

< REPÈRES

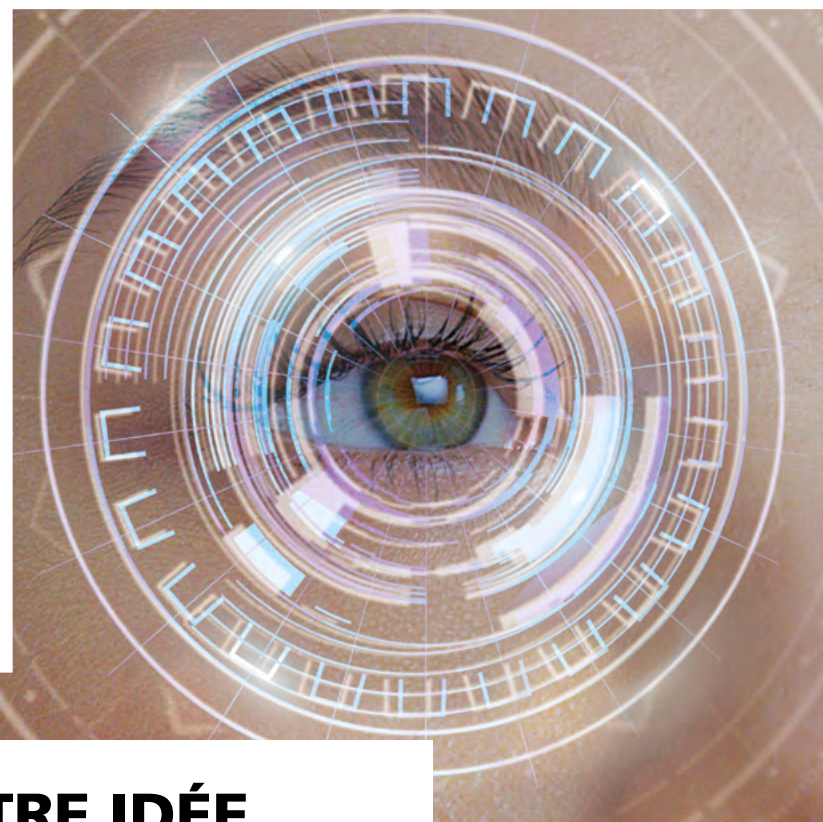
Magazine de la Chambre neuchâteloise
du commerce et de l'industrie

GRAND ANGLE ————— 08

**Gastronomie
& management**
Les secrets du chef

> cnci





VOTRE IDÉE A UNE VALEUR, L'INNOVATION A UN PRIX

Prix BCN Innovation
Séance d'information: 12.12.2024
Dossier de candidature: 31.01.2025

bcn.ch/prix-innovation

A gagner:
150'000
francs

Par Florian Némethi
Directeur CNCI

Quand le ralentissement économique s'accélère!

Depuis le début de l'année, l'état de santé de l'économie mondiale s'est dégradé. Lentement, mais sûrement! Alors qu'il y a encore 6 mois, il était qualifié de "ralentissement" et que ses perspectives apparaissaient "incertaines", depuis quelque temps ledit ralentissement s'amplifie et s'accélère - si l'on peut dire! C'est bien une crise qui s'installe et elle pourrait durer toute l'année 2025. Avec un impact négatif important sur l'industrie d'exportation de nos régions.

Ce pessimisme grandissant ressortait aussi de l'étude conjoncturelle présentée par la CNCI en octobre dernier. Même s'il comportait des nuances, avec un décalage, par exemple entre l'industrie et les services - qui bénéficiaient encore d'un certain dynamisme sur le marché domestique, le temps de voir, sans doute, leurs propres clients rattrapés par la diminution des affaires dans l'industrie.

Ces phénomènes de contraction conjoncturelle et de domino intersectoriel n'ont rien de nouveau dans notre canton. De longue date, nos industries, et l'horlogerie en particulier, ont montré un caractère cyclique. Mais, cette fois, la donne semble fondamentalement différente. Il ne s'agit pas seulement d'un affaiblissement passager de la demande. Tout indique que l'on se cogne à un mur beaucoup plus dur, malheureusement. Car, derrière le fort recul de la demande

industrielle, on retrouve de puissants déséquilibres structurels, beaucoup plus difficiles à surmonter: une croissance atone des marchés clés comme la Chine et l'Allemagne, eux-mêmes fortement impactés par des facteurs géopolitiques et des crises internes (immobilier et guerre commerciale avec les USA pour la Chine, énergie et automobile en Allemagne).

Sous un angle macro-économique plus large, un changement de paradigme est en cours. L'ère de la mondialisation heureuse, qui a largement bénéficié aux nations très exportatrices comme la Suisse, fait place à une période de protectionnisme croissant dont la hausse des tarifs douaniers promise par Donald Trump n'est qu'une facette.

En effet, les entraves non-tarifaires au commerce, telles que certaines réglementations environnementales et sociales de l'Union européenne, se multiplient désormais. Tout comme les subventions d'Etat à des secteurs industriels stratégiques, qui faussent la concurrence. Les volumes et les marges de nos industries d'exportation risquent d'en pâtir durablement.

Cette évolution préoccupante doit aussi être intégrée au niveau politique. Car, face à cela, le maintien de conditions-cadres favorables à la compétitivité des entreprises incombe aux parlements et aux gouvernements, dans les cantons comme à Berne. Or, c'est plutôt à une érosion lente du modèle à succès helvétique que l'on assiste: multiplication de réglementations contraignantes et de taxes, renchérissement constant du coût du travail, incapacité à assurer la voie bilatérale avec

l'Europe, attaques contre le modèle de formation professionnelle duale, risque de prédation fiscale sur les successions des grandes entreprises familiales. Il faut vraiment se ressaisir!

Dans ce contexte turbulent et difficile, la CNCI tient à adresser ses plus vifs remerciements à ses membres pour leur soutien, leur engagement et leur participation marquée aux activités. Pour 2025, elle leur souhaite une bonne et heureuse année, assortie de ses meilleurs vœux de santé et de succès, en espérant que de nouveaux éléments viennent au plus vite modifier de manière positive l'actualité internationale et les perspectives d'affaires!

Sommaire

Dans le rétro _____ 05

Grand angle _____ 06
Gastronomie & management

Réseaux _____ 08

Économie pratique _____ 10

Maison de l'économie _____ 12

Point de vue _____ 16
Lucien Steinmann, CO-CEO
Positive Coating SA

Agenda _____ 18

Impressum
Rue de la Serre 4,
2000 Neuchâtel
Tél. 032 727 24 10
cnci@cnci.ch
www.cnci.ch

Parution bimestrielle
Rédaction & édition: CNCI
Bulletin adressé aux membres
Conception: Agence NEUE SA
Impression: Imprimerie Baillo SA

Publicité
Nadia Garavaldi Liengme
Tél. 032 727 24 10
nadia.garavaldi@cnci.ch
www.cnci.ch

Des déplacements
sereins pour vous
et vos équipes.

Avec **Corporate Mobility** assurez les déplacements
de vos collaborateurs-trices partout dans le monde,
24 heures sur 24 et 365 jours par an.



