

Nouveaux patrons pour C. Jaquier SA

PREZ-VERS-SIVIRIEZ • Trois investisseurs de la région reprendront au 1^{er} janvier la direction de la société. Réputée pour ses machines d'emballages, elle fabrique aussi des robots pour les soins des fromages et des germeuses.

CHRISTOPHE SUGNAUX

L'entreprise C. Jaquier & Cie SA à Prez-vers-Siviriez est à un tournant de son histoire. Fondée il y a trente ans par Claude Jaquier, elle s'apprête à changer de mains. «Le contrat vient d'être signé: 160 des 240 actions seront vendues à trois personnes de la région qui reprendront la tête de l'entreprise dès janvier 2008. Il s'agit de Joël Jaquier et de son frère Sébastien, de Prez-vers-Siviriez, ainsi que de Jérôme Nicolet, de Villarimboud», annonce Claude Jaquier.

Heureux d'avoir trouvé des investisseurs locaux qui représentent à ses yeux une précieuse garantie pour la pérennité du site et de sa vingtaine d'employés, le patron glânois ne passera pas pour autant du jour au lendemain du statut d'ingénieur entrepreneur à celui de retraité. Agé de 62 ans, il travaillera dès l'année prochaine et pour trois ans au moins en tant qu'employé de la nouvelle équipe de direction. Histoire de lui transmettre au mieux tout le savoir-faire qui a forgé la réputation internationale de l'entreprise.

Le «décollage» de la société remonte à l'interdiction du saran dans la fabrication des films plastique utilisés pour l'emballage de produits alimentaires. «C'était en 1983. Comme les nouveaux films n'étaient plus compatibles avec les machines existantes, Mifroma souhaitait que j'en adapte une. Je lui ai proposé de développer une emballeuse de A à Z, sur mesure», se souvient Claude Jaquier.

Partout dans le monde

Le Glânois relève le défi avec l'aide du service technique de Mifroma et livre finalement plusieurs machines aux caves à fromages de la Migros. Preuve que ces emballeuses fonctionnent bien et répondent à un besoin: le principal fabricant mondial de film plastique s'y intéresse et propose à Claude Jaquier de les commercialiser. Un premier pas est franchi dans ce sens en 1988 avec 5 machines. Puis les contrats se sont enchaînés. «On

en a livré à ce jour plus de 160, en majorité en Europe, mais aussi un peu partout à travers le monde.»

Dans la foulée, l'entreprise développe un tunnel de rétraction. En deux mots: une machine qui termine l'emballage d'aliments vendus en barquettes en soudant le cellophane à l'ultrason et en le tendant. «Ce tunnel a fait fureur: on en a écoulé plus de 750 et on en fabrique toujours un par semaine», indique Claude Jaquier. Raison d'un tel succès? «C'est un tunnel très performant qui n'est pas seulement vendu avec nos emballeuses, mais aussi avec celles de la concurrence.»

Globalement, plus de 50% des machines d'emballage et des tunnels sont utilisés pour le conditionnement de fromages. Le solde sert à d'autres produits alimentaires comme les pizzas ou des viandes. Les machines pourraient techniquement être adaptées pour emballer à peu près tout ce qui se vend sous cellophane. Mais le fait qu'elles soient conçues pour répondre aux normes très strictes de l'industrie alimentaire impliquent des coûts de fabrication qui en limitent les applications. Prix d'une machine d'emballage: entre 150 000 et 200 000 francs.

Solutions sur mesure

La capacité de C. Jaquier SA à développer rapidement des solutions sur mesure a aussi largement contribué à forger sa réputation. Qui plus est, ce créneau débouche parfois sur le lancement de nouvelles gammes de produits. Cela a été le cas ces dernières années avec les robots pour les soins des fromages et avec les germeuses (lire ci-contre).

«Le fait de pouvoir tout faire chez nous, de la tôlerie à la programmation en passant par l'usinage de pièces, est un énorme avantage. Cela nous permet de réduire au maximum notre dépendance vis-à-vis de fournisseurs et d'être très réactif face aux demandes de nos clients», se félicite le patron glânois. «C'est ça, la grande force de l'entreprise.»



