

Coup de neuf à la Migros de Chamoson

Horaires étendus, diversification de l'assortiment, engagement d'un apprenti et nouveaux vêtements de travail: la Migros de Chamoson s'offre, avec son nouveau gérant, un vrai coup de fraîcheur.

Les clients l'ont déjà remarqué. Depuis quelques mois, il se passe quelque chose au magasin Migros Partenaire de Chamoson. Le secteur des fruits et légumes a gagné en couleurs, de nombreux rayons ont été restructurés, de nouveaux produits font régulièrement leur apparition, et depuis peu, les huit collaboratrices et collaborateurs arborent un nouvel uniforme. Bien coupées dans un tissu anthracite, sobrement estampillées «Migros Partenaire», les blouses marquent une première étape symbolique dans l'évolution que vit le magasin depuis mars dernier, avec l'arrivée de son nouveau gérant Eric Hamon.

Non-stop le samedi

Parmi les changements les plus marquants, un nouvel horaire qui entrera en vigueur au 1er octobre, et s'appliquera toute l'année. «Il s'agit de permettre à notre clientèle, en particulier les actifs, de faire ses courses pendant sa pause de midi, mais aussi le vendredi soir un peu plus tard, et le samedi à n'importe quelle heure de la journée.» Du lundi au vendredi, le magasin ouvrira donc jusqu'à 12h30 en matinée, jusqu'à 19h le vendredi soir et non-stop le samedi de 8 à 17 heures. Nul doute que les clients du magasin apprécieront.

Plus de bio, de aha, etc.

«Face aux grands centres, les commerces de proximité comme

le nôtre ont leur carte à jouer.» Gérant de la Coopérative Concordia – qui comprend le magasin Migros Partenaire mais aussi le café Le Vat' –, Eric Hamon compte bien jouer également la carte de la proactivité. Ainsi s'attache-t-il à être à l'écoute des attentes de ses clients. «Nous faisons en sorte de répondre aux besoins actuels de notre clientèle qui, comme celle des grands centres urbains, évolue, avec des envies croissantes de bio, des besoins de produits aha anti-allergènes (sans gluten, etc.).»

Huit collaborateurs de Chamoson

Dans le même esprit, une large gamme de produits portugais



Depuis le 1er mai, Laurent de Régibus (au centre), a repris la boucherie Saint-André située dans la Migros, épaulé par Eloi Tissières (à gauche) et Alvaro Lopez.



L'équipe au grand complet, dans ses nouveaux vêtements de travail (de gauche à droite): Véronique Biollaz (devant), Manuela Posse, Urszula Vergères, Sylviane Martin, Marcelle Michellod, Ariane Putallaz (devant), Florentin Carrupt, Marie-Claire Clivaz, Eric Hamon (devant).

feront peu à peu leur entrée dans l'assortiment proposé, répondant à la forte demande. Enfin, un appel du pied a été fait aux entreprises locales de produits du terroir pour intégrer le magasin, notamment les vignerons-encaveurs. Cet attachement à un

ancrage local, le gérant y tient aussi dans sa politique d'engagement. «Notre équipe se compose de huit personnes, et toutes sont domiciliées à Chamoson. Nous venons d'ailleurs d'engager le jeune Florentin, qui est en pré-apprentissage de gestionnaire de commerce de détail.»

Boucherie Saint-André

Au cœur du Migros Partenaire, la boucherie a elle aussi vécu un coup de neuf. Laurent de Régibus, qui gérait l'enseigne Saint-André (Cher-Mignon) depuis 2002, l'a rachetée le 1er mai dernier et y distille désormais sa passion avec bonheur. «J'ai avec moi deux bouchers, Alvaro et Eloi, et nous proposons à notre clientèle des viandes rassies sur l'os, des spécialités maison, des produits de saison.» Avec l'approche de la chasse, Laurent évoque déjà avec des étoiles dans les yeux ses prochains civets, terrines maison de cerf ou de sanglier, etc. A 36 ans, ce boucher originaire de Saxon avoue se réjouir de ce nouveau défi. «Nous servons une trentaine de restaurants de la région, mais je souhaite surtout développer et renforcer notre clientèle privée régionale.»

TOUJOURS PLUS

- + de produits bios
- + de aha (anti-allergènes)
- + de terroir local
- + de produits portugais

**MIGROS
PARTENAIRE**

NOUVEAUX HORAIRES!

Dès le 1^{er} octobre

Du lundi au jeudi: 8h-12h30 / 14h-18h30

Vendredi: 8h-12h30 / 14h-19h

Samedi: 8h-17h non-stop



BOUCHERIE SAINT-ANDRÉ
Laurent de Régibus

SPÉCIALITÉS DE SAISON
(bientôt la chasse!)

SALAISONS ET CRÉATIONS MAISON
(terrines, etc.)