (34 actuellement). Les derniers accords conclus avec la Malaisie, la Thaïlande et, surtout, l'Inde, sont de bons signaux dans cette période turbulente. La priorité pour la suite: finaliser les négociations avec le Mercosur, respectivement avec le Vietnam.

Les tentatives de Donald Trump de renverser l'ordre mondial mettent en évidence les avantages du monde «d'avant». Même les sempiternels critiques du libre-échange en sont presque à le regretter aujourd'hui. Dans cette mer commerciale agitée, la Suisse et notre tissu économique peuvent s'en sortir, en restant fidèles à leur réputation: résilience, habileté et innovation. ■

Indice 2025 de l'exploitation du potentiel fiscal

L'indice de l'exploitation du potentiel fiscal montre dans quelle mesure la capacité économique fiscalement exploitable des personnes morales ou physiques d'un canton est, en moyenne, soumise à des redevances fiscales.

Tribune économique

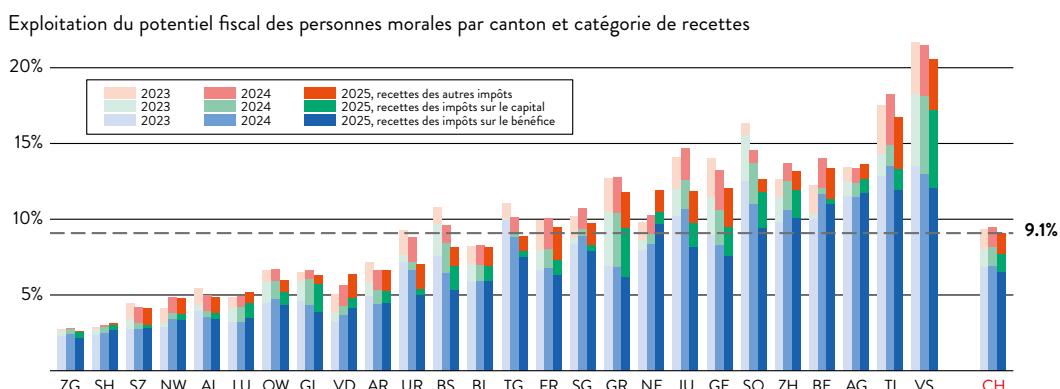
Cet indice représente le rapport entre les recettes fiscales effectives des cantons et de leurs communes, telles qu'elles ressortent de la statistique financière établie par l'Administration fédérale des finances (AFF) et le bénéfice net imposable au sens de l'article 58 de la LFID pour les personnes morales.

Taux d'exploitation du potentiel fiscal des personnes morales

Le tableau ci-dessous présente le taux d'exploitation du potentiel fiscal des personnes morales par canton et par catégorie de recettes en pour cent pour l'année de référence 2025 et les deux années de référence précédentes. Les recettes fiscales d'un canton et de ses communes peuvent être classées entre les recettes issues de l'impôt sur le bénéfice, celles issues de l'impôt sur le capital et les recettes issues d'autres impôts. En moyenne suisse, le taux d'exploitation du potentiel fiscal des personnes morales se monte à 9,1 % pour l'année de référence 2025. Les cantons du Valais et du Tessin présentent les charges fiscales totales sur les personnes morales les plus élevées de Suisse avec des taux d'exploitation de, respectivement, 20,5 et 16,8 %, en baisse par rapport à l'année de référence précédente. Les cantons de Zoug et de Schaffhouse présentent les charges fiscales totales sur les personnes morales les plus faibles avec des taux d'exploitation du potentiel fiscal de, respectivement, 2,6 et 3,1 %. Les recettes des impôts sur les béné-

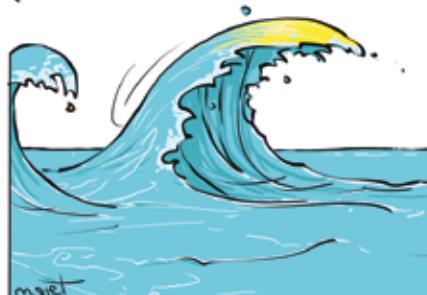
fices représentent la part la plus importante du taux d'exploitation du potentiel fiscal des personnes morales en moyenne nationale (6,5 %). La part des recettes des impôts sur le capital est de 1,1 %. Finalement, la part des recettes des autres impôts se monte à 1,4 %. Tout comme pour les personnes physiques, la répartition entre les types d'impôt peut varier fortement d'un canton à l'autre. Par exemple, les cantons du Tessin, du Valais et d'Argovie présentent tous les trois un taux d'exploitation du potentiel fiscal lié aux recettes des impôts sur les bénéfices très semblables (environ 12 %) alors que le taux d'exploitation du potentiel fiscal lié aux autres types d'impôts varie fortement entre ces cantons. Par ailleurs, le canton des Grisons présente un taux d'exploitation du potentiel fiscal lié aux recettes des impôts sur les bénéfices de 6,1 % pour un taux d'exploitation fiscal total de 11,8 %. Enfin le canton de Zoug présente un taux d'exploitation du potentiel fiscal lié aux recettes des impôts sur les bénéfices de seulement 2,2 % pour un taux d'exploitation fiscal total de 2,6 %. Ces quelques exemples démontrent la forte hétérogénéité de la structure du taux d'exploitation du potentiel fiscal des personnes morales entre cantons. En moyenne nationale, la charge fiscale des personnes morales est moins stable dans le temps que celle des personnes physiques. Elle a augmenté de 9,3 à 9,5 % entre 2023 et 2024. En 2025, elle est redescendue en dessous du niveau de 2023 (9,1 %) pour atteindre son plus bas niveau sur la période 2008-2025. De plus, l'évolution dans les différents cantons est hétérogène. ■

Source: Confédération suisse



LE MAN IN BLACK FAIT *

TRUMP À L'ASSAUT



(NOUS ALLONS
REACTION !)

(FORTEMENT !)

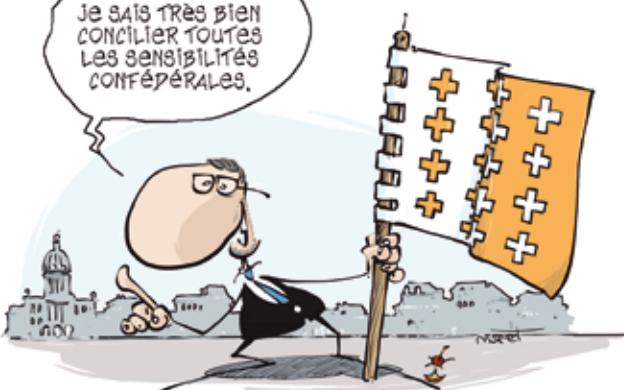
USA : DES ENFANTS
NON VACCINÉS DÉCÈDENT
DE LA ROUGEOLE

PAR DÉCRET PRÉSIDENTIEL,
J'IMPOSE LA ROUGEOLE
SUR LE TERRITOIRE !



PHILIPP MATTHIAS BREGY,
UN VALAISAN CANDIDAT
À LA PRÉSIDENCE SUISSE
DU CENTRE

JE SAIS TRÈS BIEN
CONCILIER TOUTES
LES SENSIBILITÉS
CONFÉDÉRALES.



Le VALAIS PULVÉRISE
LE RECORD DU MONDE
DE RACLETTE !

VICTOIRE !



Chacun de nos clients excelle dans son métier.
Notre expertise est de vous offrir toute notre attention et toutes
nos compétences pour que votre entreprise puisse prospérer.



FIDAG AVEC VOUS

www.fidag-sa.ch

fidag

AUDIT | EXPERTISES ET CONSEIL | COMPTABILITÉ | FISCALITÉ

AUGMENTATIONS D'IMPÔTS INJUSTIFIÉES DANS LES 2^e ET 3^e PILIER

La classe moyenne, les invalides et les malades pénalisés !

La Confédération a un problème de dépenses : celles-ci augmentent plus rapidement que les recettes. À partir de 2027, le plan financier accuse un déficit annuel de trois milliards de francs. Pour respecter le frein à l'endettement, des mesures d'économies sont nécessaires.

Marija Sommer

Association Suisse d'Assurances ASA

Fin janvier 2025, le Conseil fédéral a soumis un programme d'allégement budgétaire à la consultation. Mais ce programme n'est pas cohérent: il prévoit également des hausses de recettes. Celles-ci concernent les retraits de capitaux des avoirs des 2^e et 3^e piliers et pèsent lourdement sur la classe moyenne. Même pour des retraits de capitaux modérés de 200 000 francs, l'impôt fédéral augmente d'environ 50 %.

Les hausses d'impôts prévues dans le programme d'allégement sont arbitraires. Le problème provient des dépenses, et vouloir générer de nouvelles recettes envoie un mauvais signal. Les salariés épargnent tout au long de leur vie active dans les 2^e et 3^e piliers. Modifier les règles en cours de route par des hausses d'impôts viole le principe de la bonne foi.

Les augmentations prévues de l'impôt fédéral sur les retraits de capital sont énormes:

- pour un retrait modéré de 200 000 francs, l'impôt augmente d'environ 50 % par rapport à aujourd'hui;
- pour 400 000 francs: environ 59 % de hausse;
- pour 600 000 francs: environ 71 % de hausse;
- pour 800 000 francs: environ 77 % de hausse;
- pour un retrait d'un million de francs, l'impôt fédéral est presque doublé: pour une personne seule, il passe de 23 000 à 42 595 francs;
- à partir d'un million de francs, l'impôt fédéral continue d'augmenter de manière progressive, dépassant les 100 %.

Les hausses d'impôts prévues sont donc exorbitantes. Elles touchent durement la classe moyenne. Dans l'ensemble, les personnes actives disposent, au départ à la retraite, d'un capital d'environ 500 000 francs dans le 2^e pilier. Affirmer que seuls les riches seraient concernés par ces hausses est infondé au vu des chiffres. De vastes couches de la population sont touchées. Même les personnes disposant d'un capital de prévoyance relativement modeste sont fortement concernées. Les personnes ayant épargné de manière autonome dans le 3^e pilier pour leur

retraite sont, elles, aussi particulièrement affectées. Sont également concernés les nombreux travailleurs indépendants, qui n'ont pas accès au 2^e pilier et investissent davantage dans le 3^e pilier. Les nouveaux barèmes beaucoup plus élevés de l'impôt fédéral s'appliqueront aussi à eux.

Ce qui est particulièrement choquant: ces hausses massives concernent également, par exemple, les versements de la Fondation suisse pour paraplégiques aux personnes atteintes de paralysie médullaire, ainsi que les prestations des caisses de pension versées aux conjoints survivants. Ces effets sur les cas d'invalidité et de décès ne sont pas mentionnés dans le rapport explicatif relatif à la consultation. Les personnes en mauvaise santé, confrontées à une espérance de vie réduite et qui choisissent donc de retirer leur avoir de caisse de pension sous forme de capital, sont, elles aussi, pénalisées. En plus de leurs soucis de santé, elles doivent supporter des impôts fédéraux plus élevés. C'est injuste.

Ces hausses massives concernent également les versements de la Fondation suisse pour paraplégiques aux personnes atteintes de paralysie médullaire (...).

Ces hausses massives d'impôts affaiblissent la prévoyance individuelle. Dans le système des trois piliers, l'AVS étatique et la prévoyance professionnelle sont complétées par des éléments de prévoyance individuelle. Ces hausses fiscales envoient donc de mauvais signaux.

Conclusion

Les hausses d'impôts sur les retraits en capital des 2^e et 3^e piliers sont injustifiées. Elles pénalisent lourdement la classe moyenne, ainsi que les personnes malades ou invalides. Il est inacceptable de modifier les règles fiscales relatives à la prévoyance à long terme en cours de route. ■

TRANSMISSION D'ENTREPRISES NON COTÉES ET FIDÉLISATION DES EMPLOYÉS

Quelles solutions lorsque les moyens de financement font défaut?

