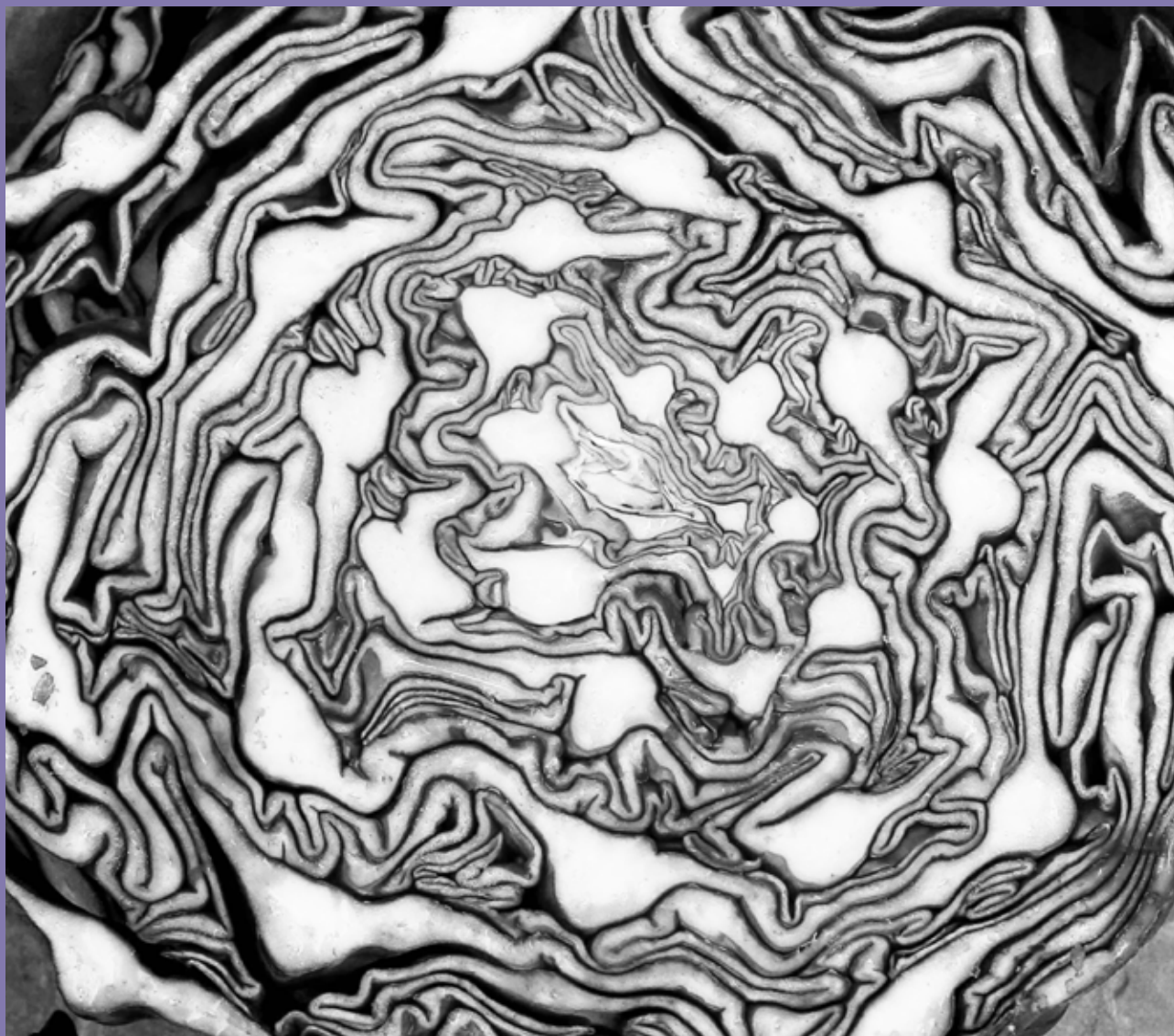


the only

BUSINESS & GOOD NEWS #12

by ONLYLYON

*L'ENTREPRISE, PILIER DE LA RES PUBLICA ? 08 — EXCELLENCE CULINAIRE
AU CŒUR DE LA CITÉ 14 — L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE, BOUCLES VERTUEUSES 30
ÉCOLE ÉMILE COHL 60 — NOS NUITS SONT AUSSI BELLES QUE NOS JOURS 74*



LYON, DMKF PHOTOGRAPHES

TRACEZ VOTRE PROPRE ROUTE

CHOISISSEZ LYON, ONLY LYON

ON NE VIT QU'UNE FOIS
VIVRE, C'EST FAIRE DES CHOIX,
MAIS SANS RENONCER
OUBLIEZ LA DEMI-MESURE,
LES À-PEU-PRÈS, LES ENTRE-DEUX.

NE FAITES AUCUN COMPROMIS,
TRACEZ VOTRE PROPRE ROUTE,
CHOISISSEZ DE VIVRE PLEINEMENT
VOS VIES, TOUTES VOS VIES.
CHOISISSEZ LYON, ONLY LYON.

ONLYLYON.COM

ONLYLYON

édito

Que savons-nous donner ? Nos moyens, notre temps, nos compétences... De la réponse à cette question dépend le modèle de société que nous construisons, à l'échelle de notre pays ou de notre territoire métropolitain.

Les entreprises sont au premier plan de cette réflexion, à deux titres. Le premier car elles peuvent, quand elles s'en donnent les moyens, offrir de formidables espaces de vie en commun et de coopération où s'épanouissent des idées, des engagements partagés, des projets collaboratifs. Le second car l'entreprise est une composante majeure de la société, créatrice d'emploi, génératrice de nouveaux produits et services, mais aussi force financière.

L'échange de bonnes pratiques, les partenariats, le mécénat ou encore l'accueil de publics fragilisés sont des formes diverses de partage pour l'entreprise. Toutes nourrissent son rôle stratégique au sein de la res publica, la chose publique. C'est en tout cas la conviction de la Conversation de ce magazine, qui, autour de l'initiative L'Entreprise des Possibles, aborde ce qu'il est possible (et souhaitable) de faire et le chemin qu'il reste à parcourir.

Dans cette réflexion sur le rôle de l'entreprise, l'héritage lyonnais, empreint du goût d'entreprendre, de solidarité et de faire ensemble, joue pour beaucoup. En témoignent les sujets de ce numéro : la Biennale d'art contemporain ou la rencontre de l'artiste et de l'industriel, l'alimentation de demain et ses multiples acteurs, ou encore les Confluences franco-chinoises et les grands enjeux de la santé en ville. Avec un constat : de l'ouverture à l'autre naît la créativité et la force.

Conversation

07.

L'entreprise, pilier
de la *res publica* ?

8

Performances

13.

L'excellence culinaire
au cœur de la Cité

14

Souder l'art et l'industrie

16

Reica réchauffe le métal

19

Vers une route de la soie sanitaire

20

Prix d'excellence

22

Gaming Campus : quand le jeu
vidéo se professionnalise

24

La Smart City lyonnaise s'expose
à Barcelone

25

Serge Ferrari, sur le toit du monde

28

L'économie circulaire,
boucles vertueuses

30

Les clés du modèle 1Kubator

34

L'e-santé, nouveau service postal

36

Dossier

37.

**Comment
mangera-t-on
demain en ville ?**

Territoires

45.

Solvay, un concentré
d'effectifs à la Part-Dieu

46

Ma Cimenterie, un « tiers-lieu »
pour le Val de Saône

47

Le nouveau souffle
de la soie lyonnaise

48

Faire grandir les jeunes entreprises

50

Activités en cœur de ville :
les atouts de la ville mixte

52

Jonage : le campus des transitions

55

Conjoncture immobilière

56

À Gerland, un LOU dans le jardin

59

École Émile Cohl

60

Affinités

67.

Tanguy Bertolus :
Comment Lyon-Saint Exupéry
a déployé ses ailes ?

68

Un rooftop (ou)vert

70

Yann Roubert

72

**Nos nuits sont aussi belles
que nos jours**

74

Un robot au service
des enfants malades

76

Claire Iselin

78

Poltred, galerie hors-cadre

80

Illustration HifuMiyo

82



contacts

Grand Lyon - La Métropole

Délégation Développement Économique,
Emploi et Savoirs
+33 (0)4 37 91 29 68
www.economie.grandlyon.com

Aderly

Agence pour le développement
économique de la région lyonnaise
+33 (0)4 72 40 57 50
www.aderly.fr

Lyon Tourisme & Congrès

+33 (0)4 72 77 69 69
www.lyon-france.com

OnlyLyon

+33 (0)4 72 40 57 59
www.onlylyon.com



Collectionnez-les tous !

Téléchargez sur

www.economie.grandlyon.com

ou abonnez-vous sur simple demande à

theonlymagazine@grandlyon.com

staff

Directeur de la publication

Olivier Nys

Rédacteur en chef

Quentin Bardinet

Coordination

Anne-Laure Mignard
Pascale Tilloy-Lambert

Conception/Rédaction

In medias res

Direction de la création

Extra l'agence

Éditeur de la publication

Grand Lyon - La Métropole

Impression

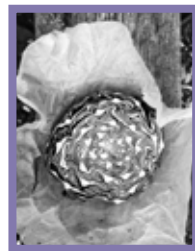
OTT Imprimeurs
Parc d'activités Les Pins
67319 Wasselonne CEDEX

Imprimé sur papier

Olin Rough Brut extra blanc 200 g/m² (couverture).
Edixion Offset blanc - 100 g/m² (intérieur).

THE ONLY N°12 ISSN 2646-3857

crédits



Photographie © Matilda Bellman
(Unsplash)

8-12 © Olivier Chassignole
14-15 © Cayla1, Brooke Lark (Unsplash)
16-17 © Blaise Adilon, Matthias Kolb, Mark Pinder
Fondazione Merz, Anders Sune Berg
18 © Blaise Adilon
20 © Yiran-Ding (Unsplash)
22-23 © Olivier Chassignole
24 © Golem Studio
25 © Ks-Kyung (Unsplash)
26-27 © Aurélien Audy © Arnaud Février

28 © Serge Ferrari
31 © Gomarz, Jeff Wade (Unsplash)
32 © Ressource, © Alice Young (Unsplash)
33 © Anton Darius, Benjamin Thomas (Unsplash)
35 © Coline Beulin, Lucas Gallone (Unsplash)
38-39 © Illustration Extra l'agence
41 © Groof
42 © Petites Cantines, illustration Extra l'agence
44 © Illustration Extra l'agence
46 © Asylum_Ma Architectes
47 © Ma Cimenterie
48-49 © Silk In Lyon
51 © Olivier Chassignole
52 © Siebe Warmoeskerken, Annie Spratt
(Unsplash), © Generateur9
55 © AIA Architectes
59 © Marc Galaor
68-69 © Antony Douanne (Istock),
© Illustration Extra l'agence
70-71 © LPA
72-73 © Quino AI (Unsplash), © Marc Galaor
74 © Victor Rodvang, Alex Blajan (Unsplash)
76 © Olivier Chassignole
78 © Milène Jallais
80 © Poltred
82-83 © Illustration HifuMiyo

conver- *sation*



L'entreprise, pilier de la res publica?

L'indifférence, la ségrégation, le maintien des exclusivités...

Les maux contemporains qui attaquent notre patrimoine commun, notre *res publica*, nous promettent réveils douloureux et lendemains désenchantés. À moins que les entreprises, dont la capacité d'action doit être mobilisée, s'engagent aux côtés des universités et des associations, avec l'équité en ligne de mire. C'est en tout cas la conviction partagée par 3 acteurs lyonnais hors normes :

Alain Mérieux, l'un des grands patrons français, Charles Gardou, anthropologue et auteur d'une vingtaine d'ouvrages, engagé dans le champ du handicap, et Françoise Nauts, ancienne DRH et dirigeante d'entreprise, convaincue que les codes du recrutement comme du management doivent « se révolutionner ».

En janvier 2019 est née l'Entreprise des Possibles (lire p. 12), sous votre impulsion, monsieur Mérieux.

Pourquoi avoir lancé ce projet ?

Alain Mérieux Je voyage dans des pays difficiles où, dans des contextes de misère considérable, beaucoup de gens font preuve d'un altruisme extraordinaire. Je ne trouve plus ce partage, cette générosité dans notre société, très cloisonnée, où la ségrégation entre les âges, les ressources financières ne cesse de grandir... Je suis, d'une manière générale, frappé par l'indifférence qui marque notre pays, cette tendance à mettre de côté ceux que l'on ne veut pas voir, à créer des invisibles. Pour rendre hommage à 2 de mes enfants disparus, j'ai créé des lieux d'accueil de personnes fragilisées : la Maison de Rodolphe et la Maison Christophe Mérieux. La 1^{ère} offre un refuge aux sans-abri, la seconde aux femmes seules avec enfants.

L'Entreprise des Possibles s'inscrit dans la continuité de cette prise en compte de la vulnérabilité en mobilisant l'ensemble des entreprises de la Métropole.

Pourquoi cibler les entreprises ?

AM Je pense que l'entreprise est ce qui résiste le mieux dans un monde où personne ne croit plus en rien. Elle connaît aussi un changement culturel avec des générations nouvelles qui, au-delà de l'intérêt économique, veulent donner du sens à leur vie. Interface entre le monde de l'entreprise et celui des associations, l'Entreprise des Possibles veut donner plus de moyens aux associations qui connaissent les publics vulnérables et agissent sur le terrain. On n'aborde pas une personne qui vit dans la rue sans y être préparé. L'entreprise ne sait pas répondre à ça, mais elle sait mobiliser les collaborateurs, sa puissance

financière et son pouvoir de lobbying. Et elle a répondu présent ! 23 entreprises ont accepté de financer, pendant 3 ans, une plateforme pour mobiliser structures et salariés sur la question des plus fragiles. Et ce n'est pas fini ! Au-delà des membres fondateurs, chaque entreprise peut adhérer et s'engager à son niveau.

Ce type d'initiative interroge le rôle de l'entreprise dans la société inclusive.

Pensez-vous qu'il soit déterminant ?

Charles Gardou Par-delà le mot « inclusion », qui peut renvoyer à une logique mécaniste et égalitariste, nous avons en effet à penser ensemble une société qui lutte

contre toutes les formes d'exclusivités, de territoires protégés, d'« entre-soi », une société conçue pour tous. Tel est le sens profond d'une société inclusive. Il est à la fois erroné et particulièrement dommageable de penser que celles ou ceux qui ne correspondent pas à la norme n'y ont pas leur place. Aussi le défi de notre temps est-il d'offrir une place à chacun, à sa mesure, dans notre société. Défi d'ampleur qui exige la mobilisation de l'ensemble des acteurs : les entreprises, l'éducation, les milieux d'art et de culture, de sport, de loisirs... Toutes les pièces qui composent la mosaïque sociale sont concernées par cette question.

Françoise Nauts Des associations œuvrent sur le terrain pour l'intégration des personnes éloignées de l'emploi, mais elles ont peu de moyens. Alors, quand une initiative comme l'Entreprise des Possibles émerge, c'est une très bonne chose. Plus largement, il faut ouvrir les yeux des entreprises. Je pense notamment au recrutement, trop restrictif dans son approche. C'est ce que j'appelle le recrutement « clonesque », avec la recherche systématique des mêmes profils. Avec quelle conséquence ? Des employeurs qui se plaignent de ne pas trouver de personnel alors que beaucoup de personnes cherchent du travail. Et quand je dis « beaucoup de personnes », je ne parle même pas encore de toutes celles qui sont très éloignées de l'emploi et pour lesquelles l'insertion progressive est nécessaire. Écouter ces publics, et notamment la manière dont ils voient les choses, cela permet aussi de se remettre en question.