**COURS TECHNIQUES
MANAGEMENT, GESTION**
www.fsrm.ch

NEVER STOP LEARNING!

© Ted Byrne

11
nov



11 novembre 2024

**Les assurances sociales en pratique
Les dernières modifications en matière d'APG**

L'événement « Assurances sociales en pratique » organisé par la CNCI, l'UNAM et les Caisses CICICAM CINALFA, consacré aux dernières modifications en matière d'allocations pour perte de gain (APG), a eu lieu lors de deux éditions les 22 octobre et 11 novembre. A cette occasion, Lionel Casali, gérant des Caisses CICICAM CINALFA a rappelé les règles en matière d'affiliation à une caisse de compensation.

Régine de Bosset, responsable du service juridique des caisses a présenté les évolutions au cours des dernières années des différents types d'allocations pour perte de gain.

En savoir +



30 octobre 2024

**Seconde édition de Regards
croisés sur la conjoncture**

La deuxième édition de l'événement « Conjoncture neuchâteloise: Regards Croisés » a eu lieu le mercredi 30 octobre 2024. Cet événement, organisé par le Service cantonal de l'économie (NECO) et la CNCI aura à nouveau lieu le mercredi 29 octobre 2025.

Chiffres-clé, indicateurs et photos sur
www.cnci.ch/regards-croises-sur-la-conjoncture-2024



2 octobre 2024

Afterwork CNCI chez Nextime

L'Afterwork de la CNCI chez Nextime à Hauterive a été un franc succès. Les membres ont partagé un moment convivial autour d'un apéritif dans le showroom chaleureux et atypique de Nextime.

L'événement a permis de rencontrer les nouveaux Membres CNCI dans une ambiance festive et détendue.



7 novembre 2024

**Bilatérales III: un MUST
pour les entreprises neuchâteloises**

A La Chaux-de-Fonds, dans les locaux du Club 44 s'est tenue la soirée consacrée aux relations bilatérales entre la Suisse et l'UE. « Bilatérales III: un MUST pour les entreprises neuchâteloises » était le titre de la table ronde.

Neuf personnalités, dont l'ancien Président de la Confédération, Pascal Couchepin, sont intervenues sur l'estrade du Club 44. L'événement était organisé par la CNCI et economiesuisse.

Photos de l'événement et synthèse de l'étude de la CNCI sur
www.cnci.ch/event-bilaterales3



14 novembre 2024

**Journée Futur en tous genres
Atelier Un jour en tant que cheffe**

A l'occasion de la Journée Futur en tous genres, le 14 novembre dernier, 15 jeunes filles ont pu découvrir l'univers caché de quatre cheffes d'entreprises provenant de domaines variés tels que l'œnologie, l'immobilier, la gérance de fortune, le coaching et le design. Les participantes ont eu la chance de découvrir les coulisses du travail de ces dirigeantes passionnées grâce à des ateliers participatifs, tout en explorant de nouveaux métiers. Tant les jeunes participantes que les intervenantes sont reparties enrichies de ces précieux échanges.

La CNCI remercie Ghislaine Michel-Amadry, Nathalie Keller, Joëlle Rougemont, Jennifer Sunier et Annie Rossi pour leur engagement dans ce projet, ainsi que Séverine Favre, Camilla Hugoniot, Isabelle El Kadiri et Pascale Leutwiler qui ont fait le même exercice en se rendant dans des classes de différents collèges du canton.

Entretien avec

Franck Giovannini

Hôtel de Ville de Crissier, trois étoiles au Michelin
et 19 points au prestigieux Gault&Millau

Gastronomie & management

Les Secrets du Chef

Par Nadia Garavaldi Liengme
Assistante de Direction
Relations Membres CNCI

Dans un univers culinaire en constante évolution, où innovation et tradition se rencontrent, le rôle du management devient essentiel. À l'avant-garde de cette dynamique, des chefs étoilés comme Franck Giovannini, reconnu parmi les plus grands au monde, incarnent parfaitement l'équilibre entre la maîtrise de l'art culinaire et la gestion d'équipe.

Malgré un emploi du temps chargé, le Chef a généreusement pris le temps de s'exprimer dans son impressionnante salle des trophées, pour un échange sans filtre. Dans cette interview exclusive, il dévoile les secrets de son succès et partage sa vision de l'avenir de la haute cuisine. Prêts à plonger dans l'univers fascinant de Franck Giovannini ?

Vous êtes originaire de Tramelan, dans le Canton de Berne. Comment est née votre passion pour la cuisine ?

Je viens de Tramelan, où j'ai vécu jusqu'à mes 13 ans, avant que mes parents ne déménagent dans le Canton de Vaud. Depuis tout petit, les métiers de bouche m'ont toujours fasciné. Au départ, c'était la boulangerie qui m'attirait, surtout parce que je suis un véritable amateur de pain – c'est impensable pour moi de manger sans pain ! J'ai effectué quelques stages dans ce domaine, mais j'ai rapidement réalisé que la routine ne me correspondait pas. C'est alors que je me suis tourné vers la cuisine. J'ai fait mon apprentissage à l'Auberge de la Couronne à Apples, près de Morges, où j'ai eu la chance de travailler avec Claude Joseph, un ancien collaborateur de Frédy Girardet, le fondateur du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Ce qui m'a permis de me plonger dans l'univers de la cuisine gastronomique dès mes débuts.

Vous avez eu la chance de travailler aux côtés de grands chefs comme Frédy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier. Ces chefs n'ont jamais perdu d'étoile Michelin. Ressentez-vous une pression particulière à l'idée de maintenir ce niveau d'excellence ?

L'Hôtel de Ville de Crissier est le seul restaurant gastronomique au monde à avoir maintenu ses 3 étoiles Michelin. La pression est bien présente, c'est certain. Cela fait partie du métier, surtout dans

un lieu où la rigueur est primordiale. En tant que quatrième chef du restaurant, je me sens à ma place et j'arrive à gérer cette pression. La discipline et l'excellence sont des valeurs que je partage pleinement. Je dors très bien la nuit et je vis cette responsabilité de manière sereine. Bien sûr, je ne veux pas être celui qui fera perdre cette étoile au restaurant.

Comment élaborez-vous vos menus et où puisez-vous votre inspiration ?

J'adore la création ! Concevoir de nouveaux menus, toujours différents, est une vraie passion. C'est un processus dynamique qui ne s'arrête jamais, et c'est en cuisine que ma créativité prend vraiment forme. Je commence par élaborer le menu sur papier, puis je le mets en œuvre en cuisine. Chaque plat est unique d'un menu à l'autre, car je n'aime pas la répétition, même dans les intitulés. Mon inspiration provient des produits, des saveurs, du choix des assiettes et du dressage. Nous renouvelons notre carte cinq fois par an pour offrir à nos clients une expérience toujours différente.

Combien êtes-vous en cuisine ?

En cuisine, nous sommes 25, et l'équipe totale de la maison compte 70 personnes. Nous avons actuellement 4 apprentis : 1 pâtissier, 1 serveur et 2 cuisiniers.

