

VILLENEUVE :
Place au Plan d'affectation
«Tronchenaz»

**Coup de projecteur sur
une nouvelle orientation
pour des projets d'avenir
chez ALSTOM**





Rencontres des membres ERHL

ECONOMIE REGION HAUT-LAC



Empreintex Sàrl

Le mardi 4 juin, quelque 25 personnes découvrent les activités de l'entreprise Empreintex Sàrl, font la connaissance de ses collaborateurs et terminent la journée par un très sympathique apéritif « villeneuvois ».



Pétanque

Mercredi 12 juin, 16 « doublettes » s'affrontent derrière la Tronchenaz sur les terrains de la Villeneuvoise à l'occasion de la 2e édition

du tournoi de pétanque inter-entreprises ERHL.

Les vainqueurs sont les mêmes que l'an dernier, soit l'équipe Gétaz-Miauton. La 2e place revient à la doublette du restaurant de l'Etoile à Noville et le podium est complété par l'équipe Métal Assistance 2. Bravo à eux et remerciements à toutes et tous pour votre participation.

Mottier SA

Chez Mottier SA, quand l'argent de la fêle rencontre l'or du whiskey, c'est l'occa-

sion d'une mémorable soirée que presque 50 personnes ont pu partager mardi 3 septembre. Présentation de l'entreprise, retour historique, apprentissage de la dégustation de whiskey et saucisses grillées pour prolonger la soirée!

Annick Vasta



**Vue imprenable
sur le Lac Léman et les Alpes
Confort moderne 3 étoiles**

Hôtel du Port
Quai Grand'Rives 6
1844 Villeneuve

G. & C. Raneda
Tél. 021 960 41 45
www.duport.ch



**Réservez votre table pour
déguster nos filets de perches
aux premières loges !**

L. Frouin
Rue du Quai 6
1844 Villeneuve
Tél. 021 965 60 20
info@restaurantoasis.ch
www.restaurantoasis.ch



SOMMAIRE

Automne - Hiver 2024

- 2 **Actualités ERHL**
- 3 **Sommaire - Edito**
- 4 **DISTILLERIE AGRICOLE DE ROCHE, Claude-André Bournoud**
- 5 **BISCUITS AGATHE: un showroom pour le plaisir des yeux et des papilles** 3
- 7 **Promotion de la formation professionnelle: Garden-Centre Jean Brönnimann SA**
- 8-9 **ALSTOM: Une nouvelle orientation pour des projets d'avenir**
- 10-11 **VILLENEUVE: Place au Plan d'affectation «Tronchenaz»**
- 12 **DE GUTENBERG À CDS 570 ans d'imprimerie**
- 13 **DÔME DES SENS: Magasin et Atelier de cosmétiques et produits naturels** 20
- 15 **Dites-nous tout: Xavier Pichon Le coup de **Stabilo** de la rédaction**



Manfred Köhler
Installations sanitaires S.A.
Ferblanterie - Chauffage

manfred.koehlersa@bluewin.ch

1844 VILLENEUVE
Rte du Grammont C 103

Tél.	021 960 15 24
Fax	021 960 26 24
Natel	079 622 85 24

EDITO



Cet éditorial a été animé lors des dernières éditions par les différents membres du comité ERHL. Vous avez ainsi découvert, ou mieux appris à connaître, les visages des personnes qui s'investissent dans notre association et pour la défense du tissu économique local et régional.

Je profite de cette tribune pour remercier celles et ceux qui m'accompagnent dans cette association depuis plus de 7 ans. Certains ont quitté professionnellement la région, d'autres bénéficient d'une heureuse retraite et quelques-uns nous épaulent toujours et encore dans les activités de nos sections et commissions ou pour la mise en place d'événements.

Vous montrer ces visages, c'était un des objectifs de ce journal au moment où nous avons décidé de lancer cette aventure en 2019. Ce lien nous semble aujourd'hui encore indispensable pour vous raconter la vie des entreprises de vos communes, mais également de mettre en évidence d'autres acteurs importants de notre région.

Lors de notre assemblée 2024, j'ai annoncé aux membres ERHL le lancement d'une démarche de recrutement pour apporter au sein du comité des forces nouvelles afin de poursuivre notre travail et de réaliser le plus grand nombre possible de projets au service de la collectivité dans son ensemble. La collectivité a besoin d'une économie forte, créatrice d'emplois et qui participe au bonheur social de notre région. ERHL a pour ambition d'y contribuer toujours et encore pour de nombreuses années.

De nouveaux visages, vous allez donc continuer à en découvrir à travers les pages du Cercle et cela me réjouit. Rien que dans l'édition que vous tenez en mains, vous allez faire la connaissance de trois nouveaux membres ERHL.

A l'approche de la fin de l'année, je tiens encore à exprimer une pensée de gratitude à toutes celles et tous ceux qui s'investissent pour les autres, dans le monde professionnel, associatif, sportif, culturel, politique ou humanitaire. Vivre ensemble, c'est consacrer un peu de son temps de manière désintéressée pour des personnes ou des causes qui ont en besoin.

Je vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année, ainsi que beaucoup d'amour dans vos foyers et beaucoup de bonheurs à venir pour 2025.

Nicolas Riesen, Président ERHL

DISTILLERIE AGRICOLE DE ROCHE

Claude-André Bournoud



COULEURS D'AUTOMNE, LE TEMPS DES SOUVENIRS

Dans le verger, le soleil éclaire les feuillages de mille feux. Les pruniers nourrissent les merles de leurs fruits tombés au sol, les pommes et les poires achèvent de mûrir et les cognassiers protègent leurs pommes d'or de leurs grandes feuilles encore vertes. Tout ici me rappelle mon enfance quand l'automne était le temps de la récolte des boscoops du vieil arbre du jardin! Outre de merveilleux gâteaux, elles offraient à mon papa de fabriquer son trésor: la gnôle!

Après avoir été broyés, les fruits étaient mis à fermenter dans de gros bidons bleus... Et c'est là que mes souvenirs d'enfance s'arrêtent.

FAISONS CONNAISSANCE

Alors, quand l'occasion se présente, c'est avec une réelle curiosité que je rencontre Claude-André Bournoud, le propriétaire de la distillerie agricole de Roche - une des 10 distilleries à façon du canton de Vaud - pour qu'il me révèle les secrets de la transformation du fruit en eau-de-vie.

C'est dans ses locaux que je découvre des installations qui datent de 1920. Avant d'être à Roche, celles-ci étaient déjà exploitées par les bonnes sœurs de St-Loup!

