

PRIX
COHÉSION
& SOLIDARITÉ
LEMANIQUE

**Valoriser le savoir-faire et l'esprit d'innovation
qui existent aux 4 coins du bassin lémanique**

LISTE DES 5 LAUREATS RETENUS

DECISION DU JURY DU 16.11.2021

COMPOSITION DU JURY

REPRÉSENTANTS DES MEMBRES DU CONSEIL DU LÉMAN



Pascal Broulis
Président du Jury
Président Conseil du Léman
Conseiller d'État vaudois



Eric Bianco
Chef du Service de l'économie,
du tourisme et de l'innovation
Canton du Valais



Virginie Duby-Muller
Député de la Haute-Savoie
Conseillère départementale
de la Haute-Savoie



Jacques Folly
Attaché au développement
économique du commerce
Canton de Genève



Gérard Paoli
Vice-Président
Département de l'Ain

REPRÉSENTANTS DES UNIONS LÉMANIQUES



Sylvain Dizerens
Membre élu,
Chambre de Commerce et
d'Industrie de la Haute-Savoie



Alexandra Rys
Directrice Communication,
Chambre de commerce, d'industrie et
des services de Genève



Claude Baehler
Président, Association vaudoise de
promotion des métiers de la terre,
Prometerre



Adrien Bourlez
Vice-Président, Chambre
d'agriculture de l'Ain



Laura Gasparoux
Chargée de projets,
Chambre des Métiers et de
l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes



Marcel Delasoie
Secrétaire général, Union
Valaisanne des Arts et Métiers



André Berdoz
Vice-Président, Fédération
patronale vaudoise

MEHANDYOU



Service d'accompagnement des personnes en situation de handicap et des entreprises sur les questions d'inclusivité



MEHANDYOU
ENTREPRISE

VIRGILE ABBONDANZA
FONDATEUR

01220 DIVONNE-LES-BAINS
(AIN)

WWW.MEHANDYOU.FR

VIDÉO

La mission de l'association est de fournir un accompagnement adapté et sur mesure pour chaque salarié en situation de handicap afin que celle-ci se sente bien dans sa vie professionnelle. La diminution de l'autonomie et le changement d'emploi sont de longs processus d'acceptation, de rapport à soi, aux autres, mais aussi de discriminations et stéréotypes négatifs intériorisés ou non. Le pair-accompagnement constitue une solution et demande une expertise. S'inspirer entre personnes en situation de handicap, développer ses savoir-être, des projets, et œuvrer pour diminuer les stéréotypes et préjugés intériorisés ou non autour du handicap dans l'environnement de travail. Le projet MeHandYou s'est construit grâce à un collectif, avant d'être un site internet ou une entreprise. Intégrer la communauté MeHandYou c'est appartenir à un groupe qui va de l'avant et c'est entièrement gratuit. Une communauté qui se soutient dans les difficultés bien sûr, mais aussi lorsque c'est l'occasion de partager les bons moments. Chez MeHandYou on ne se définit pas par son handicap mais par ce que l'on peut apporter aux autres. C'est pour ça que la communauté a déjà produit et créé ensemble de nombreux contenus et permis la mise en place d'une centaine de binômes. Nous avons travaillé avec des grandes organisations qui souhaitent faire bouger les lignes et être moteur d'inclusion et d'innovation concernant leurs salariés en situation de handicap.

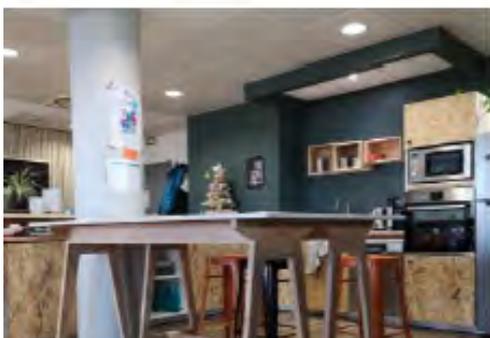
Perspectives de cette initiative au moment de la candidature au Prix

L'objectif est de développer notre communication afin de faire connaître les bonnes pratiques innovantes de management, de RH tout en mettant l'intelligence collective autour de la démarche.