Quels sont les principaux défis que vous rencontrez en tant que manager dans un restaurant étoilé ?

Le principal défi en tant que manager dans un restaurant étoilé, c'est d'avoir une équipe aussi passionnée que rigoureuse. Heureusement, mes collaborateurs sont très engagés, ce qui est essentiel face aux horaires exigeants, notamment les soirs et les week-ends. La sélection se fait dès le recrutement : ce métier attire ceux qui sont vraiment prêts à s'investir. Cela facilite ensuite la gestion quotidienne. Nous réalisons quotidiennement deux services et l'erreur n'est pas permise. Chaque jour, nous envoyons près de 1'000 assiettes avec une dizaine de plats différents pour une centaine de clients. Chaque produit, chaque dressage doit être irréprochable. C'est un état d'esprit où notre objectif est avant tout de faire plaisir aux clients.

Mais je suis chanceux d'être entouré de collaborateurs épanouis, et notamment de jeunes qui ont soif d'apprendre. C'est un plaisir de les voir évoluer. J'ai également veillé à créer une ambiance sereine en cuisine. Mes prédécesseurs travaillaient dans un climat de stress et d'autorité où les cris faisaient partie du quotidien. Pour ma part, j'adopte un style plus paternel, ce qui permet à mon équipe de se sentir à l'aise et fière de son travail. Cela instaure un climat de confiance et de respect, propice à une collaboration harmonieuse.

Quelle est votre approche pour gérer et motiver votre équipe au quotidien ?

Je suis toujours présent, du matin au soir, pour mes collaborateurs, prêt à les soutenir et à les encourager. Je dors un peu plus de cinq heures par nuit, mais c'est ma manière de m'investir pleinement. J'ai la chance de travailler avec une équipe exceptionnelle, composée de cadres fidèles qui sont là depuis longtemps. Et ce qui est vraiment remarquable, c'est que l'absentéisme est quasi inexistant ici, ce qui n'est pas toujours le cas dans d'autres secteurs. Chacun est tellement impliqué et motivé qu'il n'y a pas de place pour cela.

Comment les fluctuations économiques influencent-elles la gestion d'un restaurant étoilé ?

Je dirige le restaurant avec trois autres copropriétaires, des partenaires visionnaires qui gèrent aussi des entreprises d'exception et visent une activité rentable, pas un gouffre financier. Chaque année, nous atteignons cet objectif grâce à un travail rigoureux et constant, ce qui nous permet de continuer à investir dans l'expérience que nous offrons à nos clients. Nos principales dépenses concernent les marchandises et les salaires — pour donner un ordre de grandeur, il faut environ un cuisinier pour deux clients — mais nous faisons très attention à limiter le gaspillage. Après la pandémie de Covid-19, nous avons dû absorber une hausse des prix des matières premières, et aujourd'hui, la flambée des coûts de l'électricité pèse également sur notre budget. Malgré cela, nous avons choisi de maintenir des prix raisonnables pour préserver notre clientèle, tout en restant compétitifs.

Le restaurant est toujours complet, avec 100 clients chaque jour, ce qui témoigne de l'attractivité de notre offre. Nous renouvelons régulièrement notre carte et proposons 40 menus différents chaque année. Cette variété, couplée à une expérience unique, est sans doute l'une des raisons de notre succès. Notre clientèle est composée à 20% d'étrangers, tandis que 80% sont des Suisses, dont environ un tiers sont des clients réguliers et fidèles. Ces derniers sont pour nous essentiels, car ce sont eux qui contribuent à la stabilité de notre activité.

Je me sens particulièrement privilégié, car malgré les fluctuations économiques et les difficultés auxquelles d'autres secteurs peuvent être confrontés, la conjoncture actuelle n'a pas d'impact sur notre fréquentation. Nous n'avons pas non plus de problèmes de personnel, ce qui reste un défi pour beaucoup d'autres établissements. Cela témoigne du climat de confiance et de motivation au sein de notre équipe, et de l'engagement continu de nos clients.

Quelles stratégies utilisez-vous pour maintenir la rentabilité tout en offrant une expérience culinaire de haute qualité ?

Nous fonctionnons exclusivement sur réservation, ce qui nous permet de mieux maîtriser nos coûts en anticipant les besoins et en réduisant le gaspillage. Cela nous donne une prévisibilité, ce qui est un avantage certain pour la gestion des stocks et des achats. En plus, nous ne sommes pas dépendants de la météo, ce qui facilite encore plus l'anticipation des commandes. Cependant, un défi persiste : les prix des produits sauvages, comme ceux de la mer, le caviar, ou les truffes, peuvent fluctuer de manière imprévisible. Lorsque je prépare mes menus, il est donc difficile de prévoir ces coûts à l'avance. Cela exige une grande flexibilité et une capacité d'adaptation pour garantir que nos clients bénéficient toujours de produits de qualité sans compromettre notre rentabilité.

Quelle est votre vision pour l'avenir de la gastronomie ?

Je pense que la gastronomie continuera à attirer des amateurs de bons repas, mais les exigences en matière d'allergies, d'intolérances et de régimes spécifiques comme le véganisme ou le végétarisme compliquent de plus en plus la donne. Dans mon cas, avec une brigade, je parviens encore à m'adapter, mais pour les petites structures, cela devient bien plus délicat. Les demandes sont de plus en plus variées, et on doit jongler avec des restrictions alimentaires qui viennent parfois de tous côtés. Il n'est pas rare que des clients arrivent avec une longue liste d'aliments qu'ils ne consomment pas, ce qui peut interroger sur leur choix de venir dans un établissement comme le nôtre. C'est un phénomène générationnel, et il faut espérer qu'il ne prenne pas encore plus d'ampleur, car à terme, il pourrait vraiment compliquer, voire limiter, la pratique de la cuisine traditionnelle.

Pouvez-vous partager un conseil culinaire pour nos lecteurs qui souhaitent impressionner leurs invités pendant les fêtes ?

Il est crucial de bien réfléchir au timing de vos plats, notamment pour coordonner les cuissons et garantir que tout soit prêt en même temps, sans stress. La gestion du temps est la clé pour éviter les imprévus et assurer une belle présentation. Un autre conseil incontournable : laissez toujours reposer la viande après la cuisson. Cela permet aux sucs de se redistribuer à l'intérieur, rendant la viande plus savoureuse et encore plus tendre. Cette étape est essentielle pour obtenir un résultat parfait et vraiment impressionner vos invités. Cela montre également votre attention aux détails, ce qui fait toute la différence à l'assiette.



Panneaux solaires neuchâtelois

Plusieurs projets de développement dans le domaine du photovoltaïque fleurissent en Suisse. Le dernier en date, 100% neuchâtelois, promet d'économiser jusqu'à 25% des coûts d'installation des panneaux solaires. Laure-Emmanuelle Perret et Pierrick Duvoisin ont planché sur un projet de panneaux photovoltaïques économiques et plus respectueux de l'environnement. Une fois terminé leur travail de recherche et développement (mené avec l'appui du CSEM), ils ont créé, en août 2024, la société Lightseeds SA. Elle doit commercialiser ces panneaux «low cost» d'un type nouveau. Leur prototype est entre 2 et 2,5 fois plus léger que les produits traditionnels du marché. Il pèse 9 kg contre une vingtaine de kilos pour un module équipé d'un verre. Et c'est là que réside le tour de force de Lightseeds: son concept se passe de cette plaque de verre qui recouvre habituellement les cellules de silicium pour les protéger des intempéries.