En 1987, André, le papa de Claude-André, rachète la concession et l'exploite

jusqu'en 2013, année où il transmet le flambeau à son fils. Claude-André se forme à la haute école de viticulture et œnologie de Changins et surtout sur le tas, motivé par la passion qu'il voue désormais à cette activité qui l'occupe à 50%. L'autre 50% le voit représentant chez Pfefferlé. Il travaille aussi ses vignes à Yvorne et Aigle, où il produit du Merlot et de la Syrah.

LA DISTILLATION, UN PROCÉDÉ MYSTÉRIeux

Dans la cabane, une chaudière et 2 cuves en cuivre recouvertes de bois vont cuire les fruits fermentés apportés par les clients et permettre d'en récolter la vapeur d'alcool. Cette vapeur va être acheminée jusqu'à une cuve en inox où elle va circuler sur 7 plateaux et progressivement se refroidir pour redevenir liquide. Le réglage de la pression est très important car plus le liquide coule lentement, mieux c'est. Au début, ce liquide contient beaucoup d'alcool. Il faut d'ailleurs jeter la « tête » de distillation qui est à 90° car elle a un horrible goût de vernis à ongle! L'alcool est récupéré jusqu'à 50°. En-deçà, la « queue » de distillation a parfois un faux goût.

Le degré d'alcool est contrôlé tout au long du processus et arrêté en fonction de ce que demande le client. Souvent à 43°. Il faut savoir qu'à plus de 70°, c'est interdit.

Afin de concentrer les goûts, l'eau-de-

Distillerie agricole de Roche
M. Claude-André Bournoud
+41 79 447 25 38
cbournoud@gmail.com

vie est mise au congélateur pendant 24 heures. Cette opération correspond à ce que faisaient les aînés quand ils mettaient la goutte au galetas pour qu'elle subisse les différences de températures entre l'été et l'hiver.

Une amélioration du goût peut intervenir jusqu'à 2 ans. Après, ça ne bouge plus et ça se garde à perpétuité!

L'alcool est finalement filtré pour éliminer tout résidu de calcaire. Enfin, les déchets issus de la distillation partent à la STEP pour les liquides par une conduite directe et au compost pour les restes « solides ».

UN ESPACE DE CONVIVIALITÉ

C'est le mardi et le jeudi que vous rencontrerez Beda (un surnom qui lui vient de son papa) pour lui apporter les fruits fermentés à distiller. Vous y croiserez certainement l'un ou l'autre de ses amis qui ont contribué à la construction de l'annexe chauffée qui permet désormais amitié et échanges.

Texte et photo : Annick Vasta

LE SAVIEZ-VOUS ?

- La distillerie « à façon » signifie « pour le compte d'autrui ».
- Les vapeurs d'alcool ne saoulent pas (prouvé par un contrôle de police inopiné).
- L'alcool gèle au degré de l'alcool considéré divisé par 2 + 1 (en négatif évidemment).
- Les paysans ont droit à environ 1,5 litre d'eau-de-vie par vache sans payer de taxe.
- Un canard est un morceau de sucre imbibé d'eau-de-vie... c'est très bon, mais à consommer avec modération!

BISCUITS AGATHE: un showroom pour le plaisir des yeux et des papilles



BISCUITS AGATHE
Rte du Pré-au-Comte
1844 VILLENEUVE
www.biscuits-agathe.ch



Les gourmands n'ont à coup sûr pas manqué l'information: Villeneuve accueille depuis le début de cette année Biscuits Agathe. Cette arrivée remarquée réjouit aussi le tissu économique qui se voit diversifié par l'implantation de cette PME de 15 collaborateurs. Pour en apprendre un peu plus sur l'histoire et les activités de cette entreprise artisanale, la rédaction vous propose de rencontrer Alexis Richard, directeur de Biscuits Agathe.

Tante Agathe, comme elle s'appelait alors, est née à Oron-la-Ville dans les années 1950. Au-delà du changement de nom en 2020, la marque a décidé un positionnement fort en confectionnant des biscuits dont les ingrédients principaux proviennent de fournisseurs vaudois. La PME gère ainsi ses approvisionnements en circuit-court. **«Cela est important pour nous et s'inscrit dans nos valeurs d'entreprise»**, confie Alexis Richard. **«Mais cela crée également des défis notamment pour gérer les pics de production. Il faut plus de travail de coordination avec nos nombreux petits acteurs locaux.»** Les hausses du prix des matières pre-

mières et de l'énergie ont bien entendu impacté les activités de la biscuiterie, qui a décidé de quitter Nyon pour Villeneuve en raison notamment des loyers plus abordables dans la Haut-Lac.

C'est ainsi que la quinzaine de collaborateurs a pris possession des nouveaux locaux début 2024. Toute l'activité est désormais regroupée à Villeneuve, de la réception des matières premières, en passant bien entendu par la production, l'emballage et la préparation des produits prêts à être expédiés. **«Nos biscuits se trouvent bien entendu en petits emballages dans le commerce, mais ce n'est qu'une partie de ce que nous savons faire»**, explique le directeur. **«Notre gamme s'étend à la clientèle professionnelle, cafetiers-restaurateurs et entreprises, avec différentes tailles répondant à leurs besoins.»** Des emballages spéciaux pour les fêtes sont réalisés chaque année, tout comme des solutions personnalisées pour des cadeaux d'entreprise ou des événements.

L'installation de Biscuits Agathe à Villeneuve a été source d'innovation puisqu'une nouvelle recette de biscuits

salés au saucisson vaudois a été mise sur pied en collaboration avec Suter Viandes. Il se pourrait même qu'un nouveau biscuit salé soit prochainement commercialisé grâce aux produits présents chez les voisins Huguenin Fromages. Depuis août, Biscuits Agathe est même reconnu comme membre de la communauté VAUD AM-BASSADEUR et fait partie – comme Suter Viandes d'ailleurs – des entreprises, lieux, activités ou événements qui font rayonner la vie et le savoir-faire du Canton de Vaud. D'ailleurs, en voyant le logo **«VAUD Certifié d'ici»** sur votre emballage de biscuits, vous êtes assurés que 80% des matières premières (en poids) sont d'origines vaudoises.

L'excellence des biscuits confectionnés nécessitait bien entendu une vitrine. Au cours de l'été, Biscuits Agathe a ainsi aménagé un showroom pour présenter sa gamme de produits. **«Nos produits y sont en vente avec une réduction de 20% sur le prix pratiqué par les distributeurs. Cet espace permet également d'accueillir nos clients et de les immerger dans la diversité de notre gamme et notre savoir-faire»**, conclut Alexis Richard.