Au cours de la vie d'une entreprise, un employeur peut chercher à fidéliser certains de ses employés en voulant les intéresser au capital de la société. Malheureusement, il arrive que ces derniers ne disposent pas de moyens suffisants pour payer le prix de vente demandé.

Samuel Bender

Expert fiscal diplômé - Fidag

Situation rencontrée

Une dizaine d'employés, dont deux fidèles depuis de nombreuses années, une concurrence féroce sur le marché pour leurs postes compte tenu de leurs compétences spécifiques, un risque pour la pérennité de l'entreprise de perdre deux talents: voilà une situation à laquelle font face certains patrons de PME. Vient alors l'idée de leur vendre une partie des actions afin de les fidéliser par le biais d'une entrée au capital de la société. Toutefois, ces deux acquéreurs ne disposent pas de liquidités suffisantes, et il ne leur est pas possible de s'endetter. Le prix de vente devant être conforme au prix du marché afin d'éviter toute donation entre tiers, une vente à un prix trop faible s'avèrerait être une mauvaise idée. Que faire? La solution pourrait être alors la mise en place d'un plan de participations de collaborateurs.

De quoi parle-t-on?

Les plans qui nous intéressent dans la présente permettent aux employés d'acquérir une participation dans la société pour laquelle ils travaillent, soit de manière directe au moyen de titres de participations (actions, parts sociales), soit de manière indirecte au moyen d'options ou de droits d'acquisition de titres de participations. Nous examinerons ci-après les conséquences fiscales de ces deux types de participations dénommées «proprement dites», ainsi que les opérations à entreprendre.

Actions de collaborateurs

Dans le cas d'actions de collaborateurs, la différence entre le prix éventuellement payé par l'employé pour cette participation et sa valeur de marché au moment de son octroi constitue un élément de salaire soumis à l'impôt sur le revenu et aux charges sociales au moment de l'attribution des actions.

Le prix de vente devant être conforme au prix du marché afin d'éviter toute donation entre tiers, une vente à un prix trop faible s'avèrerait être une mauvaise idée. Que faire? La solution pourrait être alors la mise en place d'un plan de participations de collaborateurs.

Le prix payé peut être librement choisi, tandis que la valeur de marché doit être calculée selon les normes généralement acceptées par les autorités fiscales (généralement, la méthode dite des praticiens).

Il peut être décidé de «bloquer» ces actions pendant une période maximale de 10 ans – concrètement, cela signifie que l'employé intéressé ne pourra pas revendre ses actions pendant une certaine période sans que cela engende des conséquences fiscales. Il existe toutefois un avantage à cela: une décote est appliquée sur la valeur de marché en fonction du nombre d'années de blocage, ce qui vient ainsi atténuer la différence imposable susmentionnée.



Prenons un exemple simple:

- Prix payé: Fr. 10.00
- Valeur de marché: Fr. 100.00
- Actions non bloquées: différence imposable de
Fr. 90.00
(revenu et charges sociales)

Dans le cas d'actions bloquées pendant 10 ans:

- Prix payé: Fr. 10.00
- Valeur de marché avec décote: Fr. 55.84
- Différence imposable: Fr. 45.84

Dans notre exemple, nous voyons que plusieurs buts sont dès lors atteints: l'employé et nouvel actionnaire se voit contraint de maintenir une relation de travail pendant 10 ans pour éviter certaines conséquences fiscales, et son imposition suite à l'octroi des actions est diminuée. En cas de revente des actions après cette période de 10 ans, le propriétaire réalise en principe un gain en capital exonéré d'impôt.

Options de collaborateurs

Dans le cas d'options de collaborateurs, la différence entre le prix payé par l'employé pour cette participation et sa valeur de marché au moment de l'exercice des options constitue un élément de salaire soumis à l'impôt sur le revenu et aux charges sociales, mais uniquement au moment de l'exercice de l'option, qui peut intervenir après plusieurs années.

La période pendant laquelle le collaborateur doit mériter une option, notamment en atteignant certains objectifs professionnels ou en ne résiliant pas son contrat de travail avant la fin d'un certain délai, est dénommée « période de vesting ». Par conséquent, jusqu'à la naissance du droit d'exercice, ce genre de participations de collaborateur est soumis à une ou plusieurs conditions suspensives. Si la période de vesting a expiré et que toutes les conditions sont remplies, cela mène à l'acquisition du droit aux participations de collaborateur correspondantes.

Spécificités et démarches à entreprendre

Notion d'employé, valeur de formule, participations de collaborateurs improprement dites, déblocage anticipé, restitution des actions de collaborateurs, etc., sont autant de cas spécifiques afférents à certains plans de participations de collaborateurs. Ainsi, il est fortement recommandé de déposer auprès des autorités fiscales une demande préalable (*ruling*) qui décrit les conséquences fiscales du plan déposé afin d'éviter des impacts fiscaux imprévus. De plus, l'employeur est tenu de communiquer aux autorités fiscales des attestations portant sur les participations de collaborateurs. Il est ainsi conseillé de se faire accompagner par un professionnel dans ces démarches. ■

Pro-Economy.vs



Du Luizet à Lonza : quand le Valais grandit avec l'Europe



Main-d'œuvre, reconnaissance des produits, tourisme, recherche : le Valais bénéficie pleinement de la voie bilatérale. L'initiative de résiliation met ce modèle en péril.



Arnaud Midez

Responsable de projets, Economie extérieure, economiesuisse

Le Luizet, abricot emblématique du Valais, est bien plus qu'un fruit. S'il ne bénéficie pas lui-même d'une appellation protégée, il est au cœur de l'Abricotine, une eau-de-vie AOP reconnue dans toute l'Union européenne grâce à l'accord agricole entre la Suisse et l'UE. Cet accord assure aussi la reconnaissance d'autres produits du terroir valaisan – comme la Raclette du Valais – sur le marché européen. La filière fromagère suisse, dont cette spécialité est un fleuron, connaît un succès remarquable à l'export: en 2023, près de 40 % de la production nationale a été vendue à l'étranger, principalement vers nos voisins européens qui absorbent plus de 80 % des volumes exportés. Aucun autre produit agricole suisse ne rayonne autant à l'international.

C'est toute une identité qui se valorise, et autant de débouchés pour nos producteurs. Ces petits exemples en disent long. Depuis 25 ans, la Suisse a fait le choix d'une voie pragmatique: la voie bilatérale avec l'Union européenne. Pas d'adhésion, pas de grand saut institutionnel, mais des accords concrets, sur mesure, qui nous permettent de rester souverains tout en étant connectés à notre principal marché. Ce modèle discret, mais efficace a largement contribué à notre prospérité. Le Valais en est une vitrine éclatante.

Exportations, emplois, tourisme, innovation : ce que la voie bilatérale rend possible

À Viège, Lonza a connu une forte croissance. L'entreprise a créé des centaines d'emplois et réalisé d'importants investissements. Pour faire tourner ses bioprocédés de pointe, elle doit recruter, sans lourdeurs administratives, des spécialistes venus d'Europe. C'est justement ce que permet la libre circulation des personnes, pilier des accords bilatéraux. Dans un contexte de vieillissement, de pénurie et de guerre des talents, c'est un atout décisif.

Dans des secteurs clés comme les hôpitaux et EMS, la construction, l'hôtellerie ou l'industrie, nous manquons déjà de personnel qualifié. Fermer la porte à la main-d'œuvre européenne reviendrait à agraver tous ces défis.

Or, cet accord n'est pas isolé. Le remettre en cause, c'est fragiliser l'ensemble de l'édifice bilatéral.

À Brigue, la Société suisse des explosifs (SSE) fabrique des explosifs civils pour la construction et les mines. Fondée en 1894 pour le tunnel du Simplon, elle est aujourd'hui un acteur majeur, exportant une grande part de sa production vers l'UE. Grâce à l'accord sur les normes techniques (ARM), les explosifs civils peuvent y être vendus sans double certification.

Et quand Lonza et la SSE croissent, ce sont aussi des milliers de PME locales qui en profitent: construction, nettoyage, restauration, sous-traitance. Même une boulangerie de Viège ou une entreprise IT de Sion vit, en partie, de cette vitalité. La dynamique des exportations tire tout le tissu économique vers le haut.

Le tourisme, colonne vertébrale de notre économie avec près d'un emploi sur cinq, repose, lui aussi, sur des milliers

de travailleurs venus de France, d'Italie ou du Portugal. Leur présence est essentielle au bon fonctionnement des hôtels, restaurants et remontées mécaniques de Verbier, Crans-Montana ou Zermatt. Grâce à Schengen, les touristes du monde entier accèdent aussi plus facilement à la Suisse: les visiteurs de pays tiers – comme la Chine, l'Inde ou les pays du Golfe – voyagent avec un seul visa valable dans tout l'espace Schengen, y compris chez nous. Ils séjournent plus longtemps, dépensent davantage, et ont notamment soutenu l'hôtellerie suisse lors de la crise du franc fort.

Nos hautes écoles bénéficient elles aussi des accords bilatéraux. La HES-SO Valais-Wallis a par exemple participé à un projet européen sur l'intelligence artificielle appliquée à la santé, à la mobilité ou à la production industrielle. Sans ces accords, toutes ces coopérations seraient impossibles.

L'initiative de résiliation : un danger pour tout un modèle

Mais ce modèle pragmatique et gagnant, que beaucoup nous envient, est aujourd'hui en danger. L'initiative dite « sur la durabilité », portée par l'UDC, propose de plafonner la population suisse à 10 millions d'habitants. Outre le caractère arbitraire de ce chiffre, une telle mesure est irréaliste au vu des besoins actuels de notre économie. Dans des secteurs clés comme les hôpitaux et EMS, la construction, l'hôtellerie ou l'industrie, nous manquons déjà de personnel qualifié. Fermer la porte à la main-d'œuvre européenne reviendrait à agraver tous ces défis.

Pourtant, c'est exactement ce que propose l'initiative, en imposant la résiliation de l'accord sur la libre circulation des personnes. Or, cet accord fait partie intégrante des Bilatérales I. Sa suppression entraînerait, via la clause guillotine, la chute de l'ensemble de ce paquet d'accords.

Et cela signifierait aussi, très probablement, la fin de notre participation à Schengen et Dublin, puisque l'UE a clairement conditionné leur maintien au respect de la libre circulation. Schengen et Dublin font certes partie d'un autre paquet d'accords, mais leur avenir est directement lié. En sortir, ce serait aussi renoncer à un précieux outil de sécurité intérieure, notamment l'accès aux bases de données policières européennes.

Le Valais – comme d'autres cantons – fait face à des défis réels: logements, intégration, infrastructures. Mais y répondre exige des réformes concrètes, pas un repli idéologique.

Dans un monde instable, divisé, en quête de repères, ce n'est pas le moment de saborder l'un des rares modèles qui tiennent la route. La voie bilatérale, c'est l'ouverture sans la soumission, la coopération sans l'alignement automatique. Elle nous relie. Elle nous renforce. Préservons-la. ■



REF-lex.ch

**Le droit du travail suisse,
simplifié en quelques clics.**



Rédiger un contrat de travail ou une lettre de résiliation?
Avec nos **générateurs de documents**, c'est facile!



Calculer une suspension du délai de congé ou un solde de vacances?
C'est désormais à la portée de tous!

IAj

Une question sur le droit du travail suisse?
Discutez à tout moment avec notre **juriste virtuel!**

**Testez gratuitement
notre plateforme
pendant 7 jours!**



Fédération des
Entreprises
Romandes

La BCVS s'active pour la rénovation du parc immobilier

Rénover un bien immobilier en PPE n'est pas une chose simple. La BCVS lance le « Crédit Eco Home PPE » pour faciliter la transition énergétique.

Georges Tavernier

Directeur général BCVS, responsable de la division clientèle

« Ici, on soutient les démarches écologiques ». La Banque Cantonale du Valais (BCVS) renforce encore son slogan. En effet, depuis quelques semaines seulement, l'établissement a lancé un nouveau produit bancaire. Son nom ? Le « Crédit Eco Home PPE », dont l'objectif est de soutenir la rénovation des immeubles en PPE (propriété par étages) et de participer ainsi activement à la transition énergétique.