AM La réalité surtout est que si nous ne nous occupons pas de ces problèmes, nous aurons des retours de flamme terribles. Le réveil va être douloureux. Et comme je pense que l'entreprise est aujourd'hui une force importante de notre pays, si on lui demande de s'occuper un peu des autres, de la *res publica*, de la chose publique, ce sera une source d'épanouissement et de motivation supplémentaire pour ceux qui la font vivre.

CG Les choses évoluent dans le monde des entreprises. Je peux le mesurer au travers les



Alain Mérieux

Alain Mérieux est président de l'Institut Mérieux, groupe bio-industriel dédié à la santé publique mondiale. L'Institut rassemble bioMérieux, en diagnostic, Mérieux NutriSciences, en sécurité alimentaire et nutrition, Transgene, en immunothérapie des cancers et maladies infectieuses, ABL, en recherche et bioproduction sous contrat, et Mérieux Développement, société d'investissement dans le domaine de la santé. Alain Mérieux s'implique fortement dans des activités au service de l'intérêt général et des plus démunis dans le monde entier. Il est également président de la Fondation Mérieux, président d'honneur de la Fondation Christophe et Rodolphe Mérieux, qui toutes deux luttent contre les maladies infectieuses dans les pays en développement. Alain Mérieux a reçu de nombreuses distinctions en France et à l'étranger.

Trophées Lumière de l'entreprise inclusive, dont j'ai pris l'initiative à l'Université Lyon 2 en 2018, pour valoriser les entreprises qui s'engagent pour l'emploi des personnes fragilisées par un handicap. À vrai dire, la mobilisation suscitée par ces Trophées a dépassé mes espérances initiales. J'y vois le désir de retrouver l'essence même du travail, qui est de permettre à chacun, y compris les plus vulnérables, de réaliser leur œuvre, même si elle n'est pas à la toise culturellement



Françoise Nauts

Ancienne DRH au sein de La Redoute, du groupe Thomson, d'Ascom et Adia, doublement diplômée en psychologie sociale et management des affaires, Françoise Nauts a dirigé pendant 7 ans la structure de formation et d'accompagnement Elantiel, spécialiste des relations humaines. Elle est aujourd'hui dans ce qu'elle appelle « sa 3^e partie de vie », dont le cœur concerne la place des femmes dans la vie sociale et économique. Parmi un certain nombre de mandats, elle est membre de Supplément Dame, de Femmes Business Angels, ainsi que la présidente du Réseau économique féminin, une fédération qui regroupe 18 associations de femmes dans le milieu économique.

établie. Car, on le sait, le pire dans une existence humaine est d'avoir le sentiment d'être inutile, d'être un fardeau, voué à se sentir de trop et à rester désœuvré.

Vous partagez cette vision d'une entreprise motrice d'une société plus ouverte, à tous...

AM Il vaut mieux que cette dynamique vienne des acteurs économiques. L'État ne peut pas tout faire et nous pouvons être une force d'appui et de mobilisation considérable. En revanche, on ne peut pas le faire seuls, mais en rassemblant les acteurs de tous horizons, le monde de l'enseignement, les associations... Et c'est possible! Quand je vois que le Liban est capable d'accueillir un million et demi de réfugiés syriens, cela fait réfléchir. Imaginez, c'est comme si on recevait 30 millions de réfugiés tout d'un coup. Or leur société tient, même si le pays est économiquement en difficulté. Ils ne disent pas : «Nous sommes une société inclusive», ils la font. Je leur dis toujours : «Vous nous donnez une belle leçon de générosité.»

CG Le levier le plus essentiel pour faire évoluer une telle situation est l'éducation. Des enfants ne fréquentant que des établissements «protégés» (j'allais dire «aseptisés») auront, plus tard, des difficultés à comprendre la diversité des membres de leur société et, plus largement, de ceux qui peuplent le monde. J'en suis convaincu, les

structures d'éducation, de formation, telles qu'elles fonctionnent, ont à interroger l'empeinte qu'elles laissent sur des adultes en devenir. Faute de formation à la hauteur de l'enjeu, on se trouve désarmé face à des situations humaines qui obligent à se départir de ses habitudes et de ses normes. Ainsi, des DRH impréparés se trouvent démunis face aux besoins spécifiques d'une personne en situation de handicap. Accompagner vers l'emploi, professionnaliser, adapter le poste, maintenir en activité au-delà d'un accord de principe assez partagé, se pose la question du «comment faire». Le master Référent handicap, dont j'assure la responsabilité à l'Université Lumière Lyon 2, y prépare, mais il mériterait d'être démultiplié.

FNA Nous devons reprendre la main là où il est possible d'agir. Or, il y a une chose qui me frappe dans les entreprises, en parlant du sens justement, c'est qu'un certain nombre d'entre elles ont oublié leur métier. Quand je dis «leur métier», c'est s'intéresser à la manière dont on doit bien travailler pour produire ce qu'on doit produire. Bien travailler, cela nécessite de s'intéresser aux gens, et s'intéresser aux gens permet de se pencher sur l'intégration de publics qui sont un peu plus éloignés de l'emploi. Derrière tout cela, il y a pour moi la question du savoir-faire et d'un patrimoine commun.

L'ENTREPRISE DES POSSIBLES

Qu'est-ce qui rassemble Alain Mérieux, président de l'Institut Mérieux, Laurent Fiard, président du Medef Lyon-Rhône, François Turcas, président de la CPME du Rhône, et Emmanuel Imberton, président de la CCI Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne? L'Entreprise des Possibles, une initiative innovante en faveur des sans-abri et des plus fragiles, que les 4 hommes portent avec conviction. Le principe : des entreprises de la Métropole lyonnaise, de toutes tailles et de tous secteurs, se rassemblent pour mutualiser des ressources humaines, financières et immobilières afin de les redistribuer ensuite aux acteurs associatifs luttant sur le terrain contre la grande précarité. Avec, pour logique, le logement d'abord (un toit et un accompagnement resocialisant)! Ainsi, elles peuvent mettre à disposition des locaux vacants. Et il existe un système d'abondement par les entreprises à partir de dons provenant des collaborateurs (temps de bénévolat, dons de congés payés). Plusieurs entreprises ont déjà rejoint l'aventure en tant que fondatrices, parmi lesquelles : Algoé, APICIL, bioMérieux, Crédit Agricole Centre-Est, CIC Lyonnaise de Banque, EDF, Huttopia, Keolis, l'entreprise Mazaud, Plastic Omnium, Sanofi, SEB, Sogelym Dixence, le Groupe Valentin, Visiativ... Une aventure rendue possible par un contexte territorial favorable : la Métropole de Lyon est l'un des territoires sélectionnés par l'État français pour accélérer la mise en œuvre du programme national de lutte contre la pauvreté.

www.lentreprisedespossibles.org





Charles Gardou

«La société inclusive, parlons-en!» *Il n'y a pas de vie minuscule*, traduit en plusieurs langues, *Le handicap et ses empreintes culturelles*, *Fragments sur le handicap et la vulnérabilité*, etc. Auteur de bien d'autres d'ouvrages, Charles Gardou, professeur à l'Université Lumière Lyon 2, s'est d'abord consacré à l'anthropologie culturelle appliquée à l'éducation, en Océanie. De retour dans l'Hexagone, il a consacré ses travaux anthropologiques aux situations de handicap et, plus largement, à la diversité humaine, à la vulnérabilité et à leurs multiples expressions. Il assure aujourd'hui, entre autres, la responsabilité d'un master qui forme de futurs Référents handicap. Il a créé, il y a 2 ans, les Trophées Lumière de l'entreprise inclusive, qui réunissent toutes les familles d'entreprises (privées et publiques) pour valoriser leur action en faveur de la vie professionnelle des personnes en situation de handicap.

CG Oui, il y a urgence de prendre collectivement conscience qu'une société, celle dont chacun hérite par naissance même, est un patrimoine commun. Ce qui réclame l'équité, non l'égalitarisme. Être équitable, c'est moduler les offres, les réponses apportées à la diversité des visages, des besoins, des désirs, des destins. On est loin du mythe égalitariste, qui voudrait que tout le monde soit au même endroit avec les mêmes moyens. Nous avons à prendre en compte, de manière effective, qu'1 humain sur 7 connaît une situation de fragilité liée à la maladie ou au handicap. La fragilité est, hélas, ordinaire, l'Entreprise des Possibles l'a compris. Puisse cette initiative se diffuser et prendre de l'ampleur!

Françoise Nauts vous évoquiez la nécessité de recruter autrement pour rendre l'accès à l'emploi plus équitable...

FNA Il y a encore un grand besoin de préparation des entreprises à l'accueil de personnes qui ne correspondent pas aux critères standards. Il faudrait recruter autrement, sortir du sacro-saint CV pour un certain nombre de postes et entraîner les équipes RH et les managers à se défaire de leurs préjugés. Je pense qu'on doit pouvoir se passer du lieu où habite la personne, de son sexe et de son âge pour pouvoir recruter. J'ai testé le CV anonyme, c'était un peu compliqué à mettre en œuvre à l'époque parce qu'il n'y avait pas de routine informatique pour cela, mais ça avait des vertus pédagogiques extraordinaires... J'ai eu l'occasion de tester ça dans une société de travail temporaire, amenée à fournir des clients sur des secteurs en tension. Or, là, si on ne va pas chercher des candidatures différentes, il n'est pas possible de trouver du personnel. C'est extrêmement payant, ça marche très bien. Mais c'est de l'entraînement quotidien et cela nécessite aussi des décisions politiques avec de l'outillage derrière. Sinon, c'est comme pour l'égalité entre hommes et femmes, il ne se passe rien!

Les dirigeants sont-ils ainsi en 1^{ère} ligne de cette capacité d'évolution de l'entreprise et plus largement de la société?

AM Oui, à différents niveaux. Les patrons de PME connaissent plus directement leurs salariés, ils ont ainsi tendance à être plus réactifs sur ce type d'initiative. Mais cela ne veut pas dire que les grands groupes sont absents, au contraire. Il est essentiel que tout le monde se mobilise, tous les acteurs économiques, les associations... Si, ensemble, on décide de défendre une vision partagée de la société, on gagnera. Il y a 600 000 collaborateurs privés sur la Métropole lyonnaise, si on en mobilise seulement 1%, c'est gagné pour l'Entreprise des Possibles!

FNA La première préoccupation d'un patron de PME est de faire en sorte que son entreprise tourne et qu'il puisse payer ses salariés à la fin du mois. Il a besoin d'être aidé pour y parvenir. Par exemple, si on me trouve la compétence qui va correspondre à mon besoin, et si on vient examiner le poste de travail, me dire ce qu'il faut changer, je veux bien prendre un apprenti handicapé, issu d'un quartier difficile, etc. Mais il faut aussi que ce soit simple sur le plan administratif, alors que, parfois, cela ressemble à des romans de Kafka, et les dirigeants n'ont pas le temps de gérer tant de complexité.

perfor-
mances

La Cité internationale de la gastronomie de Lyon va proposer, sur 4 000 m², une immersion dans le patrimoine culinaire d'ici et d'ailleurs, avec, pour maîtres mots, l'art de bien manger et ses bienfaits sur la santé. Porté par la Métropole de Lyon, cet espace culturel ouvrira ses portes cet automne dans le Grand Hôtel-Dieu, fraîchement rénové.

Lyon Presqu'île

L'excellence culinaire au cœur de la Cité



C'est un haut lieu du patrimoine du territoire que peuvent (à nouveau) parcourir les Lyonnais avec la restauration du Grand Hôtel-Dieu. Après l'hôtel InterContinental, les halles gourmandes et des commerces, l'ouverture au public de la Cité internationale de la gastronomie viendra, dès la fin de l'année, clore la réhabilitation du monument historique, modèle d'humanisme et d'accueil. Le site culturel, qui s'étend sous le dôme des Quatre-Rangs, la partie la plus ancienne du bâtiment, a vocation à devenir une vitrine de l'excellence culinaire française et internationale. La Cité se veut l'emblème de Lyon, capitale mondiale de la gastronomie aux plus de 4 500 restaurants. Résolument ouverte aux habitants, elle est tout autant tournée vers l'international. Onze mécènes, en lien étroit avec le territoire, accompagnent le projet et la Métropole de Lyon depuis plusieurs années.

Mieux connaître la gastronomie et ses richesses

Le principe de ce lieu d'effervescence original, entre centre culturel, musée du patrimoine et lieu de vie et d'innovations, est de faire comprendre au visiteur que bien manger est une clé pour bien vieillir. Une exposition permanente, conçue par la Métropole de Lyon avec l'aide du musée des Confluences et les scénographes de Casson Mann, sera articulée autour de ces enjeux. Avec des références aux figures emblématiques qui ont fait la renommée mondiale de la cuisine lyonnaise. Paul Bocuse, les mères Brazier et Fillioux ou encore les frères Troisgros seront mis à l'honneur au sein du Banquet, un espace où le visiteur est immergé «comme à la table d'un bouchon», avec, pour décor, des objets inédits tels que le piano de cuisine de Paul Bocuse, des photos de famille et des recettes mythiques. En plus de ces expositions, le lieu proposera une véritable expérience au visiteur à travers différentes animations : atlas gastronomique interactif pour découvrir les traditions alimentaires de différentes parties du globe, ateliers culinaires, démonstrations, résidences de chefs, dégustations...

Expériences à tous les étages

La Cité internationale de la gastronomie se veut créative, expérimentale et fédératrice pour tous les professionnels de la gastronomie, de la restauration, de l'alimentation et de la santé. «Notre philosophie sera de rester neutres : on ne va pas défendre un chef ou un certain type de cuisine. Nous allons laisser la place à toutes les initiatives, que ce soit de la cuisine du terroir ou de la gastronomie, des jeunes chefs et des chefs étoilés...», détaille Natalia Gonzalez, la directrice de MagmaCultura France, l'entreprise retenue pour exploiter les lieux. D'origine espagnole, le groupe, spécialisé dans la gestion et la médiation culturelle, donnera tout son sens au caractère international de la Cité.

Ouverte 7j/7 et 362 jours par an, la Cité internationale de la gastronomie, qui s'étendra sur 4 niveaux, s'adressera à tous les publics, petits et grands, néophytes ou mordus de cuisine, pour transmettre les clés du plaisir de bien manger et de mieux se nourrir.



362

jours d'ouverture
par an – 7j/7 de
fonctionnement

2

expositions
temporaires,
renouvelées
2 fois par an

4 000

mètres carrés d'expériences
gastronomiques



4

minutes à pied
de la place
Bellecour

Cité internationale de la gastronomie de Lyon



1.



2.



3.

Souder l'art et l'industrie

La 15^e Biennale d'art contemporain de Lyon sera le cadre privilégié de la rencontre entre les mondes de l'art et de l'industrie. L'événement prend ses quartiers dans la friche d'un ancien fleuron de l'industrie lyonnaise à Gerland et fait appel à de nombreuses entreprises de la métropole pour réaliser des œuvres en collaboration avec des artistes.

1. Usine Fagor.

2. Rebecca Ackroyd, *The Mulch*, Berlin, 2018. Courtesy Peres Projects, Berlin.

3. Holly Hendry, *Wrot*, 2017. BALTIC Centre for Contemporary Art.

4. Petrit Halilaj, *Petrit Halilaj, Shkrepëtima*, 2018. Courtesy de l'artiste; ChertLüdde, Berlin; kamel mennour, Paris/London; Fondazione Merz, Torino

5. Pamela Rosenkranz, *Anamazon (Into the Land)*, Louisiana Museum of Modern Art, Humblebaek, 2017



4.