TAG Heuer devrait chronométrer la Formule 1

TAG Heuer va faire son retour en Formule 1. L'entreprise basée à La Chaux-de-Fonds, déjà partenaire de la F1 de 1992 à 2003, fait partie du trio de marques que LVMH va intégrer dans son nouveau contrat de sponsoring. Dans sa communication, LVMH n'indique pas officiellement que TAG Heuer sera le chronométrateur officiel. Le groupe précise simplement que plusieurs maisons emblématiques de LVMH seront impliquées: Louis Vuitton, Moët Hennessy et TAG Heuer.

Ceramaret a trouvé son nouveau patron

En remplacement de Gilles Robert, parti chez MPS, Rainer Platz est nommé directeur général de l'entreprise basée à Bôle. Il entrera en fonction le 1^{er} décembre. Il dispose d'un diplôme d'ingénieur ainsi que d'un doctorat en microtechnologie avec une longue expérience en tant que directeur général dans la high-tech.

Trois nouveaux Neuchâtelois dans le GaultMillau

Il y a eu du changement dans le paysage culinaire du Canton de Neuchâtel. Chez les nouveaux venus dans le GaultMillau, à Neuchâtel, c'est la Voile qui rejoint le classement avec douze points. Son patron, Romain Vuilleumier, se félicite de cette rapide ascension. Autre nouvelle tête, Luciole, à La Chaux-de-Fonds, vient porter haut les couleurs de la cuisine végane. Ouvert il y a moins d'un an, ce premier établissement du genre en Suisse romande obtient ainsi la note de 13. Entré au GaultMillau en 2016, le Restaurant des Six-Communes à Môtiers avait quitté le guide fin 2020 avec une note de 13 à la suite du départ de ses tenanciers. Quatre ans plus tard, l'emblématique établissement repris par Norah et Joffrey Jacob fait son retour avec un joli 12/20. Du côté des départs, La Maison du Prussien et le Beau-Rivage perdent ainsi un point. Plusieurs départs sont également venus chambouler le classement, avec quelques subtilités à la clé. Le Carvi noir a en effet fermé ses portes à La Chaux-de-Fonds. La Dispensa à Neuchâtel (qui avait 15 depuis l'an dernier) est toujours ouverte mais absente du nouveau classement. Son chef a remis sa toque pour s'investir dans un autre projet ambitieux: la reprise de l'Auberge d'Hauterive. Au Locle, la Croisette devient le seul établissement cantonal avec seize points.

Près de 100 millions levés par le fonds Bonhôte

Le fonds Bonhôte Immobilier s'était fixé un objectif à 93 millions de francs. L'augmentation de capital, qui s'est achevée le 20 septembre, aura finalement permis de lever 95 millions. Cet argent frais servira notamment à financer le début du chantier Concept B.180 (quartier de Beauregard), à Neuchâtel, dont l'inauguration a eu lieu fin août. Une partie des fonds sera par ailleurs affectée à la poursuite des rénovations d'immeubles, ainsi qu'au maintien du niveau d'endettement. Bonhôte-Immobilier Sicav, de son nom officiel, détient une petite centaine d'immeubles, majoritairement dans les Cantons de Neuchâtel, de Vaud et de Genève ainsi qu'en Suisse alémanique. Cela représente quelque 2800 logements et 490 locaux commerciaux. La valeur de ce portefeuille dépasse désormais 1,3 milliard de francs.

4K-MEMS sort vainqueur du 15^e Prix BCN Innovation

Une application capable de détecter des pesticides sur un fruit, d'identifier les fibres d'un vêtement, de mesurer la quantité de CO2 dans l'air ou de fournir des informations sur la santé. Bien que 4K-MEMS ne propose pas exactement cela, la start-up implantée à Microcity développe une technologie permettant à ses futurs clients d'offrir ce genre de services via un smartphone ou un appareil portable. C'est grâce à cette technologie d'émetteurs infrarouges pour appareils spectroscopiques miniaturisés que l'entreprise a séduit le jury du Prix BCN Innovation, remportant ainsi le trophée 2024 et les 150'000 francs qui l'accompagnent.

Du solaire sur des toits de Bonhôte Immobilier

Bonhôte Immobilier a fait analyser la totalité des toits de la centaine d'immeubles qu'il a acquis depuis 2006. Le fonds en a éliminé une centaine, soit parce que leur exposition au soleil n'est pas suffisante, soit parce qu'ils se trouvent en zone protégée, ou encore parce que leurs installations techniques sont désuètes et non adaptées à la pose de panneaux solaires. Au final, Bonhôte Immobilier a mandaté Viteos pour des installations photovoltaïques sur 41 toits dans les Cantons de Neuchâtel, Vaud et Genève, ainsi qu'en Suisse alémanique. D'ici à la mise en service de ces dispositifs, au plus tard en 2026, la production annuelle de ces 7'000 à 8'000 panneaux atteindra 3'000 MWh, soit l'équivalent de la consommation de 1'000 ménages de quatre personnes.

De la viande en self-service

Acheter de la viande quand les magasins sont fermés, c'est désormais possible en Ville de Neuchâtel. La boucherie Margot a installé un frigo libre-service à l'Avenue des Alpes 102. L'appareil propose également une fonctionnalité Click & Collect, permettant de commander à l'avance par téléphone ou e-mail, puis de récupérer la commande directement dans le frigo libre-service le lendemain. Le frigo est également lié à l'application Too-prè, qui permet de voir les produits disponibles dans le self-service avant de se déplacer.

L'entreprise Rollomatic va pouvoir s'agrandir

L'aménagement des infrastructures techniques et routières nécessaires au projet de la nouvelle usine de Rollomatic, située au Landeron, est estimé à 1,1 million de francs. Selon la répartition des coûts, la Commune devra supporter une part de 394'000 francs. Cette demande a été approuvée à l'unanimité par les Conseillers généraux.

Aktiia obtient le feu vert pour son app smartphone

L'entreprise neuchâteloise Aktiia a obtenu l'autorisation de lancer une application smartphone innovante pour mesurer la tension artérielle sans bracelet ni calibrage. Fondée en 2018, Aktiia avait déjà commercialisé en 2021 un bracelet validé cliniquement pour surveiller la pression artérielle. Désormais, leur nouvelle technologie permet de mesurer la tension en plaçant simplement un doigt sur la caméra du smartphone, en seulement 90 secondes. Cette avancée repose sur un système d'intelligence artificielle utilisant plus de 11 milliards de données annotées.

Nexans alimente sa câblerie à l'énergie solaire

Nexans, numéro un du câble électrique en Suisse, s'est équipé avec une centrale solaire de 1,7 MW sur le site historique de la câblerie de Cortaillod. Elle comprend 4'000 modules photovoltaïques répartis sur dix toitures. La société compte environ 300 employés, dont dix apprentis. Elle fabrique des câbles destinés au marché de l'énergie et produit annuellement 18'000 tonnes de câbles destinés tant à l'intérieur des bâtiments qu'aux raccordements, aux réseaux de distribution, ainsi que pour les autoroutes et les tunnels.