Cette solution financière novatrice s'inspire du « Crédit Eco Home » que propose déjà la BCVS aux particuliers pour rendre leur logement individuel plus écologique. Le financement leur permet de rapidement réaliser des travaux, tels que la pose de panneaux solaires, l'aménagement d'une pompe à chaleur ou l'installation d'une borne électrique. Appliquer cette recette aux PPE relevait d'une démarche évidente et naturelle, mais la Banque a dû surmonter quelques obstacles pour présenter un service de qualité adapté à ses clients, notamment le fait que la copropriété n'est pas reconnue comme une personnalité juridique.

Des mesures adaptées

Aujourd'hui le « Crédit Eco Home PPE » est bel et bien sur le marché. Concrètement, de quoi s'agit-il ? Il s'adresse tout d'abord aux PPE en résidence primaire ou secondaire en Valais, PPE à usage propre ou destinée à location. Ensuite, il consiste à soutenir la clientèle dans sa démarche pour, de manière générale, passer d'une dépendance aux énergies fossiles à une utilisation plus importante des énergies renouvelables, et

ainsi réduire sa consommation énergétique. Diverses mesures sont intégrées à ce service financier et par son expertise, la BCVS suggère celles qui sont les plus appropriées à la transformation d'un bâtiment en PPE. Ces mesures touchent à l'enveloppe thermique du bâtiment, à l'isolation de la toiture et des fenêtres, au remplacement du système de chauffage par un système plus vert (pompe à chaleur, chauffage à pellets, raccordement au chauffage à distance communal...) et à l'installation de bornes électriques.

Rénover son bien immobilier apporte beaucoup d'avantages : réduction des coûts d'exploitation, augmentation de sa valeur et maintien de son attractivité.

Rôle central de la BCVS

Rénover son bien immobilier apporte beaucoup d'avantages, ne serait-ce qu'en termes de réduction des coûts d'exploitation, d'augmentation de sa valeur et de maintien de son attractivité. Souscrire au « Crédit Eco Home PPE » permet aussi d'obtenir des bénéfices supplémentaires, parmi lesquels un taux d'intérêt préférentiel de 3,9 %. Les travaux financés doivent être au minimum à 50 % en lien avec la transition énergétique et concerner les parties communes de la PPE. De même, l'octroi du crédit pour les travaux est soumis à certaines conditions, notamment l'accord de l'assemblée générale de la PPE qui est primordial.

Par sa position économique et sa connaissance du marché immobilier, la BCVS joue un rôle central dans la transition énergétique. Le défi est d'importance et la Banque pratique une politique active d'accompagnement et de financement en la matière. Le « Crédit Eco Home PPE » l'illustre par l'exemple. ■



DROIT DU TRAVAIL ET RÉSEAUX SOCIAUX

Entre libertés individuelles et obligations professionnelles

Outils indispensables de visibilité et vecteurs d'opportunités, les réseaux sociaux peuvent également générer des risques sur le plan réputationnel ou commercial. Propos vindicatifs d'un employé, divulgation de secrets d'affaires, comment réagir ?

**Melany Bogo***Responsable juridique FER Valais*

Fidélité et confidentialité

Dans le cadre professionnel, les libertés individuelles, telles que la liberté d'expression, doivent être conciliées avec les intérêts légitimes de l'employeur. La protection de ces intérêts est en particulier énoncée à l'art. 321a al. 1 CO, lequel définit le devoir de fidélité du travailleur. Cette obligation cardinale se traduit notamment par le fait de s'abstenir de porter atteinte à la réputation et à l'image de l'employeur et d'éviter tout comportement illicite ou immoral à l'encontre de celui-ci (exemples: par la publication sur les réseaux sociaux de propos haineux, la ridiculisierung ou toute autre atteinte à l'honneur, telle que l'injure ou la diffamation).

De même, durant toute la durée du contrat et après la cessation des rapports de travail, l'employé est tenu de ne pas divulguer des faits destinés à rester confidentiels. Consacré à l'art. 321a al. 4 CO, ce devoir de discréetion porte sur les « secrets » de l'employeur, à savoir des faits connus par un nombre restreint de personnes, par opposition à des faits notoires ou accessibles publiquement. La préservation de ces informations doit notam-

ment reposer sur un intérêt légitime de l'employeur. Il en va généralement ainsi des secrets d'affaires ou de fabrication dont l'employé a pris connaissance dans le cadre de la relation de travail (exemples: marges de bénéfice, stratégies, plans d'affaires, informations sur la clientèle, données comptables).

L'anticipation des risques liés aux réseaux sociaux commence par la rédaction de directives internes et par une sensibilisation régulière des travailleurs.

Sanctions civiles

En cas d'atteinte à son image ou à sa réputation, l'employeur est en droit de requérir la suppression des informations préjudiciables publiées sur les réseaux sociaux. Si le travailleur n'y donne pas suite, une action judiciaire en cessation de l'atteinte (art. 28 ss CC) peut être intentée, en sollicitant, le cas échéant, des mesures (super)provisionnelles. Il en va de même en cas de divulgation d'informations confidentielles, sur la base des art. 321a al. 4 CO et 261 ss CPC. L'employeur peut également envisager les sanctions habituelles découlant du droit du travail, telles qu'un avertissement écrit, un licenciement et/ou une action en dommages-intérêts (art. 321e CO). Il se peut, par ailleurs,





que le contrat de travail ou un règlement d'entreprise prévoient des peines conventionnelles pour sanctionner de telles violations, à condition que celles-ci aient un but exclusivement punitif ou disciplinaire (et non pas compensatoire) et ne soient pas excessives.

Sanctions pénales

Des propos diffamatoires, injurieux ou menaçants sur les réseaux sociaux peuvent être constitutifs d'une infraction contre l'honneur (art. 173 ss CP) et être sanctionnés en conséquence.

De même, en cas de manquement au devoir de confidentialité, la violation du secret de fabrication ou commercial (art. 162 CP) ou la soustraction de données (art. 143 CP) peuvent, selon les circonstances, entrer en considération.

Mesures préventives

Une culture d'entreprise axée sur la confidentialité et la fidélité devrait reposer sur une sensibilisation régulière des employés ainsi qu'une communication claire. En vertu de l'art. 321d CO, l'employeur a notamment la possibilité d'établir des directives générales sur l'exécution du travail et la conduite des travailleurs. Il peut donc s'avérer utile de préciser dans un règlement interne, dûment communiqué aux employés, les aspects suivants:

- rappeler le devoir de fidélité et de discréction des travailleurs (cf. art. 321a CO). Définir en particulier les informations considérées comme confidentielles;

- préciser le code de conduite attendu des employés (notamment sur les réseaux sociaux);
- désigner le cercle des personnes habilitées à s'exprimer au nom de l'employeur;
- sensibiliser les travailleurs à la protection des données et l'illustrer par de bonnes pratiques;
- préciser les sanctions prévues en cas de non-respect des directives.

Il est également recommandé de limiter l'accès des travailleurs aux secrets d'affaires et autres données sensibles de l'entreprise, en les rendant uniquement accessibles aux personnes habilitées à les traiter. De même, ce type de données devrait être systématiquement protégé par des pare-feux, des logiciels de cryptage ou des accès sécurisés.

Pour conclure

La gestion des réseaux sociaux au sein d'une entreprise repose sur un équilibre subtil entre liberté d'expression des employés et protection des intérêts légitimes de l'employeur. L'anticipation des risques liés aux réseaux sociaux commence par la rédaction de directives internes et par une sensibilisation régulière des travailleurs. On ne peut donc que recommander à chaque employeur d'adopter une approche préventive et un management clair, afin qu'information se conjugue avec égards et responsabilisation. ■



Fédération des
Entreprises
Romandes
Valais

Nouvelle formation

Marketing digital appliqué

**Votre stratégie,
vos produits, votre réussite !**



Formation organisée
en partenariat avec le



Informations
et inscriptions →



PLACE DU COMMERCE - YOUR CHALLENGE 2025

Notre engagement pour les vocations de demain

Le Salon des Métiers Your Challenge 2025 s'est tenu au CERM, en février dernier. Il incarne LE rendez-vous majeur mettant en lumière les filières professionnelles et les savoir-faire.

UCOVA - Union commerciale valaisanne

À l'occasion du salon des métiers Your Challenge 2025, 8 organisations se sont unies sous la dénomination «Place du Commerce» afin de proposer aux jeunes générations de découvrir de façon ludique et concrète les professions du commerce: Employé de commerce et Gestionnaire du commerce de détail. Cet engagement s'est inscrit dans des abords complexes, étant considéré que les métiers du commerce reposent principalement sur des interactions humaines et non tangibles. Le défi relevé a ainsi consisté à présenter ces professions de façon visuelle et ludique afin d'attirer l'attention des élèves valaisans et des visiteurs du salon.

UNE SYNERGIE VALAISANNE

La Place du commerce, une collaboration étroite entre acteurs des métiers du commerce : la Société des employés de commerce, la FER Valais, la CVAGA, l'AVB, Pro-Economy. vs, l'UCOVA, le Groupe Mutuel et le CVPC. MERCI également à Alain Woeffray, Directeur chez Des Choses Pareilles, pour l'exceptionnelle conception du jeu-concours.



C'est dans cet objectif qu'un jeu grande taille, disponible en français et en allemand, a été pensé et développé. Formations, achats, assurances, banques et fiscalité, le jeu interactif «Best-Life» consiste à investir de manière judicieuse son capital de base, durant 10 tours (chaque tour correspondant à une période de 5 ans, de 15 à 65 ans). Sur fond de cartes magnétiques, d'écrans tactiles et en présence de personnel qualifié, l'information s'allie avantageusement à l'immersion.

Durant 6 jours d'exposition, le jeu a réuni près de 2195 participants, dont 387 classes, et a consacré, par la distribution de bons de voyages Buchard (Europa-Park), les 32 vainqueurs par catégorie individuelle et par classe. Nous tenons à remercier chaleureusement tous les participants et partenaires ayant contribué à faire de cette édition un florissant succès, et nous réjouissons, d'ores et déjà, de poursuivre notre engagement, lors du prochain Salon Your Challenge 2027, en faveur des formations et des talents de demain! ■

Helene Ramer, titulaire de la classe 9CO4 de Collombey-Muraz gagnante du concours «Best Life» inter classes et Flavien Clavaz, directeur FER Valais et UCOVA.





L'Hôtellerie sédunoise est en plein essor

TOURISME | François Rampone vient de racheter à l'UCOVA l'Hôtel Elite de Sion qu'il exploite depuis 1999. Ce professionnel de la branche et vice-président de Sion Tourisme SA partage sa vision du développement actuel de l'hôtellerie sédunoise.

Yannick Barillon
Journaliste RP

«Le monde attire le monde, en vingt ans Sion a doublé le nombre de ses nuitées», se réjouit le directeur d'un des deux derniers hôtels historiques de Sion, l'Hôtel Elite. Pour François Rampone président des hôteliers de Sion, «L'arrivée du Moxy en 2021, et la récente ouverture de l'Holiday Inn Express & suites à Cour de gare, marque un profond changement dans le secteur hôtelier de la capitale valaisanne, surtout à la suite de la fermeture de l'Hôtel du Rhône et de l'Hôtel des Vignes. «Si de grandes chaînes s'installent à Sion, c'est qu'il y a

forcément un potentiel», ajoute l'hôtelier. Il sait de quoi il parle: «J'exploite l'Hôtel Elite depuis 1999, mais c'est une histoire de famille qui commence à la fin des années soixante. Ma mère reprend la direction en 1984, alors que ma grand-mère Hélène y travaillait déjà depuis l'ouverture en 1958. C'est tout naturellement que nous avons décidé de poursuivre l'exploitation en famille, et de racheter l'établissement à l'UCOVA en 2025. Nous sommes bien épaulés par nos fils, dont Valentin qui est diplômé de l'École hôtelière de Lausanne. En 67 ans d'activité, il n'y a eu que trois locataires.» Une belle continuité pour valoriser ce potentiel et adapter l'offre d'hébergement dans un contexte en pleine mutation.

