

Nespresso se réorganise et suscite des inquiétudes

INDUSTRIE Les employés des usines de capsules de café vont subir des changements. Ils craignent une manœuvre déguisée.

Peu de gens le savent: les capsules Nespresso vendues dans le monde sont toutes produites entre Avenches, Orbe (VD) et Romont (FR). Parmi le millier d'employés qui y travaillent, certains sont inquiets: des réorganisations sont en cours. Au lieu de cinq équipes pour gérer la production, les travailleurs seront répartis en quatre groupes, œuvrant donc davan-

tage d'heures et de week-ends. Des compensations sont prévues, en salaire et en congés.

«Le problème, c'est qu'avec plus de personnes par équipe, il y aura moins de travail pour chacun, s'interroge un employé inquiet. On nous parle de proposition, mais il n'y a pas d'alternative. On a l'impression que c'est une façon de dégraisser en évitant un plan social.» Absolument pas, assure la firme affiliée à Nestlé. Aucune réduction d'effectif n'est prévue, ni un déplacement des forces de travail. Au contraire, la demande est croissante. «Nous avons inves-

ti considérablement dans nos moyens de production ces dernières années, explique Nespresso. Maintenant que les trois usines fonctionnent efficacement, nous avons besoin d'un nouveau modèle permettant à nos équipes de bénéficier de ces investissements.» C'est, entre autres, les besoins en formation qui justifiaient le système actuel à cinq groupes.

De plus, la firme assure que les représentants du personnel sont et seront associés à l'élaboration du nouveau tournus. Celui-ci continue toutefois d'inquiéter, et certains réfléchissent à réagir. -PAULINE RUMPF



L'usine d'Avenches fait partie des trois sites concernés. -KEY

Détenu décédé dans sa cellule

Un Algérien incarcéré au Bois-Mermet à Lausanne a été retrouvé mort jeudi matin. L'intervention d'un tiers semble exclue, indique la police. Agé de 47 ans, l'homme, qui était seul dans sa cellule, était allongé sur son lit. Il purgeait depuis mars 2017 une peine pour vol et infraction à la loi sur les stupéfiants. Il devait sortir en novembre prochain.

On peut manger armé au kebab

NEUCHÂTEL Après leurs tirs obligatoires en août 2017, deux soldats ont fait une halte, entre deux bus, pour acheter un kebab. Ils ont alors été interpellés par cinq agents qui ont confisqué leurs armes et le Ministère public leur a infligé une amende de 200 fr. pour n'avoir pas fait preuve de discrétion avec leur fusil et ne pas être rentrés directement chez eux, «alarmant» la population. Saisi d'un recours, le Tribunal régional les a acquittés, estimant que le comportement avait été correct, selon «ArcInfo».

Lecteur reporter



Feu près d'une station-service

PUIDOUX (VD) «Une conductrice s'est arrêtée pour un problème technique et, soudain, des flammes ont surgi», raconte un témoin. Jeudi vers 15 h, une voiture s'est embrasée à deux

pas des colonnes d'une station-service. Les employés ont déclenché l'arrêt d'urgence et le propriétaire d'un food truck garé à côté a coupé le gaz de sa cuisine. Malgré l'usage d'extincteurs, le feu s'est propagé à trois véhicules. Arrivés peu après, les pompiers ont maîtrisé le sinistre.

Une vidéo de l'incendie à voir sur notre app.

L'accident mortel

Un motard qui circulait de Vex vers Sion a perdu la maîtrise de son engin mercredi vers 17 h 50. Il a chuté puis heurté une glissière de sécurité. Grièvement blessé, ce Suisse âgé de 39 ans est décédé dans la soirée à l'hôpital.

Liberté pour les trois de Briançon

FRANCE Théo, Bastien et Eleonora, les deux Genevois et l'Italienne poursuivis après avoir aidé une vingtaine de migrants à entrer en France, ont été remis en liberté, ont indiqué jeudi leurs avocats. Les faits s'étaient déroulés le 22 avril dernier à la frontière franco-italienne, au-dessus de Briançon. Ils doivent toutefois résider en France jusqu'à leur procès, fin mai à Gap.

Recette ancestrale sous protection

FRIBOURG La cuchaule est définitivement enregistrée comme appellation d'origine protégée (AOP). La brioche safranée est la quatrième spécialité fribourgeoise à franchir ce cap après le gruyère, le vacherin et la poire à botzi. Et c'est seulement la deuxième fois qu'un produit de boulangerie obtient l'AOP en Suisse, après le pain de seigle valaisan. Ce sigle garantit aux consommateurs l'utilisation d'ingrédients locaux, l'authenticité de la recette et la méthode artisanale. Froment, farine, lait, beurre et œufs doivent avoir une provenance fribourgeoise. Les cuchaules devront porter des pastilles d'identification. Pour pouvoir acheter ces logos comestibles, les boulangeries passeront un processus de certification auprès de ProCert. Une soixantaine d'artisans pourraient le faire. -ATS



Avec sa croûte dorée décorée de losanges, la cuchaule est un fleuron du patrimoine fribourgeois. -L. CROTTET