



La Région Nord vaudois  
1401 Yverdon-les-Bains  
024/ 424 11 55  
https://www.laregion.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'274  
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Seite: 10  
Fläche: 122'746 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1071391  
Themen-Nr.: 541.001

Referenz: 80770859  
Ausschnitt Seite: 1/2

**16** Le nombre d'éditions du Prix Suisse de l'Éthique. En 16 ans, ce prix a permis de former 16 volées d'étudiantes et d'étudiants en économie d'entreprise, récompenser 48 organisations de tailles et de secteurs d'activité différents, ainsi que valoriser 314 projets d'éthique et de développement durable.

**31** Le nombre de projets à avoir été présentés au Prix Suisse de l'Éthique cette année, soit près du double que lors des éditions précédentes.

**14** Le nombre d'étudiantes et d'étudiants dans le jury de cette seizième édition du Prix Suisse de l'Éthique.

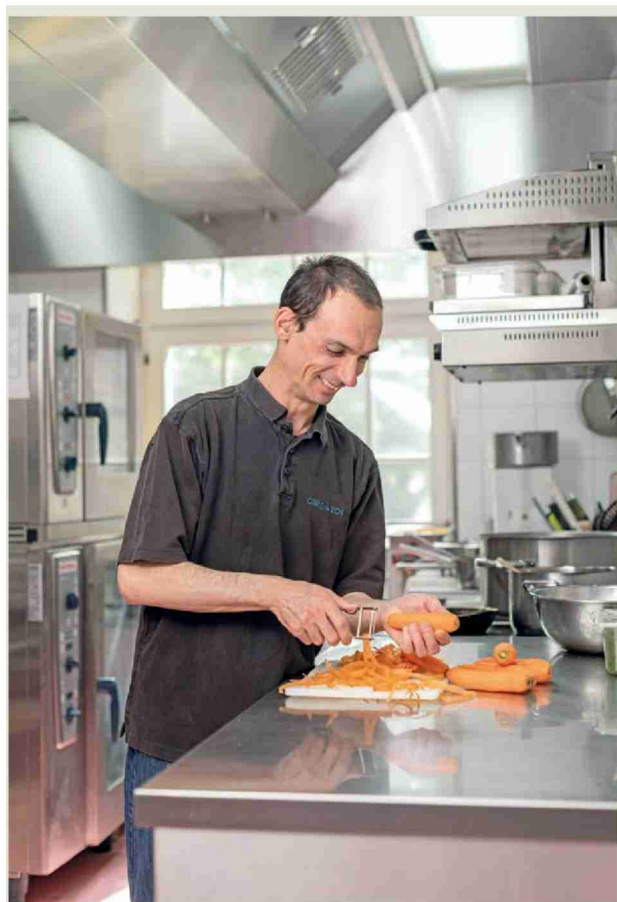
## Prix du Jury et « Coup de cœur » des étudiants: Bioterra

Le projet Gartenkind, de l'association zurichoise Bioterra, offre aux enfants une plateforme unique pour s'impliquer activement dans le jardinage.

Les enfants en âge d'aller à l'école primaire vivent l'expérience de la nature dans des jardins biologiques, dans le cadre de 65 cours saisonniers et d'après-midis de jardinage ouverts dans toute la Suisse.

Le programme comprend également des cours de jardinage conformes au programme d'études 21 pour les écoles, ainsi que des formations continues pour les adultes sur le thème du jardinage avec les enfants.

[www.bioterra.ch](http://www.bioterra.ch)



## Prix du Jury: la coopérative fribourgeoise SucréSalé

A travers ses deux restaurants (la Crêperie Sucré-Salé et le Restaurant Gare à toi), la coopérative SucréSalé propose des produits issus de la culture biologique, régionaux et « faits maison ».

Sans but lucratif, la coopérative emploie des personnes en difficultés sociales.