Biscuits Agathe participera au prochain calendrier de l'aveugle et se réjouit de vous accueillir dans son showroom pour une petite gourmandise ou pour discuter d'une collaboration de plus grande ampleur.

Texte: Nicolas Riesen
Photo: Biscuits Agathe

PAPETERIE DU CHABLAIS

VOTRE PAPETERIE

Fournitures de bureau
& fournitures scolaires

Tel 021 646 75 35

Grand Rue 45 — 1844 Villeneuve



www.la-papeterie.ch

Boutique en ligne 7/7 24/24

EMPREINTEX
MARQUER LE MONDE

Sérigraphie •
Broderie •
Transferts textile •
Impression numérique •
Objets publicitaires •
Réalizations publicitaires •

DEPUIS 1999, VOUS IMAGINEZ,
NOUS RÉALISONS

+41 21 943 53 59
+41 79 221 71 93

info@empreintex.com

empreintex.com

ZI C Bat 107
1844 Villeneuve

LA VITICOLE VILLENEUVE SA
Rue des Pressoirs 13, case postale 5
1844 Villeneuve
Tél 021 960 17 60
info@laviticole.ch www.laviticole.ch

PROPRIÉTAIRES

Vous souhaitez mettre
en gérance
ou vendre
votre bien
immobilier.

N'hésitez pas à
nous demander
une offre sans
engagement.



IBK PROMOTION Sàrl
Tél. +41 21 971 12 62
www.ibk-promotion.ch

carrières
d'arvel

www.arvel.ch



Cuisine de Saison
Bistro « chic »
Jardin d'hiver
Bar à vins &
Table du Chef

www.etoilenoville.ch

Tél. 021 960 10 58

www.girardoz-charpente.ch

Girardoz
Sàrl

CHARPENTE - RENOVATION

1844 Villeneuve 021/960.45.65
info@girardoz-charpente.ch

www.girardoz-charpente.ch

l'impression
d'exception

CDS
IMPRIMERIE SA

■ IMPRESSION OFFSET - NUMÉRIQUE ■ CRÉATION PAO

Route du Prè au Comte 6 / 1844 Villeneuve / Tél. 021 968 19 86 / info@cdisprimerie.ch www.cdisprimerie.ch



Promotion de la formation professionnelle : Garden-Centre Jean Brönnimann SA



Le Garden-Centre Jean Brönnimann SA fondé en 1957 compte 45 collaborateurs actifs dans les domaines de :

- La vente directe via son Garden-Centre de Noville
- La production de fleurs dans nos propres serres,
- Un secteur fleuriste
- Une entreprise de paysagisme avec 2 secteurs : Création et Entretien de Jardins.

Depuis de nombreuses années, nous avons misé sur la formation des jeunes via la filiale de l'apprentissage. Il nous semble primordial d'investir dans la formation car il est de notre devoir d'offrir un futur aux personnes intéressées par nos différents métiers. Ceci tant au niveau de l'engagement social, que pour s'assurer d'avoir des collaborateurs afin de développer notre entreprise.

Nous formons des apprentis dans 3 secteurs différents :

- La jardinerie (vendeur en jardinerie)
- La production de fleurs (horticulteur)
- Le paysagisme.

Nous demandons à toutes les personnes qui souhaitent faire leur apprentissage chez nous de faire au minimum 2 stages ; ceci afin de voir comment le

futur apprenti se comporte dans notre PME. Cette étape nous permet de voir sa motivation et de sélectionner le ou la futur(e) apprenti(e). Nous allons passer au minimum 3 ans à « collaborer » avec le futur apprenti, nous souhaitons donc donner la chance à une personne motivée. De nos jours, les places d'apprentissage sont difficiles à trouver, c'est pourquoi nous estimons que ces places doivent revenir au jeune vraiment intéressé par le métier.

LES ATTENTES D'UN PATRON ENVERS UN APPRENTI

Actuellement nous entendons souvent parler de bien-être au travail et de ce que les entreprises offrent pour leurs collaborateurs. Ces points sont extrêmement importants car nous estimons qu'un collaborateur qui se sent bien sera bien plus performant. Toutefois il est important d'expliquer les attentes d'une entreprise envers un jeune qui va rentrer dans la vie active.

NOS ATTENTES

Ponctualité, politesse, esprit d'initiative, un travail de qualité qui va avec les attentes de l'entreprise ainsi qu'une assiduité durant les cours afin d'avoir de très bons résultats scolaires. Certains de ces points peuvent paraître banals et « normaux » car ils font partie

de l'éducation mais avec l'évolution des jeunes et au risque de paraître vieux jeux... Ce sont des points extrêmement importants à leur rappeler au moment de la sélection et de la signature du contrat devant leurs parents.

NOS ENGAGEMENTS

Nous offrons un cadre de travail et d'apprentissage serein et respectueux de tout un chacun. Les jeunes sont encadrés par des responsables de formation diplômés avec plusieurs années d'expérience au sein de notre société dans la branche choisie par le futur apprenti.

Nous mettons aussi des plages horaires dédiées au perfectionnement pour nos apprentis durant leur horaire de travail. Soit pour la révision théorique, soit pour la réalisation de travaux pratiques. Ceci afin de leur donner toutes les chances de réussir brillamment leur formation.

Nous devons aussi être à leur écoute car il y a de grands changements pour un jeune qui passe de la scolarité obligatoire à celle de la vie en entreprise.

Chaque jeune représente un challenge extraordinaire et cela procure une certaine fierté de les voir réussir leur intégration dans la vie professionnelle et surtout de les emmener vers l'obtention de leur CFC.

L'ensemble de la direction du Garden-Centre Jean Brönnimann SA a la conviction qu'il est de notre devoir de faire notre maximum pour aider à former des jeunes dans les meilleures conditions possibles car ceux qui feront rayonner nos différents magnifiques métiers de l'horticulture... ce sont bien eux.

Garden-Centre Jean Brönnimann SA

ALSTOM: une nouvelle orientation pour des projets d'avenir



La rédaction vous propose de pousser les portes d'un site industriel aux activités peu courantes, celles de l'industrie ferroviaire. Le site au cœur de la zone industrielle de Villeneuve existe depuis le siècle dernier et aujourd'hui Alstom y emploie 300 collaborateurs, ce qui en fait l'un des plus importants employeurs de notre région. Rencontre avec Christoph Tietz, le directeur du site de Villeneuve, et son équipe de direction.