Les hébergeurs travaillent ensemble

Depuis la création de Sion Tourisme SA en 2023, qui remplace la société de développement de Sion, les hébergeurs sont bien représentés, tout comme les communes alentours et les acteurs culturels. Vice-président de cette nouvelle SA, François Rampone salue une belle dynamique de groupe: «La gouvernance des grandes chaînes et des hôtels historiques est certes différente, mais, dès la première séance, la volonté de prendre les décisions plus

rapidement s'est imposée. Un nouvel équilibre existe désormais avec le souhait de travailler en synergies et proposer des offres de séjours complémentaires.» C'est un fait, les attentes des clients ont évolué et les modes de consommation avec. Les réservations de dernière minute sont souvent la norme, et les expériences recherchées diffèrent d'un public cible à l'autre. Les résultats sont là, en cinq ans, le nombre de nuitées à Sion est passé de 173 883 à 242 932, si on inclut le camping, mais sans compter la parahôtellerie et l'ouverture en septembre 2024 de l'auberge de jeunesse Alaïa.

En chemin pour devenir une destination

La présence de nouvelles chaînes hôtelières à Sion est une aubaine pour atteindre l'objectif de devenir une vraie destination, et non plus seulement une ville étape. François Rampone souligne que « La capitale dispose désormais de 749 lits hôteliers avec l'auberge de jeunesse, et 1770 lits au total en tenant compte de tous les autres types d'hébergements. Cela impacte à la hausse le montant global des taxes de séjour et d'hébergement réinjecté dans des projets de promotion touristique. Ce montant représente aujourd'hui 37 % du budget de Sion Tourisme SA, ce qui est un signe de dynamisme.» Toutefois, garder les gens en ville demeure un défi, sachant que la durée moyenne d'un séjour à Sion est de 1,50 jours. La carte d'hôte avec ses offres sur les prestations touristiques sédunoises et dans les communes avoisinantes à son rôle à jouer, estime le directeur de l'Hôtel Elite: « Nous mettons tous nos efforts en commun pour que cette carte devienne encore plus attractive, notamment avec la gratuité des transports publics.» Pour cet hôtelier, mieux valoriser et visibiliser les atouts de Sion est indispensable: « Les châteaux de la vieille ville pourraient encore davantage être mis en avant, et des synergies encouragées entre les acteurs locaux pour promouvoir la dégustation de produits du terroir et l'œnotourisme.» Des efforts impor-



tants ont déjà été concrétisés dans ce sens et portent déjà leurs fruits. La nouvelle salle de concerts NODA BCVS rendra aussi dès cet été la ville encore plus attractive.

Une offre hôtelière diversifiée

L'hôtellerie sédunoise est en pleine mutation, mais a bien pris ses marques avec un nouveau paysage composé de chaînes modernes et d'hôtels historiques porteurs de traditions. Chaque établissement attire une clientèle propre avec des besoins spécifiques. De son côté la famille Rampone soigne une clientèle familiale fidèle et une clientèle d'affaires, tout en faisant évoluer ses prestations. « Nous sommes idéalement placés au centre-ville, à

«Si de grandes chaînes s'installent à Sion, c'est qu'il y a forcément un potentiel (...) Un nouvel équilibre existe désormais

avec le souhait de travailler en synergies et proposer des offres de séjours complémentaires.»

François Rampone, hôtelier à Sion et vice-président de Sion Tourisme SA



proximité de la gare et des commerces, et nous proposons la location d'une salle de conférence de 20 places tout équipée. Nous modernisons aussi progressivement nos 35 chambres, avec le projet de créer une nouvelle identité visuelle à chaque étage en lien avec l'histoire de la ville ou du Valais. Nous misons surtout sur l'accueil convivial et familial, en offrant une gastronomie de qualité dans notre café-restaurant.» Cet hôtelier exerce son métier avec passion et enthousiasme, mais confie sa seule crainte dans le dynamisme actuel: « quelle sera la politique des prix menée par les grands groupes hôteliers? Cela reste un enjeu crucial pour la rentabilité de nos hôtels historiques. Même si nous sommes aussi présents sur les plateformes de réservation en ligne, la guerre des prix peut s'avérer compliquée pour les plus petits établissements.» ■



RELÈVE DYNAMIQUE À LA TÊTE DE L'AVABPC

Une assemblée générale marquée par l'émotion et la transmission

C'est dans le cadre enchanteur du pavillon des Fol'terres à Fully que s'est tenue, le 26 mars, l'assemblée générale de l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs (AVABPC) ainsi que celle des Chevaliers du Bon Pain. Une journée particulière, placée sous le signe de la transmission, de la reconnaissance et de l'avenir.

Yasmine Pupet
Tribune économique

La matinée a débuté avec l'assemblée générale de la Confrérie Valaisanne des Chevaliers du Bon Pain. L'émotion était palpable au moment où Albert Salamin, Grand Maître de la Confrérie, a remis son titre après de nombreuses années d'engagement passionné en faveur de la qualité et de la tradition boulangère valaisanne. C'est Stefano Gobbi, notamment connu pour ses incontournables panettones à Saint-Pierre-de-Clages, qui a repris le flambeau. Concernant le conseil, Werner Moreillon laisse la place à Paul Wüst. Elie Michelet et Christian Balet maintiennent leur position au sein du Conseil.

L'assemblée générale de l'AVABPC a ensuite pris le relais. Point d'orgue de cette séance: le départ d'Albert Michelod, président de l'AVABPC. Figure respectée et engagée du métier, il a su, durant ses années de présidence, fédérer la branche, défendre les intérêts des artisans et encourager la relève. Albert Salamin ainsi que Philippe Fuchs renoncent également à leur fonction au sein du comité. Leurs départs marquent la fin d'une époque et l'ouverture d'un nouveau chapitre pour l'association. Magalie Pellet et Augustin Salamin, quant à eux, restent en poste.

Cette nouvelle composition du comité promet un souffle neuf, alliant passion du métier et regard tourné vers l'avenir.



Ce passage de témoin s'est accompagné de l'arrivée de cinq nouveaux membres au sein du comité de l'AVABPC. Il s'agit de Baptiste Debons, Barthélémy Devènes, Stefano Gobbi, Paul Wüst et Christophe Delasalle. Une relève jeune, dynamique et motivée, prête à porter de nouveaux projets au service de la profession. La présidence de l'association se mute en coprésidence assurée par Paul Wüst, ayant sa boulangerie

Albert Salamin, Grand Maître de la Confrérie, et Albert Michelod, président de l'AVABPC, ont remis leur mandat d'engagement pour la profession.



CLAUDIO VERNOCCHI

*Comité de l'AVABPC et
Chevaliers du Bon Pain:
une grande famille!*



CLAUDIO VERNOCCHI

Christophe Delasalle (à gauche) de Troistorrents et Paul Wüst de Gampel sont les deux nouveaux coprésidents de l'AVABPC.

Stefano Gobbi est le nouveau Grand-Maître de la Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain.

à Gampel et Christophe Delasalle à Troistorrents, assurant ainsi une belle représentation du haut et du bas Valais. Cette nouvelle composition du comité promet un souffle neuf, alliant passion du métier et regard tourné vers l'avenir.

Pour célébrer comme il se doit ces deux départs marquants et accueillir la nouvelle équipe, un après-midi festif a réuni les membres et invités dans une ambiance chaleureuse et conviviale animée par Rocco De Leso et le Chœur des patoisants de Leytron. Côté nourriture, c'est Eddy Baillifard, star de la raclette, qui a régala l'assemblée. L'occasion de témoigner la reconnaissance de toute une profession à ceux qui ont tant donné, et d'ouvrir la voie à une nouvelle génération pleine d'enthousiasme. ■



CLAUDIO VERNOCCHI

Assemblée générale tec-bat

La 10^e assemblée générale de la tec-bat, qui représente près de 10 métiers (sanitaire, chauffage, ferblanterie, couverture, climatisation, ventilation, bureau technique) et forte de 140 membres regroupant l'essentiel de la technique et de l'enveloppe du bâtiment du Valais romand, s'est tenue le vendredi 7 mars 2025 à Monthey.

Amalia Massy
Secrétaire patronale tec-bat

La séance s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Devant un parterre de 120 personnes, le président Patrice Cordonier a effectué son rapport en abordant plusieurs thèmes, dont le salon des métiers Your Challenge qui s'est déroulé en février avec un record d'affluence de près de 31 000 visiteurs. La tec-bat était bien évidemment présente pour cet évènement riche en échange. Les activités ludiques présentées sur le stand ont rencontré un succès dépassant les attentes.

Le comité va mettre sur pied plusieurs manifestations durant l'année afin de fêter les 10 ans de la tec-bat. Le président a abordé la nouvelle loi sur l'énergie, qui impacte fortement le fonctionnement de notre secteur d'activité et nécessite une importante mise à niveau de nos entreprises et une forte adaptation.

Pour faire suite à la prochaine introduction des nouvelles ordonnances des projeteurs en technique du bâtiment, le comité a mené quelques réflexions pour le bien de cette réforme. Après le rapatriement des cours théoriques des



projeteurs à Martigny, la tec-bat souhaite dès la rentrée scolaire prochaine ramener également en Valais les cours interentreprises ainsi que les procédures de qualification pour ces professions.

Nous étions cette année en renouvellement du texte de la CCT. Le regroupement des textes de plusieurs CCT d'associations sœurs a fait l'objet d'une longue réflexion. Finalement, seule l'Association valaisanne des constructeurs de cheminées (AVCC), a adhéré à la démarche. Le comité tec-bat a poursuivi en invitant les membres à une sortie organisée en septembre à l'occasion des Swisskills à Berne.

Le comité va mettre sur pied plusieurs manifestations durant l'année afin de fêter les 10 ans de la tec-bat.

Remerciements

Après 28 ans de bons et loyaux services auprès du GVCP, d'EES-Valais et de la tec-bat, le vice-président Paul Bovier a décidé de quitter le comité. La tec-bat l'a chaleureusement remercié pour son travail acharné durant toutes ces années et son investissement sans faille. Il a été remplacé au sein de la vice-présidence par David Michelod. La séance s'est conclue, conformément à la tradition, avec les détenteurs de maîtrise et de brevet qui ont reçu un présent de la part de l'organisation.

Moments récréatifs

Puis les membres ont pu partager un moment fort convivial avec l'apéro sur place et ensuite un excellent repas pris au Restaurant du Théâtre. ■

Afin de découvrir la vie de l'association, nous vous invitons à visiter notre site internet www.tec-bat.ch. A un clic de souris, vous trouverez toutes les informations concernant la technique et l'enveloppe du bâtiment du Valais romand. La tec-bat dispose également d'une page Facebook ainsi que d'un compte Instagram. N'hésitez pas à vous y abonner.

FEMMES PME SUISSE ROMANDE

Un nouveau chapitre s'ouvre

La section valaisanne de l'association Femmes PME Suisse romande a accueilli ses membres lors de l'assemblée générale annuelle, qui s'est tenue au Martigny Boutique Hotel. Cet événement a marqué un tournant important avec le passage de témoin à la présidence de l'association.

Tribune économique

Line Pillet, membre fondatrice et présidente dévouée depuis six ans, a officiellement transmis ses responsabilités à Laurence Jobin-Chollet, qui sera secondée par deux vice-présidentes: Yana Crittin, responsable du canton du Valais, et Bernadette Monney, responsable du canton de Fribourg.



La responsable de Femmes PME Valais, Yana Crittin, en compagnie de ses collègues de Suisse romande.

À VOS AGENDAS !