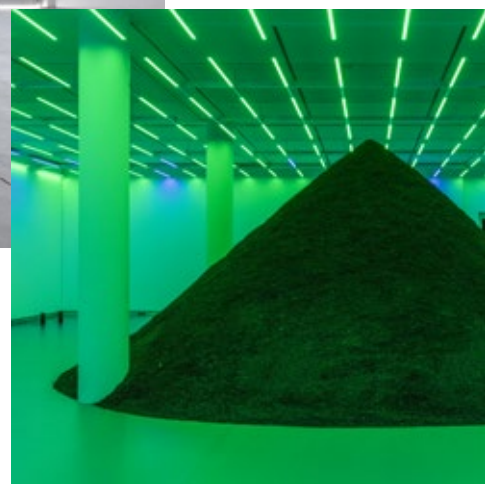
Ce sera une première. La Biennale d'art contemporain de Lyon (BAC) investira jusqu'au 5 janvier les 30 000 m² de la friche industrielle Fagor-Brandt située à Gerland. Un changement de dimension pour cet événement culturel au rayonnement international, qui profite des bâtiments monumentaux de cet ancien emblème de l'industrie lyonnaise, fabricant de machines à laver. « Cet espace vide de plain-pied, sans cloisons, a offert de nombreuses opportunités de création aux artistes. Près d'une cinquantaine d'œuvres ont été créées spécialement pour la Biennale, soit plus du double des éditions précédentes. Nous avons offert un champ d'expérimentation hors normes aux artistes », expose Isabelle Bertolotti, la directrice artistique de la biennale d'art contemporain de Lyon. Ce nouveau champ des possibles a séduit le Palais de Tokyo et son équipe de curateurs chargés du commissariat de cette 15^e Biennale : « Les artistes ont été invités à concevoir des œuvres *in situ*, en prenant en compte l'histoire et l'architecture des lieux. Cette nouvelle édition de la Biennale met l'accent sur la production en tenant également compte du contexte socio-économique dans lequel elle s'inscrit. »

Usiner les savoir-faire

La création d'œuvres nouvelles est donc un véritable marqueur de cette édition. De plus, la production en circuit court a été privilégiée. Ainsi, 12 œuvres présentées sur le site Fagor-Brandt ont été directement produites par des entreprises du territoire métropolitain. Au total, près d'une cinquantaine d'entreprises de la région lyonnaise se sont impliquées, par la conception et la réalisation d'œuvres, l'aménagement des sites, des contributions à titre gracieux... Une mobilisation des entreprises rendue possible grâce à un travail de coopération mené avec les développeurs économiques et la direction culturelle de la Métropole de Lyon pour opérer des rapprochements entre industriels et artistes programmés. Avec l'objectif de faire du territoire « un centre de production artistique ». « Nous avons voulu impliquer des entreprises de la région lyonnaise pour prouver que le savoir-faire local permet la production d'œuvres à partir de demandes parfois très pointues des artistes. Nous avons donc recherché des entreprises qui "matchent" avec les projets. Au point, parfois, d'influencer le travail artistique. Toutes les entreprises participantes se sont très vite prises au jeu », rapporte Isabelle Bertolotti.

La 15^e Biennale d'art contemporain de Lyon se tiendra du 18 sept. 2019 au 5 janv. 2020 avec 55 artistes sélectionnés par l'équipe curatoriale du Palais de Tokyo.

www.labiennaledelyon.com



5.

« Nous avons voulu impliquer des entreprises de la région lyonnaise pour prouver que le savoir-faire local permet la production d'œuvres à partir de demandes parfois très pointues des artistes. »

Isabelle Bertolotti

③ QUESTIONS À FRANÇOIS BORDRY, LE PRÉSIDENT DE LA BIENNALE DE LYON

Le lien entre l'art contemporain et le monde industriel est-il évident ?

Il me semble évident, car il est courant que des œuvres d'art soient réalisées à partir de matériaux industriels (métal, textile, béton...) et nécessitent des procédés innovants. Dans une région industrielle comme l'agglomération lyonnaise, il est intéressant que des artistes transfigurent des produits issus de l'industrie pour aborder les questions et les problèmes de notre temps. Ce lien est d'autant plus fort cette année que la Biennale se déroule dans la friche Fagor-Brandt.

Que représente le choix de ce site ?

À travers ce choix, nous voulions montrer qu'il est possible d'investir une friche pour créer quelque chose de moderne, d'innovant et de prospectif... L'idée est de relier le passé, le présent et le futur. C'est pour cela que nous avons insisté pour garder des éléments qui rappellent l'existence du passé industriel du site.

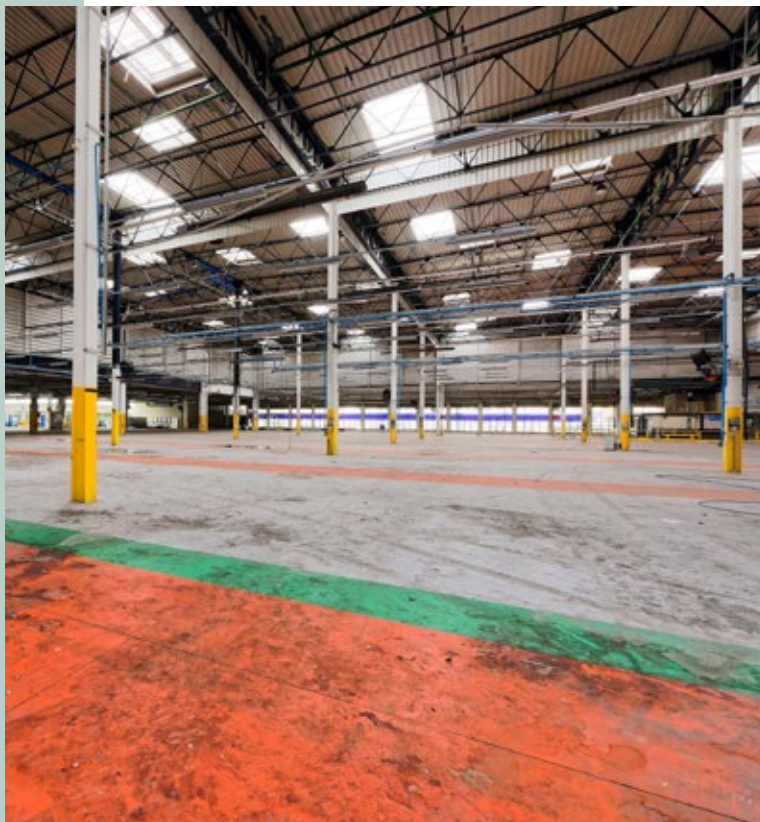
Cette Biennale est-elle un moyen de préparer l'avenir du site ?

La culture et l'art sont porteurs de promesses d'avenir dans un espace qui est amené à se transformer dans le futur, à l'image du renouvellement urbain opéré dans le quartier de Gerland. En installant son site principal un peu à l'extérieur du centre-ville, la Biennale permet au territoire de rayonner. Le quartier de Gerland va gagner en centralité grâce à cet événement.

Une vitrine d'exception

Diatex, une société industrielle d'une soixantaine de collaborateurs spécialisée dans la fabrication de tissus techniques, a réalisé la structure gonflable de plus de 5 mètres de haut installée sur le site Fagor-Brandt. «Nous avons trouvé intéressante l'idée de détourner à des fins artistiques nos tissus techniques qui servent notamment pour le secteur de l'aéronautique. Les collaborateurs ont été enthousiastes à l'idée de participer à ce projet qui sublime nos produits. C'est aussi un bon moyen pour que le grand public porte un autre regard sur l'industrie», se félicite Bernard de Mulatier, le PDG de la société basée à Saint-Genis-Laval.

Même adhésion des équipes et même enthousiasme pour Laurent Carrion, le dirigeant de l'entreprise de travaux publics Carrion TP, installée à Vaulx-en-Velin, qui s'est chargée du gros œuvre sur le site Fagor-Brandt. «En échange, nous privatisons une soirée le site avec les salariés et leurs familles, ce que je trouve vraiment intéressant. Participer à la Biennale est aussi un moyen pour l'entreprise de gagner en visibilité», rapporte Laurent Carrion. L'entreprise a réalisé l'escalier monumental et l'esplanade d'accueil du public. Un chantier qui a mobilisé une demi-douzaine de salariés pendant 3 semaines.



Reica réchauffe le métal

ROMAIRE SA, C'EST :

100 salariés
8500 m² d'ateliers
150 tonnes d'acier
transformé par mois

REICA, C'EST :

3 collections de mobilier
intérieur et extérieur
fabriqué en France :
Sillages, Pierre et Oblik

www.reica.fr

Fabricant français de mobilier contemporain en métal, Romaine SA développe, avec Reica, sa gamme de tables, chaises, étagères aux formes épurées et au style aérien. La marque, qui a ouvert un showroom au cœur de Lyon fin 2018, réchauffe la matière par de nouveaux procédés de pliage, l'utilisation du bois mêlé à l'acier et des jeux de texture.

L'entreprise familiale de tôlerie-chaudronnerie Romaine SA est créée en 1959 à Arnas, tout près de Villefranche-sur-Saône. La production concerne, alors des installations industrielles pour les secteurs de l'agroalimentaire, du pétrole et de la chimie, mais aussi des horodateurs, des véhicules... En 2017, l'entreprise prend un virage stratégique, en se tournant vers la production de mobilier intérieur et extérieur haut de gamme en métal. Elle crée pour cela une marque, Reica, sous laquelle sont aujourd'hui commercialisées des pièces uniques, fabriquées sur mesure et vendues aux particuliers, hôtels, restaurants, entreprises, principalement en région Auvergne-Rhône-Alpes, mais aussi dans toute la France. Un showroom vient d'ouvrir ses portes à Lyon.

Design made in France

Reica est née de la rencontre entre Gilles Romaine, PDG de Romaine SA, et Sylvain Vialade, designer et directeur artistique. « Mon père souhaitait créer une gamme de mobilier en métal pour montrer toutes les possibilités de la matière, sa noblesse et, par ce biais, l'étendue de notre savoir-faire »,

se souvient Clothilde André-Chartier, responsable de la marque Reica. C'est en voyant une annonce déposée à l'école Boulle par Gilles Romaine que Sylvain Vialade prend contact avec lui. Après s'être familiarisé avec la vie dans les ateliers, les machines et les contraintes de fabrication, il a apporté son regard créatif et permis la création de la marque.

De l'appareil monétique à la chaise design

Romaine SA s'est dotée d'une belle vitrine avec la marque Reica. « Nous travaillons le métal pour lui donner un aspect lisse ou au contraire texturé. Nous plions les plateaux à la machine, mais avec la main de l'homme pour les guider et permettre de beaux jeux de pliage, d'accroche de la lumière », explique Clothilde André-Chartier. L'entreprise familiale a su se doter d'une nouvelle activité dynamique. Découpe, pliage, soudure, peinture, assemblage..., l'entreprise française possède une maîtrise de l'outil de production de A à Z. La technicité au service de la matière.

**Vers
une route**

de la soie

sanitaire



L'édition 2019 des Confluences franco-chinoises, du 23 au 25 septembre à Lyon, met à l'honneur la thématique de la santé et de l'alimentation en milieu urbain : « Santé & alimentation, vers une route de la soie sanitaire ». L'occasion de réunir les plus grands experts du territoire et invités chinois autour de cette problématique aux multiples composantes, déterminante pour l'avenir d'une humanité qui se concentre dans d'immenses métropoles.

Tisser des liens toujours plus étroits entre Lyon et la Chine est l'ambition des Confluences franco-chinoises, forum annuel d'échanges thématiques (lire ci-contre). La 3^e édition de cet événement porté par le Nouvel Institut franco-chinois se place en ce mois de septembre sous l'intitulé « Santé et alimentation, vers une route de la soie sanitaire », avec un accent particulier mis sur la ville. « L'enjeu est une nouvelle fois de réunir des chefs d'entreprise, des élus, des universitaires, des chercheurs et experts, pour échanger, partager et faire émerger collectivement des solutions autour de questions majeures de qualité de vie en milieu urbain : comment disposer d'aliments et d'eau de qualité en ville ? Comment limiter les pollutions et améliorer l'efficacité et l'accès aux soins pour préserver la santé des habitants ? » explique Candice du Chayla, directrice générale du Nouvel Institut franco-chinois.

Mobilisation commune pour défi mondial

Les mégapoles chinoises sont en première ligne sur ces enjeux de santé dans un contexte de forte pression démographique. Une situation qui impose de faire rapidement émerger des solutions, puisqu'en 2050 les 2/3 de la population mondiale vivront dans un espace urbain. La Métropole de Lyon, déjà engagée sur différents volets de la qualité de vie en ville, se mobilise de son côté fortement dans l'innovation en nutrition et santé, un engagement notamment concrétisé en 2017 par la démarche Foodtech (cf. dossier de ce magazine). Forts de leurs expériences et savoir-faire, acteurs chinois et lyonnais se réunissent pour trouver des réponses collectives à une question à la résonance mondiale : comment créer des espaces urbains où vivre en bonne santé ?

Privilégier le partage d'expertises

Parce que ces questions concernent chaque citoyen, « les conférences des Confluences franco-chinoises sont accessibles à tous. L'événement est ouvert sur la ville avec la volonté d'inscrire le territoire lyonnais, comme place forte de la réflexion sur ces thématiques majeures », précise Candice du Chayla. Le Nouvel Institut franco-chinois joue un rôle stratégique dans cette dynamique de transmission. « Il s'agit à l'origine de la 1^{ère} université hors de Chine ayant accueilli dès 1921 une élite d'étudiants chinois, qui ont contribué à la construction de la Chine moderne. Le Nouvel Institut franco-chinois est unique dans le cœur des dirigeants chinois et un atout essentiel pour le rayonnement de l'excellence lyonnaise en Chine », souligne Olivier de Clermont Tonnerre, administrateur et directeur de la stratégie de Bluestar, groupe chinois implanté dans la Vallée de la Chimie. Sur le territoire, de nombreuses entreprises, chercheurs ou jeunes startups sont intéressés par cette problématique de la santé en ville et par les enjeux qu'elle revêt à l'échelle mondiale. Elles ont ainsi la possibilité de réfléchir avec des acteurs du monde politique, économique, universitaire et culturel. C'est aussi une occasion d'échanger concrètement sur ce qui se fait de mieux. » Au programme de l'édition 2019 : la gestion des pandémies, la médecine et l'intelligence artificielle, la formation en santé, la qualité de l'eau...

LES CONFLUENCES FRANCO- CHINOISES

Que sont les Confluences franco- chinoises ?

« Les Confluences franco-chinoises » est un forum pluridisciplinaire organisé par la Ville et la Métropole de Lyon, le Nouvel Institut franco-chinois et la Fondation Prospective et Innovation. Né en 2017 à Lyon et faisant suite à la participation à un événement en 2016 à Pékin sur la Route culturelle de la soie, ce forum encourage les coopérations culturelles, universitaires, industrielles et financières et les dialogues de haut niveau franco-chinois.

Prix d'excellence

Le «Prix jeune chercheur» récompense chaque année les plus beaux projets de recherche fondamentale et appliquée. Organisé par la Métropole de Lyon, il contribue au rayonnement de l'enseignement et de la recherche scientifique du territoire. Rencontre avec Antoine Fécant et Sarah Huet, respectivement récompensés en 2012 et 2018.

Antoine Fécant

37 ans, ingénieur chimiste dans le domaine de l'énergie, chef de projet à IFP Énergies Nouvelles (IFPEN).