UNE HISTOIRE VIEILLE DE 76 ANS

L'histoire de l'industrie ferroviaire avec notre région commence en 1948, c'est alors que les *Ateliers de Construction Mécaniques de Vevey SA* lancent la production de wagons dans la zone industrielle de Villeneuve. Parmi les réalisations au cours du siècle dernier, peuvent être cités des tramways pour les villes de Lausanne, Genève ou Lugano, des voitures de voyageurs pour l'AOMC au départ d'Aigle ou encore le TSOL (désormais M1) dans l'Ouest lausannois. Après différents changements de propriétaire, Bombardier re-

prend le site en 2001. S'en suivent de nombreux projets pour le compte de BLS et bien entendu des CFF. Ces derniers ont notamment passé commande des convois deux étages *FV DOSTO*, assemblés à Villeneuve entre 2014 et 2022, dont 62 exemplaires ont été livrés et sillonnent désormais les voies de chemin de fer du pays. Qualifiée de « commande du siècle » par la presse, elle avait nécessité de nombreuses ressources en main d'œuvre, faisant grimper le nombre de collaborateurs jusqu'à 1'000.

UN NOUVEL ÉLAN AVEC L'ARRIVÉE D'ALSTOM

Alstom rachète Bombardier en 2021 et reprend ainsi les destinées du site de Villeneuve au quasi-terme de l'assemblage des *FV DOSTO*. C'est alors qu'un nouvel élan doit être donné pour garantir l'avenir de l'activité. « C'est une importante transformation », explique Christoph Tietz qui dirige le site. « Nous avons pris l'orientation stratégique de passer d'un site de production à celui d'un centre de service. Notre ambition

est d'exceller et de devenir la référence en matière de service ». Il faut dire que la « commande du siècle » a laissé un héritage non négligeable : en raison du niveau d'exigence et de la complexité des convois assemblés à Villeneuve, le site a acquis des compétences techniques et un savoir-faire qui permettent de faire face à des demandes très spécifiques d'entretien ou d'améliorations sur des rames ou locomotives existantes. Certains collaborateurs du site de Villeneuve ont même été appelés à partager leurs connaissances à d'autres équipes d'Alstom à travers l'Europe.

DES TRAINS VENANT DE TOUTE L'EUROPE

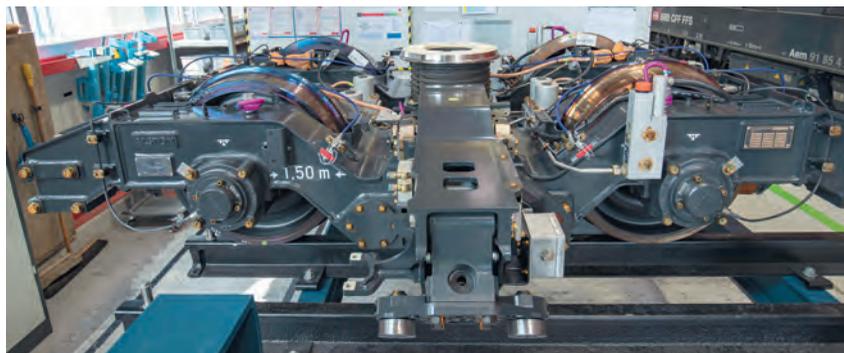
Le site de Villeneuve accueille désormais du matériel roulant provenant de Suisse et d'Europe, quel qu'en soit le fabricant, pour y réaliser différents types de travaux, c'est ainsi que des véhicules en provenance de Stuttgart connaîtront à Villeneuve un redesign et une digitalisation, ou que des voitures couchettes des chemins de fer autri-

chiens seront modernisés. Au-delà des réparations à la suite d'accidents, ce sont surtout les opérations d'entretien et de modernisation qui donnent de l'avenir au site. Des décennies de vie sur les voies ne laissent pas indemnes les trains qui ont besoin d'un traitement anti-corrosion pour pouvoir continuer leur vie. Les progrès techniques et la digitalisation permettent également des améliorations pour la sécurité et le confort des pilotes. Enfin, la croissance démographique et l'augmentation des cadences des transports publics nécessitent de prolonger la durée de vie de trains qui ont atteint le kilométrage qui était initialement attendu d'eux. Pour 2024, 10 nouveaux projets ont été décrochés, pour 2025 l'objectif est de faire encore croître ce chiffre.

DES INVESTISSEMENTS IMPORTANTS

Ces travaux d'entretien nécessitent évidemment de disposer d'une infrastructure adéquate et performante. C'est ainsi qu'entre 2023 et 2024 ce ne sont pas moins de 12 millions de francs qui ont été investis dans le site de Villeneuve, dont 7 millions uniquement pour l'alimentation électrique qui a dû être rendue compatible aux systèmes européens pour recevoir des trains de tout le continent. Pour les trois prochaines années, 6 millions de francs y seront ajoutés. Le site s'étend sur 10 hectares (soit plus de 14 terrains de football) sur lesquels pas moins de 8 kilomètres de voies sont construites. Les halles de production et de services représentent à elles seules 1.6 hectares (près de deux terrains de football et demi). L'équipement le

Ce bogie au design Alstom est révolutionnaire, car il peut passer d'un écartement métrique à un écartement variable en traversant une rampe. Le site de Villeneuve peut être fier d'avoir contribué à sa fabrication et sa mise en service.



plus fascinant est certainement **la voie de 200 mètres avec dispositif de levage sur vérins, permettant d'accueillir des rames entières et de soulever plusieurs centaines de tonnes pour y effectuer avec aisance les travaux souhaités (photo ci-dessus)**. «Le site est encore appelé à évoluer et à être modernisé», annonce Christoph Tietz. «Nous conduisons plusieurs études, dont une sur les mesures énergétiques que nous pouvons prendre pour améliorer encore notre impact environnemental».

DES COLLABORATEURS INDISPENSABLES

Un site de production, aussi bien équipé qu'il puisse l'être, n'est rien sans les collaborateurs qui le font vivre. Chez Alstom à Villeneuve, ce ne sont pas moins de 18 nationalités qui sont représentées. Près de 300 employés contribuent à la réussite de leur entreprise. «Nous espérons arriver à 350 collaborateurs en fin d'année 2025», explique Christoph Tietz. «Les contrats décrochés et ceux qui sont en cours de négociation nécessiteront plus de main-d'œuvre.». Alstom contribue à la formation professionnelle puisque 8 apprentis sont actifs dans différents

secteurs de l'entreprise. En ce qui concerne la formation au sens large, 10'000 heures y ont été consacrées ces deux dernières années pour maintenir, perfectionner et développer les compétences des équipes. La diversité des équipes, le savoir-faire, les perspectives de faire progresser les connaissances techniques sont autant d'atouts qu'Alstom compte faire valoir pour recruter les talents d'aujourd'hui et de demain.

