

# Les start-up de la Haute école d'ingénierie cartonnent

**LE VALAIS QUI SE TRANSFORME**  
TOUS LES ARTICLES  
DE NOTRE THÉMATIQUE SUR  
[INNOVANT.LENOUVELLISTE.CH](http://INNOVANT.LENOUVELLISTE.CH)

**INNOVANT** Trois start-up de la Haute école d'ingénierie de Sion ont décroché une bourse d'un total d'un demi-million de francs pour créer leur entreprise. Un taux de réussite de 100% unique en Suisse qui valide la stratégie de l'école mise en place il y a moins d'une année.

PAR **ALEXANDRE BENEY**  
@LENOUVELLISTE.CH

Trois start-up de la Haute école d'ingénierie du Valais (HEI) ont postulé au programme «First Venture» de la Fondation Gebert Rûf et les trois ont obtenu une bourse de 150 000 francs. Nivitec et Dynablue l'ont remporté en 2018 et LCA en juillet. «Nous devons avoir le taux de réussite le plus élevé de Suisse», se réjouit le directeur de la HEI, Gaëtan Cherix. Avec en plus deux finalistes sur trois lors du dernier prix Créateurs, cette filière de la HES-SO explose dans le domaine de la création d'entreprise. Elle le doit à la mise en place d'un programme spécifique.

## Un quart des gagnants en Valais

Gebert Rûf n'est pas n'importe quelle fondation. Basée à Bâle, elle a soutenu en vingt ans un millier de projets innovants en distribuant 210 millions de francs. Elle a lancé «First Venture» en 2018 en ciblant les étudiants des hautes écoles. «La recherche appliquée de qualité doit créer du dynamisme entrepreneurial», explique Marco Vencato, responsable du programme. Une trentaine de candidats ont postulé à chacun des trois appels à projets. Un quart des douze lauréats sont en Valais. Seule la Haute école de Lucerne a fait mieux avec quatre gagnants, mais en postulant plus souvent.

## Environnement favorable

Pour expliquer le taux de réussite de la HEI Valais, le vice-directeur



**“Nous devons avoir le taux de réussite le plus élevé de Suisse.”**

**GAËTAN CHERIX**  
DIRECTEUR DE LA HAUTE ÉCOLE  
D'INGÉNIERIE DU VALAIS

de la Fondation Gebert Rûf évoque un environnement propice: «Le soutien de l'école et des professeurs est essentiel. La Fondation The Ark a aussi un rôle important.» Créée par l'Etat du Valais en 2004, The Ark a justement pour mission de favoriser l'éclosion de start-up. Nivitec et Dynablue avaient obtenu d'elle une première bourse de 10 000 francs. «C'est un coup de pouce aux jeunes diplômés. Ils sont coachés durant trois mois, puis nous évaluons le potentiel entrepreneurial du projet», explique Frédéric Bagnoud, secrétaire général de la fondation.

## «Une chance folle»

Sans affirmer qu'ils n'auraient pas pu se lancer sans le programme de la HEI, les lauréats du prix «First Venture» reconnaissent l'aide apportée. «C'est une chance folle. Ça donne de la crédibilité. Avec la HES-SO derrière nous, nous ne sommes pas que des jeunes avec

une idée», admet Stéphanie Perrier cofondatrice de Nivitec. «Sans le réseau mis à disposition par l'école et la Fondation The Ark, ça aurait été beaucoup plus difficile», ajoute Mélinda Uccella de LCA. Formant des ingénieurs dans le domaine des sciences appliquées, la HEI semble tout indiquée pour la création d'entreprises innovantes, mais n'avait jusqu'à présent aucune formule dédiée. Fin 2018 l'école a lancé le programme Entrepreneurs HEI, et cela a modifié la donne. «Les ingénieurs ne sont pas des entrepreneurs-nés. Le chemin entre la bonne idée et le marché est long et complexe, mais c'est pour nous une stratégie de le promouvoir», souligne Gaëtan Cherix. Docteur de l'EPFL et entrepreneur, Yves Loerincik qui pilote la mise en œuvre du projet, ajoute: «Le stéréotype est assez vrai: l'ingénieur

pense d'abord à son produit avant de penser au marché.»

## Un système de création d'entreprises

Yves Loerincik constate que le cadre scolaire est idéal pour repérer les bonnes idées: «Certains projets viennent tout seuls, identifiés par la direction ou un professeur. Il y a plusieurs moyens pour distinguer les projets et les futurs entrepreneurs.» Le programme offre un accompagnement, des locaux, et des ressources en heures de professeurs accompagnants une fois que les élèves y sont admis.

Mais la HEI n'a pas attendu 2018 pour former des entrepreneurs, plusieurs créateurs de start-up en sont issus. Elle n'a fait que formaliser des processus existants, reconnaît Frédéric Bagnoud: «La HEI a érigé en système quelque chose qui se faisait au coup par coup. Désormais les talents et les idées sont détectés en amont.» C'est surtout un soutien clair de l'école. «Les futurs entrepreneurs savent ce que nous pouvons faire pour les aider», note Gaëtan Cherix.