DAHUTS - DÉCHETS A HAUTE UTILITÉ TERRITORIALE SAVOIE



Un modèle de production durable, local et inclusif pour du mobilier en bois issu de l'upcycling industriel



DAHUTS
ENTREPRISE

BRUNO REY
FONDATEUR

8 ALLÉE LA MARJOLAINE
74940 ANNECY
(HAUTE-SAVOIE)

WWW.DAHUTS.COM

L'objectif de l'entreprise est de fabriquer du mobilier durable localement à partir de matières délaissées en passant du Déchet au Design et en employant les ressources humaines du territoire. Le processus de production démontre que l'on peut produire différemment avec un modèle « éco-logique » qui doit prospérer sans abimer et contribuer à sensibiliser et former les jeunes générations au développement durable. Des collaborations multiples ont été menées sur le territoire avec notamment des industriels qui transfèrent une partie de leur déchets bois issu de leurs résidus de production. L'entreprise se veut inspirante avec un mode de production disruptif en partant des matières et non d'un design, tout en s'adaptant aux limites intrinsèques de la matière. C'est ce qui est appelé « Reverse Design » process innovant et qui s'inscrit dans une logique résiliente de développement durable. Après 3 ans d'existence, un deuxième jeune est en contrat de qualification. Des stagiaires sont également impliqués pour apprendre les métiers liés à la transformation du bois et pour qui notre entreprise est inspirante. Le projet repose sur une volonté de préserver l'environnement et tend à produire des biens vertueux utiles et durables qui contribuent à leur niveau à rendre le territoire autonome et moins dépendant des importations.

Perspectives de cette initiative au moment de la candidature au Prix

L'entreprise est composée de 3 personnes dont un jeune en apprentissage de menuiserie. L'ambition grandissante du projet impose une structuration plus importante autour du upcycling industriel. Des métiers complémentaires devraient être intégrés à l'équipe : collecte Logistique, prototypage et modélisation, marketing.

FRUCTIBON



Production et distribution de produits issus de fruits et légumes suisses de saison, en excédent ou déclassés



FRUCTIBON
ENTREPRISE

EUGÉNIE AMACHE
GÉRANTE

CHEMIN AMI-ARGAND 52
1290 VERSOIX
(GENEVE)

WWW.FRUCTIBON.CH

VIDÉO

La start-up FructiBon Sàrl a pour mission de valoriser, transformer et innover dans le secteur alimentaire, en proposant aux consommateurs des produits 100% naturels, issus de ces fruits et légumes uniquement locaux et de saison, en excédent ou déclassés. Il s'agit de développer de nouvelles voies de valorisation afin de limiter le gaspillage alimentaire, tout en participant à l'essor des filières de producteurs agricoles. Guidés par ces objectifs de développement durable et plus particulièrement de zéro déchet, et après avoir réalisé une étude de marché approfondie, FructiBon Sàrl a été créé en août 2019 avec le premier produit : le stick FructiBon, un snack 100 % naturel. Le stick FructiBon se compose à plus de 95% de fruits et légumes suisses de saison et 100% naturel. La texture se rapproche de celle d'un « Carambar » à la texture « chewy », 100% naturel. La crise sanitaire nous a amenés à revoir la société ainsi que notre stratégie commerciale pour positionner notre petite entreprise sur le marché, et surtout lui permettre de sécuriser ses premiers mois d'activité. Nous travaillons actuellement avec l'HEPIA sur le développement d'une machine à rouler les sticks FructiBon pour augmenter notre capacité de production, uniquement manuelle aujourd'hui. Il nous a semblé essentiel de collaborer avec le réseau local, les écoles, pour nous accompagner dans le développement de FructiBon.

Perspectives de cette initiative au moment de la candidature au Prix

Les prochaines étapes du développement de FructiBon consisteront principalement à consolider ses résultats, le développement de son réseau de distribution et de ses processus de fabrication. Les perspectives sont encourageantes, avec les référencements récemment obtenus auprès de distributeurs, tels que Manor au niveau Suisse, mais nécessiteront une structuration des modes de gestion pour aborder 2022 dans les meilleures conditions. L'objectif est d'initier l'évolution de FructiBon de start-up mono-ressource vers une petite entreprise stable, favorisant l'emploi local et l'inclusion de tous.