30 avril à Sion : Soirée d'information « Préparer sa retraite » avec ProConseil Solutions

4 juin à Sion : Atelier de développement personnel « Quelle stresseuse êtes-vous pour vous-même ? »

22 juillet à Sierre : Sortie d'été « Visite du domaine viticole de la Colline de Géronde »

Line Pillet, dont le leadership a été salué par toutes, se consacrera désormais pleinement au soutien des femmes visant l'obtention de leur brevet fédéral de spécialiste en gestion de PME par la validation des acquis de leur expérience. Bien que passant le flambeau, elle continuera à entretenir des liens étroits avec le comité et l'ensemble des membres. L'assemblée générale a également été l'occasion de mettre en lumière la diversité et la richesse des activités de l'association, véritable tremplin pour les femmes entrepreneures de la région. Un des moments forts de la journée fut la visite guidée de Martigny Boutique Hotel, un projet pionnier d'intégration sociale. Cet hôtel emploie plus de 30 personnes en situation de handicap, leur offrant une vie valorisante et un contact enrichissant entre deux réalités. La soirée s'est terminée par un moment de réseautage convivial.

A propos de l'association

Depuis sa création en 2014, l'association a grandi pour devenir un réseau de référence en Suisse romande, comptant aujourd'hui près de 400 membres et sympathisants issus de divers secteurs, tels que l'agriculture, l'artisanat, le bâtiment, le commerce et les services. Cette diversité constitue un atout majeur, permettant l'échange de perspectives variées et la conception de solutions innovantes pour faire progresser les entreprises et projets des membres.

Les valeurs de crédibilité, proximité, solidarité et durabilité sont au cœur de l'association. En dix ans, elle s'est imposée comme un acteur incontournable pour les femmes actives dans la gestion de PME, ancrée solidement dans le tissu économique local et régional. La communauté continue de se développer tout en préservant une dimension humaine, attentive aux besoins et aspirations de chacune.

Les rencontres orchestrées par le comité et les sections cantonales, qu'il s'agisse de visites d'entreprises, d'ateliers, de webinaires, de conférences ou d'événements culturels, répondent aux besoins exprimés sur le terrain. ■

Plus d'informations sur www.femmespmeh.ch ou par email valais@femmespmeh.ch



Un nouveau style pour votre salle de bains

Sanitas Troesch SA | Rue du Manège 1 | 3960 Sierre
Tél. +41 27 452 35 80 | sanitastroesch.ch

Sanitas Troesch SA | Zone Industrielle de l'Epine 1 | 1868 Collombey
Tél. +41 24 473 21 21 | sanitastroesch.ch

Salle de bains. Cuisine. Vie.

**SANITAS
TROESCH**



**Les pros de la technique
et de l'enveloppe
du bâtiment réunis
sous une même
bannière.**

www.tec-bat.ch

tec=**bat**

 suissetec

 ENVELOPPE DES ÉDIFICES SUISSE



GARAGE OLYMPIC SA

Une gestion de flotte automobile pensée pour les entreprises

Dans un monde professionnel en perpétuel mouvement, la gestion d'une flotte de véhicules est un enjeu stratégique. Le Garage Olympic, présent à Sierre, Sion, Martigny et à Brig avec le Garage Atlantic, accompagne les entrepreneurs avec des solutions sur mesure qui vont bien au-delà de la simple acquisition de voitures de tourisme ou d'utilitaires.

Nathalie Montes
Journaliste RP



Des solutions tout-en-un : la fin des contraintes

Aujourd'hui, plutôt que l'achat comptant des véhicules, la tendance est à la mensualisation pour une gestion simplifiée des coûts. Le Garage Olympic propose aux entreprises un *full leasing* innovant, capable d'intégrer en option tous les services essentiels :

- L'entretien complet, pour plus de sécurité et de durée des véhicules
- Le remplacement des pneus hiver et été avec stockage
- Une carte de recharge pour les modèles électriques
- Un forfait de consommation de carburant
- La publicité et la signalétique sur le véhicule
- La négociation des contrats d'assurance et la gestion des sinistres
- Une assistance et un véhicule de remplacement en cas d'imprévu

Une nouvelle manière de rouler

Grâce aux véhicules connectés, la gestion devient plus précise et adaptable. Si les utilisateurs parcourent moins de kilomètres que prévu, l'entreprise est remboursée. Le *full leasing* peut proposer aux collaborateurs une utilisation privée de leur véhicule pour un montant mensuel attractif, une option plébiscitée pour ses avantages économiques. Autre atout : la flexibilité d'ajouter ou de modifier les modèles selon les besoins, dans les marques Volkswagen, Škoda, Seat, Cupra, Volkswagen Véhicules Utilitaires et



Porsche. En optant pour la flotte de véhicules, les conditions tarifaires deviennent très favorables et les avantages fiscaux sont considérables.

Un engagement écoresponsable et performant

Le Garage Olympic accompagne aussi les entreprises vers une transition énergétique efficace. «En partenariat avec les distributeurs d'électricité en Valais, il est possible d'installer des bornes de recharge et des panneaux solaires pour atteindre une autonomie énergétique», explique Arthur Pasquier, Key-Account Manager Fleet du Garage Olympic. «D'ailleurs, dans ses propres infrastructures, à Martigny, le Garage Olympic produit plus d'énergie qu'il n'en consomme, même en rechargeant quotidiennement les véhicules.»

La relation, un moteur de réussite

La clé du succès du Garage Olympic réside dans une relation durable avec ses partenaires. L'accompagnement est adapté à chaque entreprise, avec une présence sur le terrain. Aujourd'hui, le Garage Olympic est un véritable facilitateur de mobilité pour les entreprises valaisannes. ■



VALAIS/WALLIS PROMOTION

La pénurie de personnel qualifié en Valais : un défi avec du potentiel

Le Valais est confronté à un défi majeur. Une majorité d'entreprises peine à recruter, alors que des talents qualifiés sont en quête de nouvelles opportunités. La concurrence interrégionale est forte et les possibilités professionnelles en Valais ne sont pas toujours clairement perçues. Comment les employeurs peuvent-ils atteindre ces profils de manière ciblée et efficace ?

Valais/Wallis Promotion

Une récente enquête menée auprès de 108 entreprises valaisannes révèle que 68 % d'entre elles rencontrent des difficultés de recrutement, tous secteurs confondus. Alors que la demande de main-d'œuvre qualifiée est forte, une partie des profils potentiels reste inexploitée. Comment les employeurs peuvent-ils s'adresser de manière ciblée à des talents potentiels ? Des messages clairs, une présence digitale et une mise en avant du Valais en tant que pôle économique sont indispensables.

Le Valais offre des perspectives attrayantes en matière de travail et de qualité de vie. Une étude réalisée auprès de personnes âgées de 25 à 45 ans vivant dans les villes et

agglomérations suisses montre que 30 % sont ouvertes à de nouvelles opportunités d'emploi, 20 % sont prêtes à déménager et 10 % peuvent s'imaginer un avenir en Valais. Les principales motivations sont un emploi intéressant et la proximité avec la nature. Mais 70 à 80 % des sondés ne perçoivent pas clairement les opportunités professionnelles valaisannes, ce qui démontre un potentiel d'amélioration considérable.

Recrutement de personnel qualifié en Valais – Constats et opportunités

Avec le soutien de valais4you, Valais/Wallis Promotion a mené une vaste enquête auprès des entreprises valaisannes afin de mieux comprendre les difficultés de la re-

cherche de talents et de développer des solutions ciblées. L'étude a analysé les principaux problèmes de recrutement ainsi que les priorités géographiques dans ce domaine. Les entreprises recrutent majoritairement en Suisse romande, mais aussi en Suisse alémanique et dans les pays voisins. Il reste cependant difficile de trouver des talents qualifiés. Les entreprises sont confrontées à des problèmes récurrents, dont le manque de candidatures de personnel qualifié, les barrières linguistiques et le manque d'attrait de certaines professions. Un autre obstacle est la perception du Valais en tant que lieu de travail. Le Valais est un endroit merveilleux où vivre, mais pour de nombreuses personnes, il reste une destination de vacances et ne vient pas à l'esprit quand on veut faire carrière à long terme.

68 % des entreprises valaisannes rencontrent des difficultés de recrutement.

Certains employeurs mettent en avant la qualité de vie et l'équilibre entre la vie privée et la vie professionnelle. D'autres évoquent les niveaux de salaire, la distance par rapport aux grands centres ou les défis d'intégration. Il s'agit donc de communiquer davantage sur les aspects positifs.

Utiliser des arguments convaincants de manière ciblée

Une meilleure mise en avant des avantages de la région pourrait faciliter la recherche de talents en Valais. Si près de 64 % des entreprises intègrent déjà les atouts du canton dans leur stratégie de recrutement, seuls 7 % les affichent également sur leur site web, alors que la qualité de vie valaisanne constitue un avantage concurrentiel majeur. valais4you et la boîte à outils «Vivre et travailler en Valais» (ci-après V&T) offrent un soutien dans ce domaine.

LIENS UTILES

valais.ch/vivre-travailler
valais.ch/toolbox
valais4you.ch

UNE COMMUNICATION EFFICACE POUR RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ

Une présentation uniforme et convaincante est déterminante pour mieux faire connaître le Valais comme lieu de vie et de travail. Les entreprises peuvent y contribuer en appliquant trois mesures concrètes :

- Intégrez les atouts du Valais dans votre recrutement.
- Participez et intégrez le matériel disponible sur votre page emploi et dans vos communications ou distribuez la brochure.
- Soyez les premiers ambassadeurs du Valais en partageant et en commentant les publications de valais4you, Promotion économique Valais et Valais/Wallis Promotion sur LinkedIn et en ajoutant #valais4you à vos propres publications.

Pourtant, ces ressources restent encore sous-utilisées – seuls 35 % des entreprises connaissent valais4you, bien que 55 % la jugent utile après l'avoir testée. Il en va de même pour la boîte à outils V&T, qui a été spécialement conçue pour la communication d'entreprise. Seuls 23 % des entreprises interrogées la connaissent, alors que 63 % reconnaissent son utilité après un premier aperçu. La boîte à outils propose des supports variés, dont des vidéos, infographies, brochures et autres supports «Vivre et Travailler» axés sur les opportunités professionnelles, la qualité de vie et le dynamisme du canton – autant d'éléments aujourd'hui particulièrement demandés. ■



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

UN APPRENTI-UNE PROFESSION

Damiano Ceccarelli : de la passion au métier de cuisinier

GASTRONOMIE | Moins prisées par les jeunes, les carrières en métiers de bouche offrent pourtant diversité et créativité. A 19 ans, l'apprenti cuisinier du restaurant Le Soleil de Dugny, Damiano Ceccarelli, raconte pourquoi il s'épanouit pleinement en cuisine.

**Yannick Barillon**

Journaliste RP

Le déclic pour la cuisine, Damiano le doit à sa grand-mère Marie-Rose lorsqu'elle l'emmène fêter ses 17 ans chez le chef étoilé Didier de Courten. « J'ai été fasciné par le service et toutes les saveurs en bouche », confie le jeune homme. « Je rêvais d'une carrière sportive, mais après un accident de moto, je me suis passionné pour ce métier, cherchant des astuces pour créer des plats. A la maison, j'observais déjà ma mère et ma grand-mère derrière les fourneaux. » Après 4 ans passés en République dominicaine, Damiano revient en Valais et intègre avec enthousiasme la formation mixte à l'EPCA de Sion.