## «Succès impressionnant»

Avec un programme encore en phase test qui aide à ramener 450 000 francs en Valais, il semble que la HEI ait fait un choix stratégique payant. Mais Gaëtan Cherix tient à relever le travail de ses élèves-entrepreneurs: «Même si nous les avons guidés, c'est eux qui ont fait tout le boulot. Je suis impressionné par le succès de ces jeunes.»



**“La HEI a érigé en système quelque chose qui se faisait au coup par coup. Désormais les talents et les idées sont détectés en amont.”**

**FRÉDÉRIC BAGNOUD**  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL  
DE LA FONDATION THE ARK

## Un projet pour valoriser les fromages d'alpage

**AGRICULTURE** Le projet Interreg Suisse-Italie Typicalp a été officiellement lancé ce mardi au Grand-Saint-Bernard. Il implique de nombreux partenaires.

Caractériser les différents arômes des fromages d'alpage afin de mieux les valoriser. Tel est l'objectif premier du projet Interreg Typicalp officiellement lancé ce mardi au Grand-Saint-Bernard.

«L'idée est d'améliorer la qualité de la chaîne de production laitière dans les zones de montagne par une approche de gestion durable et innovante», souligne Laurence Nicolay, coordinatrice du projet pour la HES-SO Valais-Wallis.

## Une cartographie des fromages

Si le projet est désormais lancé, son application concrète sur le terrain démarrera en automne dans les alpages. «Nous voulons mettre en évidence le

lien entre la qualité de l'herbage, du lait et des fromages, notamment en valorisant le petit-lait comme fumure. La traçabilité des processus de production est un des éléments clés pour assurer un meilleur contrôle et autocontrôle et une plus grande transparence pour les consommateurs», précise Laurence Nicolay.

Grâce à l'analyse sensorielle, qui consiste à caractériser les aliments à l'aide des sens, il sera possible de cartographier les fromages selon la dominante de leurs arômes et de leur qualité. Typicalp veut aussi préserver les caractéristiques locales, le raclette côté valaisan et la fontina côté valdôtain, par l'identification de marqueurs de qualité et le

maintien du savoir-faire de la tradition alpine.

Il s'agit enfin de diversifier la production par le développement de nouveaux produits innovants et, à plus long terme, d'augmenter les revenus des fromagers dans les alpages valaisans et valdôtains.

## Un projet transfrontalier

Le projet Interreg Italie-Suisse Typicalp est réalisé en collaboration avec de nombreux partenaires. Côté suisse, on citera la HES-SO Valais-Wallis (Instituts technologie du vivant, informatique de gestion, entrepreneuriat & management), le Service cantonal de l'agriculture et des entreprises privées. Côté



L'objectif du projet Interreg Typicalp est d'améliorer les revenus des fromagers dans les alpages valaisans et valdôtains. CHRISTIAN HOFMANN/A

italien, le Département agriculture de la région autonome, la Chambre de commerce et des métiers du val d'Aoste et le Fondation Links – Leading Innovation & Knowledge for society. Présent mardi au Grand-Saint-Bernard, le conseiller d'Etat Christophe

Darbella a rappelé qu'il existe un potentiel important de synergies entre la Suisse et l'Italie en termes de collaboration, de vente de proximité, de partage de produits, de connaissances et d'expérience.

**OLIVIER RAUSIS**



Cindy Weber et Mélinda Uccella et leur kit de diagnostic. SABINE PAPILLOUD

## LIFECCELLAGGLUTINATION DIAGNOSTIC SIMPLE ET RAPIDE

Si le projet LifeCellAgglutination (LCA) aboutit, la détection de maladies infectieuses et de certains cancers sera beaucoup plus simple et moins onéreuse qu'aujourd'hui. «Nous voulons proposer une autre solution aux laboratoires centraux et à leurs équipements lourds», indique Mélinda Uccella cofondatrice avec Cindy Weber de LCA. Une goutte de sang devrait suffire pour diagnostiquer une infection telle que la tuberculose grâce au kit développé par les deux jeunes diplômées en technologie du vivant.