Il a reçu le prix en 2012, dans la catégorie «Sciences et ingénierie».

Quel est votre domaine de recherche ?

Je suis impliqué dans de nombreux travaux concernant la transition écologique. Cela va de l'efficacité énergétique des procédés actuels, jusqu'à la recherche de nouvelles sources d'énergie avec par exemple l'objectif de convertir en carburant le dioxyde de carbone émis en très grande quantité par les activités humaines, à l'aide de l'énergie solaire. La ressource solaire est disponible de manière relativement équitable partout dans le monde et ces nouveaux carburants solaires (neutres en CO₂) pourraient être utilisés par les centrales électriques, mais aussi faire fonctionner les moteurs de nos véhicules ou nous chauffer. C'est un travail de longue haleine qui n'aura pas de retombée à court ou moyen terme et peut prendre des décennies. Mais j'adore les challenges !

Qu'a représenté le «Prix jeune chercheur» pour vous ?

Il a représenté un vrai coup de *boost* pour ma carrière et mon domaine de recherche encore méconnu du grand public. Je pensais que ma candidature pouvait répondre à une aspiration sociétale très actuelle ; c'était maintenant ou jamais. J'ai bien fait de postuler et j'ai été très heureux de recevoir ce prix. Je ressens aussi une certaine gratitude d'avoir été évalué par des pairs considérant que mes travaux ont un intérêt pour la société.

Quelle place occupe Lyon dans votre parcours ?

Je suis arrivé d'Amiens à Lyon il y a 12 ans pour un stage à l'IFPEN, où j'ai été embauché. J'apprécie la qualité de vie, entre mer et montagne, le territoire très dynamique de la Vallée de la Chimie et toutes les richesses de cette belle région. J'y suis encore sans doute pour de longues années !



Sarah Huet

35 ans, Maître de conférences
des universités-praticien hospitalier.
Elle a reçu le prix en 2018, dans la catégorie
« Bio santé et société »

Quel est votre domaine de recherche ?

Je travaille sur la biologie d'un type de cancer : le lymphome folliculaire. Mes recherches se portent sur l'analyse du génome des cellules tumorales, la détection des altérations responsables de l'apparition de la tumeur et la progression de la maladie. Le but est de savoir quels patients vont rechuter plus vite que d'autres, pour adapter le traitement. Je savais que je voulais faire de la recherche depuis la fac. J'étais attirée par la chimie, puis j'ai découvert la biologie médicale pendant mes études. Travailler dans un domaine lié à la santé est très motivant. On se dit qu'on fait quelque chose d'utile pour les patients. Et puis travailler à la fois comme chercheuse sur le terrain et enseignante est aussi très enrichissant. Je me nourris de toutes ces expériences.

Qu'a représenté le « Prix jeune chercheur » pour vous ?

Un signal positif pour le monde de la recherche, qui manque cruellement de financements. Et puis, sur les 3 personnes à recevoir le prix en 2018 dans ma catégorie, nous étions 2 femmes. Si la recherche n'est pas le milieu où les femmes sont les plus mal représentées, elles sont notamment nombreuses dans le milieu hospitalo-universitaire, cette valorisation est importante pour les générations futures. Je suis fière d'avoir remporté ce prix et reconnaissante du soutien des Hospices Civils de Lyon, de l'Université Lyon 1 et du Centre de Recherche en Cancérologie de Lyon (CRCL). C'est aussi un vrai plus pour le CV. Peu de temps après la remise du prix, je suis passée devant une commission pour devenir Maître de conférences-des universités-praticien hospitalier (MCU-PH). Cette reconnaissance de la qualité de mon travail m'a sans doute aidée à décrocher le poste.

Quelle place occupe Lyon dans votre parcours ?

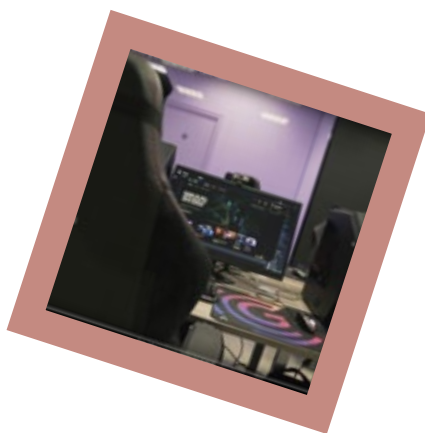
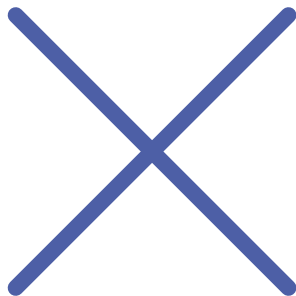
J'ai habité à Paris jusqu'à l'âge de 23 ans et j'ai eu envie d'en partir pour des raisons de qualité de vie. Je connaissais Lyon, car j'ai de la famille ici. J'apprécie cette grande ville qui dispose d'un important centre spécialisé en hématologie, reconnu au niveau international. Les Hospices Civils de Lyon ont aussi très bonne réputation au niveau mondial. C'est très motivant d'être au cœur de cet écosystème.



LE « PRIX JEUNE CHERCHEUR »

Chaque année, la Métropole de Lyon décerne 3 prix de 5 000 euros à des chercheurs âgés de moins de 35 ans ayant réalisé leur parcours universitaire ou de thèse sur le territoire et s'inscrivant dans les thématiques « Bio santé et société », « Sciences et ingénierie » et « Humanités et urbanité ». Ce Prix vise à mettre en lumière la jeune recherche lyonnaise et valorise l'excellence de la recherche fondamentale et appliquée des laboratoires du site universitaire. Créé par la Ville de Lyon dans les années 90, il est organisé depuis 2016 par la Métropole de Lyon, en partenariat avec l'Université de Lyon.

Pour tous renseignements sur le prix :
prixjeunechercheur@grandlyon.com



Gaming Campus : quand le jeu vidéo se professionnalise

Depuis plus de 30 ans, l'industrie du jeu vidéo se conjugue à l'histoire entrepreneuriale de Lyon. Elle aboutit aujourd'hui à la naissance d'une école d'un nouveau genre : le Gaming Campus.

Infogrames hier, Bandai Namco aujourd'hui, Lyon continue d'être un fleuron de la production de jeux vidéos. Les 3 fondateurs du Gaming Campus n'ont donc pas choisi la ville par hasard. Et si Valérie Dmitrovic, Thierry Debarnot et Jean-Baptiste Racoupeau ont chacun un lien avec Lyon, ils sont également tous issus des mondes de l'éducation et du digital. La première comme ancienne directrice nationale de l'ISEG, école du digital, du marketing et de la communication, les 2 autres, ex-digiSchool, entreprise lyonnaise leader dans la formation et l'orientation numérique. S'appuyant sur leurs expériences et après un tour d'horizon de l'univers du jeu vidéo, ils ont ouvert à la rentrée 2018 ce campus spécialisé dans le domaine.

Une business school avant tout

À revers de la tendance, le Gaming Campus ne forme pas de développeurs. Car, aujourd'hui, le jeu vidéo, 1^{er} marché culturel français qui a engrangé 4,3 milliards d'euros en 2017 (données SELL), a besoin de nouveaux talents pour continuer de se développer. L'école se démarque, donc en offrant des cursus en management dans sa Gaming Business School. Accessible post-bac, elle propose 2 cursus, 1 bachelor en 3 ans et 1 master en 5 ans, et permet aux étudiants d'acquérir des compétences allant du management au business développement en passant par la gestion de projet, le marketing, la communication ou encore l'e-commerce.

Afin de mener à bien ses ambitions, l'école a choisi d'appuyer ses formations sur la pédagogie par projet, permettant aux étudiants de travailler dans un contexte le plus proche possible de celui d'une entreprise, et faisant intervenir avant tout des professionnels du secteur.

Qui entraîne aussi les joueurs

Mais le Gaming Campus va plus loin. Cherchant à couvrir l'ensemble des tendances du marché, il propose également de former les joueurs. En effet, e-sportifs et influenceurs ont de plus en plus la cote : en 2018, par exemple, les 10 meilleurs joueurs ont gagné entre 2 et 3 millions de dollars, en grande partie issues du sponsoring (Statista). La directrice et ses associés ont donc créé la Gaming Academy, une formation sur 2 ans durant laquelle les e-sportifs répartissent leur temps entre leur entraînement et une formation académique, axée business, pour leur apprendre à gérer leur carrière et préparer leur avenir.

Enfin, parce que le jeu vidéo reste un produit ludique, le Gaming Campus propose également sa plateforme en ligne Gaming.Guru, ouverte à tous, pour apprendre à jouer et se perfectionner à des jeux populaires comme Fortnite ou League of Legends. Une preuve de plus, s'il en est encore besoin, que cette industrie culturelle n'est plus uniquement réservée aux geeks.

www.gamingcampus.fr

La Smart City lyonnaise s'expose à Barcelone

Pour la 3^e année consécutive, la Métropole de Lyon sera présente au Smart City Expo World Congress de Barcelone, en novembre. L'occasion de mettre en avant l'expertise du territoire sur les champs de la ville intelligente. Rencontre avec 7 sociétés, qui accompagneront la collectivité sur ce salon international qui rassemble 850 exposants du monde entier et où plus de 21 000 visiteurs sont attendus.



Boostheat

Concepteur et fabricant de solutions de chauffage innovantes, BOOSTHEAT permet aux consommateurs de diviser par 2 leur facture énergétique et leur impact sur l'environnement. Grâce à leur compresseur thermique – innovation BOOSTHEAT brevetée –, ces chaudières sont idéales pour remplacer les installations vieillissantes de millions de foyers, mais aussi équiper des petits bâtiments (jusqu'à 200m²) accueillant du public (mairies, écoles...). Pour Thomas Guigui, *business developer innovation*, «la participation au salon doit assurer notoriété, visibilité et crédibilité pour les projets futurs» de cette jeune entreprise qui démarre ses 1^{ères} installations commerciales.

BOOSTHEAT, startup créée en 2011, compte 95 personnes basées à Vénissieux (siège social et site de production) ainsi que du personnel à Toulouse (centre de recherche) et à Nuremberg (filiale de commercialisation allemande).

www.boostheat.fr



Amiltone

«Nous accompagnons nos clients dans leur transformation digitale, en créant le design et en développant leurs applications web et mobiles... Aujourd'hui, nous sommes uniquement représentés dans l'Hexagone. L'objectif de notre présence à Barcelone, notre 1^{er} salon à l'étranger, est de nous ouvrir à l'international. La Smart City est un terrain de jeu immense et nous souhaitons montrer nos compétences et notre savoir-faire. Repartir avec 5 à 6 contacts ultra-qualifiés serait un joli succès.»

Alexandre Buffy, digital manager d'Amiltone, prestataire de services dans le secteur du numérique. Créée en 2012, cette société emploie 300 personnes à Villeurbanne.

www.amiltone.com

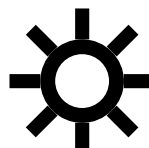


Dawex

Le cœur de métier de Dawex, créée en 2015 à Lyon, est d'orchestrer la circulation des données en permettant aux opérateurs publics et aux entreprises de les échanger, de les sourcer et de les monétiser. Grâce à une gouvernance fine des échanges de données, les villes et territoires peuvent accélérer le partage de données au sein de leur écosystème et ainsi créer des villes « intelligentes ». Au Smart City Expo World Congress, à Barcelone, Dawex entend promouvoir sa technologie de plateforme d'échange de données, et cible des acteurs publics en réflexion sur ces sujets. « Nous souhaitons aussi confirmer les relations d'affaires déjà établies. Ce salon fait figure de référence, c'est le gage d'y rencontrer des sociétés d'Amérique du Nord, d'Asie, du Moyen-Orient, où nous entendons nous développer », explique Laurent Lafaye, cofondateur de Dawex.

Dawex, leader technologique de plateformes d'échange de données, a des bureaux à Lyon, Paris, San Francisco et Montréal, et se développe rapidement en Asie et au Moyen-Orient.

www.dawex.com



EverWatt

10 %

L'économie réalisée par rapport au coût de l'énergie du marché. Un gain rendu possible grâce aux solutions d'achats groupés (PPA) proposées aux entreprises par EverWatt, qui garantit 20 % d'énergie verte pendant 15 ans à un prix garanti 10 % moins cher que l'énergie du marché sur toute la période.

3, 6, 9, 12 ANS

La durée des baux proposés par EverWatt pour équiper les entreprises en panneaux photovoltaïques sur du foncier disponible à proximité. L'entreprise peut mettre fin à la prestation tous les 3 ans (au lieu de 9 à 12 ans actuellement) et Everwatt démonte alors le matériel et le réutilise ailleurs.

1 050 €

Le coût mensuel sur 6 ans des ombrières proposées par EverWatt : des panneaux solaires, 4 places de parking situées en-dessous 4 bornes de recharge électrique et une Zoé en autopartage. Idéal pour les communes. EverWatt possède des filiales à Lyon, Paris, Besançon, Strasbourg et Troyes.



Hease Group

La solution phare de Hease Group ? Des robots implantés dans l'espace public pour renseigner les visiteurs. Plusieurs d'entre eux devraient (d'ailleurs) être installés à l'entrée du salon de Barcelone. Un salon au cours duquel le CEO Max Vallet espère «rencontrer des représentants des villes ou des chefs d'entreprise», notamment pour leur présenter le tout nouveau produit qu'ils annoncent sur le salon : un accessoire connecté pour lutter contre la sédentarité, 1^{re} cause d'arrêt de travail en France. Autre ambition : découvrir les technologies de la concurrence, hors robots, pour trouver de nouvelles idées et nouer des partenariats.

Hease Group, concepteur de solutions intelligentes pour la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) compte 20 salariés, basés à Bel Air Camp (Villeurbanne).

www.hease-group.com



RESALLIENCE by SIXENSE

«Nous aidons les collectivités et les acteurs du territoire à concevoir, construire et exploiter des infrastructures et des services urbains adaptés au changement climatique. Nos outils de simulation numérique cartographient les systèmes urbains en les soumettant à des conditions climatiques récurrentes, prédictives voire à des chocs brutaux. Cela permet d'évaluer l'impact technique, socio-économique et financier du changement climatique. Notre ambition sur le salon est de rencontrer au moins 10 grandes métropoles, qu'elles soient européennes, africaines, américaines ou asiatiques. Nous serons sur une double logique : trouver des clients et des partenaires, notamment en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud-Est, des zones sur lesquelles peu de monde se positionne aujourd'hui.»

Karim Selouane est fondateur et directeur de Resallience by Sixence, startup issue du programme intrapreneuriat Leonard du groupe VINCI et qui possède une antenne à Lyon.

www.resallience.com



Okeenea

«Notre présence à Barcelone répond à plusieurs enjeux. Tout d'abord, rencontrer des prospects et convaincre des villes et des métropoles de tester notre solution de feu sonore connecté aBeacon pour personnes mal-voyantes et aveugles. Un *starter kit* leur est ainsi proposé pour la mise en place d'un carrefour test sur leur territoire. Cet événement est aussi un moment propice aux retours utilisateurs, indispensables pour faire évoluer notre solution. Enfin, participer à ce salon est une merveilleuse opportunité de tisser des liens avec des acteurs du territoire lyonnais que l'on ne rencontrerait pas forcément alors que nous sommes voisins.»

Sylvain Denoncin, président d'Okeenea, éditeur de solutions de mobilité urbaine inclusive pour les personnes en situation de handicap, emploie 45 salariés, basés à Champagne-au-Mont-d'Or.

www.okeenea.com

Serge Ferrari, sur le toit du monde

Quel est le point commun entre les toits du Groupama et du Matmut Stadium ? Ils ont été réalisés par la même entreprise, le groupe Serge Ferrari, leader mondial du traitement des matériaux composites souples. Une entreprise qui rayonne depuis l'agglomération lyonnaise vers l'international puisqu'elle œuvre aussi pour des compétitions, tels les Jeux olympiques.