UNE TRANSFORMATION QUI DOIT ÊTRE ACCOMPAGNÉE

Dans un secteur d'activités aussi spécifique, une transformation comme celle qui a été amorcée en 2021 s'étend sur de nombreuses années. Si les contrats, les infrastructures ou les collaborateurs sont des processus-clés gérés à l'interne, communiquer, expliquer, convaincre les clients et partenaires sont tout aussi importants à l'externe. C'est ainsi qu'Alstom a mis sur pied une journée destinée à ses clients le 8 novembre. Au programme, visite guidée, stands thématiques, ateliers et présentations pour faire découvrir la nouvelle orientation du site et permettre aux clients de se projeter dans une collaboration. Les relais politiques sont également cruciaux, que ce soit auprès des autorités communales, mais également à Lausanne et à Berne où la défense de la place industrielle vaudoise et suisse revient régulièrement sur la table. Enfin, il ne faut pas négliger les riverains du site industriel et la population dans son ensemble, parmi laquelle se trouvent les prochains talents, collaborateurs ou apprentis qui œuvreront demain sur ce site et contribueront à l'avenir du ferroviaire en Suisse et en Europe.

Texte : Nicolas Riesen
Photos : Alstom

Place au Plan d'affectation

«Tronchenaz»

Prévu à la Tronchenaz, le futur collège intercommunal constitue l'un des dossiers phares de cette législature pour les communes du Haut-Lac. Le projet lauréat vient d'être désigné. Pour la Municipalité de Villeneuve, reste à finaliser le plan d'affectation, qui fournira un cadre légal aux propositions des architectes sur le périmètre concerné.

Répondre à l'augmentation des effectifs d'élèves et aux besoins croissants en termes de salles de classe et de gymnastique: tel est l'objectif du futur Collège intercommunal du Haut-Lac. Ce dernier prendra place sur le site de la Tronchenaz et accueillera les enfants du secteur secondaire (9H à 11H) de l'ensemble des communes du Haut-Lac. Son financement et sa construction ont été confiés à l'ASPIHL, l'Association scolaire et parascolaire intercommunale du Haut-Lac, laquelle s'occupe d'ores et déjà des transports scolaires, de l'accueil parascolaire et des devoirs surveillés pour l'Établissement primaire et secondaire Villeneuve Haut-Lac.

PROJET RETENU

Le lauréat du concours d'architecture, réalisé sous forme de mandats d'étude parallèles, a été désigné en juin dernier. Il s'agit des bureaux d'architecture et de paysagistes romands Itten + Brechbühl et Approches SA. Ceux-ci ont présenté un projet se composant de deux bâtiments de volume identique, disposés le long de la lisière forestière et d'un troisième édifice de plus petite taille, au centre de la parcelle, aligné à la Halle de la Tronchenaz. Une des structures accueillera les classes d'école, les locaux de la direction et une salle de gym semi-enterrée, une autre le réfectoire et la dernière, enfin, les activités du club de tennis. Les



Les propositions du bureau d'architecture lauréat seront transposées dans le Plan d'affectation «Tronchenaz», que devra valider la Municipalité, puis le Conseil communal. © Service technique de Villeneuve

architectes ont également choisi de conserver la Halle de la Tronchenaz mais de la transformer en un espace ouvert, adapté aux besoins des sociétés sportives et associations actuelles.

RÉALISATION DU PLAN D'AFFECTATION

Le bureau d'architecture lauréat a été chargé de réaliser un avant-projet qu'il a fait parvenir à la Municipalité. Celle-

ci peut désormais s'atteler à finaliser l'établissement du Plan d'affectation «Tronchenaz». Ce plan vise à permettre l'édification et l'implantation du nouveau complexe scolaire, tout en maintenant la vocation sportive et sociale du lieu. Il fixera de manière précise un certain nombre de paramètres: la hauteur des bâtiments – laquelle ne dépassera pas celle des immeubles du quartier de Praz-Bérard – leur dis-



La maquette du projet lauréat, avec le bâtiment accueillant les classes d'école, doté de deux larges patios, et la Halle de la Tronchenaz, ouverte. © José Crespo

position, la place accordée aux zones de stationnement par exemple. Un bureau d'urbanisme indépendant a été mandaté par l'exécutif pour l'appuyer dans cette démarche.

RÉORGANISATION DES TERRAINS DE SPORT

Ainsi que l'exigeait le cahier des charges du mandat d'étude parallèles, les architectes se sont affairés à repenser les aménagements du périmètre concerné afin d'y inclure au mieux le nouveau collège. Le projet lauréat prévoit ainsi une réorganisation des surfaces sportives actuelles (football, tennis, pétanque et skatepark). La disposition des terrains de football sera entièrement revue. Le terrain d'entraînement et celui accueillant les compétitions seront tournés de 90 degrés et disposés de part et d'autre de la Halle de la Tronchenaz. Quant à la nouvelle halle, elle sera ouverte et abritera, entre autres, les activités du club de pétanque. Elle comprendra également les vestiaires de foot. Relevons encore qu'un auditoire pourrait prendre place à cet endroit dans un avenir plus lointain. Prévu dans la continuité du bâtiment accueillant les salles de classe

et du bâtiment destiné au réfectoire, le troisième bâtiment abritera quant à lui quatre terrains de tennis intérieurs, tandis que quatre autres courts seront aménagés à l'extérieur.

MOBILITÉ ET ACCÈS ROUTIER

Des changements sont aussi attendus au niveau de la mobilité. La route qui aujourd'hui longe l'Eau Froide sera rendue à la nature avec la création d'une «promenade» et par là même, fermée à toute circulation motorisée. Une autre voie sera réalisée de l'autre côté de la parcelle, en bordure de forêt, de manière à faciliter les livraisons pour l'école et le réfectoire notamment. Elle permettra de conserver un accès au parking principal, aux activités sportives et aux différentes manifestations. Des modifications sont également prévues en termes de stationnement.