Bailloz s'installe à la place des Halles

La marque de montre Bailloz a cinq ans. Au 1^{er} mars 2025, elle s'installera dans de nouveaux locaux à l'adresse la plus emblématique de Neuchâtel: la Place des Halles, au numéro 8. Les montres seront donc désormais identifiées par la mention Bailloz Neuchâtel.

Le Château d'Auvergnier primé au Best of Wine Tourism 2025

Belle récompense pour le Château d'Auvergnier. Nominé dans la catégorie Architecture/Paysages du concours Best Of Wine Tourism, le domaine a reçu un des prix Regional Best Of Wine Tourism 2025. La 7^e édition du concours s'est tenue à Lausanne, mettant à l'honneur six lauréats dans diverses catégories. Le Château d'Auvergnier a reçu le prix pour son offre de dégustation et de visite de caves historiques.

La Semeuse inaugure son nouveau centre logistique

Quinze mois après avoir été presque intégralement détruit par la tempête du 24 juillet 2023, le centre logistique de CD Group, la société regroupant La Semeuse, SwissDream et Goldkenn, ouvre enfin ses portes, à La Chaux-de-Fonds. Elle a inauguré son nouvel entrepôt sis au Crêt-du-Loche et a accueilli les visiteurs pour leur permettre de découvrir les locaux flambant neufs. En parallèle, le groupe en a profité pour organiser sa vente à quai, lors de laquelle du café de La Semeuse, du chocolat de SwissDream et Goldkenn ainsi que du vin de Mauler & Cie ont été cédés à prix cassés. De même, l'Association Elan, anciennement Couturiers du temps, a présenté des créations réalisées à partir des sacs de jute appartenant à CD Group.

Le CNIP fête ses 30 ans en présentant une montre DUBIED conçue pour l'occasion

À l'occasion d'une cérémonie célébrant ses 30 ans d'existence à Couvet (NE), le Centre Neuchâtelois d'Intégration Professionnelle (CNIP) a dévoilé 47 montres uniques de la marque DUBIED conçues pour l'occasion. Un projet réalisé en collaboration avec des élèves en design horloger qui allie tradition et savoir-faire industriel en hommage aux anciennes usines DUBIED, où est installé le CNIP. Cette initiative reflète aussi l'engagement du CNIP à valoriser les compétences de ses apprenants dans un projet symbolique.



Kari Voutilainen relance Broadbeck Guillochage à Fleurier

Reprise en 2022 par Kari Voutilainen, Broadbeck Guillochage, fondée en 2004, a été relocalisée dans l'ancienne école d'horlogerie de Fleurier, rénovée pour l'occasion. Les locaux, inaugurés en septembre, accueillent désormais l'entreprise, dirigée par Angélique Singele. Cette acquisition vise à produire des guillochages pour les montres Voutilainen, mais aussi à servir d'autres marques et préserver un métier rare.

Migros investit 2 milliards pour moderniser son réseau et renforcer sa compétitivité

Migros annonce un investissement de 2 milliards de francs sur cinq ans pour l'extension et la modernisation de son réseau de supermarchés, avec la création de 140 nouvelles enseignes et la rénovation de 350 autres, portant ainsi le total à environ 930 magasins. Le groupe prévoit d'augmenter la part de ses marques propres et d'améliorer sa compétitivité en réduisant ses prix, renonçant ainsi à un demi-milliard de francs de revenus sur cinq ans.

Argent et bronze pour Codec et Jean Singer

Le 12 novembre, lors du prix SVC Suisse romande 2024, Codec SA (Dombresson) et Jean Singer & Cie SA (Boudry) ont ramené de l'argent et du bronze.

Photos et retours sur www.cnci.ch/Prix-SVC-Suisse-romande-2024



Par Florian Németi et Marie Glauser, The NEW

Welcome to Neuchâtel – The NEW – Un outil au service des entreprises

Lors de l'arrivée de nouvelles personnes dans le canton, l'Association Welcome to Neuchâtel – the NEW contribue à consolider une communauté engagée, et incite ainsi ces nouveaux habitants à s'installer durablement, voire définitivement, dans le Canton de Neuchâtel.

Pour les entreprises, motiver leurs nouveaux employés à participer aux activités proposées par the NEW lors de leurs temps libre, c'est s'assurer de leur apporter un soutien bienvenu et maximiser leur stabilité auprès de leur employeur. **Et ce nouvel outil est au service des entreprises!**

L'association

Fondée en 2022 avec le soutien de la Ville de Neuchâtel, et plus récemment avec l'appui de la CNCI et du NECO, l'Association à but non-lucratif The NEW (NEuchâtel Welcome) accueille les nouveaux arrivants et participe à leur intégration au sein du canton.

Le comité de l'association est composé de membres concernés par l'intégration de professionnels venant de l'étranger. Il s'appuie sur des volontaires qui ont eux-mêmes vécu l'expérience d'arriver dans le canton. The NEW promeut une approche accueillante et bienveillante et propose diverses formules.

Informative meetings

Ces séances d'information à thème se tiennent deux fois par an, en anglais. Des experts locaux prodiguent de précieux conseils et informations, que ce soit sur le thème des assurances, de l'habitation, de la scolarité, de l'imposition et du système politique, des permis ou de la culture suisse.

Welcome buddy

Tandem formé d'un "Welcomer" et d'un «Newcomer».

Ces volontaires, bien intégrés et connaissant la région, s'engagent à partager leur expérience et leur temps en vue de rendre l'arrivée des nouveaux habitants aussi fluide et agréable que possible. Durant 5 mois, ils apportent un soutien moral, et aident ainsi à mieux surmonter les défis d'une installation dans un nouvel environnement.

Événements

L'association The NEW renforce les liens au sein de la communauté internationale dans le Canton de Neuchâtel en organisant divers événements, tels que des Meet & Greets, des sessions de networking, des activités culturelles et des laboratoires d'idées. Elle est notam-

ment présente chaque dernier jeudi du mois lors des Jeudi-Oui organisés à Neuchâtel, avec une visite de quartier commentée par un guide anglophone. L'objectif de l'association est d'augmenter sa présence dans les autres régions du canton.

Vous souhaitez en savoir plus?

Plus d'informations sont disponibles sur le site <https://welcometoneuchatel.ch/>. Vous pouvez aussi prendre directement contact avec le comité de The NEW: welcome.neuchatel@ne.ch

Agenda pour the NEW

- Session d'accueil et d'information pour les nouveaux volontaires du NEW, lundi 2 décembre 2024 à 15h00
- Welcome to Jeudi-Ouil, jeudi 19 décembre au cœur du marché de Noël, Neuchâtel
- Matinale «the NEW» à la CNCI, mercredi 26 mars 2025 de 7h30 à 9h00
- Informative meeting, thème housing, jeudi 8 mai 2025

Séance d'information – École à Neuchâtel, accueil de jour, accueil parascolaire et système d'éducation

Organisé en anglais le 24 octobre dernier, cette séance a réuni plus de 40 participants. En effet, le thème de cette soirée touche et interpelle la majorité des nouveaux arrivants dans la région. Cette session était animée par des experts du domaine scolaire de l'Etat de Neuchâtel et du privé. Ils ont su éclairer et conseiller les parents d'élèves quant au parcours scolaire obligatoire en Suisse. Le sujet s'est aussi porté sur la période précédant la scolarisation puis sur le suivi et les possibilités de formation au terme de la scolarité obligatoire.

