

# L'art d'emballer sans polluer emballe le jury du Prix Start-Up

## ÉCONOMIE

Une entreprise genevoise spécialisée dans les sacs, emballages et accessoires biodégradables est la lauréate de cette récompense créée par Y-Parc en 1997.

### FREDÉRIC RAVUSSIN

Les jours des emballages plastiques et autres produits à base de pétrole et d'autres énergies fossiles sont-ils comptés? En France, les sacs plastiques ne seront plus tolérés à compter de 2010. San Francisco a décidé de les bannir dans trois mois et envisage aussi d'interdire le PET, qui provient à 100% du pétrole. Ces décisions vont en tout cas dans la direction prise par la société genevoise Palapas BioApply, qui a reçu hier à Yverdon le 9e Prix Start-Up en technologie.

Motivée par les enjeux environnementaux, l'entreprise codirigée par Frédéric Mauch et Pascal Binard a pour objectif de développer et commercialiser des bioplastiques d'origine renouvelable et des produits alternatifs aux applications issues du pétrole, tout en valorisant les déchets agricoles et industriels disponibles localement.

### Sacs 100% biodégradables

Et les alternatives existent, apparemment. Fondée en 2005, cette start-up - dont le chiffre d'affaires 2007 devrait avoisiner les 2 millions de francs - a mis



**PRIMÉS** Pascal Binard (à g.) et Frédéric Mauch codirigent BioApply. Cette start-up genevoise est spécialisée dans les accessoires biodégradables et a déjà réalisé de des sacs en «bioplastique».

au point un procédé qui permet de réaliser des sacs 100% biodégradables et compostables. Une «invention» qui s'est attirée la sympathie d'une clientèle qui comprend Switcher, le Crédit Agricole ou encore Alinghi.

«Grâce à ce produit, nous pouvons maintenant investir sur d'autres applications», se réjouit Frédéric Mauch. BioApply vient ainsi de mettre sur le marché

une vaisselle compostable et a imaginé des tongs biodégradables. Ce projet, sur le point d'être finalisé, avait du reste reçu le premier prix du 5e Trophée Eco-Conscience attribué par la ville de Lausanne et l'hôtel Beau-Rivage, fin 2006.

Afin de maîtriser toute la chaîne de production - de la collecte des matières premières au produit fini - la société veut

développer la technologie bioplastique, en collaborant avec la Haute école suisse d'agronomie de Zollikofen, la HES valaisanne et la HEIG-VD.

### Sus au PET

Le PET est également dans le collimateur de l'entreprise. Et s'il existe aujourd'hui une alternative à ce dérivé du pétrole (il en faut 2 kilos pour 1 kilo de PET),

## Première récompense pour une entreprise «étrangère» à Y-Parc

Créé en 1997 par Y-Parc et la Banque Piquet, le Prix Start-Up a pour but de stimuler les porteurs de projets technologiques à se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. Il encourage la création de nouvelles sociétés à haute valeur technologique et donne de meilleures chances aux futurs entrepreneurs en leur offrant un soutien financier (environ 200 000 francs pour le lauréat, mais sous forme de services), logistique, technologique, commercial et administratif.

Double nouveauté cette année, la Banque Piquet s'est effacée au profit de l'UBS, alors que le prix récompense pour la première fois une entreprise qui n'est pas présente sur le site du Parc scientifique et technologique d'Yverdon-les-Bains.

Depuis 2005, le prix comporte deux catégories. «Emergence» couronne des travaux de diplôme ou des projets issus des instituts de recherche des Hau-

tes écoles. De son côté, «Création et développement», s'adresse à des dossiers technologiquement fortement développés, voire aboutis, dont les auteurs sont des entreprises déjà créées ou sur le point de l'être.

Ces deux prix ne sont toutefois pas systématiquement attribués. Cela avait été le cas l'an dernier. Et ça l'est à nouveau cette année. L'unique lauréat, BioApply, était en compétition avec trois autres projets de la catégorie «Création et développement».

Alternative écologique à la consommation d'emballages plastiques et de produits à base de pétrole proposée par la SARL genevoise a été préférée à un dossier de sécurité informatique, à un procédé combinant les énergies traditionnelles et solaires pour le chauffage et à un système de photographie aérienne destiné à la réalisation de support publicitaire pour les entreprises.

F. RA.

## EN BREF

### Les oursins s'ennuient aussi à Denezy

**HUMOUR** Laurent Flüttsch, le pilier de *La soupe* de la RSR, donnera deux représentations de son one-man-show «comico-scientifique» *Les rouges de l'ennui chez les oursins* sur la scène de la pinte-cabaret l'Entracte, à Denezy. Elles auront lieu demain soir et samedi soir. Repas «romain» à 19 h 30 suivi du spectacle à 21 h 15 (13 fr.). tél.: 021 906 82 06. www.bouillon-animation.ch.