« C'est incroyable comment on peut rendre les gens heureux en cuisinant pour eux. Ce contact avec la clientèle est très agréable. » Damiano Ceccarelli

Déployer ses ailes dans le métier

Il évoque l'importance de sa première année d'apprentissage : « Elle m'a offert une transition en douceur après l'école obligatoire. J'ai découvert un langage culinaire avec des cours théoriques sur la diététique, la diversité des produits et l'hygiène. » Des stages en entreprise complètent cette première étape de formation. Celle-ci se poursuit en deuxième année avec une jolie surprise : « J'ai été engagé par Jean-Maurice Michelod, le chef du restaurant gastronomique le Soleil de Dugny à Leytron. J'y avais déjà fait un stage de deux jours, je ne m'attendais pas du tout à être pris. C'était une chance d'entrer dans cet établissement du Gault et Millau qui valorise les produits du terroir, mais les débuts n'ont pas été faciles. »



Damiano Ceccarelli

Apprendre à gérer le coup de feu

L'apprenti cuisinier prend conscience de l'importance d'être assidu et constant. Il doit trouver sa place au sein d'une équipe: «J'ai appris à m'organiser et à gérer mon stress sans paniquer pendant le coup de feu du service.» Une bonne résistance nerveuse est un atout. Damiano se rappelle encore son premier jour de stage dans une brasserie de Sion: «Une personne venait de se faire licencier, j'ai dû gérer la préparation de 40 couverts tout seul avec le chef. J'ai cru que rien n'allait, mais, dans l'action, mon stress s'est envolé et je me suis surpassé.» Pour lui, avoir des activités en dehors du travail aide à mieux réguler ce stress. «Jouer de la guitare et pratiquer un sport, c'est important pour mon équilibre.»

Développer et cultiver sa créativité

Depuis l'été dernier, il peut compter sur un patron très engagé pour la formation professionnelle. En effet, le chef Jean-Maurice Michellod n'emploie que des apprentis en leur donnant des bases solides et en leur déléguant des responsabilités. Par exemple, pendant une semaine, ils ont carte blanche pour créer un menu à la carte du restaurant gastronomique. Recherche, liste des courses, test des recettes et rectifications: une excellente manière de préparer ces jeunes à leurs examens. «Le chef transmet

avec passion des techniques de base que nous pouvons faire évoluer avec notre propre inspiration. Moi, j'aime beaucoup préparer des sauces et les rectifier.» Au restaurant Le Soleil de Dugny Damiano découvre une cuisine alpine originale et gustative. Cela nourrit son côté artistique: «Les couleurs, les odeurs, les herbes aromatiques, c'est magique de créer un plat à partir de produits simples de saison et de qualité. Le dressage est aussi très visuel. Tous nos sens sont en éveil, c'est très épanouissant.»

Le plaisir de travailler ensemble

La hiérarchie compte surtout dans un restaurant gastronomique. Le chef et sa brigade travaillent ensemble pour donner le meilleur. Au Soleil de Dugny l'atmosphère de travail est conviviale, confie Damiano: «Nous avons une belle entente, le chef est bienveillant et motivant. Nous apprenons aussi les uns des autres en partageant nos découvertes ou nos inspirations.» De temps en temps, l'entreprise organise aussi des sorties hors du contexte professionnel pour renforcer les liens de l'équipe. La soif d'apprendre de ce jeune homme impressionne: «J'économise petit à petit pour tester un restaurant gastronomique avec des amis, la dernière fois nous sommes allés à Paris.» Cet apprenti passionné confie encore pourquoi il aime tant le métier qu'il a choisi: «C'est incroyable comment on peut rendre les gens heureux en cuisinant pour eux. Ce contact avec la clientèle est très agréable.» Damiano Ceccarelli rêve d'avoir un jour son propre restaurant et pourquoi pas quelques étoiles à partager! ■



REBORD
AGENCEMENTS

CRÉATION & CONCEPTION
d'agencements d'intérieur
et de cuisines

Balleina Küchen®



Route du Levant 106, CH-1920 Martigny
Sortie autoroute Martigny Expos

027 722 90 20 – rebord-agencements.com



BTA SA

La maison constitue le lieu où l'on se sent bien et où l'on passe du temps avec ses proches.

Voilà pourquoi, avec notre fournisseur **STOBAG**, nous vous proposons des produits qui rendent Votre espace de vie encore plus agréable.

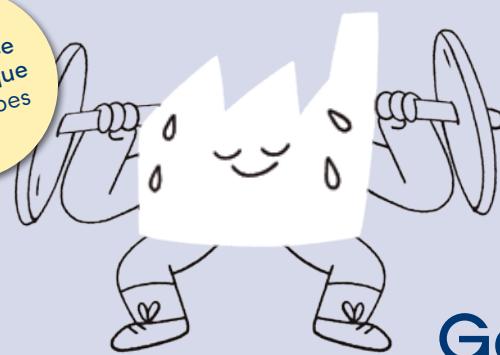
027 323 67 00
Route d'Aproz 6A, 1950 Sion

EnergyFit®
un programme
sur mesure pour
mon → entreprise.

Contactez votre coach Genedis
afin de définir un programme
adapté à vos besoins.

027 763 14 11 → energyfit-genedis.ch

L'efficience
énergétique
en 3 étapes



Genedis
L'énergie. La vie.



RESTAURATION ET COMPÉTENCES

Marc Gay, un ambassadeur de l'excellence valaisanne

Marc Gay, spécialiste en restauration valaisan, incarne l'excellence et l'engagement dans un secteur exigeant. Sa participation aux WorldSkills 2024 prouve encore ses talents et, dans cette interview, il partage son expérience, ses compétences et sa vision de l'avenir de la restauration.

Yasmine Pupet
Tribune économique

Dans un monde professionnel en constante évolution, les skills, ou compétences, sont devenues des éléments essentiels pour se démarquer et réussir dans son domaine. Dans le secteur de la restauration, ces compétences prennent une dimension particulière, où la passion, la technique et la créativité se rencontrent. Un jeune Martignerain de 22 ans, Marc Gay, spécialiste en restauration, a su allier expertise et passion, et a récemment marqué les esprits par sa participation aux prestigieux WorldSkills, une compétition internationale qui réunit les meilleurs jeunes professionnels dans diverses disciplines. Nous avons pu aborder avec le médaillé d'excellence diverses thématiques entourant le monde de la restauration.





© SWISSSKILLS



Premièrement, est-ce que vous pouvez nous présenter brièvement ?

Je m'appelle Marc Gay, j'ai 22 ans, j'ai grandi à Martigny et je suis originaire de Bovernier. Après un apprentissage à l'hôtel-restaurant La Porte d'Octodure à Martigny-Croix je suis actuellement étudiant et « Brand Ambassador » de l'école hôtelière de Genève.

Qu'est-ce qui vous a motivé à vous lancer dans ce métier ?

Après ma scolarité obligatoire, je voulais absolument me lancer dans un apprentissage pour le côté pratique. J'ai testé plusieurs pistes en effectuant des stages et un jour en mangeant au restaurant avec mes parents, j'ai trouvé le serveur tellement formidable que je me suis dit que ce métier pouvait me plaire.

Vous avez participé aux WorldSkills, une compétition internationale d'excellence réunissant les meilleurs jeunes professionnels de divers secteurs. À quel moment et pourquoi avoir décidé d'y participer ?

C'est une histoire un peu particulière. Durant mon CFC, il y a eu le COVID, ce qui fait que j'ai loupé 6 mois de pratique en entreprise. En temps normal, on ne peut pas avoir le CFC de spécialiste en restauration en ayant 6 mois de pratique en moins, mais, en situation COVID j'ai tout de même obtenu mon CFC. Je me suis donc posé la question de comment faire pour réussir et me développer avec un CFC « COVID ».

Les enseignants professionnels m'ont orienté vers le championnat suisse de service organisé par Hôtel & Gastro Union. Via ce concours je pouvais au moins valider mes acquis et montrer ma motivation. J'ai fait ce premier concours, que j'ai remporté en janvier 2022. Après ce concours, j'ai été recruté pour les SwissSkills que j'ai également remportés en septembre 2022. Et lorsqu'on remporte les SwissSkills, on est automatiquement envoyé au WorldSkills.

Comment avez-vous préparé votre participation ?

La préparation débute déjà lorsqu'on se prépare pour les SwissSkills, car l'objectif est d'atteindre les WorldSkills. J'ai eu une coach, Chloé Leininger, qui m'a suivi et qui m'a permis de développer mes compétences pour atteindre la victoire. Une fois les SwissSkills remportés, j'ai été encadré par Hôtel et Gastro Formation, qui se charge de la préparation des participants suisses pour les WorldSkills dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. J'ai eu une autre coach, Noemi Zoss-Kessler, qui m'a suivi dès janvier 2024 à plein temps afin d'être prêt pour la compétition mondiale de septembre 2024. J'avais également des livres de références qui me permettaient de cibler les éléments à travailler tout en me basant sur l'expérience de Noemi.

Le secteur fait face à de nouveaux défis et il faut trouver un compromis qui puisse faire évoluer la branche. Et à ce niveau-là, il y a un réel travail qui se fait entre les syndicats et les associations patronales.

Quel a été l'impact de cette expérience sur votre carrière ? Qu'avez-vous appris lors de cette compétition ?

J'avais déjà acquis via les SwissSkills une grande connaissance, une grande agilité et un très bon niveau suisse, car les SwissSkills sont en quelque sorte plus exigeants que les WorldSkills. Les WorldSkills m'ont permis de considérablement développer mon réseau. J'ai pu échanger et pratiquer avec des professionnels reconnus de tous horizons. De plus, suite à ce concours, j'ai pu faire des stages dans de superbes établissements que ce soit en Suisse ou à l'étranger, ce qui m'a permis de gagner davantage d'expérience dans des contextes variés.

Comment étaient les relations avec les autres participants internationaux de votre catégorie ?

Durant le concours, les échanges étaient plus limités et filtrés, car nous étions toutes et tous là dans le même but: monter sur le podium. En revanche, une fois que les résultats ont été annoncés, il y a toutes les barrières qui sont tombées et ce fut formidable. J'ai eu l'occasion d'avoir de très beaux échanges avec plusieurs participants. J'ai d'ailleurs gardé, par exemple, un bon lien avec le candidat belge, la candidate irlandaise ou encore l'australienne.

Avez-vous découvert de nouvelles tendances ou pratiques à l'échelle internationale ?

Je n'ai pas vraiment relevé de tendance particulière, mais ce qui était intéressant, c'était de voir la diversité des méthodes de travail. L'objectif est fixe, mais les manières pour y arriver sont multiples. Souvent, quand on est un jeune professionnel, on a tendance à regarder ce que le voisin fait pour voir si nous sommes dans la bonne direction. Quand on entre dans un concours international comme celui-ci, il ne faut surtout pas regarder ce qui se fait à côté. Les méthodes de travail sont tellement différentes selon les pays qu'on pourrait se dire qu'on est à côté de la plaque, mais au final, notre résultat peut être tout aussi bon que celui du voisin. Mais hors compétition, ce fut très intéressant d'observer ces autres processus.

La restauration est un secteur qui demande un mélange de compétences techniques et humaines. Selon vous, quelles sont les compétences essentielles pour réussir dans ce domaine ?

La flexibilité. On a toujours des imprévus, des changements de programme, donc la flexibilité est une des compétences qu'il est essentiel de travailler et de maîtriser. Par exemple, avec ma coach pour les WorldSkills, on a travaillé cette compétence. Elle me faisait parfois des entraînements surprises ou à la dernière minute elle changeait les consignes des exercices.

Investir dans le perfectionnement du personnel c'est investir dans un avenir plus efficace et performant.

Ensuite, les compétences sociales et relationnelles sont indispensables. On est constamment en relation avec des gens, que ce soient les clients, les collègues ou encore les personnes en cuisine, et il faut savoir s'adapter et collaborer.

Finalement, la résistance au stress est un aspect non négligeable, car les moments de rush sont parfois très intenses et les imprévus doivent être gérés au mieux. C'est une compétence qui se travaille. J'ai eu la chance d'avoir un coach mental pour les WorldSkills qui me donnait des astuces pour faire face au stress.

Le secteur de la restauration traverse des défis, que ce soit la gestion des ressources humaines, la durabilité, ou encore l'adaptation aux nouvelles attentes des clients. Quel est votre avis sur l'avenir de la restauration dans les années à venir ?

