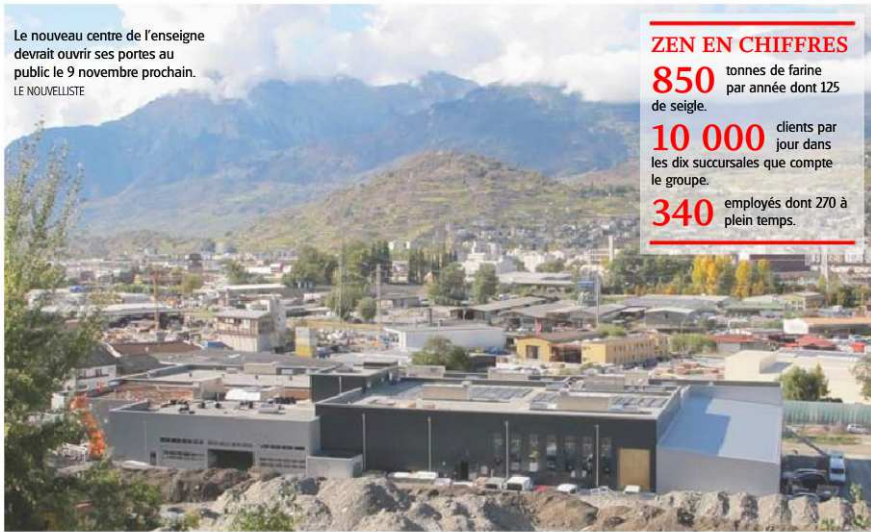


12 VALAIS CENTRAL

Le nouveau centre de l'enseigne devrait ouvrir ses portes au public le 9 novembre prochain.
LE NOUVELLISTE



ZEN EN CHIFFRES

850 tonnes de farine par année dont 125 de seigle.

10 000 clients par jour dans les dix succursales que compte le groupe.

340 employés dont 270 à plein temps.



L'avenir de la station est pensé par tous. LOUIS DASSELBORNE/A

ANZÈRE

Discussions autour du futur touristique de la station

Les communes d'Ayent et d'Arbaz ont lancé des réflexions sur la vision touristique de la station d'Anzère à l'horizon 2025. Dans cette optique, habitants des deux communes, prestataires touristiques, hôtes et propriétaires de résidences secondaires sont invités à partager leurs visions. Un premier atelier participatif a eu lieu le week-end dernier à Ayent. «Plus d'une centaine de personnes ont participé. Nous avons lancé cette démarche conjointe pour analyser quelle solution sera la plus adéquate avec la nouvelle loi sur le tourisme», souligne Marco Aymon, président d'Ayent.

Alors que tout le monde plaide pour un accueil toujours meilleur, d'autres constats ressortent. «Le tourisme à Anzère se concentre sur une très courte période. Les activités estivales manquent et la mise en valeur de la place du village est aussi apparue dans les discussions.»

La nécessité de rafraîchir certaines infrastructures a été mise en exergue.

Changement des modes de financement

Le second volet des discussions a concerné le financement du tourisme. «En intégrant tous les acteurs dès le début des démarches pour les finances, nous misons sur une transparence totale.»

Parmi les conclusions de ce premier pied dans la mare ressort la faiblesse du mode de perception de la taxe de séjour ou encore l'augmentation des enveloppes communales consacrées au tourisme. «Les participants ne sont pas forcément opposés à l'augmentation des taxes à condition qu'elles servent directement le tourisme à Anzère et que les besoins soient clairement établis.»

Deux autres ateliers participatifs se dérouleront les 28 novembre et 22 janvier. **5**

La boulangerie met les bouchées doubles

SION Zenhàusern installe son siège dans la zone industrielle de Chandoline. Les locaux abriteront la production, un espace vente et des salles de congrès.

NOÉMIE FOURNIER

La zone industrielle de Chandoline accueille un nouveau pensionnaire. L'enseigne Zenhàusern y installe son siège administratif et prévoit d'y transférer son atelier de production. Le 9 novembre prochain, l'ouverture d'un magasin et d'un restaurant viendra s'ajouter à la liste de services des nouveaux locaux, qui comptent également des salles de conférences et de banquets.

Un développement nécessaire

«C'est un investissement considérable mais indispensable, indique Patrick Zenhàusern, membre de la direction. Les anciennes infrastructures dataient de plus de vingt-cinq ans. Nous avions besoin de nous moderniser.»

Plus qu'une simple modernisation, l'entreprise valaisanne en profite pour développer et agrandir ses offres de services, grâce aux salles de conférences et de banquets mises à disposition des entreprises et des particuliers. «Cela nous permet de faire le lien avec nos services traitiers», indique Patrick Zenhàusern.