L'histoire du groupe Serge Ferrari débute en 1973, lorsque celui qui a donné son nom à l'entreprise invente la technologie Précontraint, pour les matériaux composites flexibles. Autrement dit, un matériau étiré au moment de sa conception, qui garantit une stabilité et durabilité à toute épreuve. Aujourd'hui brevetée mondialement, la technique a permis au groupe de devenir leader mondial du traitement des matériaux composites souples. Des bâches de camion pour les transports, le 1^{er} marché de l'entreprise, cette dernière évolue ensuite vers d'autres secteurs : architecture tendue (dont les toits de stade), structures modulaires, protection solaire et même des toiles pour le mobilier et la marine composent désormais les 4 principaux domaines d'activités du groupe.

Des stades équipés, aux 4 coins du monde

Les toitures de grands complexes sportifs sont aujourd'hui l'une des vitrines de l'entreprise, basée à la Tour-du-Pin, qui a notamment réalisé les toits du Groupama Stadium (OL, football) et du Matmut Stadium (LOU, rugby). Un savoir-faire qui s'exporte à l'international puisque le groupe a aussi équipé des stades des Jeux olympiques de Londres et Rio, ainsi que de la Coupe du monde de football en Russie, et se projette déjà sur la prochaine édition au Qatar, en 2022.

827

salariés

185

 millions d'euros
de chiffre
d'affaires
en 2018

9

filiales

100

 stades équipés
en 14 ans

40

 chercheurs R&D
au sein de

3

laboratoires

Département innovation intégré

Pour exceller ainsi au niveau mondial, l'entreprise s'appuie sur plusieurs facteurs : la fabrication intégrée de ses machines, qui lui permet de maîtriser la totalité de la chaîne de production, de l'émergence de l'idée jusqu'à la distribution du produit. Mais aussi un département innovation dans lequel 4,5 % du chiffre d'affaires est investi chaque année, soit 8 millions d'euros. Une piste de R&D explorée actuellement ? L'incombustibilité des matériaux, afin de répondre à des normes anti-feu en constante évolution. Cela offrira une force de frappe supplémentaire au groupe pour se positionner sur un nouveau secteur, celui de l'urbanisme, avec la création de membranes résistantes au feu et positionnées derrière les façades des nouvelles constructions.

La responsabilité sociétale des entreprises, une évidence pour Serge Ferrari

Au sein de l'entreprise, la RSE occupe une place prépondérante. De nombreux outils ont ainsi été développés pour favoriser au maximum le bien-être des employés sur leur lieu de travail. Une charte du *home-office* permet à ceux qui le souhaitent de travailler à distance un jour par semaine, des ateliers de méditation et de relaxation sont proposés tous les vendredis midi et, côté mobilité, des trottinettes électriques sont à disposition afin de rallier plus facilement son domicile, la gare puis le lieu de travail. L'entreprise est également impliquée dans la logique d'économie circulaire. Elle a en ce sens participé à un événement fédérateur sur la métropole fin mai, lorsque des entreprises engagées sur le sujet sont venues partager leurs bonnes pratiques, notamment sur la question des échanges de flux des matières.

UN TOIT DU POIDS DE... LA TOUR EIFFEL !

La charpente métallique du toit du Groupama Stadium est de 7 500 tonnes. Soit approximativement le poids de la tour Eiffel ! Sur cette charpente, 23 000 m² de membranes ont été posés pour un poids total de 24 tonnes.





ART
CULTURE
SCIENCE
INNOVATION
DÉGUSTATION

Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon

Ouverture
octobre 2019
au Grand
Hôtel-Dieu

#lemondedansunplat

GRANDLYON
la métropole

Extra.lagence.com © Exit Design / Unplash / Adobe Stock / Getty Images Vincent Ramez / Thierry Fournier



MERIEUX
NutriSciences



METRO

EIFAGE

VALDIONA



INSTITUT

ellor group



SEB

VILLE DE
LYON

LYON - LE DÉPARTEMENT
REPUBLIQUE FRANÇAISE

magmacultura

L'économie circulaire, boucles vertueuses

Labellisée « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage » depuis 2015, la Métropole de Lyon multiplie les actions en faveur de l'économie circulaire. Parmi les dispositifs mis en œuvre, l'appel à manifestation d'intérêt « économie circulaire, zéro gaspillage » a déjà accompagné 75 porteurs de projets et créera 385 emplois d'ici 3 ans. D'autres chiffres et initiatives témoignent de cette dynamique.

373 kg

de déchets ménagers et assimilés (hors gravats) produits par un Grand Lyonnais en 2016.

8,7 %

d'objectif de réduction des déchets entre 2018 et 2024, soit 32,45 kg par habitant.

4 470 tonnes

de déchets pourront être évités ou détournés d'une autre manière grâce aux 2 éditions de l'appel à manifestation d'intérêt (à horizon 3 ans).

148 millions de tonnes

pour l'empreinte matérielle (consommations de matières premières) de la Métropole de Lyon*.

14 tonnes

par habitant pour la consommation de matières premières sur le territoire. La moyenne mondiale se situe à 10 tonnes par habitant.**

66 %

des ressources utilisées aujourd'hui dans l'économie lyonnaise sont épuisables et proviennent de l'étranger. L'objectif est de faire diminuer significativement ce chiffre.

* Source : Millénaire 3, L'empreinte matérielle de l'économie, septembre 2016. Millenaire3.com

** Source : Millénaire 3, L'empreinte matérielle des importations lyonnaises, septembre 2017. Millenaire3.com

Zoom sur 6 initiatives innovantes qui s'articulent autour de valeurs



1. ***Gomarz***

Nom de la créatrice : Margaux Heyndrickx

Date de création : **avril 2017**

Nombre de collaborateurs : **3** équivalents temps plein
+ **staffs** d'appoint

📍 Lyon 1^{er}

Objectif/mission

Gomarz, « bistrot ambulant », fournit des prestations traiteur tout en limitant au maximum son impact environnemental. Il s'appuie sur le principe de l'économie circulaire, notamment dans le cadre du Groupement Régional Alimentaire de Proximité (GRAP), qui vise à promouvoir des solutions alimentaires durables dans la région.

Perspectives

Ouvrir une boutique traiteur et fournir aux travailleurs lyonnais des « bocaux repas » zéro déchet, réalisés essentiellement à base de produits locaux et bio.

Ambition

La satisfaction et la fidélité des clients.



2. ***Bahor***

Nom du créateur : Navbakhor Boudot

Date de création : **novembre 2018**

Nombre de collaborateurs : **3**

📍 Lyon 8^e

Objectif/mission

La maison Bahor est une marque de prêt-à-porter mêlant dentelle et soie, qui réalise des collections « capsules » à partir de chutes de textiles industriels revalorisées, provenant de grands fabricants.

Ambition

Devenir une coopérative et créer des emplois dans le domaine du textile.

Récompense

Lauréate régionale et Prix coup de cœur du concours national Talents des Cités.



3. *Re.Source*

Nom de la créatrice : Célia Auzou

Date de création : **février 2018**

Nombre de collaborateurs : **1**

📍 Lyon 3^e

Objectif/mission

Re.Source est un site d'e-commerce qui valorise, auprès des particuliers et des professionnels, les matériaux de construction – sols, fenêtres, bardages... – délaissés pour cause de surplus ou d'erreurs de cotes et de commandes. La mission de l'entreprise est de limiter les déchets du secteur de la construction, dont 25% des matériaux sont neufs ou peuvent avoir une seconde vie.

Ambition

Couvrir l'ensemble de la région Auvergne-Rhône-Alpes d'ici le 5 ans.

Récompenses

Trophée Alptis (2018) et lauréate AML «Économie circulaire, zéro gaspillage» de la Métropole de Lyon (2019).



4. *Écovalim*

Nom du créateur : Jean-François Miellet

Date de création : **mai 2011**

Nombre de collaborateurs : **10**

📍 Vourles (Rhône)

Objectif/mission

Écovalim est spécialisée dans la collecte des déchets alimentaires des cafés, hôtels et restaurants de l'agglomération lyonnaise en vue de leur revalorisation. Les biodéchets sont valorisés en biogaz dans les monts du Lyonnais, puis en amendement organique pour les terres agricoles. Les huiles usagées sont valorisées en biocarburant et le marc de café, en combustibles pour cheminée, en produits biosourcés (plateaux, pots à crayons, seaux à champagne...) et en amendement organique pour le jardin.

Perspectives

Collecter et valoriser les déchets alimentaires des collectivités (cuisines centrales, maisons de retraite...), des transporteurs agroalimentaires et des supermarchés. Développer l'activité dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Récompenses

TPE de l'année 2018 (CPME Auvergne-Rhône-Alpes), CPME Camp 2017 (Produits biosourcés à base de marc de café) et CPME Camp 2018 (Panier'Compost : valorisation des déchets alimentaires des particuliers).



5. *Association La Ligne Vertuose*

Nom des créateurs : Laurent Pillot (président),

Guillaume Bourdon (secrétaire), Thierry Rueda (trésorier)

Date de création : **décembre 2018**

Nombre de collaborateurs : **1**

📍 Bureaux à Lyon 4^e et menuiserie à Beynost (Ain)

Objectif/mission

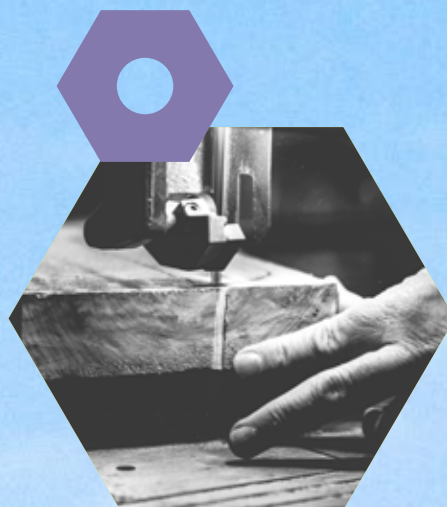
La Ligne Vertuose accompagne des mineurs déscolarisés ou des jeunes majeurs éloignés de l'emploi qui rencontrent des difficultés familiales, scolaires ou psychologiques dans la mise en œuvre de leur projet professionnel. Elle permet à ces jeunes de trouver leur place et de découvrir un nouveau métier en étant immergés en entreprise pour produire des meubles fabriqués à partir de chutes. Le fruit de leur travail permet de financer la formation qu'ils auront choisie par le biais de l'association.

Perspectives

Essaimer au niveau national : trouver une menuiserie et une association pour que La Ligne Vertuose prenne vie dans d'autres villes de France.

Récompense

Trophée BREF ÉCO innovation sociale 2018, Trophée CAPEB innovation sociale 2018, Trophée FORSE : RSE Auvergne-Rhône-Alpes 2018.



6. *Association Bricologis*

Nom des créateurs :

Tamara Yazigi (architecte urbaniste),
Collectif Pourquoi Pas!? (collectif d'architectes
et ingénieurs), la Bricc (association d'artisans)

Date de création : **février 2017**

Nombre de collaborateurs : **4** membres permanents,

130 adhérents actifs

📍 Vaulx-en-Velin

Objectif/mission

L'association s'appuie sur les grands principes de l'économie circulaire (réduire, réutiliser, recycler, partager...), mais aussi sur des méthodes d'éducation populaire pour favoriser la montée en pouvoir d'agir, à travers différentes ressources : atelier bois et prêt d'outils, espaces de coworking, espace de vie sociale, accompagnement de projets depuis l'individu jusqu'à l'échelle du quartier.

Ambition

Valoriser et renforcer les compétences, améliorer le cadre de vie individuel et collectif, lutter contre la précarité économique et contre l'isolement, potentialiser les liens et accompagner les dynamiques de quartier.

Les clés du modèle

1Kubator

Alexandre Fourtoy a créé, depuis Lyon, le 1^{er} réseau d'incubateurs privés de France. En seulement 3 ans, 1Kubator a accompagné près de 200 startups du numérique et en a financé plus de 80 dans 5 villes. Grâce à un modèle économique original, la société veut rapidement doubler sa taille en France et se développer à l'étranger. Zoom sur la startup des startups...

L'originalité

1Kubator privilégie l'ancrage local, avec aujourd'hui 5 bureaux à Lyon, Nantes, Rennes, Bordeaux et Lille. « Il y a du potentiel dans nos régions », souligne Alexandre Fourtoy, qui mise sur un accompagnement de proximité et la mobilisation des écosystèmes locaux pour faire décoller ses poulains. Un fonctionnement en réseau pour que les startups se développent aussi dans plusieurs villes.

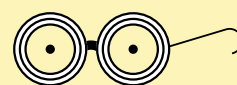
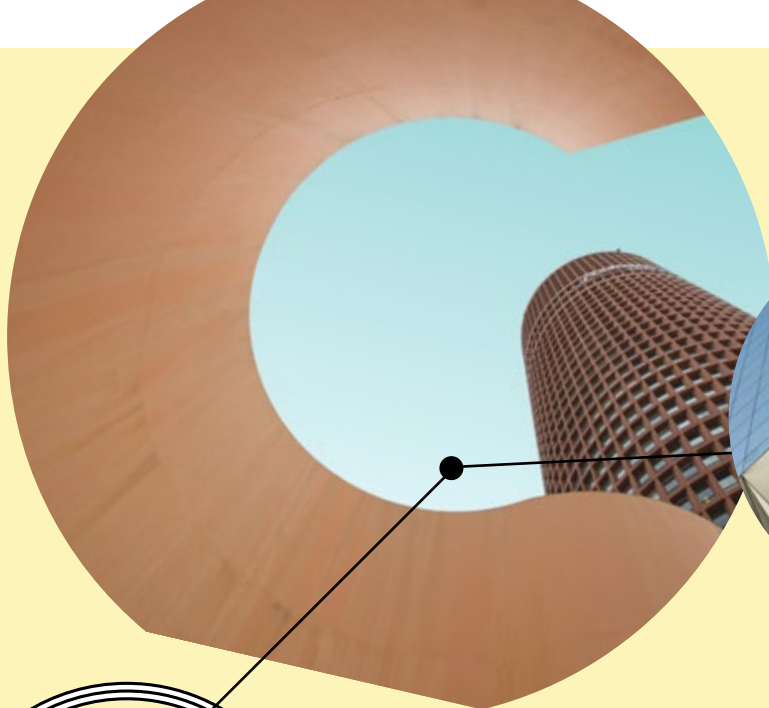
Le fonctionnement

Les jeunes pousses bénéficient des services d'aide au développement dès le stade de l'idée, avec du mentorat, des rencontres d'investisseurs, des locaux, une aide à la production digitale. Mais surtout 1Kubator investit dans les startups qu'elle soutient, à hauteur de 25 000 euros (distribués sous forme de services et de *cash* pour développer le projet) contre une prise de participation de 10 % du capital, avec un objectif de revente dans 5 ans. 1Kubator est donc un associé du porteur de projet, ce qui garantit son implication. « Les conseillers ne sont pas les payeurs », aime à rappeler Alexandre Fourtoy.



L'idée

Après une carrière dans l'audiovisuel et plusieurs startups, Alexandre Fourtoy lance 1Kubator en 2016 à Lyon. Fan de gastronomie, il pense d'abord créer un incubateur pour les entreprises innovantes de l'alimentaire avant d'élargir son champ d'activité. Il s'inspire des incubateurs américains pour élaborer un *business model* précis. « Je voulais aider des startups à se créer, transmettre ce que j'avais appris et surtout je voulais une activité qui change tout le temps », résume le fondateur.