Les places de parking aujourd'hui disposées tout le long du chemin du Pissot seront réorganisées et concentrées à la hauteur du quartier de Praz-Bérard, dans l'optique de favoriser les espaces verts et un accès plus direct aux bâtiments scolaires. Le nombre de places de stationnement pour

l'ensemble du projet sera réparti de la manière suivante : 25 places pour l'école, 45 places pour les infrastructures sportives et extrascolaires, et 120 places à mutualiser entre les divers autres usagers (voisinage, port, tourisme).

CALENDRIER

Comme relevé plus haut, ces différentes propositions seront transposées dans le Plan d'affectation «Tronchenaz» puis validées par la Municipalité, vraisemblablement d'ici au printemps 2025. Une fois cette étape réalisée, le document sera présenté au Conseil communal (fin 2025) pour approbation, avant envoi au canton pour validation finale dans le courant de l'année 2026. En parallèle, l'ASPIHL présentera devant son Conseil intercommunal deux préavis : un préavis d'étude et un préavis pour le crédit de construction, permettant, en cas de vote favorable, aux travaux de démarrer. Selon le planning espéré, la mise en service du futur Collège intercommunal du Haut-Lac aura lieu à la rentrée 2029.

Texte : Marlène Nerini, chargée de communication auprès de la Commune

DE GUTENBERG À CDS

570 ans d'imprimerie



C'est par Marc Tassel et Alain Ineichen que je suis accueillie dans les locaux de l'imprimerie CDS pour un café matinal.

Ma première question porte sur ce que signifie le sigle «CDS». Marc me répond qu'il s'agit de «Conseils Diseurs Schwarz» qui outre l'imprimerie sont également des sociétés de conseil et d'informatique.

Marc a travaillé pendant des années dans l'imprimerie que possédait la maison Suter Viandes. C'est en 1992 que celle-ci devient indépendante et change de locaux. À cette même période Alain rejoint Marc. Leur plus gros client à cette époque était Suter Viandes. L'imprimerie employait jusqu'à 5 personnes. Actuellement, outre Marc et Alain, Véronique, l'épouse de Marc, met également la main à la pâte.

Aujourd'hui, les clients les plus importants sont les entreprises locales, les industries, les communes pour tout ce qui est impression de prospectus, publications communales, agendas culturels, ainsi que tout ce qui concerne la papeterie (papier à lettres, enveloppes, cartes de visite, etc.).

Deux systèmes sont utilisés par CDS Imprimerie. L'impression numérique pour les tirages jusqu'à 1'000 exem-

plaires et l'impression offset qui a remplacé l'ancienne typographie. Le Cercle est justement imprimé en offset. Il y a 2 ans, la société a investi dans une nouvelle presse 4 couleurs. C'est une erreur de croire que tout est automatique. L'imprimeur doit toujours être à côté de sa machine pour vérifier le bon déroulement de l'impression de son document.

Si le volume de travail était important il y a quelques années, cela n'est plus le cas actuellement. La faute, entre autres, aux réseaux sociaux et aux factures maintenant envoyées via le courrier électronique. En général c'est tout l'art graphique qui est en baisse. Sauf pendant les périodes électorales où les candidats aiment bien encore distribuer les flyers de main à main ou les déposer dans les boîte-aux-lettres.

Autres raisons, le COVID et la hausse du prix du papier de 50 à 80%. Comme il n'y a plus d'usine de papier en Suisse, CDS est obligée de passer par des revendeurs qui font un peu la pluie et le beau temps dans ce secteur. Vu ces perspectives peu réjouissantes, il a bien fallu se réinventer et se diversifier, devenir plus polyvalents.

En plus de l'imprimerie proprement dite, CDS propose également des ser-



CDS IMPRIMERIE SA
Rte de Pré-au-Comte 6
1844 Villeneuve
Téléphone : 021 968 19.86

www.cdsimprimerie.ch
info@cdsimprimerie.ch

vices comme : la mise sous plis de factures, principalement demandée par les communes, la diffusion des «tout ménage» et les expéditions de publication comme le Cercle.

Partenaire avec l'association charcuterie vaudoise IGP, CDS gère les plombs verts que l'on trouve sur les saucissons et autres saucisses et qui servent à la traçabilité grâce à une numérotation spécifique à chaque produit.

Certaines collaborations sont indispensables avec d'autres imprimeries pour tout ce qui concerne les impressions sur des supports spécifiques ou de très grands formats.

CDS fut également formateur d'apprentis, mais la structure étant trop petite, elle n'a pas pu continuer. Et Alain de me préciser qu'en 2024, il n'y a, pour le canton de Vaud, que 10 apprentis imprimeurs (nouveau nom pour cette profession : technologue en média, terme plus fun qu'imprimeur!).

Il faut savoir que l'impression offset est appelée à disparaître à plus ou moins brève échéance, remplacée par l'impression numérique. La profession d'imprimeur, comme on la connaît maintenant, aura disparu après 570 ans de vie.

Puisse CDS Imprimerie continuer encore de longues années!

Ce qui a rendu le plus de lumière dans le monde, c'est une couleur noire : l'encre de l'imprimerie.

Paul Masson

Texte : Françoise Chavannes
Photo : CDS Imprimerie SA

DÔME DES SENS: *Magasin et Atelier de cosmétiques et produits naturels*



DÔME DES SENS

Magasin et atelier produits naturels



et le visage, des dentifrices, des sels de bains et produits d'entretien ou encore des cours de crochet, macramé et fabrication de bougies et d'objets en résine.

L'OUÏE

Les rires, sans doute, et les discussions de ces petits groupes de personnes qui viennent suivre ces cours ludiques et conviviaux.

Le bouche à oreille aussi, qui a permis au Dôme des Sens de s'agrandir et de rebondir avec succès.

FINALEMENT: LE BON SENS

Forestier de formation, Vincent aime et respecte la nature. C'est ainsi que le magasin prône le « zéro déchet » en proposant tout une gamme de produits d'entretien en vrac, tels que lessives, adoucissants, copeaux de savon et gel WC, sans oublier les contenants réutilisables et papiers à la cire d'abeilles pour emballer les aliments.

Pari gagné... j'ai trouvé le cadeau que je cherchais!

Texte et photo: Looping Création

Le Dôme des Sens, c'est une aventure qui a commencé en 2019 à Aigle. À peine la boutique avait-elle trouvé sa clientèle que le Covid a tout chamboulé et c'est, notamment grâce au magasin en ligne, que l'aventure a pu continuer.