## Le Centre thermal chouchoute l'estomac de ses clients

### GASTRONOMIE

Des soupes saines et raffinées seront servies désormais toute la journée à la cafétéria des bains d'Yverdon. C'est le fruit d'une nouvelle collaboration avec le cuisinier Nicolas Schenk.

Qui n'est jamais sorti des bains thermaux, la tête reposée, le corps délassé, mais l'estomac criant famine? Les cheuveux encore chlorés et sans quitter l'établissement, les baigneurs pourront désormais savourer des soupes à la fois saines et raffinées. Lancée hier, cette nouvelle offre fait suite à la reprise de l'exploitation de la cafétéria du Centre

thermal par son directeur, Patrick-Louis Duruz, depuis le 1er août.

«Aujourd'hui la cafétéria est fréquentée à 90% par les clients du Centre thermal. Avec cette nouvelle offre, l'idée est d'attirer davantage de clients de l'extérieur», détaille le directeur. Le concept de soupes a tous les avantages: l'établissement peut ainsi proposer des repas sains à toute heure de la journée sans avoir recours à une brigade en cuisine. Les soupes seront en effet préparées dans le restaurant de Nicolas Schenk à Grandson. Elles seront ensuite réchauffées et décorées sur place. Les trois petits pains servis avec les 5 déclitres de soupe (pour environ 10 francs) seront préparés par la boulange-

rie yverdonnoise Lauria. Le savoir-faire régional sera aussi mis en avant côté vin, avec les produits du domaine de Saint-Agnan des frères Dyans à Concise.

### Spécial tapas

Mais ce n'est pas tout. La cafétéria s'animera aussi ponctuellement de semaines à thème. La première déclinera les tapas à toutes les sauces, du 8 au 14 octobre. Qui dit tapas, ne dit pas forcément Espagne: «Pour moi, cela représente tout ce qui peut se déguster sur le pouce avec un cure-dent. Cela peut très bien être du pain vaudois», explique avec un brin de provocation Janis Grossen créateur de la société Tapas mobile qui fournira ses services cette semaine-là. C. PA.



Patrick-Louis Duruz directeur du Centre thermal. (2e depuis la gauche) s'est entouré de Jannis Grossen, Philippe Dyans et Nicolas Schenk (de gauche à droite) pour flatter le palais de ses clients.



Ragdoll, persans, siamois, main coon et bien d'autres races pourront être admirées lors de l'exposition ce week-end à la Marive.

## Des chats de race par dizaines à la Marive

### EXPOSITION

La salle yverdonnoise accueille ce week-end un concours international de beauté féline. Rencontre avec une passionnée.

Deux cent cinquante chats à la Marive! Le Cat Club romand organise une exposition féline ce week-end. Persans, sphynx, ragdoll, main coon, siamois et bien d'autres participeront à ce concours de beauté samedi et dimanche.

Et parmi eux, «Coralia» a ses chances», selon sa propriétaire, l'Yverdonnoise Chantal Usai. Coralia est une petite siamoise «Seal Tabby bicolor point», âgée de

5 mois. Ses atouts? «Son look! Elle a une queue très fine, un corps tubulaire, fin, élégant, un beau contraste de couleur et des oreilles assez grandes.» Cette starlette qui s'ignore vole ainsi la vedette à ses camarades de jeu: Chantal Usai a en effet sept autres siamois, ainsi qu'un ragdoll, qui cohabitent sans le moindre heurt. Que des femelles, car un mâle non castré en appartement est «ingérable».

Ce week-end, Chantal Usai ne présentera que trois de ses chattes au concours. «Sur les neuf, je ne vais en garder que cinq. Les autres, je vais les vendre», explique la passionnée de félins. Il faut dire qu'entre les frais vétérinaires, la nourriture et les saillies (700 francs pour trois jours passés

en compagnie d'un mâle, qu'il faut parfois aller trouver loin d'Yverdon), la seule rentrée d'argent est la vente des chatons. «Quand on fait de l'élevage familial comme moi, on ne fait pas de camarades de jeu: Chantal Usai a en effet sept autres siamois, ainsi qu'un ragdoll, qui cohabitent sans le moindre heurt. Que des femelles, car un mâle non castré en appartement est «ingérable».

Ce week-end, Chantal Usai ne présentera que trois de ses chattes au concours. «Sur les neuf, je ne vais en garder que cinq. Les autres, je vais les vendre», explique la passionnée de félins. Il faut dire qu'entre les frais vétérinaires, la nourriture et les saillies (700 francs pour trois jours passés

en compagnie d'un mâle, qu'il faut parfois aller trouver loin d'Yverdon), la seule rentrée d'argent est la vente des chatons. «Quand on fait de l'élevage familial comme moi, on ne fait pas de camarades de jeu: Chantal Usai a en effet sept autres siamois, ainsi qu'un ragdoll, qui cohabitent sans le moindre heurt. Que des femelles, car un mâle non castré en appartement est «ingérable».

Exposition féline à la Marive: sa. et di, ouverture de 10 h à 18 h.

VINCENT MAENDLY