MAISON LAVAUX

Une maison de préservation, sensibilisation et valorisation du territoire impliquant une diversité mutlisectorielle d'acteurs locaux

LAVAUX
SAISON



LAVAUX PATRIMOINE MONDIAL
ASSOCIATION

JEANNE CORTAY
CHEF DE PROJET

SENTIER DES VINCHES 2
1091 GRANDVAUX
(VAUD)

WWW.LAVAUX-UNESCO.CH

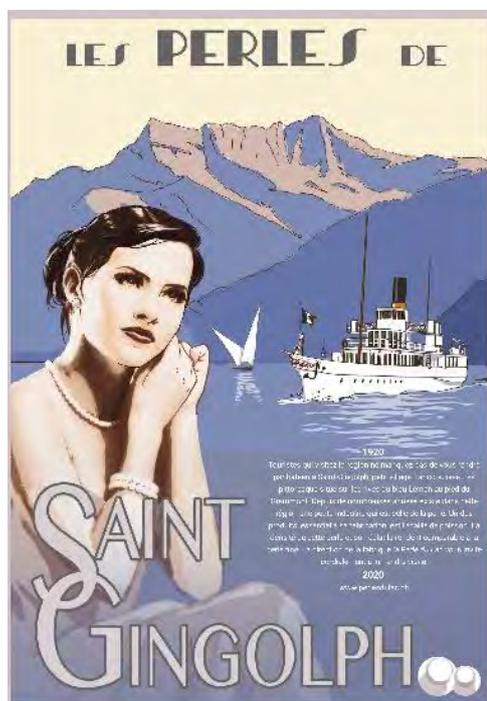
La Maison Lavaux s'inscrit dans une politique de développement durable, avec l'ambition de renforcer les synergies et collaborations avec les acteurs de l'éducation, de la culture, du patrimoine, de la viticulture et de la promotion. Depuis sa création en 2013, l'association Lavaux Patrimoine mondial est l'interlocuteur local en ce qui concerne la gestion du site inscrit à l'UNESCO depuis 2007. Au travers de ses axes de travail gestion, médiation culturelle et développement, elle a pour mission de créer de la valeur ajoutée sur le site, grâce à la mise en avant de son patrimoine régional. La Maison Lavaux est un lieu pluriel et singulier qui propose notamment de s'immerger dans l'univers de Lavaux grâce à une exposition déclinée en plusieurs thématiques réparties sur trois salles distinctes. Lavaux Patrimoine mondial a notamment pour mission Lavaux Patrimoine mondial a comme objectif d'impliquer la population dans son travail de préservation, sensibilisation et valorisation. En plus de l'exposition permanente, la Maison Lavaux propose également des événements & des visites guidées dans le vignoble, pour fidéliser la population, susciter son intérêt et encourager le dialogue entre les habitants. L'exposition est présentée dans la Maison Buttin-de-Loës, magnifique propriété patricienne dans le centre du village de Grandvaux et qui accueille également le siège de l'association Lavaux Patrimoine mondial. Plusieurs partenaires ont fait confiance à l'Association en soutenant la création de la Maison Lavaux. Le projet a été financé par les fonds propres de Lavaux Patrimoine mondial mais également, de moitié, par des fonds externes

Perspectives de cette initiative au moment de la candidature au Prix

Valorisation de nouveaux partenariats locaux (école, offices de tourisme...), En tant que garante du contenu diffusé sur la région, l'Association vise à mieux valoriser le nouveau contenu scientifique récolté dans le cadre de la Maison Lavaux sur les supports digitaux, afin que tous les intéressés puissent y avoir accès de manière optimale. Cela permettrait de combler la carence actuelle de contenu digital de qualité sur Lavaux.