A la suite de la présentation, les participants ont profité d'un moment convivial de rencontre et d'échanges.



Nouvelle identité visuelle

pour les caisses CICICAM-CINALFA



Les Caisses CICICAM-CINALFA ont dernièrement mis à jour leur identité visuelle avec un nouveau logo et un site internet adapté à ses nouvelles couleurs.

L'objectif de cette refonte était de rendre à nouveau visible le lien entre la CNCI et ses caisses, ce qui ne ressortait plus de leurs logos respectifs depuis de nombreuses années. Cela est désormais rétabli avec une reprise du signe > et des couleurs ainsi que l'utilisation de l'abréviation cmcf.

Cette abréviation est en outre reprise dans l'adresse du site internet, également accessible depuis l'adresse www.cmcf.ch ainsi que pour les adresses courriel des collaboratrices et collaborateurs des caisses.



panier cadeau de fin d'année

jusqu'à 1000 paniers par commande !

du lundi au samedi, Place Coquillon 2, 2000 Neuchâtel, 032 717 78 98



Par Nadia Garavaldi Liengme
Membre du Comité comeec

Les Forums des Métiers: un tremplin vers l'avenir professionnel pour les jeunes

Les Forums des Métiers offrent aux adolescents en quête de places d'apprentissage ou de stages l'opportunité de s'informer sur la formation professionnelle initiale et de rencontrer directement les différents acteurs du secteur.

Cet événement annuel joue un rôle clé pour aider les participants dans leur choix professionnel, en leur permettant de découvrir concrètement divers métiers et perspectives de carrière. Les associations professionnelles et les OrTra y présentent les parcours de formation, tandis que les entreprises formatrices peuvent y rencontrer et recruter directement leurs futurs apprentis.

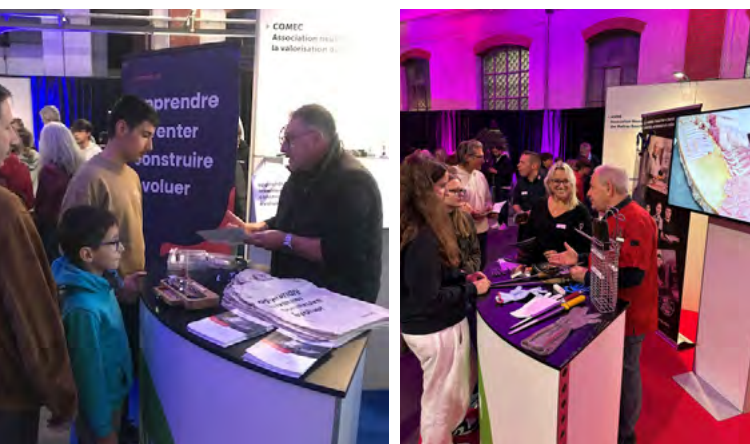
Cinq associations gérées par la CNCI ont pris part aux Forums des Métiers: l'Association neuchâteloise pour la valorisation du savoir-faire mécanique (comec), l'Association neuchâteloise pour

la chimie (ANChimie), Carrosserie Suisse Neuchâtel JU BE FR, la Fédération Neuchâteloise du Commerce Indépendant de Détail (FNCID) et l'Association Neuchâteloise des Maîtres-Bouchers (ANMB). Ces associations étaient présentes tant au Forum des métiers techniques qu'à celui des services, du commerce, de la gestion, de la vente et de la logistique, tenus début novembre aux Anciens Abattoirs, à La Chaux-de-Fonds.

Cette édition a rassemblé 82 métiers, 78 entreprises et a accueilli 1'854 visiteurs sur trois jours.

L'apprentissage en mode dual affiche une belle vitalité dans le Canton de Neuchâtel, atteignant près de 81% des effectifs de la formation professionnelle cette année.

Par ailleurs, le nombre de stages en entreprise continue de croître pour les élèves de 10^e et 11^e années.



comec a pris part aux Portes ouvertes du CPNE Pôle Technologies et Industrie au Locle, le 15 novembre dernier.

Cet événement a offert une belle opportunité de mettre en lumière les métiers de la mécanique et leurs débouchés variés auprès des jeunes en fin de scolarité obligatoire et de leurs parents. Une occasion idéale pour inspirer la future génération et répondre à leurs questions sur les perspectives qu'offre ce secteur essentiel.

LABEL 100% PRO

EXIGEZ L'EXCELLENCE

A LA RECHERCHE DU MEILLEUR POUR VOTRE ENTREPRISE ?

FAITES CONFIANCE AU LABEL 100% PRO, CRÉÉ PAR LES PROFESSIONNELS, POUR LES PROFESSIONNELS

WWW.LABELPRO.CH

labellisé fren

100% pro

Un nouveau regard sur vos recrutements stratégiques

Explorer des profils cibles: tout l'art de notre savoir-faire.

Fort de 15 ans d'expertise dans le recrutement de dirigeant-es par approche directe, nous connectons les entreprises neuchâteloises à leurs futur-es cadres d'exception.

www.alphom.ch | 032 566 15 15



ALPHOM
executive search



Par Emmanuella Daverio
Secrétaire patronale CID Neuchâtel

Les Trésors de Noël du CID Neuchâtel: **une campagne pour soutenir les commerces locaux dans tout le canton**

La magie de Noël approche, et avec elle, l'occasion idéale de mettre en lumière les commerces de proximité. Le CID Neuchâtel lance une campagne ambitieuse pour promouvoir les bons CID, des bons cadeaux valables dans plus de **250 commerces** du canton, membres des CID Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds, Le Locle, Val-de-Ruz et Val-de-Travers.

À travers cette action festive, l'association souhaite non seulement renforcer la visibilité de bons cantonaux, mais également encourager les Neuchâtelois à soutenir leur économie locale.

Une campagne inédite pour valoriser les bons CID

Du **1^{er} au 24 décembre**, en partenariat avec RTN, le CID Neuchâtel déploie un dispositif de promotion original et interactif. Cette campagne s'articule autour de deux concours complémentaires:

1. Un concours quotidien à la radio: Les Trésors de Noël du CID Neuchâtel

Chaque jour, à des moments clés de la programmation de RTN, les auditeurs pourront participer à un jeu interactif. Ils auront l'opportunité de gagner des bons cadeaux d'une valeur de **50, 100 ou 250 CHF**, valables dans de nombreux commerces locaux. Cette approche ludique permettra d'attirer l'attention sur les bons CID tout en offrant une visibilité inédite aux commerçants partenaires.