Grâce à ses valeurs et à son engagement, Sucré-Salé permet à des commerçants locaux de se faire connaître à travers leurs produits et, ainsi, de proposer des crêpes de qualité.

Sensibles aux développements et possibilités écologiques, la coopérative promeut la qualité et l'authenticité de ses produits et accorde une grande importance au goût, ainsi qu'à la créativité dans la préparation de ses mets.

[www.creperie-sucresale.ch](http://www.creperie-sucresale.ch)



**« J'observe avec beaucoup d'optimisme que les entreprises sont de plus en plus nombreuses à être attentives au respect des valeurs et de l'être humain et plus uniquement attachées au profit. Espérons que la notoriété de ce Prix continue d'accroître pour que de plus en plus d'entreprises suisses continuent de tendre vers l'excellence soit en direction d'une économie plus éthique et durable. »**

**François Pugliese**  
Président du Jury  
Propriétaire et directeur général d'Elite SA



## La HEIG-VD a choisi ses « rois de l'éthique »

**YVERDON-LES-BAINS** La haute école a organisé sa seizième remise des prix.

RÉD.

La seizième cérémonie de remise des trophées du Prix Suisse de l'Éthique a eu lieu et ses jurys ont choisi de mettre en avant un projet de chocolat éthique, un jardin éducatif, ainsi que la réinsertion professionnelle dans la restauration. Ces trois projets ont été primés, dont un Prix « Coup de cœur » décerné par les étudiantes et étudiants de la HEIG-VD.

Les deux Jurys du Prix Suisse de l'Éthique, le jury représentant des milieux professionnels, privé, associatifs ainsi que le jury d'étudiantes et d'étudiants, viennent ainsi de rendre leurs verdicts.

Les lauréats de cette 16<sup>e</sup> édition, l'entreprise Choba Choba, Bioterra et la coopérative SucréSalé ont été récompensés pour leurs engagements dans les domaines de l'éthique d'entreprise et du développement durable.

La rencontre lors d'une cérémonie officielle n'ayant pas pu avoir lieu cette année, la HEIG-VD s'adapte et a choisi de célé-

brer les lauréats d'une manière originale et innovante, en vidéo.

Lancé en 2005 par la Haute École d'ingénierie et de gestion du canton de Vaud (HEIG-VD), le Prix Suisse de l'Éthique est un prix indépendant qui promeut l'intégration de l'éthique d'entreprise et du développement durable dans la stratégie des entreprises et des autres organisations publiques et privées. Son objectif est de populariser ces démarches stratégiques, de même que de bonnes pratiques concrètes. Pour ce faire, le Prix récompense chaque année des projets, susceptibles d'être repris ou imités par d'autres.



**« Les HES répondent à la double exigence d'excellence académique et de proximité avec le tissu économique et industriel. La HEIG-VD souhaite développer cette dimension de pratique réflexive chez ses étudiantes et étudiants. »**

**Catherine Hirsch**  
Directrice de la HEIG-VD



### Prix du Jury: l'entreprise bernoise Choba Choba

Choba Choba (en quechua: « Je t'aide, tu m'aides ») produit du chocolat de qualité et améliore les conditions de vie des 35 familles de cultivateurs de cacao concernées grâce à un modèle commercial totalement intégré verticalement.

Le cacao est cultivé sur les 100 hectares de terres de l'entreprise en Amazonie péruvienne et les cultivateurs de cacao sont actionnaires, et donc coentrepreneurs de la startup suisse.

En plus de recevoir des revenus deux à trois fois plus élevés avec la vente des matières premières, les familles des producteurs de cacao participent également au capital social de l'entreprise, aux décisions importantes ainsi qu'aux bénéfices. Les producteurs de cacao ne sont pas des fournisseurs en matière première, mais des coentrepreneurs. Choba Choba ne vise pas à « maximiser les profits des actionnaires », mais à améliorer de façon durable les conditions de vie des producteurs de cacao au Pérou.

[www.chobachoba.ch](http://www.chobachoba.ch)