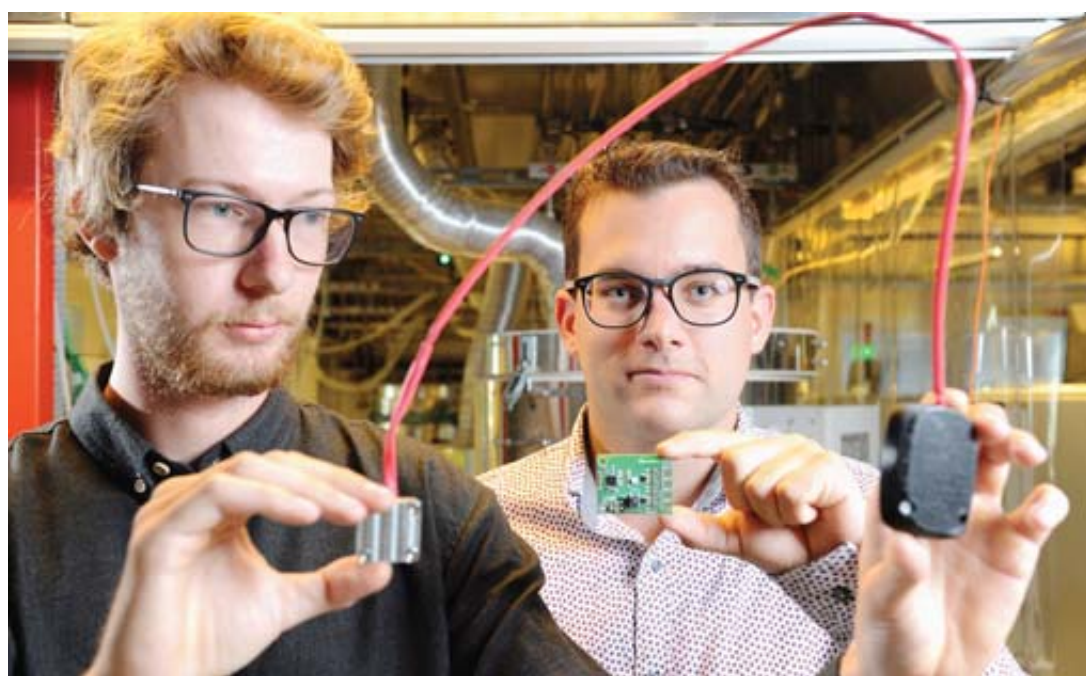
«J'ai toujours eu envie de créer des projets et quand un professeur m'a suggéré cette idée, j'ai tout de suite pensé que ça pouvait marcher», se souvient Cindy Weber. Depuis, les deux cofondatrices n'ont pas lésiné sur les heures de travail, souvent prises sur le temps libre. La bourse leur permet désormais de se consacrer à 100% à leur projet. Elles visent un prototype fonctionnel dans un an.

## NIVITEC DRONE AUTONOME POUR LES VICTIMES D'AVALANCHES

Déjà finaliste du prix Créateurs, Nivitec est la plus avancée des trois start-up. Elle est le fruit de l'association de deux ingénieurs de la HES-SO. Vincent Bontempelli et Jonathan Michel développent un drone capable de retrouver les personnes emportées par une avalanche. Durant leurs études, le premier a travaillé sur l'algorithme de recherche et le second sur l'automatisation des vols. Les deux ingénieurs ont la fibre entrepreneuriale et s'inscrivent à «Business Experience», une formation HES-SO orientée vers la création d'entreprise. Ils y rencontrent Stéphanie Ferreira de la filière gestion qui les rejoint. Un prototype est prévu pour la fin de l'hiver. Air-Glacières participera aux tests sur le terrain. En diminuant la durée des recherches, le drone pourrait décupler les chances de survie des victimes d'avalanches.



Vincent Bontempelli, Stéphanie Ferreira et Jonathan Michel et leur drone autonome. SACHA BITTEL



Edouard Baer et Steve Joris et leur capteur de flux thermique. SABINE PAPILLOUD

## DYNABLUE PREMIÈRE START-UP ISSUE DE LA COLLABORATION HES-EPFL

Lors de son travail de bachelor à la HES-SO, Edouard Baer a collaboré avec l'EPFL et Steve Joris, chercheur en énergie des matériaux. De cette association est né Dynablue. «Des industries valaisannes comme Lonza, Constellium ou la Satom s'intéressent à notre projet», affirme Steve Joris. Toutes travaillent avec de très hautes chaleurs et Dynablue pourrait leur faire économiser de l'énergie et améliorer leurs procédés. «Nos capteurs mesurent la quantité d'énergie qui traverse une surface pour déterminer la perte d'énergie. Les procédés actuels sont moins fiables et surtout moins précis», explique Edouard Baer. Le développement du projet va durer dix-neuf mois. Les deux cofondateurs viennent de terminer une première phase avec un appareil qui envoie les résultats par wi-fi.

PUBLICITÉ



**Fendant Roche Vineuse**  
Cave St-Pierre  
Valais AOC 2018

6 x 75 cl

**36.-**  
48.80



**16.30**  
kg 32.40

**Filet de saumon**  
avec peau, frais de Norvège

**20%** sur la vaisselle  
compostable BAGASSE



**4.90**  
50 pièces 6.20

Par exemple: **Assiettes rondes Bagasse**  
compostables, 18 cm



**5.75**  
1 kg 7.80

**Abricots**  
nouvelle variété  
du Valais, barquette



**10.-**  
kg 45.-

**Cou de porc sans os**  
frais de Suisse, env. 2 kg

**Cou de porc roulé**  
nature ou épicé, env. 2 kg:  
**12.80/kg**

**ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Offre valable jusqu'au samedi 20 juillet 2019  
à Sion, Chavannes-Renens, Genève, Matran, Schlieren