Les projets

1Kubator a organisé, en mai 2019, son 1^{er} 1Kday, une rencontre entre 20 startups du réseau et 17 investisseurs. Parmi eux, les fondateurs de Duflair.com, un comparateur de syndics immobiliers, de Rematch, une application pour enregistrer et partager des vidéos de rencontres sportives, ou de HawkCel, qui développe un IRM pour animaux. Les projets incubés recouvrent un spectre d'activités très large, de la finance à la santé, en passant par l'alimentation, l'immobilier, la mobilité, l'e-commerce...



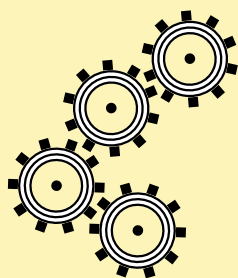
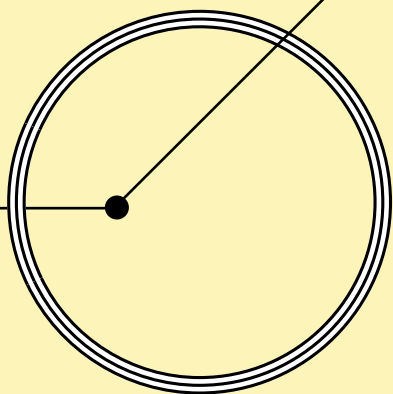
Les fonds

Tout comme les startups qu'elle accompagne, 1Kubator s'est livrée à l'exercice de la levée de fonds pour financer son développement et ses prises de participation. En 2018, l'entreprise a obtenu 4 millions d'euros auprès d'acteurs publics et privés, dont le Fonds French Tech Accélération (BPI France), BNP Paribas, la Banque Populaire, le Groupe Télégramme et Serfim Groupe.



Les programmes

Pour intégrer 1Kubator, il faut postuler sur sa plateforme en ligne. Tous les 2 mois, les candidats peuvent participer au 1Krashtest, un événement lors duquel des porteurs de projet présentent leur idée à des professionnels. 1Kubator s'intéresse uniquement aux initiatives digitales et innovantes, portées par des entrepreneurs motivés et disponibles à 100 % pour leur projet. Pendant 1 mois, le programme 1Kstart les aide à affiner gratuitement leur idée. Les candidats retenus intègrent ensuite le programme central 1Kreation, pour lancer leur startup en 10 mois. L'incubateur développe également un accompagnement spécifique, pour les thèmes autour des objets connectés (1KFabrik), ou des travaux de recherche issus des laboratoires universitaires (1KTech). Elle aide aussi de jeunes entrepreneurs à trouver des dispositifs dans lesquels s'investir (1KMatch). Enfin, elle accompagne de grandes entreprises désireuses de faire émerger des solutions innovantes à travers des accélérateurs thématiques (cleantech, santé, médias).



Le développement

L'entreprise envisage d'atteindre rapidement une taille critique de 10 implantations en France en ouvrant des bureaux à Toulouse, Montpellier, Marseille, Grenoble, et dans l'est de la France. Son objectif : accompagner 300 projets par an. Elle veut également exporter son modèle dans des pays francophones, comme le Québec, la Belgique ou la Suisse, en Afrique, mais aussi en Chine.



L'e-santé, nouveau service postal

Le Groupe La Poste a lancé, avec sa filiale numérique Docaposte, une offre e-santé à destination des particuliers et des professionnels.

L'objectif : élargir ses missions de service public et capitaliser sur une présence au plus près du territoire lyonnais, dont l'écosystème est riche de 60 startups dans le domaine de l'e-santé.

Après « Mes médicaments chez moi », destiné à permettre la livraison de médicaments au domicile des patients, en partenariat avec les pharmaciens, le Groupe La Poste développe son activité dans le champ de la santé connectée. L'application « La Poste eSanté » est disponible gratuitement sur les stores Apple et Google. « Elle permet de gérer ses données médicales personnelles de manière simple et sécurisée, notamment celles issues d'objets connectés comme des thermomètres, pèse-personnes connectés, tensiomètres... », explique Valéry Deruy, délégué



régional développement Auvergne-Rhône-Alpes au sein du Groupe La Poste. L'offre e-santé se positionne dans une logique de prévention et vise à simplifier le parcours des patients, l'articulation entre les soins à l'hôpital et le retour à domicile. Elle facilite les échanges entre patients et professionnels de santé, améliore l'observance thérapeutique, permet le rappel des vaccins, etc. La combinaison de services numériques et de services physiques en proximité est déterminante.



Réduire la fracture territoriale

Avec ce nouveau service, le Groupe La Poste souhaite faire de son rôle de tiers de confiance et de son existence dans tous les territoires un levier pour renforcer l'équité d'accès aux soins. « Notre ambition, avec l'appui du digital et des services de proximité, est de renforcer le lien entre les patients et les professionnels de santé pour permettre à chaque citoyen de bien se soigner, y compris à distance et quel que soit son lieu de vie. Nous souhaitons élargir le dispositif à l'échelle des opérateurs de santé sur le territoire de la Métropole de Lyon notamment. Par exemple en collaboration avec les cliniques et les hôpitaux, les mutuelles, la sécurité sociale, etc., souligne Valéry Deruy. Car créer du lien, c'est l'ADN de La Poste depuis toujours. » Très impliquée dans la Métropole de Lyon,

La Poste est partenaire de projets d'innovation du territoire, parmi lesquels [R]Challenge (avec Geoptis) ou Eureka Confluence. Le groupe est aussi présent aux côtés de la Métropole sur l'inclusion numérique, la logistique ou encore le développement des services à la personne.

Docaposte : 1^{ER} HÉBERGEUR DE DONNÉES

de santé en France avec
45 millions de dossiers actifs
dont 39 millions de dossiers
pharmaceutiques. Docaposte
est certifié HDS (hébergeur
de données de santé)

Le Groupe La Poste est
présent dans plus de
**40 PAYS SUR
4 CONTINENTS**

En 2018, le Groupe La Poste
a réalisé un chiffre d'affaires
de 24,7 milliards d'euros
et emploie plus de
250 000 collaborateurs

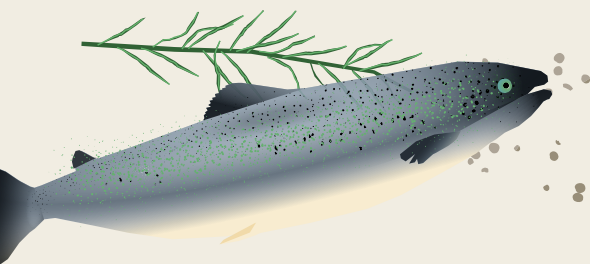


dossier

**Le mouvement est déjà
amorcé par les habitants
qui, de plus en plus,
consomment bio et placent
leur confiance dans
les filières courtes.
À Lyon, chercheurs
et entrepreneurs
réfléchissent à notre
alimentation de demain.
Du champ à l'assiette.**



Source : enquête stratégie alimentaire de la Métropole de Lyon 2019.



On lui promet déjà un grand succès. Trattino ouvrira d'ici la fin 2019 dans le 7^e arrondissement de Lyon. L'établissement se présente comme le « 1 lieu dédié à l'alimentation écologique » pour proposer une alimentation saine, gourmande, abordable et rapprocher paysans et citoyens. Un restaurant d'inspiration italienne, ne servant que des produits bio, locaux et de saison, mais aussi une épicerie et un lieu culturel, de rencontre et de débat. Lancé par 2 frères d'origine italienne, le concept a connu un franc succès durant plusieurs mois à La Commune, autre lieu mixte à la fois *food court* et incubateur de projets culinaires innovants. Une réponse aux grandes tendances de l'alimentation urbaine de demain : nourriture saine, bio, locale, respectueuse de l'environnement, de ses producteurs et sujette à discussion.

Pour une alimentation durable

« L'alimentation de demain en ville devra nourrir une population en croissance avec des produits sains tout en économisant les ressources naturelles dans un environnement climatique qui se dégrade. Les défis sont nombreux, et la réponse n'est pas simple. »

*explique Maxime Sebbane,
chercheur à l'Institut Paul Bocuse.*

À Lyon, capitale de la gastronomie située au cœur d'un terroir riche, varié et fertile, les acteurs locaux se penchent déjà sur la question. Et pas uniquement les cuisiniers. Sur ce territoire d'innovation et de recherche, des entrepreneurs, universités, laboratoires et acteurs publics travaillent sur l'alimentation et l'agriculture de demain. Ils disposent d'un lieu unique pour faire part de leurs avancées : la Cité internationale de la gastronomie. Au sein du Grand Hôtel Dieu, cet espace culturel s'articule autour de la tradition du bien-manger, de l'alimentation, de la santé et de l'innovation. Ces acteurs accompagnent la prise de conscience récente des consommateurs pour une alimentation plus saine et écoresponsable. Sur le territoire de la Métropole

de Lyon, les 2/3 des habitants se disent préoccupés par la présence d'additifs et de pesticides dans leur nourriture, 1/4 a diminué sa consommation de viande, et 1/3 a augmenté ses achats de produits locaux ces 12 derniers mois. Ainsi, les marchés de producteurs, les épiceries de produits locaux, les paniers en vente directe ont le vent en poupe.

Relocaliser la production

Cette tendance masque toutefois une réalité moins vertueuse qu'elle ne paraît. L'agglomération lyonnaise présente une faible autonomie alimentaire : 95 % de la production agroalimentaire locale (dans un périmètre de 50 km) est exportée tandis que 95 % de l'alimentation des habitants provient de l'extérieur. À peine 10 % des légumes achetés par les consommateurs métropolitains sont produits dans des champs voisins.

« Relocaliser la production, organiser la distribution au plus près des consommateurs est un enjeu majeur de l'alimentation de demain. Pour cela, quoi de mieux que des semences locales ? » estiment Sabrina Novack et Stéphane Crozat, fondateurs du Centre de ressources de botanique appliquée (CRBA, implanté à Marcy-l'Étoile et à Charly).

Vers des potagers urbains

Le chef étoilé Christian Têtedoie, fils de maraîchers, valorise ainsi dans son restaurant de l'Antiquaille (Lyon 5^e) le piment de Bresse, ou les haricots noirs des Monts d'Or, réintroduits dans son potager de Collonges-au-Mont-d'Or. Jérémy Galvan a lui aussi trouvé son potager à proximité de son restaurant étoilé du Vieux-Lyon : un terrain de 500 m² au sein du Nouvel Institut franco-chinois, dans le fort Saint-Irénée (Lyon 5^e). Il exploitera ce potager en partenariat avec les Jardins de Vartan, un maraîcher de Décines.

Dans la métropole, des projets de potagers en ville et de fermes urbaines commencent à germer, des innovations high-tech en milieu fermé aux potagers sur les toits. Un des pionniers de ce retour en ville fut la Ferme de l'Abbé Rozier, une exploitation au cœur d'Écully, créée en partenariat avec le Centre public de formation et de promotion horticole. À la fois lieu d'insertion et d'expérimentation, la ferme vend sa production bio (40 tonnes/an) aux particuliers et aux chefs, tout en menant des actions d'animation.

« L'agriculture urbaine est encore à l'état d'embryon. Mais les initiatives se développent. La difficulté reste de trouver des terrains en ville et surtout un modèle économique », souligne Maxime Delayer, fondateur de la Ferme de l'Abbé Rozier et de la Maison de l'agriculture urbaine. « Et ces fermes urbaines ne suffiront pas à nourrir une métropole comme Lyon. Mais ses modèles agricoles permettent de reconstituer un lien entre le produit et le mangeur, de recréer

une affinité et du sens », ajoute Maxime Sebbane. Dernière initiative en date : dans le 8^e arrondissement de Lyon, la coopérative Place au Terreau entame à la rentrée 2019 la mise en culture de 1 500 m² au cœur d'une résidence du bailleur social GrandLyon Habitat avec un jardin maraîcher bio, un centre d'initiation à la permaculture et un potager partagé pour les habitants. L'objectif affiché est de renforcer la mixité sociale, d'améliorer le cadre de vie et de permettre l'accès à une nourriture saine et locale.

Une stratégie alimentaire publique

La Métropole de Lyon vient de se fixer pour objectif à court terme de passer de 5 à 15 % d'aliments produits et consommés localement. C'est un des enjeux majeurs de sa « Stratégie alimentaire métropolitaine », un document prospectif pour parvenir à « un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient ». Préparé avec plus de 250 acteurs locaux de la filière agroalimentaire, ce document propose de mettre la santé au cœur de l'alimentation, de relocaliser la production et de développer l'économie locale autour de l'alimentation. Parmi les objectifs à atteindre : réduire l'insécurité alimentaire, développer l'agriculture de proximité, proposer une restauration collective plus durable, réduire les gaspillages alimentaires... Il invite également à faire évoluer nos habitudes de consommation. « On évalue à 20 % des émissions de gaz à effet de serre la contribution de l'alimentation des habitants de la métropole. Pour les limiter, un régime moins carné est indispensable », souligne le document.

Moins de viande, plus de légumes

« Pour notre santé, il faudra à l'avenir manger plus de céréales et moins de protéines animales, très grasses et peu bénéfiques », souligne la professeure Joëlle Goudable, nutritionniste et membre du Centre européen pour la nutrition et la santé (CENS), qui travaille sur les questions d'obésité et de diabète dans ses nouveaux laboratoires de Pierre-Bénite. Des startups

se sont déjà lancées dans la valorisation des légumineuses pour proposer des alternatives à la viande. « Ces nouveaux produits marchent, car ils ont du goût, cela reste le juge de paix des innovations alimentaires. Aux États-Unis, des entreprises ont levé des centaines de millions de dollars. En France, les investisseurs commencent à frapper à la porte des startups de l'alimentaire », souligne Jérôme Zlatoff, directeur de l'incubateur FoodShaker au sein de l'école supérieure d'agronomie Isara.

Quel rôle pour le numérique ?

Les plateformes de livraison sur smartphone, venues des États-Unis, ont déjà fait évoluer notre façon de consommer. À Lyon, plusieurs applications permettent aux cuisiniers amateurs ou professionnels de se fournir en bons produits en circuits courts. Les services de livraison de légumes frais et locaux se multiplient, au plus près des nouvelles habitudes de vie et d'alimentation des consommateurs. « Aujourd'hui, nous avons des applications qui nous indiquent ce que contiennent les produits que nous achetons. Demain, le grand sujet du digital sera de nous informer sur l'impact environnemental des aliments, sur le sol, l'eau, le réchauffement climatique », prédit Maxime Sebbane.

Une meilleure alimentation sera donc à portée de quelques clics. Mais sera-t-elle accessible à toutes les bourses ? Dans la métropole de Lyon, 1/3 des habitants déclare consommer bio et local, tandis que 15 % reconnaissent ne pas manger à leur faim. Et 1/3 des ménages dit ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement. « La tendance du bio et des circuits courts a un impact positif sur la santé, car elle implique les consommateurs dans leurs choix. Mais la crainte est qu'un fossé se creuse entre les populations en vulnérabilité et les populations plus aisées », prévient Joëlle Goudable (CENS).

Éduquer les jeunes générations

Des expériences menées dans l'agglomération, comme Familles à Alimentation Positive, ont montré que l'on pouvait accéder à une nourriture bio et locale sans augmenter son budget. D'autres initiatives, comme Vrac, groupement d'achats de produits locaux pour les quartiers prioritaires, ou Les Petites Cantines, un restaurant avec des produits sains et des prix libres, tentent de limiter cette fracture alimentaire.

