Découvrez les entreprises finalistes des catégories Proximité et Entreprendre des Mérites de l'Economie Riviera-Lavaux

14 octobre 2022

Destinés à l'ensemble des entreprises de la région Riviera-Lavaux, les Mérites de l'Economie récompensent celles qui, par leurs initiatives, leur énergie et leur engagement, contribuent à stimuler l'économie régionale. Après plusieurs séances de délibération, notre jury principal est heureux de révéler les finalistes des catégories Entreprendre et Proximité.

Ce sont près de 60 dossiers qui ont été analysés par les membres du jury. Après plusieurs séances de délibérations et des rencontres sur le terrain avec certaines entreprises candidates, les finalistes des catégories Entreprendre et Proximité vous sont révélés. Les lauréats des 4 catégories principales ainsi que des 2 Prix Spéciaux seront annoncés au cours de la Soirée de remise des Mérites qui se déroulera le 17 novembre prochain au 2m2c Montreux Music & Convention Centre.

La liste des finalistes vous est présentée par ordre alphabétique.

FINALISTES DU MÉRITE «ENTREPRENDRE» / Prix dédié aux jeunes entreprises (- 3 ans)

Centre Ados Riviera
Ouvert en mars 2021 la Dre. Jennifer Helfer, le Centre Ados Riviera est un centre médical pluridisciplinaire spécialisé dans la prise en charge des adolescents et jeunes adultes de 12 à 25 ans. L'objectif est de pouvoir offrir une prise en charge globale, tant physique que psychologique, dans un même lieu. Hormis au CHUV ou aux HUG, il n'existe pas de centre similaire dans la région. L'accessibilité étant un critère important pour que les adolescents puissent consulter, le Centre Ados Riviera permet de répondre à ce besoin en favorisant l'insertion scolaire et en s'appuyant sur le réseau de proximité (médecins installés ainsi que tous les autres partenaires de soins et institutions de la région). Il offre des consultations où ils peuvent aborder et traiter les problèmes de santé propres à leur âge : la puberté et la sexualité, les difficultés psychologiques, les maladies chroniques, les troubles alimentaires, la prise de substances ou encore les violences sexuelles ou physiques.

Promove - Promotion économique
Rue de la Gare 2, C.P. 1460
1820 - Montreux (Switzerland)

+41 21 963 48 48
info@promove.ch

MycoSense
Fondée en 2021 par deux ingénieurs de Bourg-en-Lavaux et un agriculteur Suisse-Alémanique, MycoSense aide à améliorer les rendements dans l'agriculture industrielle des champignons. Son premier produit, MycoScan, aide à optimiser le travail de cueillette dans les champignonnières à échelle industrielle qui produisent des champignons de Paris, à hauteur de centaines de tonnes par semaine. Ce type de champignon, le plus répandu en occident, représente un marché de plus de 17 milliards de francs. Leurs outils aident à relever les défis d'industrialisation liés à la demande croissante des consommateurs pour une nourriture saine, locale, et produite sans agents chimiques. Avec leurs compétences en automatisation, traitement d'images, et réseaux de neurones, MycoSense a pour ambition de révolutionner d'autres branches de l'agriculture dans les années à venir.

Perle Rare
Créée en 2021 par Lorraine Morier, Perle Rare est l'une des premières marques suisses d'upcycling. Basée à Clarens, cette jeune start-up propose des «perles rares», des vêtements de seconde main transformés en des pièces uniques. Un soin tout particulier est apporté à la qualité et au design: ces vêtements durables mettent la personne qui les porte à l'honneur. Perle Rare prône un modèle entrepreneurial écologique et éthique dans l'industrie de la mode. Le désir de promouvoir une économie circulaire et inclusive dans ce secteur pousse cette start-up à voir les choses en grand: des défilés dans des lieux somptueux, de nouvelles collections tous les 2-3 mois, une présence en ligne et sur les réseaux sociaux. Les efforts ont été vite récompensés puisqu'elle était finaliste du Google Change Challenge en 2021. Perle Rare propose également des formations en ligne pour apprendre à upcycler ses propres vêtements.

FINALISTES DU MÉRITE «PROXIMITÉ» / Prix dédié aux commerces, artisans et acteurs locaux

Ferme de Praz-Romond Sàrl - La Brebisane
Jean-Bernard et Veronika Chevalley développent l'élevage des brebis laitières suite à la reprise de l'exploitation familiale en 2000. En 2009, Sylvain, le frère de Jean-Bernard, découvre la glace à base de lait de brebis lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande, ce qui fit germer l'idée de développer la production de La Brebisane. Cette nouveauté a incité les 2 frères et leurs épouses à créer la Ferme de Praz-Romond Sàrl, entreprise familiale qui a pour but de valoriser et commercialiser le lait des brebis de la ferme. La gamme des produits, dont une grande partie est labelisée « Vaud+ certifié d'ici », s'est étoffée au fil des années avec notamment l'arrivée des yogourts, qui sont fabriqués sur l'exploitation, et de différents types de fromage transformés par des partenaires de la région. Sylvain et Vanessa sillonnent la Romandie pour faire connaître La Brebisane et organisent également des visites à la ferme avec dégustation de leurs produits pour des groupes de minimum 15 personnes.

Restaurant Là-Haut
Depuis 2016 à Chardonne, Mathieu Bruno et son équipe proposent à leurs clients de découvrir une cuisine créative tout en profitant du cadre idyllique qu'offrent le Léman et les Alpes. Le cadre moderne et épuré laisse la place au magnifique panorama qu'off re Lavaux et aux découvertes colorées que présentent les assiettes. Là-Haut, tout un chacun pourra déguster une cuisine moderne qui allie textures et goûts francs. Les produits de qualité, frais et de saison, sélectionnés au cours de l'année, inspirent la jeune équipe de cuisine qui propose une nouvelle carte toutes les six semaines. Au milieu des vignes, le vin occupe aussi une place importante et vient compléter l'expérience gourmande. La cave recèle de nombreuses surprises régionales, suisses mais aussi de régions limitrophes.

Swiss in Sushi
En 2021, Laurent Arn et Cyrille Hoarau ont eu l'idée de proposer un nouveau concept de finger food alliant le design des sushis japonais et le terroir suisse. De là est né Swiss in Sushi ! Chefs passionnés, ils ont travaillé dans des établissements étoilés, l'hôtellerie de luxe et pour des clients privés. Grâce à leur créativité et à leur ténacité, ils proposent désormais une planchette suisse sur la base d'ingrédients vaudois et ont pour objectif de créer de nouvelles gammes et ainsi de valoriser le terroir d'autres cantons. Laurent et Cyrille ont à cœur d'intégrer les nouvelles tendances de consommation, avec des produits de proximité, tout en soulignant la richesse gastronomique de la Suisse. Leurs sushis sont commercialisés en surgelés afin d'éviter les pertes alimentaires et sont prioritairement distribués aux professionnels du secteur alimentaire. Ils espèrent les commercialiser auprès du grand public très prochainement.

> Retrouvez le communiqué de presse au format PDF

> En savoir plus sur le site des Mérites

Promove - Promotion économique
Rue de la Gare 2, C.P. 1460
1820 - Montreux (Switzerland)

+41 21 963 48 48
info@promove.ch

> Découvrez les vidéos de présentation des finalistes

Promove - Promotion économique
Rue de la Gare 2, C.P. 1460
1820 - Montreux (Switzerland)

+41 21 963 48 48
info@promove.ch