La centralisation devrait permettre au groupe une meilleure rentabilité. Le transfert de l'atelier de production de Naters sur le site de Sion est agendé au 1er février 2016. «Nous avons informé le personnel et sommes confiants quant à la possibilité de le réaffecter à Sion. Un grand nombre a déjà donné son accord.» Pour les personnes qui ne seraient pas remplacées à l'interne, des mesures d'accompagnement individuelles ont été mises en place dans le but de leur retrouver un poste de travail. Le nouveau pôle de Sion devrait quant à lui créer une dizaine d'emplois.

LA VILLE DE SION RAVIE PAR UN TEL DÉVELOPPEMENT

Contacté au sujet du développement de Zenhàusern, Benoît Fournier, conseiller municipal et responsable de l'économie locale et du tourisme, ne peut que se réjouir de la réussite d'un acteur économique d'importance pour la ville. «Nous avons peu de partenaires aussi proches, qui s'engagent à la reconnaissance de Sion comme Ville du goût.» L'expansion d'une entreprise locale est d'autant plus appréciée qu'elle crée des emplois dans une zone industrielle appelée à s'agrandir. «La Ville fait tout ce qu'elle peut pour intégrer ce nouvel outil dans le paysage industriel, l'aménagement des routes notamment. Comme nous avons peu de terrains à proposer à de nouveaux arrivants, nous sommes très heureux de soutenir les entreprises déjà en place.» **5**



Nos concurrents nous poussent à toujours nous renouveler et à aller de l'avant.»

PATRICK ZENHÀUSERN, MEMBRE DU COMITÉ DE DIRECTION

Ce changement ne devrait faire aucune différence du point de vue logistique, notamment dans l'approvisionnement des quatre succursales que compte le Haut-Valais. «Nous avons attentivement analysé les données et le site de Sion ne présente que des améliorations. Ce nouvel outil nous permet de voir l'avenir avec sérénité.»

Une extension appuyée par les pairs

La zone industrielle de Chandoline est une localisation stratégique. Avec une offre de produits à l'exporter grandissante, le groupe compte sur la clientèle des ouvriers en semaine et des habitués le week-end. «Le take away représente 30% de nos ventes en magasin, chiffre qui ne cesse d'augmenter aux dépens de la

petite boulangerie», précise celui qui est convaincu que l'époque du boulanger propriétaire d'un unique magasin est révolue. «Le métier de boulanger a changé, il faut se diversifier.»

Pierre-Yves Actis, secrétaire de l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, partage ce constat. «C'est un trend général que de devoir gagner en souplesse. Les nouvelles générations ont une notion différente de la nourriture.» L'expansion de Zenhàusern le réjouit d'autant plus venant d'un groupe qui tient, selon lui, au maintien de l'artisanat et à la formation des apprentis.

Dynamiser pour durer

Avec le nouveau site de Sion, l'entreprise familiale a décidé

de jouer la carte de l'environnement. «Le bâtiment sera peu gourmand en énergie, respectueux de l'environnement et ergonomique pour les employés», assure le jeune membre de la direction, avant d'ajouter que les nouvelles infrastructures seront bénéfiques sur le plan de la rentabilité mais aussi de l'hygiène des produits, qui sont eux aussi régulièrement renouvelés. «Chaque mois, quatre ou cinq nouveaux produits sont proposés. C'est obligatoire vis-à-vis de la concurrence.»

Ce nouveau point de vente permettra également la vente de produits spéciaux puisque situé sur le lieu de production. «On pourra mettre en vente des produits avec des petites imperfections à des prix plus bas et ainsi éviter au maximum les pertes et les déchets.»

Pour l'instant, aucun autre projet d'expansion n'est à l'ordre du jour. «Nous restons ouverts à tout et attentifs à la demande», conclut celui qui est issu de la cinquième génération de Zenhàusern à travailler pour l'enseigne familiale. **5**

PUBLICITE

AGENDA

AUJOURD'HUI
Manifestation pour les réfugiés

SION La population est appelée à venir manifester avec différents acteurs de la vie civile, sociale, religieuse et politique lors d'une marche silencieuse de soutien aux réfugiés qui se tiendra ce soir à partir de 18 h 30 sur la place de la Planta à Sion.

SAMEDI 10 OCTOBRE

Né pour lire

SION La Bibliothèque des jeunes de Sion propose l'activité Né pour lire ce samedi 10 octobre de 9 h 30 à 11 heures pour les tout-petits. Cette activité sera animée par Aline Gardaz. Par ce biais, la Bibliothèque des jeunes essaie de promouvoir la lecture comme une activité ludique.

SUR MA LISTE JE METS DEUX FOIS LÉONARD BENDER, CANDIDAT PLR AU CONSEIL NATIONAL.

LÉONARD BENDER EST COMPÉTENT, COURAGEUX ET COMBATIF.

AVEC LUI, LE VALAIS SERAIT BIEN DÉFENDU À BERNE.

PATRICE MARTINET, LEYTRON, PRÉSIDENT DE COMMUNE