2. Un concours digital: Le Super Trésor des CID

En parallèle, un concours digital sera proposé sur une page dédiée de **rtn.ch**. En répondant à quelques questions simples sur les CID et leurs missions, les participants pourront tenter leur chance pour remporter le **Super Trésor des CID: 1000 CHF en bons cadeaux**. Ce grand prix sera tiré au sort le **24 décembre** dans une émission spéciale sur RTN, en présence d'un représentant du CID Neuchâtel.

Un engagement fort pour l'économie locale

À travers cette campagne, l'association souhaite rappeler à chacun l'importance de consommer local. Les bons CID ne sont pas de simples bons cadeaux: ils représentent un moyen concret de soutenir les commerces

qui font vivre le canton. Chaque bon dépensé chez un commerçant local contribue à renforcer le tissu économique, à maintenir les emplois et à dynamiser l'activité des entreprises de proximité.

Les fêtes de fin d'année sont une période cruciale pour de nombreux commerçants. En valorisant les bons CID, le CID Neuchâtel offre aux habitants une manière simple et efficace de concilier générosité et engagement pour leur région.

Mobilisation des entreprises locales

Les entreprises du canton jouent également un rôle clé dans le succès de cette campagne. En relayant l'information au sein de leurs réseaux, elles contribuent à amplifier la portée de cette action. Que ce soit en partageant le lien vers le concours, en incitant leurs collaborateurs à offrir des bons CID ou encore en les commandant pour leurs propres cadeaux d'entreprise, chaque geste compte pour faire de cette initiative une réussite collective.

Pour en savoir plus et commander
vos bons CID dès maintenant:
[https://www.commerces-ne.ch/neuchatel/
bons-cadeaux/](https://www.commerces-ne.ch/neuchatel/bons-cadeaux/)



fondation
alfaset
production+services

thermolaquage

- Sablage
- Dégraissage et phosphatation
- Thermolaquage de toutes pièces acier, alu, inox
- Protection antiroville
- Grand choix de couleurs RAL
- Dimensions et poids jusqu'à 3 mètre et 250 kg
- Mandats uniques ou réguliers

Vous avez un besoin pour des travaux de peinture sur des pièces métalliques ?

Nous avons une solution pour vous !

Contactez-nous pour en savoir plus ou organiser une visite de nos ateliers.



Fondation Alfaset
Rue des Terreaux 48 | CH-2301 La Chaux-de-Fonds
Tél. + 41 32 967 96 50 | info@alfaset.ch

alfaset.ch



flückiger
ELECTRICITE

A vos côtés pour la mise en place et
la maintenance de vos installations.

Saint-Blaise
Les Ponts-de-Martel
La Chaux-de-Fonds
Le Locle

www.fluckigersa.ch



Par Nadia Garavaldi Liengme
Assistante de Direction CNCI
Relations Membres CNCI

Lucien Steinmann

CO-CEO, Positive Coating SA
Société spécialisée en revêtements décoratifs
et fonctionnels dans la microtechnique

Comment l'entreprise a-t-elle évolué depuis sa création en 2004?

Depuis sa création en 2004, l'entreprise a connu une évolution continue. Tout a commencé avec Pierre-Albert Steinmann, qui, après avoir travaillé trois ans sur des revêtements autolubrifiants pour la NASA, a rejoint la Haute École Arc Ingénierie et a identifié un besoin spécifique en revêtements PVD pour l'horlogerie suisse. Ainsi, nous sommes nés comme une spin-off de la HE-Arc, installés dans l'incubateur Neode (aujourd'hui Microcity). En 2016, nous avons déménagé avec le souhait de rester à La Chaux-de-Fonds, au cœur de l'horlogerie suisse. Puis, en 2021, la relève a été assurée par Ophélie, Benoit et Lucien Steinmann, garantissant continuité et respect des valeurs fondatrices de l'entreprise. Aujourd'hui, nous célébrons vingt ans d'innovation avec une équipe de 30 collaborateurs, dont 70 % de femmes réparties dans différents rôles : production, R&D avec deux ingénieures, logistique, vente et marketing. Cette mixité témoigne de notre engagement envers l'excellence et l'égalité, renforçant notre position dans l'horlogerie suisse et au-delà.

Quels avantages tirez-vous
du fait d'être une entreprise familiale ?

Être une entreprise familiale nous apporte de nombreux avantages stratégiques et opérationnels. Avec une vision à long terme, nous investissons dans la pérennité de l'entreprise. Nos valeurs familiales favorisent un climat de confiance et un fort engagement des collaborateurs. L'indépendance nous permet une prise de décision plus agile, facilitée par une présence sur le terrain et une communication directe entre la direction et les équipes. La stabilité des actionnaires familiaux protège également l'entreprise des pressions financières extérieures, assurant ainsi une gestion durable et stable. En résumé, ces atouts nous permettent de rester indépendants, pérennes et capables d'assurer une continuité harmonieuse.

Qui sont vos clients principaux ?

Reconnus par les plus grandes maisons du luxe, notamment dans l'horlogerie (80% de nos activités), nous opérons également dans la bijouterie, la maroquinerie et les instruments d'écriture (15%). Nous nous développons aussi dans les technologies médicales, qui représentent aujourd'hui 5% de notre activité. Nos clients sont basés en Suisse et en Europe (France, Italie, Allemagne), avec quelques partenaires plus éloignés en Australie et en Thaïlande notamment.

Comment l'entreprise s'adapte-t-elle aux nouvelles technologies
et aux tendances du marché ?

Grâce à une politique d'innovation dynamique. Nous maintenons une surveillance constante des avancées en matière de revêtements, assurant une maîtrise des technologies de dépôt physique en phase vapeur (PVD) et de dépôt en couches atomiques (ALD). En suivant régulièrement les tendances de couleurs applicables à divers secteurs, nous anticipons les évolutions



esthétiques et répondons aux attentes émergentes de nos clients. De plus, nous sommes force de proposition, offrant des solutions innovantes qui répondent non seulement aux besoins actuels mais qui anticipent aussi les futures tendances du marché.

Comment l'entreprise intègre-t-elle la durabilité
et l'environnement dans ses processus ?

Nous intégrons la durabilité et l'environnement dans nos processus grâce à une forte adhésion aux normes éthiques et sociétales. Membre du Responsable Jewellery Council (RJC) depuis 2018, nous respectons les directives REACH pour la sécurité chimique. Engagés dans l'efficacité énergétique, nous réduisons nos émissions de CO₂ et utilisons 100% d'électricité renouvelable depuis 2023, renforcée par plus de 300 panneaux solaires. Nous participons également au programme Swiss Triple Impact pour soutenir les objectifs de développement durable et

sensibilisons nos équipes aux enjeux climatiques par des initiatives comme la Fresque du Climat.

Quels impacts la conjoncture économique
actuelle a-t-elle sur votre entreprise ?

Dans la conjoncture économique actuelle, nous maintenons des résultats stables grâce à la diversité de notre clientèle dans différents secteurs, y compris l'horlogerie. Cette diversification réduit notre exposition aux fluctuations économiques. Toutefois, l'absence de visibilité et la situation économique actuelle sont assez déstabilisantes. Nous restons vigilants aux évolutions du marché pour anticiper les ajustements nécessaires et continuer à soutenir nos clients.