La clé demeure l'éducation. Face aux évolutions à venir des régimes alimentaires, à leur importance sur la santé, les jeunes générations doivent être éduquées au bien-manger. « Il faut leur apprendre la saisonnalité des produits, les sensibiliser dès à présent au local », estime Davy Tissot, chef du restaurant-école Saisons au sein de l'Institut Paul Bocuse.

Au collège Bellecombe (Lyon 6^e), le chef cuisinier Lorenzo Di Franco a trouvé la solution pour éviter le gaspillage et introduire davantage de légumes dans ses plats : « Il suffit d'expliquer ce que l'on fait aux élèves. Nous avons créés des ateliers avec les enseignants, le personnel et les collégiens, qui sont en demande d'une alimentation variée et de qualité ». Et sont les premiers concernés par l'alimentation de demain.



Les agriculteurs arrivent en ville

Refarmers, la Ferme Urbaine Lyonnaise : des fermes verticales high-tech

À Décines, un maraîcher pas comme les autres fait pousser salades et herbes aromatiques dans un hangar high-tech. Depuis 2014, la Ferme Urbaine Lyonnaise développe un module de ferme verticale *indoor* qui permet de maîtriser tous les paramètres de culture : cultivés en hydroponie (la culture s'effectue hors sol, les nutriments sont transportés par l'eau et non par la terre), les bacs de plantes sont empilés dans un espace semi-stérile, éclairés par des LED. Un robot s'occupe des manipulations. La startup annonce des rendements moyens 75 fois plus élevés que dans une serre pour une consommation d'eau 10 fois moins importante. La Ferme Urbaine Lyonnaise commercialise ses modules auprès d'exploitants agricoles, d'industriels de l'alimentation ou du secteur pharmaceutique et auprès de promoteurs immobiliers. À Écully, dans une serre pilote, la société Refarmers expérimente aussi la production verticale de légumes grâce à des structures hydroponiques hors sol importées des États-Unis.

Ma Ville Verte ou l'éducation par le potager

Cette jeune entreprise locale, installée dans le 7^e arrondissement, propose aux entreprises, écoles, bailleurs sociaux, aménageurs, maisons de retraite de créer et d'animer des espaces verts sous forme de potagers, pour en faire des « lieux d'échanges et de partage ». Ces jardins potagers, en pleine terre ou dans des contenants, ont également un « rôle pédagogique », pour apprendre à mieux s'alimenter et à découvrir la biodiversité.

Dans un environnement urbain où le foncier disponible est une denrée rare, des entreprises innovent avec des projets de fermes de nouvelle génération, peu gourmandes en espace et en eau. Au plus près des consommateurs.



La Tige, une mini-ferme en appartement

Cet ancien cadre teste depuis un peu plus d'un an un étonnant modèle d'agriculture urbaine : Romain Jeannot fait pousser petits pois, radis, moutarde et jeunes pousses exotiques en plein cœur de Lyon... dans un appartement. Les plantes sont cultivées avec la méthode de l'hydroponie. Lumière artificielle (LED) et degré d'humidité sont contrôlés précisément pour obtenir des jeunes pousses toute l'année. Et sa société, La Tige, vend sa production à des particuliers, mais aussi à des chefs créatifs adeptes de ses pousses exotiques.

Cultiver les toits avec Groof et Groupama

L'association Groof, issue de la Jeune Chambre Économique de Lyon, s'est créée en 2017 pour promouvoir les potagers en toiture. Les bénévoles sensibilisent, forment, accompagnent des projets et animent un réseau d'acteurs publics et privés sur l'agriculture urbaine. Il existe encore peu de jardins sur les toits à Lyon, mais des expériences sont prometteuses. Groupama a ainsi expérimenté la transformation du toit de son siège à Vaise en vaste potager en 2016. Deux ans plus tard, le site produisait 300 kg de légumes vendus aux particuliers et à des épiceries.

Se restaurer autrement

Après la folie des *food trucks* et leurs cuisines ambulantes se développent à Lyon de nouveaux lieux de restauration hybrides, à la fois espaces culturels, lieu d'échange et d'expérimentation où se prépare le bien-manger de demain.



La Commune, village des jeunes chefs

Lancée en 2018 à Gerland, La Commune a ouvert la voie des *food courts* à Lyon. À savoir, une offre de restauration variée, avec différents concepts et *corners*, autour d'un bar central et d'activités culturelles. «La Commune, c'est plus qu'un lieu de restauration. C'est un lieu de convivialité et de mixité», souligne Marie Durand, directrice générale. Et c'est aussi un lieu d'innovation. Car La Commune accompagne et incube les projets de jeunes entrepreneurs de la restauration et leur permet de tester leur concept auprès des clients, de la pâtisserie vegan aux plats indiens en passant par des steaks de farine d'insectes. Un vrai succès avec plus de 200 000 repas servis par an. Et des jeunes chefs qui prennent leur envol.



La bonne recette des Petites Cantines

Des repas à prix libre, à base de produits bio et locaux, dans une ambiance conviviale et participative, où chacun cuisine ou fait la plonge. Voilà la recette à succès des Petites Cantines, un concept de cantine de quartier qui connaît aujourd'hui un fort développement. Après l'ouverture d'un 1^{er} restaurant de quartier en 2016 à Vaise, l'association à but non lucratif a créé 2 autres cantines à Lyon, puis 1 à Lille. D'autres projets sont en cours dans toute la France, la plupart du temps avec le concours de bailleurs sociaux. L'objectif des Petites Cantines est de rompre la solitude urbaine en accueillant sur de grandes tables personnes âgées, étudiants, salariés, familles.

«L'alimentation, c'est ce qui nous relie les uns aux autres.

Ce lien social est très important.»

Diane Dupré la Tour, cofondatrice des Petites Cantines.

HEAT, la cantine de demain

À Confluence, l'incubateur de startups H7 s'est doté d'une cantine inédite baptisée HEAT. Le hall de cette ancienne chaudronnerie a été converti en espace de restauration de 213 places, ouvert au public 7j/7, avec 6 containers aux propositions culinaires variées. «La programmation change chaque semaine, avec des jeunes qui mûrissent un projet ou des restaurateurs aguerris qui veulent expérimenter autre chose», indique Cédric Dujardin, directeur de Culture Next, concepteur et exploitant du lieu. HEAT veut être un espace prospectif, un laboratoire des tendances *food* de demain, pour s'interroger sur les enjeux tels que le bio, les circuits courts... À HEAT, les convives seront par exemple invités à venir avec leur assiette, leurs couverts ou leur tasse pour limiter les déchets. En attendant de profiter des herbes aromatiques du potager urbain en projet.

HARI&CO, galettes et soupes-repas pour flexitariens

Ils misent tout sur les légumineuses. À leur sortie de l'Isara, les ingénieurs agronomes Emmanuel Brehier et Benoît Plisson ont créé HARI&CO pour mettre sur le marché des galettes et boulettes 100 % végétales, bio et sans additifs, avec du goût. Accompagné depuis 2014 par FoodShaker, l'incubateur de l'Isara, HARI&CO connaît un succès grandissant auprès des vegans et flexitariens. Fabriquées dans la Drôme à base de lentilles, pois chiches et haricots cultivés en France, leurs préparations sont livrées en restauration collective (1,8 million de repas en 2018), mais aussi en magasins bio, dans les grandes surfaces et dans des chaînes de burgers. Après plusieurs levées de fonds, la startup lyonnaise vise le marché européen et diversifie ses produits. Dernier né : des soupes de légumineuses vendues dans des bouteilles biodégradables.

« La filière Foodtech, c'est aujourd'hui 31 partenaires et 250 startups et porteurs de projets actifs dans la région. C'est désormais un secteur à haut potentiel, car il faut trouver des solutions pour l'avenir. »

*Jérôme Zlatoff,
Directeur de FoodShaker,
l'incubateur de l'école d'ingénieurs
agronomes Isara.*

Ils vont changer nos assiettes

Comment manger sain et local quand on est pressé, comment trouver un producteur bio dans sa région, comment remplacer la viande dans ses menus ?

Face à ces questions de plus en plus fréquentes chez les consommateurs, des startups lyonnaises proposent des solutions innovantes.

Viaterroirs.com, mesproducteursmescuisiniers.com : des applications pour les circuits courts

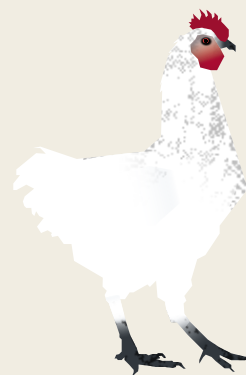
Baudouin Niogret et Olivier Michel ont lancé en 2015 une application pour mettre en relation producteurs locaux et professionnels de la restauration. Grâce à sa plateforme numérique, viaterroirs.com permet d'organiser les relations entre agriculteurs, chefs, restaurants scolaires, épiceries... Une centaine de producteurs et clients travaillent déjà ensemble grâce à cette initiative qui soutient l'agriculture, valorise le territoire et agit pour le bien-manger. Autre initiative assez proche : le site mesproducteursmescuisiniers.com. Lancé en 2017 par 4 Lyonnais, il met lui aussi en relation des chefs et des agriculteurs. Mais cette plateforme permet également aux particuliers de passer directement commande auprès des producteurs locaux et bio.

VertuFood, des légumes frais et prêts

Une alimentation saine, locale et adaptée au mode de vie urbain. C'est le pari lancé par Adrien Moyne et Arthur Maurel avec leur startup VertuFood. L'idée ? Vendre des fruits et légumes de saison et de qualité, en supermarché fraîchement découpés sur place, avec des idées de recettes, pour urbains pressés et écoresponsables. Deux ans après l'ouverture de son 1^{er} magasin au Casino de Tassin-la-Demi-Lune, VertuFood a su peu à peu conquérir les adeptes de cuisine saine et facile. Avec plus de 10 points de vente et 35 salariés, l'entreprise ne cesse de grandir ! Et s'apprête à relever un nouveau défi : supprimer l'intégralité du plastique de ses emballages pour le remplacer par de nouveaux, à base d'amidon.



À la recherche de l'alimentation idéale



Capitale de la gastronomie et forte de son ancrage scientifique, Lyon est à la pointe de la recherche sur l'alimentation de demain, des semences aux recettes.

Au CRBA, les légumes anciens ont de l'avenir

Fondé il y a 10 ans, le CRBA – Centre de ressources de botanique appliquée – a d'abord joué le rôle de conservateur du patrimoine horticole de Lyon avant d'étendre ses activités aux semences agricoles. Il quitte aujourd'hui le Domaine de Lacroix-Laval pour un projet plus ambitieux : la « Ferme de Melchior, laboratoire de la biodiversité européenne face aux changements climatiques ». Sur une étendue de 3 hectares datant du XVI^e siècle, la Ferme de Melchior, le CRBA va continuer de faire pousser des semences anciennes locales et oubliées, récupérées auprès de l'Institut Vavilov (Russie), la plus ancienne banque de semences au monde, son partenaire scientifique depuis 2014. Le haricot « beurre des Monts d'Or » ou l'oignon « jaune de Rillieux » connaissent ainsi une nouvelle vie. « On replante ces végétaux pour les diffuser auprès des agriculteurs, on mène des expérimentations pour voir comment elles s'adaptent au changement climatique », résume Stéphane Crozat, directeur du CRBA.

Institut Paul Bocuse : les recettes de demain

L'Institut Paul Bocuse, Grande école de management de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires, dispose depuis 2008 d'un centre de recherche et d'innovation en vue de développer des savoirs sur l'alimentation et créer de nouveaux produits et services pour les professionnels. Les recherches sur l'alimentation se font autour de plusieurs axes : sciences de gestion, sciences cognitives et nutrition. « Nous travaillons par exemple sur la valorisation des légumineuses. Nous développons des recettes pour faire baisser les teneurs en sel, en jouant sur les épices, pour obtenir des plats savoureux répondant aux besoins nutritionnels », indique Maxime Sebbane, chercheur à l'Institut.

Le CENS, le centre anti « malbouffe »

À Pierre-Bénite, au sein de l'hôpital Lyon-Sud, un nouveau bâtiment abrite une unité de recherche unique en France, le Centre européen pour la nutrition et la santé (CENS).

Regroupement de plusieurs laboratoires (Inserm–CarMeN, Centre de recherche en nutrition humaine...) et de près de 200 chercheurs et cliniciens, le CENS travaille sur les thématiques de l'alimentation et de la santé. « L'enjeu pour nous est de réduire le surpoids, l'obésité et le diabète », souligne la professeure Joëlle Goudable. De la cellule aux consommateurs, ce centre se penche aussi bien sur le microbiote intestinal que sur le rôle des perturbateurs endocriniens dans l'évolution du surpoids. Le CENS a également publié de nombreuses études sur l'importance de l'exercice physique sur le métabolisme. Il a élaboré le volet santé de la Cité internationale de la gastronomie.

terri- toires

Le groupe de chimie belge Solvay va regrouper dans le centre-ville de Lyon, dans le quartier de la Part-Dieu, l'ensemble de ses activités tertiaires en France. Pas moins de 800 collaborateurs, dont la moitié venue de Paris, emménageront en 2021 dans la nouvelle tour Silex 2. Explications.

On l'appellera donc la tour Solvay. Dans le quartier d'affaires de la Part-Dieu, l'ancien immeuble d'EDF subit un sérieux lifting avec l'ajout d'étages supplémentaires pour culminer à 128 mètres de haut. Développée par le promoteur Covivio sous le nom de Silex 2, cette tour accueillera, d'ici 2021, pas moins de 800 collaborateurs du groupe de chimie Solvay, qui occupera 9 étages et pourrait, à l'usage, donner son nom à l'immeuble. Le groupe mondial, basé en Belgique, a décidé début 2019 de regrouper l'ensemble de ses activités tertiaires françaises à la Part-Dieu, notamment ses *global business units* et ses fonctions supports actuellement situées à Lyon et en région parisienne. Cette réorganisation stratégique concerne également le site historique de recherche de Saint-Fons, qui abritera, dès 2022, le plus grand centre d'innovation et de technologie de Solvay, avec 1 millier de collaborateurs venus de Collonges-au-Mont-d'Or et d'Aubervilliers. D'ici 3 ans, le groupe de matériaux innovants et de chimie de spécialités devrait employer 2 100 personnes dans la Métropole.