Habitant Villeneuve, amoureux du lac et fervents adeptes d'activités aquatiques, lorsque l'occasion de reprendre les locaux de la Fondation des Grangettes s'est présentée, Jocelyne et Vincent n'ont pas hésité. C'est ainsi qu'ils ont emménagé, en novembre 2023, à la Grand'Rue 16.

LA VUE

Une jolie vitrine, décorée d'une foultitude d'articles arrangés avec soin... le regard s'y perd. Pour les plus de 20 ans, je dirais que c'est un peu comme un puzzle de Mordillo; on a toujours l'impression de découvrir quelque-chose de nouveau et d'amusant. C'est sûr qu'il devrait être possible de trouver ici le cadeau que je cherche.

Quelques articles personnalisés avec des photographies ou des textes drôles (sacs en toile, tabliers, pyjamas de bébé, mugs, etc) exposés à l'extérieur me confortent dans cette idée.. je franchis le pas de la porte avec curiosité et c'est Vincent qui m'accueille.

L'ODORAT

C'est une agréable odeur, composée d'un mélange d'essences naturelles, qui emplit l'atmosphère et qui incite à prendre le temps de flâner un peu.

Bougies parfumées - toutes plus belles et originales les unes que les autres - savons, shampoings solides, déodorants, gommages, chantilly de karité, baumes pour les lèvres, etc. Tous ces articles, à base d'ingrédients naturels et de provenance locale, sont fabriqués à la main, par Jocelyne, dans son atelier de la rue des Comtes de Savoie.

LE GOÛT

Elaborés par des artisans de la région, il y en a pour tous les goûts et pour chaque moment de la journée: des sirops, des confitures, des miels... même du miel de fleurs butinées autour du Château de Chillon! Du chia, des lentilles, des pains de Fleurs, des épices ou encore des tisanes, des thés et des cafés torréfiés en Suisse. Sans oublier les contenants isothermiques, théières et kits de remplissage pour capsules de machines à café compatibles.

LE TOUCHER

Esthéticienne de métier, Jocelyne propose des ateliers de formation pour la fabrication de produits pour le corps

MAGASIN
Grand'Rue 16
1844 Villeneuve
Vincent 079 667 03 75
Mardi à Vendredi 9h⁰⁰-12h³⁰ /
13h³⁰-18h⁰⁰
Samedi 9h⁰⁰-13h⁰⁰

ATELIER
Comtes de Savoie 20
1844 Villeneuve
Jocelyne 076 328 60 67

www.dome-des-sens.ch
contact@dome-des-sens.ch



Nouveau!



DÈS CETTE ANNÉE, LA MAGIE DE NOËL S'ÉTEND SUR PLUSIEURS LIEUX ENCHANTEURS DE NOTRE RIVIERA. VENEZ LES DÉCOUVRIR!

<p>RIVIERA Vevey Noël</p>	<p>RIVIERA Montreux Noël</p>	<p>RIVIERA Villeneuve Noël</p>
<p>VEVEY PLACE DU MARCHÉ NOUVEAU!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits locaux • Artisanat suisse • Animations urbaines • Patinoire au bord de l'eau • Afterwork <p>21.11. - 31.12.2024 veveyrivieranoel.ch</p>	<p>MONTREUX QUAIS DE MONTREUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 ans de féerie de Noël • 150 chalets • Animations • Artisanat • Spécialités culinaires <p>21.11. - 24.12.2024 montreuxnoel.com</p>	<p>VILLENEUVE PARC DE L'OUCHETTAZ NOUVEAU!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Village des lutins • Animations ludiques • Idéal pour les petits • Décors magiques • Chalets des Grenouilles <p>DU MERCREDI AU DIMANCHE 27.11. - 24.12.2024 villeneuverivieranoel.com</p>



Collectes & Transports
Recyclage: Fer - Métaux - Voitures - Bois
Démontages

Z.I. D contact@birchler-recycling.ch
1844 Villeneuve 079 242 96 45

www.birchler-recycling.ch



- Réparation - Entretien
- Stores à lamelles, en toile
- Stores d'intérieur - Rideaux
- Volets - Volets roulants
- Parasols - Pergolas
- Moustiquaires
- Portes de garage
- Motorisation

Z.I. C 68 • 1844 Villeneuve
021 960 48 48 • info@gmc-stores.ch

www.gmc-stores.ch

Droguerie de Villeneuve

Grand-Rue 37
1844 Villeneuve



Votre bien-être
au ♥ de nos conseils

CAFÉ - RESTAURANT

LES HORIZONS BLEUS

SANDRINE SALANI
079 418 69 58

RUE DU QUAI 11
1844 VILLENEUVE
021 968 16 15

Ed. ALLAMAND SA

SUCC. PATRICK ALLAMAND
1844 VILLENEUVE

- Plâtrerie
- Peinture
- Papiers peints
- Rénovation



Portable 079 665 57 07
info@allamand-peinture.ch
Route du Bey 6
1847 Rennaz

GRUPE SA **KUNZI** AU SERVICE DE VOTRE ENVIRONNEMENT

Assainissement Lémanique depuis 1963
Numéro vert 0800 107 000
www.groupe-kunzli.ch



FAMILLE GERBER, 2 GÉNÉRATIONS



SUTER SHOP
VILLENEUVE

BOUCHERIE
VENTE DIRECTE

Votre fidélité, notre récompense.

HEURES D'OUVERTURES

Du lundi au vendredi : 8h00-12h15 • 13h30-18h30
Samedi : 8h00-17h00 • Non stop

Suter Shop / Pré-du-Bruit 3 / 1844 Villeneuve
T. 021 967 02 58 / shop@suterviandes.ch
www.suterviandes.ch

Dites-nous tout...

Xavier PICHON

Né le? 17 juin 1974

Profession? Directeur Général

Etablissement? Groupe KUNZLI



Votre plus grand plaisir simple ?

Boire un verre de vin avec des amis. Peu importe le cépage et le flacon, c'est l'instant partagé qui est précieux.

Votre dernière recherche Google ?

Vacances scolaires Vaud 2024, puis location Italie.

La dernière chose que vous ayez bue et mangée ?

Un verre de Gamay et une grillade accompagnée de salade.

Que feriez-vous si vous étiez invisible ?

Je vérifierais dans un miroir puis j'irais à l'aéroport et choisirais une destination devant le tableau d'affichage des vols de départ.

Votre pire bêtise d'enfant ?

Ne pas en avoir fait assez.

Votre fierté d'adulte ?

Voir ma famille épanouie et mes enfants grandir.

Ce qui vous rend fier de votre travail ?