Claude Jaquier, à droite au premier plan, et ses futurs nouveaux patrons qui reprendront les rênes de l'entreprise au 1^{er} janvier prochain. De gauche à droite: Sébastien Jaquier, Jérôme Nicolet et Joël Jaquier. VINCENT MURITH

REPÈRES

C. Jaquier SA c'est...

- > 22 employés.
- > 3,5 à 5 mio de chiffre d'affaires annuel, généré à hauteur de 65-70% par les machines de série (emballage, soins des fromages, germeuses), 20% par les machines sur mesure et 10-15% par le service de pièces de rechange.
- > environ 1200 machines de série commercialisées par des sociétés partenaires dans le monde entier.
- > 240 000 fr. de capital-actions. La nouvelle équipe de direction va racheter 160 des 240 actions; 50 restent propriété d'employés; 30 restent aux mains d'une personne de la famille de Claude Jaquier. CS

Deux nouveaux créneaux

Le premier robot pour les soins des fromages de l'entreprise C. Jaquier SA est né il y a trois ans, à la demande de la fromagerie de Grandvillard. Celle-ci recherchait alors une alternative aux robots disponibles sur le marché, plus adaptés aux caves modernes des nouvelles fromageries régionales qu'aux allées étroites et sinueuses des anciennes caves des fromageries villageoises. Ce premier robot compact et évolutif a convaincu puisqu'une dizaine d'autres modèles ont été livrés depuis à d'autres fromageries. Quant au créneau des germeuses, il a consisté à développer, pour le marché mondial et à la demande d'une société fribourgeoise, une machine capable de gérer la germination de graines dans un environnement humide. But visé: produire, par exemple, des pousses d'oignons comme celles utilisées pour agrémenter des salades. «On a conçu trois gammes de machines de tailles différentes, destinées à l'alimentation humaine ou animale. La technologie est relativement simple, mais on produit actuellement une cinquantaine de germeuses par mois. C'est énorme», avoue C. Jaquier. CS

FRIBOURG

Bataille de coussins à la place Georges-Python

ELVIRE KÜENZI

Une extraordinaire «pillow fight», autrement dit une bataille de coussins, a attiré près de 600 personnes, hier en fin d'après-midi sur la place Georges-Python à Fribourg. «Cet événement est un happening», explique Céline Bonnard, organisatrice pour étudiant.ch. Le principe, qui vient des Etats-Unis, est simple: réunir un maximum de personnes à un endroit précis dans le but de s'adonner à une activité spéciale. Après une première «pillow fight» en 2006 à Lausanne, le comité d'organisation d'étudiant.ch remet ça à Zurich en juin passé. Hier, c'était au tour de Fribourg.

Une quinzaine de staffs s'affaireront dès 16 h 30 afin de préparer les quelque 300 coussins mis à disposition et de délimiter le

terrain de bataille. «On restreint plus au moins le site pour que les participants se battent au même endroit sinon ce n'est pas drôle», explique Céline Bonnard. «Il faut aussi que les gens qui regardent restent à l'extérieur du périmètre.»

Un coup de klaxon, puis les armes en plume sont distribuées. La bataille commence. C'est 15 minutes de pur bonheur! Pour la première fois maman ne criait pas «arrêteez» sur un ton hystérique. Un rêve de gosse qui devient réalité. Vaut mieux être rapide et profiter de chaque minute car, un quart d'heure, ça passe vite. «Les gens tapent fort au début», raconte l'organisatrice. «Puis ça s'essouffle. Un quart d'heure de bataille suffit amplement.» Elle a raison. Un quart d'heure plus tard, tout le monde est essouf-

flé et réchauffé. «C'est cardio» analyse Marc en reprenant son souffle. «Je n'ai même plus besoin d'aller au fitness», constate-t-il. Quant à Mélinda, une étudiante de 21 ans qui a profité d'une pause entre deux cours pour venir, l'événement est à refaire. «C'est super sympa, ils devraient organiser des batailles de coussins tous les jours! On est des étudiants, alors pour le stress, ça défoule bien.»

Une ambiance bon enfant qui va tout à fait dans le sens de l'événement. «On parvient à réunir des gens qui ne se connaissent pas au milieu de la journée et qui rigolent ensemble», constate Céline Bonnard. «Ça donne un esprit de communauté et apporte de la proximité. Des valeurs qui se perdent aujourd'hui.»



La première bataille de coussins, un happening venu d'Amérique, a eu lieu sur la place Georges-Python. Les plumes ont volé. CHARLY RAPPO

Infomanie

tél. 026 426 44 44

PUBLICITÉ

CADA
Comptoir des artisans d'ailleurs

expo-vente
DERNIERS JOURS

jusqu'au 10 novembre
à la Schürra
(entre Bourguillon et Marly)

A tous les acheteurs vos meubles vous attendent le 10 et 11 novembre