Le monde de la restauration doit faire face au changement social qui se joue tant au niveau des habitudes des clients où le COVID, mais aussi la situation économique actuelle sont venus bouleverser les habitudes et réorganiser les canaux de sociabilité. Mais aussi au niveau du personnel, qui n'a plus les mêmes attentes vis-à-vis des employeurs. Maintenant, dans la restauration, le personnel cherche également à avoir un meilleur équilibre vie privée / vie professionnelle et donc →





on a de moins en moins de gens qui veulent faire des horaires coupés, travailler à 100 %, mais aussi moins de gens qui font carrière dans un seul établissement. Il y a également une pénurie de personnel, les employeurs peinent à trouver des gens et je ne peux malheureusement que le constater chez mes amis restaurateurs. Le secteur fait face à de nouveaux défis et il faut trouver un compromis qui puisse faire évoluer la branche. Et à ce niveau-là, il y a un réel travail qui se fait entre les syndicats et les associations patronales, notamment pour préserver la CCT, qui a longtemps été bloquée et qui est maintenant sur la voie des prochaines négociations.

Lorsqu'on s'engage dans une profession de ce domaine, on peut avoir des possibilités d'évolution qui sont complètement incroyables.

En tant que spécialiste de la restauration, quelle place accordez-vous à la formation continue et au développement des compétences ? Que recommandez-vous aux jeunes professionnels qui souhaitent se lancer dans cette voie ?

Je suis vice-président du comité de la société professionnelle service - restauration d'Hôtel & Gastro Union, qui est une association faîtière de la branche de l'hôtellerie-restauration. L'un de nos axes principaux est la formation continue et la formation en règle générale. Notre métier évolue très vite et, si on ne se forme pas, on risque d'arriver à un décalage entre ce que la société demande et ce que l'entreprise ou les employés ont comme connaissances et capacités. Donc, pour moi, la formation continue est une des clés principales pour continuer d'évoluer, continuer d'apprendre et de rester à jour concernant les tendances et les pratiques de notre milieu. Il y a un tas de formations complémentaires qui peuvent être délivrées par différents acteurs de la branche. Si j'ai un message à faire passer, c'est aux employeurs : laissez à vos collaborateurs la possibilité de suivre des formations. Investir dans le perfectionnement du personnel c'est investir dans un avenir plus efficace et performant. Et aux employés : continuez à apprendre, soyez curieux et restez informés !



Après votre expérience aux WorldSkills, quelles sont maintenant vos ambitions ?

Le poste qui m'intéresse serait un poste dans la gestion, mais proche de l'opérationnel. Je suis assez manuel, mais j'adore aussi comprendre, gérer, organiser et mettre en avant mes idées. J'ai très envie de pouvoir exprimer ma créativité au travers d'un poste de gestion.

Est-ce que vous avez un grand rêve, un objectif ultime pour votre futur dans l'univers de la restauration ?

Mon rêve serait de pouvoir diriger une maison d'hôte avec des chambres un peu atypiques et avoir une belle table gastronomique. L'idéal serait que cette maison d'hôte soit située dans un cadre naturel tout à fait charmant et ressourçant.

Enfin, quel message aimeriez-vous transmettre à ceux qui hésitent encore à s'investir dans ce métier ?

Il faut se lancer ! Le domaine de l'hôtellerie-restauration peut faire peur en raison des nombreux préjugés, des horaires, des salaires... mais, grâce à notre CCT, il y a une bonne sécurité. En plus de cela, la branche évolue très vite et, selon moi, dans le bon sens. Il faut aussi mentionner que,



© SWISS SKILLS

PORTRAIT***Marc Gay,
si vous étiez...*****Une saison ?**

L'hiver

Un plat ?

Une ratatouille, avec son explosion de saveur qui est tellement bien retranscrite dans le film du même nom.

Une boisson ?

Un verre de vin blanc, un peu de peps, un peu de fraîcheur

Un établissement hôtelier ?

Une maison d'hôte

Un type de restaurant ?

Un gastronomique

Une heure ou une période de la journée ?

Le matin

Une compétence ?

L'entregent

Un pays ?

La Suisse ou le Canada



lorsqu'on s'engage dans une profession de ce domaine, on peut avoir des possibilités d'évolution qui sont complètement incroyables. On a aussi la possibilité d'apprendre des langues, de travailler à l'international, de rencontrer beaucoup de monde, en définitive, on ne s'ennuie jamais !

Et pour ceux qui hésitent à participer à des compétitions de type WorldSkills ?

J'ai fait plusieurs présentations dans les classes et la question qui revenait souvent était combien d'argent j'avais gagné, en pensant que ce facteur était ma seule motivation. Je répondais que, grâce à mes sponsors, je n'avais pas perdu d'argent. J'ai surtout pu bénéficier d'un apprentissage accéléré tant sur le plan professionnel que personnel. Ce bagage m'appartient et me suivra tout au long de ma carrière. Alors, si vous voulez vivre des moments inoubliables et intenses, foncez !

Un dernier mot à ajouter ?

Je voudrais remercier tous les gens qui m'ont soutenu durant tous ces concours que ce soit ma famille, mes amis, mais aussi mes sponsors. J'ai eu la chance d'être soutenu par de nombreuses associations valaisannes, notamment par GastroValais, HôtellerieValais ou encore Hôtel et Gastro Formation Valais. ■

C'est plus direct quand on est moins distant !



N° 1 Téléphonie fixe pour les PME

En tant que PME, nous comprenons vos défis. Cette proximité nous permet de vous offrir des solutions sur mesure, parfaitement adaptées à vos besoins.



Les produits business! de net+ sont distribués par :
Genedis, Sinergy, net+ Entremont et OIKEN.

0848 530 540 | business.netplus.ch



business!
net+

net+ : l'opérateur valaisan doublement récompensé pour son excellence PME

L'opérateur valaisan et ses réseaux partenaires décrochent deux distinctions majeures qui confirment leur position de leader dans les services aux entreprises locales.

net+

Dans un secteur des télécommunications hautement compétitif, net+ vient de réaliser un doublé remarquable qui confirme son expertise auprès des PME. L'opérateur a été sacré meilleur fournisseur de téléphonie fixe au PME Telecom Rating, tout en décrochant la première place dans la catégorie rapport qualité/prix pour les services Internet et réseau fixe B2B selon

Ces distinctions ne sont pas des coups d'essai, mais s'inscrivent dans une série de reconnaissances obtenues ces dernières années.

l'étude «Prix B2B Suisse 2024/25» du SIQT.

Ces reconnaissances s'appuient sur des données solides: plus de 11000 clients interrogés pour le PME Telecom Rating et l'évaluation de plus de 1000 entreprises à travers 88 secteurs différents pour l'étude du SIQT.

Une PME au service des PME

«Notre force réside dans notre ADN: nous sommes une PME qui comprend les défis des entrepreneurs valaisans», explique la direction de net+. Cette proximité permet d'offrir des solutions parfaitement adaptées aux réalités du terrain, avec un score exceptionnel de 7,57/10 pour le rapport qualité/prix selon le SIQT.

L'approche de net+ et de ses réseaux partenaires se distingue par:

- un accompagnement personnalisé et des conseils sur mesure;
- des équipes techniques locales pour une intervention rapide;
- une flexibilité dans la construction des offres;
- une infrastructure de pointe garantissant fiabilité et performance.

Une stratégie gagnante sur le long terme

Ces distinctions ne sont pas des coups d'essai, mais s'inscrivent dans une série de reconnaissances obtenues ces dernières années. Pour maintenir cette position de leader, net+ investit continuellement dans l'innovation tout en préservant sa connaissance approfondie du tissu économique local.

À l'heure où la transformation numérique devient un enjeu stratégique pour toutes les PME, disposer d'un partenaire télécoms qui comprend les spécificités du marché valaisan représente un avantage concurrentiel considérable. Avec ces nouvelles distinctions, net+ s'affirme comme l'allié idéal pour les entreprises souhaitant conjuguer innovation technologique et ancrage local.

Pour plus d'informations, visitez le site de net+ ou contactez l'un de nos réseaux partenaires – Genedis, Sinergy, net+ Entremont et OIKEN. ■

 business! net+

0848 530 540 | business.netplus.ch



LA BELLE SAISON

Le retour des terrasses valaisannes

Avec le retour du soleil et des températures plus douces, les terrasses des restaurants se réchauffent à nouveau, attirant les clients en quête de convivialité et de moments de détente. Entre défis logistiques et créativité, les restaurateurs préparent cette saison clé avec enthousiasme.

Yasmine Pupet

Tribune économique

Le mois d'avril s'est installé, et avec lui, le retour tant attendu du soleil et des températures plus douces. Les passants, les travailleurs en pause, les touristes, et bien sûr, les habitués se retrouvent pour leur plus grand plaisir sur les terrasses des cafés et des restaurants, redécouvrant les plaisirs de la vie en plein air après plusieurs mois de froid et de grisaille. Alors que les journées s'allongent et que les premières fleurs éclatent dans les parcs et jardins, les terrasses des établissements valaisans prennent à nouveau vie.

Pour les restaurateurs, ce retour est aussi une bouffée d'air frais qui marque le début d'une saison cruciale et intense. Pour l'occasion, nous avons rencontré Claudia Tornare, patronne du restaurant le Bourg-Ville, la maison de l'agneau, à Martigny, qui mise sur une petite terrasse abritée, mais particulièrement charmante, avec de sublimes éclairages en soirée qui en font un lieu idéal pour une escapade en début de nuit.

Premièrement, pouvez-vous vous présenter ainsi que nous présenter votre restaurant et votre équipe ?

Cela fait maintenant vingt ans que nous sommes à la tête du restaurant Le Bourg-Ville, la maison de l'agneau, à Martigny. Mon mari, Ludovic Tornare, et moi-même, Claudia Tornare, avons repris l'établissement en novembre 2005 avec l'envie de proposer quelque chose de singulier dans la région : un lieu où le bien-être du client est au cœur de tout. Ludovic est le chef de cuisine. Avec son équipe de quatre personnes, il propose une carte à la fois saisonnière et diversifiée. On y retrouve notamment des fondues de viande, des brochettes flambées, des salades, des plats de chasse

en saison, mais aussi des options végétariennes. De mon côté, je veille avec mon équipe à l'accueil et au service : nous mettons un point d'honneur à offrir une atmosphère chaleureuse et un service professionnel et attentionné. Pour accompagner les plats, nous proposons une belle sélection de plus de 50 vins valaisans, soigneusement choisis.

Maintenant, pour en venir au sujet du jour, pouvez-vous nous décrire votre terrasse et nous dire en quoi elle se différencie des autres.

Notre terrasse est notre point fort. Le restaurant se trouve au centre-ville, la terrasse est ornée d'arbustes, décoré de centaines de fleurs, doté d'une pelouse et protégé par des arbres qui offrent une ombre naturelle et rafraîchissante. De plus une partie est couverte d'un toit fixe, qui vous laisse savourer un repas dehors au sec, même en cas de pluie. Cette terrasse a été reconnue plusieurs fois comme l'une des plus belles terrasses de Martigny.

Quelle est la période d'ouverture de votre terrasse ?

Notre terrasse est ouverte dès mars jusqu'à fin octobre.

Avec l'augmentation de la fréquentation des terrasses au printemps, avez-vous observé des changements dans le profil des consommateurs ?

Les gens de la région aiment venir un peu plus sur la terrasse, mais, de manière générale, les profils ne changent pas vraiment.





PORTRAIT

**Claudia Tornare,
si vous étiez...**

Une saison ?

Le printemps

Un de vos plats ?

Rack d'agneau

Une boisson ?

Cocktail maison (martini blanc, jus d'orange, sirop grenadine)

**Une heure ou une période
de la journée ?**

Couché du soleil

Une compétence ?

La bienveillance

**A l'ouverture de la terrasse, est-ce que
l'organisation ou la composition de votre équipe
change pour couvrir ce prolongement saisonnier ?**

Nous gardons la même équipe tout au long de l'année.