Aujourd'hui des canalisations propres! Mais surtout voir des collaborateurs motivés pour accomplir leurs tâches quotidiennes, entretenir des relations sincères avec nos clients et fournisseurs.

Pour quelle cause seriez-vous prêt à faire la révolution ?

Question complexe et délicate... je préfère les mots aux armes... peut-être l'interdiction de planter et cultiver du Chasselas!

Qu'y a-t-il sur votre table de nuit ?

Un roman ...et maintenant une paire de lunettes.

Votre nuit la plus dingue ?

La fête du Loy Krathong à Chiang Mai en Thaïlande, une nuit de pétards, de feux d'artifices et des milliers de petits radeaux (les Krathongs) illuminés flottant sur la rivière et des milliers de lanternes dans le ciel... féérique!

à vos agendas!

Cette fin d'année, ne manquez pas...

Du 25 au 30 novembre Hornbach Villeneuve fête ses 20 ans et propose des animations diverses!

Le 8 décembre à 17h⁰⁰ au Temple St-Paul de Villeneuve, concert du Quatuor Vivat de St-Petersbourg.

Le coup de **Stabilo** de la rédaction

La plus grande manifestation sportive de suisse se déroulera à Lausanne du 12 au 22 juin 2025. Cinq villeneuvois sont engagés dans le comité d'organisation qui compte 180 personnes.

La Fête Fédérale de Gymnastique rassemble 70'000 gymnastes et attend 300'000 spectateurs du 12 au 22 juin 2025 à Lausanne. Dix jours de fête qui se préparent depuis plusieurs mois déjà. La ville accueille les gymnastes suisses en utilisant en grande partie des installations existantes.

Ce sont les sociétés vaudoises qui ont obtenu l'honneur d'organiser cet événement extraordinaire. Cinq villeneuvois y travaillent d'arrache-pied.

Françoise Chavannes

LAUSANNE
2025



De gauche à droite : Lorian, Sébastien, Doche et Romain (manque Guillaume)



Noël à Villeneuve

Du 1^{er} au 24 décembre 2024
chaque jour un rendez-vous
à ne pas manquer à Villeneuve!

À gagner lors de notre grand tirage au sort:
1 machine à café offerte par la Papeterie du Chablais,
2 invitations pour un spectacle au Café-théâtre de l'Odéon,
1 bon de CHF 100 offert par ERHL à faire valoir auprès
des commerçants villeneuvois!

Restaurant du Nord

1

Comtes de Savoie 6
11h⁰⁰ à 14 h⁰⁰
Café et Limoncello offerts après
le repas pris ce jour-ci

Point I

2

Place de la Gare 5
14h⁰⁰ à 17h⁰⁰
Un moment convivial tout en
sirotant un verre de vin ou un thé
de Noël

Biscuits Agathe

3

Rte du Pré-au-Comte 2
9h⁰⁰ à 10 h⁰⁰
Accueil en boutique et visite de la
biscuiterie avec dégustation

La Boutique Equestre

4

Grand-Rue 27
Dès 17 h⁰⁰
Apéro dînatoire

Chez Rita

5

Grand-Rue 13
10h⁰⁰ à 12 h⁰⁰ et 14h³⁰ à 17h³⁰
Thé de Noël offert, 10 % sur la
vaisselle à thé du Japon

Durnat La Boutique

6

Grand-Rue 61
10h⁰⁰ à 14 h⁰⁰
Dégustation de mini-crêpes

Droguerie de Villeneuve

7

Grand-rue 37
8h⁰⁰ à 17 h⁰⁰
Découvrez l'édition limitée
du Punch aux pommes de la
Droguerie

Indian Paradise

8

Grand-Rue 90
Horaires sur : indianparadise.ch
Dégustation de thé Chai et finger
food

Commune de Villeneuve

9

Grand-Rue 1 - 15h³⁰ à 17 h⁰⁰
Thé chaud et pain-fromage servis
par l'équipe des Forêts et les
apprenti-e-s de l'administration

Restaurant L'Oasis

10

Rue du Quai 6
11h⁰⁰ à 22 h⁰⁰
Café offert après le repas pris
ce jour-ci

Fondation Balcons du Lac

11

Grand-Rue 106
14h⁰⁰ à 15 h⁴⁵
Visite et présentation du CAT
autour d'un goûter

La Viticole Villeneuve

12

Rue des Pressoirs 13
10h⁰⁰ à 16 h⁰⁰
10% pour tout achat de 6
bouteilles

Pharmacie de Villeneuve

13

Grand-Rue 32
17h⁰⁰ à 20 h⁰⁰
Vin chaud offert et distribution de
confitures

Oser F'Hair

14

Grand-Rue 92
13h⁰⁰ à 16 h⁰⁰
Un moment convivial autour d'un
vin chaud

Restaurant de l'Etoile

15

Grand-Rue 74
16h⁰⁰ à 19 h⁰⁰
Dégustation de foies gras

Papeterie du Chablais

16

Théâtre de l'Odéon
Grand-Rue 45 - 9h⁰⁰ à 18 h⁰⁰
Concours, 10% sur les livres

Domaine Bertholet

17

19h³⁰ à 21 h⁰⁰
Déambulation des Fifres et
Tambours Montreusiens

Sushi Villeneuve

18

Grand-Rue 40
14h³⁰ à 17 h⁰⁰
Cérémonie du Thé

Macheret Fromages

19

Grand-Rue 21
Toute la journée 20% sur les
mélanges à fondue, dégustation
de fondue de 17h⁰⁰ à 20 h⁰⁰

Le Dôme des Sens

20

Grand-Rue 16
9h⁰⁰ à 20 h⁰⁰
Thé et biscuits de Noël, 10% sur
les achats du jour

Domaine Bertholet

21

Grand-Rue 36 - 9h³⁰ à 13 h⁰⁰
Jus de raisin chaud de Noël
offert, 10% sur les achats de vin
du jour, dégustation de foies gras

Restaurant de l'Aigle

22

Grand-Rue 48
12h⁰⁰ à 14 h⁰⁰ et 18h⁰⁰ à 22h⁰⁰
Café offert après le repas pris
ce jour-ci

Boucherie les 2 Frères

23

Grand-Rue 24
8h⁰⁰ à 16 h⁰⁰
Concours de la roulette, le gagnant
se voit offrir ses achats

Isabelle Fleurs

24

Grand-Rue 39
8h⁰⁰ à 13 h⁰⁰
10% sur les achats du jour, non
cumulable avec d'autres offres