PERLES DU LÉMAN

Renaissance d'un savoir-faire traditionnel : la fabrication de perles à partir des écailles des poissons du Léman



FABRIQUE
LES PERLES DU LEMAN

JEAN-LOIC SELO

RUE DE LA COLOMBIÈRE 1
1898 SAINT-GINGOLPH
(VALAIS)

WWW.PERLESDULAC.CH

La fabrication de perles est une tradition lémanique présente historiquement depuis un siècle. A la grande époque des perles de Saint-Gingolph dans les années 1920, les touristes venant notamment de Montreux par bateaux entiers faire provision de colliers, bracelets et bijoux contribuaient à l'animation estivale du village et garantissaient les revenus de bon nombre d'habitants. L'activité correspondait à un savoir-faire reconnu internationalement grâce à l'utilisation d'une ressource locale : les écailles des poissons du Léman. Après presque 50 ans d'interruption, la fabrication des perles renaît. La fabrication des perles est assurée aujourd'hui par des bénévoles du village en collaboration étroite avec le Musée des barques et des traditions de Saint-Gingolph. La relance de l'activité a pour objectif de faire revivre ce savoir-faire artisanal et traditionnel utilisant des ressources naturelles durables. Il s'agit d'une activité collective participative comportant un impact social intergénérationnel inclusif tout en impliquant la population et l'engagement collectif. Toutes les perles sont trempées à la main dans des bains de nacre dont la composition est tenue secrète. Les couches de finalisation contenant la nacre issue des écailles sont confectionnées à St-Gingolph. Séparées de leur support, les perles sont polies minutieusement et triées en fonction de leur grosseur et de leur brillance. L'année 2019 a nécessité le développement d'une première gamme en argent et vermeil et de nombreux tests et adaptations.

Perspectives de cette initiative au moment de la candidature au Prix

De nouvelles perles sont développées pour les usages extrêmes : perles en saphirs (gamme Eco bijoux) et perles oxydes de métaux précieux plus particulièrement pour les bagues, bracelets et colliers de la gamme cuir. Grâce aux nombreux contributeurs, la renaissance des perles de Saint-Gingolph est sur la bonne voie.

**COUP DE COEUR DU JURY
MENTION SPECIALE D'ENCOURAGEMENT**

VOILE UNESCO

Procédure d'inscription de la « Navigation à Voile latine » sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO



GROUPE DE TRAVAIL INFORMEL

ERIC TEYSSEIRE

BD. HENRI-PLUMHOF 11
1800 VEVEY
(VAUD)

L'Age d'or de la voile latine coïncide avec la Belle-Epoque, quand la flotte des barques compte près de soixante unités et transporte majoritairement la pierre de taille des carrières du Haut-Lac vers les centres touristiques et urbains. Les barques marquent alors les riverains par leur extrême élégance. Leur disparition progressive, après la première guerre mondiale, suscite une forte nostalgie tout autour du Léman. Au moment où elle disparaît, elle devient l'emblème du Léman. La fin du XXe siècle voit un même regain d'intérêt pour ce patrimoine et la reconstruction de deux nouvelles grandes unités : la « Demoiselle », réplique d'une barque du XIXe siècle, la « Savoie », probablement le plus grand bateau au monde navigant actuellement sous voiles latines, ainsi qu'une petite cochère, l'« Aurore ». Au début de cette année 2021, les quatre personnes soussignées, constituées en groupe de travail, ont présenté au canton de Vaud un dossier de demande d'inscription de la « navigation à voiles latines » au patrimoine immatériel de l'UNESCO. La navigation à voiles latines, après avoir failli disparaître, est aujourd'hui une tradition vivante du lac, pratiquée régulièrement sur tout son pourtour par plus de 300 bateliers et navigateurs qui en partagent chaque année la sauvegarde avec plus de 15'000 passagers. La navigation à voiles latines est ainsi, au sens large, ancrée dans le bassin lémanique. Elle maintient et valorise un patrimoine culturel partagé par les deux rives du lac et très cher à ses riverains et assure la transmission d'un savoir très ancien.

Perspectives de cette initiative au moment de la candidature au Prix

Parmi les perspectives envisagées pour cette gestion future, le groupe de travail souhaite trouver le moyen d'aller davantage qu'aujourd'hui au-devant des nouvelles générations. Actuellement, seule la barque Demoiselle a explicitement inscrit cet objectif dans ses activités.