**«Cette terrasse a été reconnue
plusieurs fois comme l'une des plus
belles terrasses de Martigny.»**

Claudia Tornare

**En tant que restauratrice, vous avez forcément
une vision particulière de la vie en extérieur. Que
représente pour vous, personnellement, cette
période où les terrasses se remplissent à nouveau ?**

La terrasse c'est la belle vie ! Dès que les terrasses reprennent vie, on ressent cette énergie particulière faite de convivialité, de joie de vivre et de moments partagés. C'est un espace où les gens prennent le temps, se retrouvent, se ressourcent. Voir les tables se remplir, entendre les rires, sentir l'ambiance qui monte au fil de la journée, c'est tout simplement du bonheur – pour nos clients comme pour nous.

**Quelles sont vos attentes pour l'avenir concernant
l'extension de votre terrasse ou l'amélioration de
l'expérience client sur cet espace extérieur ?**

Nous n'avons pas l'intention d'agrandir notre terrasse. Ce qui nous tient à cœur, c'est de maintenir son confort pour

les clients. Pour nous, la nature joue un rôle essentiel : elle transmet de la force, de la joie et un véritable bien-être. Sur notre terrasse, les clients ne viennent pas seulement bien manger, ils profitent aussi d'un cadre verdoyant, entouré d'arbres, d'arbustes et de fleurs, qui leur apporte une énergie positive supplémentaire.

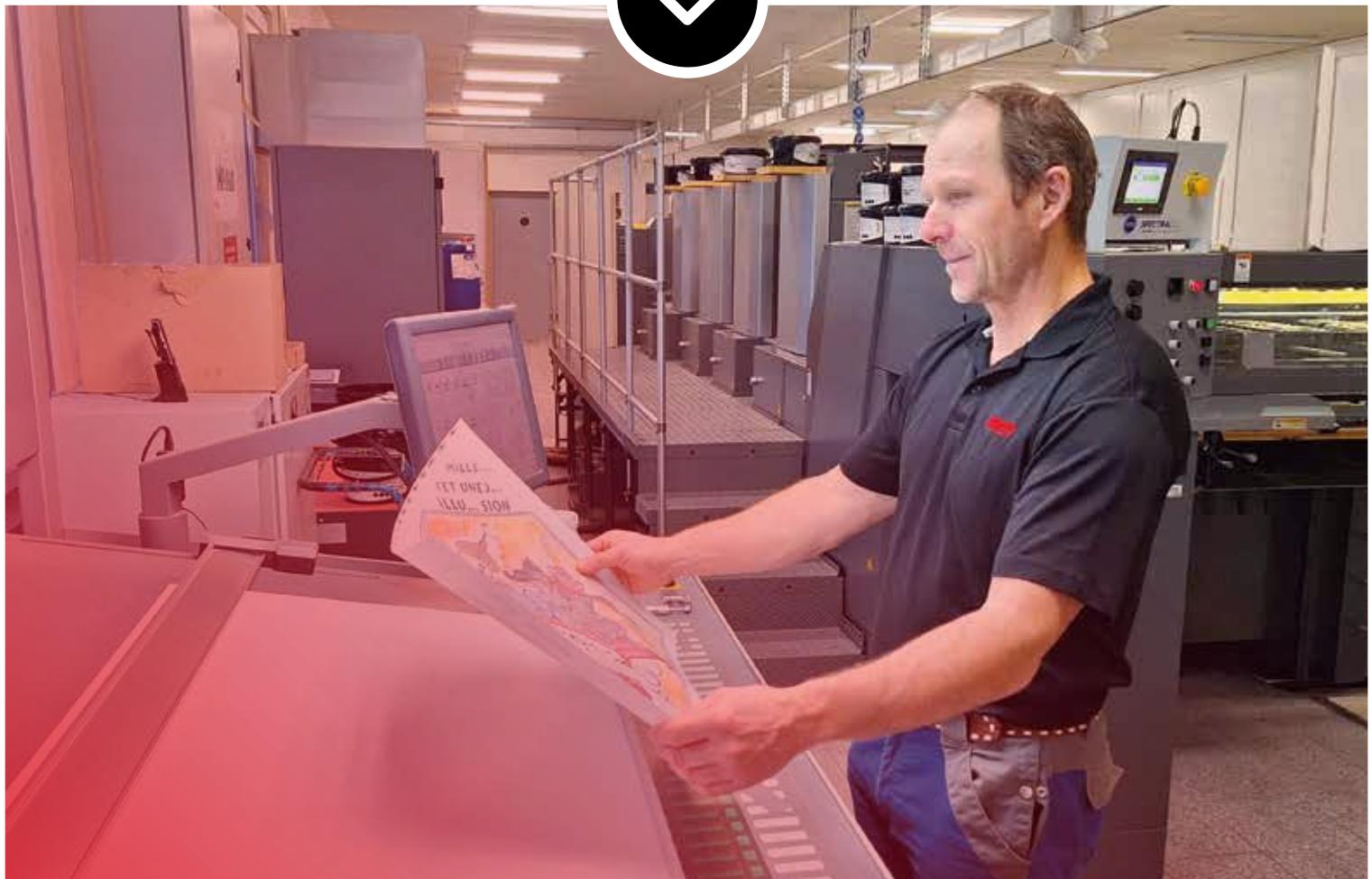
Un dernier mot pour nos lecteurs ?

Savourez chaque instant que la vie vous offre. Faites-vous plaisir et appréciez ce que vous avez. ■

Gessler

1859

Passez du virtuel à la réalité du papier



IMPRIMERIE GESSLER SA | 1950 SION
027 327 72 33 | info@gesslersa.ch | www.gesslersa.ch

TRANSPORTS PUBLICS

Lancement de deux ententes tarifaires autour de Sion et de Sierre

Un seul billet pour utiliser les différentes lignes de transports publics : c'est ce que proposent les deux ententes tarifaires « isireso-sion » et « isireso-sierre ». Le projet a été mis en place par l'Agglo Valais central, en collaboration avec les communes partenaires, le Canton et les entreprises de transport. L'objectif est d'encourager l'utilisation des transports publics et de faciliter le quotidien des usagers.

Arnaud Buchard*Coordinateur de l'Agglo Valais central*

Depuis le changement d'horaire de décembre 2024, il est possible d'utiliser avec un seul et même billet l'ensemble des lignes de transports publics situées dans le périmètre des zones urbaines de Sion ou de Sierre. « En proposant une tarification simple et attractive, l'objectif est d'encourager le report modal vers les transports publics », indique Arnaud Buchard, coordinateur de l'Agglo Valais central.

Les deux ententes tarifaires sont pour l'heure distinctes. Ainsi, dans la région sédunoise, le billet « isireso-sion » englobe l'entier de la ville de Sion, ainsi que les gares régionales de Châteauneuf-Conthey et de Saint-Léonard. Du côté d'« isireso-sierre », les usagers ont la possibilité de se déplacer librement sur le périmètre de la ville de Sierre, de la commune de Chippis, ainsi qu'une partie du village de Chalais.

Ce projet est le résultat d'une concertation entre les communes partenaires, le Service cantonal de la mobilité et les entreprises de transport. Toutes les informations sont disponibles sur le site internet www.isireso.ch. ■

agglo
VALAIS
CENTRAL

Avenue Ritz 31 - 1950 Sion
078 728 83 68
coordinateur@agglo-valais-central.ch



Agenda

2025

Avril

- 25 Assemblée générale AVMPP
28 Assemblée générale AVMB

Mai

- 5 au 9 Session du Grand Conseil
13 Assemblée générale Gastrovalais

Juin

- 4 Assemblée générale Constructionromande
10 au 13 Session du Grand Conseil
26 et 27 Journée romandes de l'USAM

Août

- 19 Assemblée générale HotellerieSuisse Valais-Wallis
21 REV'25

Septembre

- 9 au 12 Session du Grand Conseil
12 Assemblée générale Seigle AOP
28 Votations fédérales

Novembre

- 11 au 14 Session du Grand Conseil
30 Votations fédérales

Jours fériés 2025

Mercredi 19 mars	St-Joseph
Jeudi 29 mai	Ascension
Jeudi 19 juin	Fête-Dieu
Vendredi 1 ^{er} août	Fête nationale
Vendredi 15 août	Assomption
Lundi 8 décembre	Immaculée conception
Jeudi 25 décembre	Noël



UNION VALAISANNE DES ARTS ET MÉTIERS
WALLISER GEWERBEVERBAND

annonces

Bulletin de commande

Bulletin de commande à retourner à l'UVAM,
Rue de la Dent-Blanche 8, 1950 Sion,
ou par e-mail à tribune@uvam-vs.ch.

<input type="checkbox"/> 4 ^e de couverture	Fr. 2050.-
<input type="checkbox"/> 4 ^e de couverture + 1 page publireportage	Fr. 2450.-
<input type="checkbox"/> 2 ^e de couverture (face édito)	Fr. 1400.-
<input type="checkbox"/> 3 ^e de couverture (page de droite)	Fr. 1400.-
<input type="checkbox"/> Page face au sommaire	Fr. 1300.-
<input type="checkbox"/> 1 page annonce	Fr. 1200.-
<input type="checkbox"/> 1 page annonce + 1 page publireportage	Fr. 1550.-
<input type="checkbox"/> Publireportage réalisé par nos soins	+ Fr. 500.-
<input type="checkbox"/> ½ page annonce <input type="checkbox"/> horizontale <input type="checkbox"/> verticale	Fr. 820.-
<input type="checkbox"/> ¼ page annonce <input type="checkbox"/> horizontale <input type="checkbox"/> verticale	Fr. 420.-

Nombre de parutions:

- 2 (-5%) 3 (-7%) 4 (-10%)

Pour l'(les) édition(s) de:

- février 20.....
 mai 20.....
 septembre 20.....
 novembre 20.....

Société:

Responsable:

Adresse:

Téléphone:

NPA/ Lieu:

e-mail:

Date:

Signature:

Tous les prix indiqués sont hors taxes.

Impressum

ÉDITEUR

UVAM - Union valaisanne des arts et métiers

Rue de la Dent-Blanche 8, 1950 Sion

PéIODICITÉ : trimestrielle

Abonnement : Fr. 35.– par année

SECRÉTARIAT GÉNÉRAL

T 027 322 43 85 – F 027 322 24 84

www.uvam-vs.ch

Marcel Delasoie, secrétaire général

D 027 322 43 82

marcel.delasoie@uvam-vs.ch

ÉDITION – ADMINISTRATION

Romy Hintz, secrétaire générale adjointe

D 027 322 43 84

romy.hintz@uvam-vs.ch

CONCEPTION – RÉDACTION

Xavier Saillen

D 027 322 43 86

tribune@uvam-vs.ch

Yannick Barillon, journaliste RP

PUBLICITÉ

Myriam Delasoie

M 078 830 61 91 – myriam@uvam-vs.ch

La Tribune économique est imprimée sur du papier certifié FSC (Forest Stewardship Council® - Papier fabriqué à partir de fibres de bois provenant de sources responsables); la couverture sur du couché demi-mat extra-blanc 200 g/m² et l'intérieur sur du couché mat blanc 90 g/m².

© Copyright UVAM/WGV - Tribune économique
La reproduction, même partielle, des textes et illustrations n'est autorisée qu'avec l'accord de la rédaction et l'indication de la source.

Photo de couverture : © Probatec

Les opinions exprimées dans les publireportages de la Tribune économique n'engagent que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement l'opinion de la rédaction ou de l'Union valaisanne des arts et métiers (UVAM).

pemsa
l'intérim en fixe

**BOOSTEZ VOS ÉQUIPES
SANS COMPROMIS.**



Téléchargez
la brochure

Rue du Grand-Verger 9
CH-1920 Martigny
martigny@pemsa.ch
+41 27 303 46 80





Entreprendre c'est plus facile

De la création
à la transmission
de votre entreprise



Bienvenue Chez Vous