Quels sont vos espoirs et vos objectifs
pour les 20 prochaines années ?

Pour les 20 prochaines années, nous souhaitons maintenir notre leadership dans les revêtements PVD et ALD, avec un focus sur les secteurs du luxe et des technologies médicales. L'innovation, la collaboration avec les écoles d'ingénieurs et l'intégration de l'intelligence artificielle seront clés pour optimiser les processus et améliorer la qualité de notre service. Cependant, il est difficile de recruter des techniciens et des ingénieurs. De plus, nous devons ensuite les former sur place car notre secteur est spécifique. Malgré ces défis, notre avenir repose sur une innovation continue et une adaptation aux nouvelles technologies.

Les ateliers

Fondation Les Perce-Neige

Pour tous vos travaux de conditionnement
(horlogerie, alimentaire, cosmétique, etc.),
emballage sous film, saisie informatique
et mise sous pli.

Fondation Les Perce-Neige
chemin Mon Loisir 23e
2208 Les Hauts-Geneveys
www.perce-neige.ch

Pour toute demande:
Flavian Zimmermann
tél. 032 886 67 30
pn.ateliers-com@ne.ch

Tarifs 2025

Annonces publicitaires

(TVA EN SUS)

Nos tarifs s'entendent publicité fournie par l'annonceur en fichier pdf haute définition deux semaines avant parution

1/1 page classique 190x260 mm ou 210x280 mm franc bord (+3mm de fond perdu) Quadrichromie	CHF 1'050.-
1/1 page de couverture - soit 4ème 190x260 mm ou 210x280 mm franc bord (+3mm de fond perdu) Quadrichromie	CHF 1'350.-
1/1 page de couverture - soit 2ème et 3ème 190x260 mm ou 210x280 mm franc bord (+3mm de fond perdu) Quadrichromie	CHF 1'130.-
1/2 page 190x128 mm, annonce en noir/blanc 190x128 mm, annonce en quadrichromie	CHF 390.- CHF 490.-
1/4 page 92x128 mm, annonce en noir/blanc 92x128 mm, annonce en quadrichromie	CHF 290.- CHF 390.-
Rabais de répétition Insertions de 6 annonces	-5%

Pour tous renseignements

Chambre neuchâteloise du commerce et de l'industrie
Rue de la Serre 4, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 727 24 10, nadia.garavaldi@cnci.ch
www.cnci.ch

Industrial Smart Map

Trouvez votre futur partenaire industriel dans le canton de Neuchâtel

Explorez l'outil de cartographie intelligent des industries neuchâteloises.

industrialsmartmap.ch

5 décembre 2024, 10h – 11h30

Visioconférence

Modifications en matière d'assurances sociales et fiscalité 2025

Passage en revue des principaux changements qui interviendront en matière d'assurances sociales et de fiscalité. Visioconférence organisée par la CNCI, l'UNAM, PWC et CICICAM CINALFA.

16 janvier 2025, 18h

Moulin de Bayerel 1, 2063 Fenin-Vilars-Saules

Networking CNCI de la Nouvelle Année

Cet événement sera l'occasion de commencer l'année en beauté, de renforcer nos liens professionnels et de partager un moment convivial ensemble. Cet événement est réservé aux Membres CNCI.

22 janvier 2025, 07h30

CNCI, Neuchâtel

L'intro du matin

La recherche anthropologique au service de la réussite commerciale des entreprises

Comment exploiter les analyses anthropologiques du Big Data pour concevoir de nouvelles approches commerciales. C'est à cette question que deux experts répondront. Le témoignage d'une entreprise ayant recouru à la recherche anthropologique étayera la théorie.

27 janvier 2025, 14h – 16h

Webinaire

Les lundis digitaux du Service juridique: salaire et gratification

6 février 2025, 13h15 – 17h45

Avenue du Premier-Mars 26, Neuchâtel, Aula D 67

10^e séminaire de droit du travail: La flexibilisation du travail

Pour la 10^e année consécutive, l'association HR Neuchâtel, la CNCI et la FER Neuchâtel s'associent pour proposer un séminaire de droit du travail consacré à la thématique de la flexibilisation du travail. L'évolution des dispositions de la loi sur le travail en matière de durée de travail et ses perspectives seront exposées par le SECO, suivi de présentations juridiques des principales réglementations concernant la durée du travail, puis la modulation de l'horaire de travail, l'annualisation du temps de travail, l'horaire flexible et le télétravail. Ce séminaire se terminera par une table ronde consacrée à la présentation de différents modèles de travail atypiques et un partage d'expériences sur notamment la semaine de quatre jours, le top sharing et l'horaire à temps partiel annualisé.

13 février 2025, 17h – 19h

Felco SA, Geneveys-sur-Coffrane

Événement en partenariat: Procure.ch et CNCI

La supply chain en immersion

Chez Felco, sachez-en plus sur la supply chain d'aujourd'hui en découvrant comment l'entreprise vaudruzienne procède pour la gestion de ses marchandises. Leader mondial du sécateur, Felco vend ses produits dans le monde entier. Mais Felco achète aussi des matières premières pour sa production interne aux Geneveys-sur-Coffrane et des outils semi-finis et finis, outils pour lesquels les processus de production ne sont pas existants à l'interne. Après une visite de la production, le responsable des achats présentera comment Felco gère son approvisionnement national et international dans l'environnement actuel de « polycrise ». La discussion se poursuivra autour d'un apéritif.

11 mars 2025, 10h30 – 12h et 16h – 17h30

Webinaire

Jurilex

Session de présentation d'une sélection de jurisprudences fédérales récentes en matière de droit du travail.

7 avril 2025, 14h – 16h

Webinaire

Les lundis digitaux du Service juridique: vacances, congés usuels & non payés

5 mai 2025, 14h – 16h

Webinaire

Les lundis digitaux du Service juridique: les congés spéciaux

8 mai 2025

Nuit de l'Industrie

Pour valoriser le savoir-faire industriel neuchâtelois et susciter des vocations

Organisée par la CNCI

Inspirée de la « Nuit des musées », la « Nuit de l'Industrie » est une initiative inédite qui permet au grand public de découvrir l'activité et le savoir-faire exceptionnel des entreprises de la région. Les écoles professionnelles et les lycées y sont également conviés, dans l'optique de sensibiliser les jeunes aux métiers de l'industrie (nadia.garavaldi@cnci.ch).

22 mai 2025, 17h

Patinoire du Littoral, Neuchâtel

Assemblée générale CNCI

Retrouvez
notre agenda

Valorisez votre toiture.

Vers un avenir
autonome, durable
et intelligent.



viteos.ch/pro

Combinez photovoltaïque
et bornes de recharge

Vos avantages

- Réduction des dépenses énergétiques
- Diminution de l'empreinte carbone
- Solutions évolutives et sur mesure
- Projet clé en main
- Avec/sans investissement propre

viteos



DIXI POLYTOOL vous souhaite
De Joyeuses Fêtes
de fin d'Année