Part-Dieu

Solvay, un concentré d'effectifs à la Part-Dieu

6

centres de
recherche
(21 dans
le monde)

SOLVAY

EN FRANCE

[ces chiffres tiennent compte
de la cession annoncée de
l'activité Polyamides]

402

millions d'euros
de chiffre
d'affaires
(10,3 milliards
au total)

3 740

collaborateurs
(24 500 dans
le monde)

10

sites industriels
(115 dans 61 pays)

Présence historique

« Nous renforçons notre ancrage stratégique à Lyon pour plusieurs raisons. À travers Rhodia, rachetée en 2011, Solvay affiche une présence historique sur le territoire depuis plus de 150 ans. Lyon est une métropole dont le développement économique est extraordinaire. Et c'est la capitale de la chimie. Pour nos collaborateurs, l'écosystème est ici propice au développement et à l'innovation », explique François Pontais, directeur du projet CityLights France et responsable de ce regroupement chez Solvay. À la Part-Dieu, Solvay n'est pas non plus en territoire inconnu puisque le groupe occupe déjà l'immeuble l'Étoile Part-Dieu sur l'avenue Adolphe Thiers. « C'est le quartier le mieux connecté de la métropole. Et pour nos collaborateurs, la desserte en transports en commun est un point clé », indique François Pontais, qui va devoir gérer le transfert d'environ 400 familles de la région parisienne à Lyon. « Il faut vendre la destination aux collaborateurs comme à leur famille. C'est une dimension importante de notre projet. D'un point de vue professionnel, ils auront davantage d'opportunités d'évolution de carrière à Lyon, avec des passerelles d'une *business unit* à une autre. Mais nous savons que tous les collaborateurs ne nous suivront pas dans ce projet. Nous avons anticipé

des embauches en nous rapprochant des milieux universitaires et économiques lyonnais. Il existe un vrai vivier dans la métropole pour nos futurs talents. »

Connecter la Part-Dieu à la Vallée de la chimie

Les salariés tertiaires du groupe Solvay intégreront un immeuble de bureaux moderne doté de tous les outils digitaux et de services innovants, des espaces créatifs et modulables. « Cet immeuble doit faciliter de nouveaux modes de travail entre les équipes et favoriser une parfaite connexion avec nos clients internationaux », indique François Pontais. Un immeuble connecté au monde, mais aussi à la Vallée de la chimie, au sud de Lyon. Cette proximité va renforcer les liens déjà étroits entre les commerciaux et les chercheurs du centre, amenés à se déplacer d'un lieu à l'autre au quotidien ou lors de réception de clients pour des démonstrations. Solvay travaille avec le Sytral, autorité organisatrice des transports de la Métropole, pour une offre de transports en commun renforcée afin de relier les 2 sites en moins de 30 minutes, mais aussi de nouvelles pistes cyclables, des navettes à la demande, une offre mode doux... « Des aménagements qui bénéficieront à tous les habitants », précise Solvay.





Ma Cimenterie

Albigny-sur-Saône

UN « TIERS-LIEU »
POUR LE
VAL DE SAÔNE

À l'entrée nord de Lyon, la cimenterie d'Albigny-sur-Saône s'apprête à être rénovée avec le projet Ma Cimenterie. En attendant, le lieu reprend vie grâce à des animations éphémères qui le rendent à nouveau attractif.

Construite à la fin des années 20, la cimenterie d'Albigny-sur-Saône a la particularité de n'avoir jamais produit de ciment en raison d'aléas juridiques et administratifs. D'autres activités ont alors pris place, comme le placage en bois. Seuls les murs et les toits des 2 bâtiments, à l'abandon depuis une dizaine d'années, témoignent de son existence. Les emblématiques halle et four, véritables repères et marqueurs identitaires pour les alentours, attendent désormais une seconde vie.

Jacques Chalvin (Lab Event Factory) et ses 2 associés, Didier Caudard-Breille (DCB International) et Serge Mathieu (Novali), ont décidé il y a 3 ans d'acquérir ce patrimoine singulier. La rénovation a été confiée au Lyonnais Marc-Stéphane Beau (Sagittaire Architectes Associés) avec pour exigence de « conserver le bâtiment le plus possible à l'état brut ». L'édifice d'origine est d'ailleurs classé en tant qu'élément bâti patrimonial dans le plan local de l'urbanisme et de l'habitat. L'enjeu ? La mise en valeur de son caractère industriel, associée à des touches de modernité.

Pour l'heure, un lieu à l'usage éphémère

Les démarches d'occupation temporaire et d'urbanisme transitoire constituent une véritable opportunité pour développer une offre d'accueil innovante, différenciante sur un territoire. Elles permettent – au-delà de l'optimisation d'un patrimoine – d'accueillir de nouvelles typologies de projets, de soutenir des acteurs du territoire, de tester de nouveaux usages et méthodes collaboratifs de construction de la ville.

Ainsi, en attendant la réalisation des travaux, les espaces extérieurs de la cimenterie sont ouverts au public et accueillent différents événements : *afterwork*, brocantes, brunchs de chefs, mais également festivals ou soirées privées. Depuis le lancement de cette programmation, ce nouveau lieu festif et convivial du Val de Saône connaît un véritable engouement et mêle toutes les populations du territoire.

De Miami à Albigny

Objectif à long terme : transformer ces 6 000 m² pour en faire un « tiers-lieu » hybride, accessible au plus grand nombre, un espace de rencontre. « On a imaginé un lieu de destination, de culture, où l'on vient entre le travail et la maison », explique Jacques Chalvin. « On s'est inspirés de Miami, où certains quartiers ont connu un essor remarquable grâce à des friches éphémères qui ont permis d'agréger ensuite autour d'elles des modèles économiques qui fonctionnent. » C'est tout l'enjeu de ce projet, qui doit participer à la dynamisation du territoire. « La difficulté va être de trouver un modèle économique qui fonctionne tout en garantissant l'accès au plus grand nombre, souligne Jacques Chalvin. Nous devons donc être inventifs et souples en faisant, par exemple, contribuer les locataires à hauteur de leurs moyens, ce qui nous permettra de mettre en valeur une plus grande variété de structures. » Le projet définitif de Ma Cimenterie, co-construit avec les acteurs du territoire, constituera une des briques du projet de renouvellement La Loupe d'Albigny-Couzon.

www.macimenterie.com

La création d'un
« Réseau mondial des villes
et métropoles de la soie »
ou encore le succès du festival
de la soie Silk in Lyon
en témoignent : la filière
de la soie lyonnaise
est bien vivante et tisse
un écosystème dynamique.

Le nouveau souffle de la soie lyonnaise





Réinterroger l'activité mondiale pour mieux trouver sa place

Ce réseau vise à initier un dialogue et des partenariats entre les différents acteurs de la soie lyonnaise et leurs homologues du monde entier, avec la volonté de partager des bonnes pratiques, de faire grandir ensemble les métiers de la soie et d'orchestrer l'écosystème métropolitain. Il sera un levier pour faire rayonner à l'international le savoir-faire des entreprises du textile régional. «Ce réseau va rassembler des villes de pays matures sur ce marché et d'autres avec une approche plus artisanale. Nous veillerons à rechercher une complémentarité des membres du réseau (académiques, artistiques, économiques...) présents sur tous les continents et impliqués dans le domaine de la soie », détaille Xavier Lépingle. Actif tout au long de l'année, le Réseau mondial des villes et métropoles de la soie a pour point d'orgue le festival de la soie Silk in Lyon, dont la 2^e édition se tiendra du 21 au 24 novembre au Palais de la Bourse. Cette année, la ville membre mise à l'honneur sera Kyoto (Japon).

Forte de son histoire et de sa capacité d'innovation, Lyon fédère autour d'elle les places fortes internationales de la soie. Un positionnement stratégique porté par le Réseau mondial des villes et métropoles de la soie lancé en novembre 2018 par la Métropole de Lyon, l'union des entreprises du textile Unitex Auvergne-Rhône-Alpes et l'association interprofessionnelle Intersoie. L'enjeu est de renforcer les actions de prospection et les échanges entre les acteurs de la filière lyonnaise – soyeux, créateurs... – et des villes étrangères, basées sur les 5 continents. «Lyon a une légitimité naturelle pour initier ce réseau international qui devrait compter, à terme des villes et métropoles ayant la même ambition », commente Xavier Lépingle, directeur général de la Holding Textile Hermès et Président d'Intersoie.

Quand la soie fait rêver les jeunes

En collaboration avec l'Inspection académique, Isabelle Moulin anime un projet pilote nommé «Les enfants sur la route de la soie», mené avec 13 classes du CP à la 3^e, soit environ 350 élèves d'établissements scolaires de la Métropole. «Ce programme part de l'histoire de la soie pour aller jusqu'aux textiles innovants. L'idée est de faire rêver les jeunes générations», commente la fondatrice de Silk me Back. Un bon moyen de préparer la relève de la soie lyonnaise.

SILK
FESTIVAL
DE LA SOIE
IN LYON

**21-24
NOVEMBRE
2019**

www.silkinlyon.com

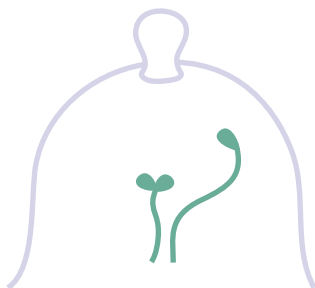
Une force historique en croissance

La création de ce réseau mondial coïncide avec un important rebond de l'industrie textile régionale. Cette dernière prévoit de recruter entre 3 500 et 5 000 personnes dans la région Auvergne-Rhône-Alpes au cours des 5 prochaines années. La soie lyonnaise bénéficie, elle aussi, de ce nouveau souffle, portée notamment par la très forte croissance mondiale de l'industrie du luxe. L'ensemble des acteurs du Réseau mondial des villes et métropoles de la soie s'accorde à dire que «des maisons historiques ont fermé, mais que la filière de la soie lyonnaise s'est toujours renouvelée en s'appuyant sur sa capacité d'innovation, notamment en matière de procédés industriels». Pour eux, «il est désormais important, maintenant, que les Lyonnais se réapproprient le textile et la soie qui, en plus d'embaucher dans tous les métiers, font partie de l'ADN du territoire Métropolitain, au même titre que la gastronomie, la lumière ou le cinéma». Les habitants du territoire vont ainsi découvrir la vivacité de cet héritage.

Faire grandir les jeunes entreprises

LYVE est une offre de services globale dédiée aux entreprises portée par la Métropole de Lyon. Elle comprend notamment des pôles d'entrepreneurs qui proposent aux entreprises, des bureaux ou des ateliers et un accompagnement de proximité. Un moyen de stimuler la vitalité économique des quartiers tout en permettant à des entrepreneurs de faire vivre leur projet sur le long terme et créer de l'emploi. La preuve par l'exemple au Pôle LYVE Lyon Ouest dans le quartier de La Duchère.

Les locaux sont flambants neufs. Ici, au cœur du quartier de la Duchère, 13 bureaux, 9 ateliers et 25 places dans un espace de coworking (ces dernières sont accessibles dans le cadre d'un programme d'accompagnement de 3 mois) accueillent des entrepreneurs aux profils variés. Les lieux comptent aussi une vaste salle de réunion ainsi que différents espaces partagés. Bienvenue dans ce pôle d'entrepreneurs LYVE pensé sur mesure pour épauler les jeunes entreprises. Avec la volonté de les implanter dans ce territoire à fort potentiel de développement économique, à proximité du centre de Lyon. Sur le même modèle que le pôle LYVE Lyon Ouest, 2 autres pôles existent sur le territoire : au nord de Lyon, à Neuville-sur-Saône, et au sud de Lyon, à Givors.



**Un écosystème
moteur de l'écosystème**

La valeur ajoutée de ce pôle est de combiner une offre d'hébergement (bureaux, ateliers avec accès camion) et un accompagnement assuré au quotidien par Grow Up, société spécialisée en stratégie d'entreprise, d'innovation et de financement qui a pris ses quartiers dans le bâtiment, dont elle assure l'animation*. « Notre rôle est de faire du lien entre ces entrepreneurs et de favoriser le partage d'expérience. Nous accompagnons des entreprises qui ont envie

de jouer le jeu du partage et de l'échange avec d'autres porteurs de projet », explique Joséphine Blain, chargée d'animation pour Grow Up. « Les entreprises doivent pouvoir être accompagnées plusieurs années, l'idée est de construire ensemble un projet entrepreneurial dynamique et d'innovation à part entière », ajoute Ruben Lopez, cofondateur de Grow Up.

Le pôle héberge également des partenaires qui proposent des conseils et des services variés aux entrepreneurs telles l'ADIE, qui assure de l'accompagnement en financement, Positive Planet et Cap Services. L'enjeu est de renforcer le fonctionnement de l'écosystème territorial et de faire de l'approche collaborative une clé de la pérennité. Objectif : atteindre 80 % d'entreprises toujours en activité après 5 ans.

* BGE assure l'animation du pôle de Givors et la Métropole de Lyon celui de Neuville-sur-Saône.

Les pionniers du pôle LYVE Lyon Ouest ce sont eux



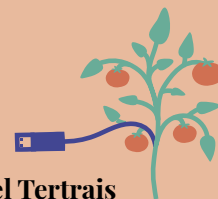
Nadine Briallon
*de 3 Desserts
Graphiques*

« Nous concevons et distribuons des imprimantes 3D alimentaires professionnelles, ce qui est quasiment unique en France. L'enjeu est de limiter les troubles musculo-squelettiques en faisant intervenir un bras articulé. Les professionnels peuvent ainsi se concentrer sur la conception. J'ai créé l'entreprise en mai 2016, je sortais de la 2^e promotion de Lyon Startup. Après 3 prototypes, nous lançons la production des premières machines. Intégrer le pôle va me permettre de rassembler l'équipe de 3 salariés, que je vais étoffer, et de m'atteler à un volet important de l'activité : la commercialisation. Et ceci en ayant tout le conseil nécessaire à portée de main. J'ai également besoin d'être soutenue sur la question du financement, ce que va m'offrir ce pôle. La présence des ateliers m'intéresse aussi particulièrement. »



LYVE, CONÇUE PAR ET POUR LES ENTREPRENEURS

Lancée en mai 2018 dans le prolongement de Lyon Ville de L'Entrepreneuriat, LYVE est une offre de services complète pour les entreprises. Elle fédère une communauté d'entrepreneurs dans tous les secteurs d'activités et quel que soit le stade de développement de leur entreprise. LYVE est structurée autour de 3 piliers : la communauté des entrepreneurs lyonnais et de ceux qui les accompagnent (300 experts), une plateforme digitale - <https://lyve-lyon.com>, et 3 pôles d'entrepreneurs (Givors, Neuville-sur-Saône et la Duchère).



Emmanuel Tertrais
de Baguette Academy

« Mon entreprise commercialise de la formation digitale pour les métiers de bouche. Je l'ai créée en 2016 avec un lancement effectif de l'activité en 2017. Avec mon équipe de 3 salariés, nous aidons les écoles à proposer de la formation en ligne, ce qui est stratégique pour elles, car le secteur accuse un certain retard. Nous mettons à disposition la théorie et elles s'occupent d'assurer l'enseignement pratique. C'est notamment ce que nous faisons avec l'Institut Bocuse. J'ai souhaité rejoindre le pôle après un accompagnement par Le Village by CA, un accélérateur de startups, car, quand on dirige une entreprise, on se retrouve souvent isolé. Il est alors indispensable de pouvoir échanger avec d'autres entrepreneurs, mais aussi des professionnels comme ceux de Grow Up, qui nous aident à prendre de la hauteur. L'aspect collaboratif est fondamental. »



Marion Pirazzi
de Kopajoy

« Je propose depuis 2018 des week-ends d'aventures familiales à moins de 2 heures de Lyon. Le principe est de faire du jeu un levier pour renforcer la cohésion familiale, à l'image de ce qui est proposé aux entreprises dans les offres de *team building*. J'ai rejoint le pôle après un accompagnement par le Repère des créateurs (Tassin-la-Demi-Lune) avec la volonté d'implanter mon activité au cœur de l'écosystème entrepreneurial de Lyon. J'étais intéressée par la qualité de travail et l'accès à un réseau très riche que permet le pôle d'entrepreneurs LYVE de la Duchère. Ma 1^{ère} motivation était les échanges avec les autres entrepreneurs et Grow Up, qui confortent une démarche d'intelligence collective à laquelle je suis attachée. J'ai aussi redécouvert le quartier, que je trouve très agréable avec une très bonne connexion au centre de Lyon, tout en étant à l'écart du tumulte de la ville. »

Activités en cœur de ville : les atouts de la ville mixte

La présence d'activités (commerces, artisanat, petites industries...) est essentielle à l'équilibre et à la vitalité d'un centre-ville. Composante d'une ville mixte, durable et résiliente, la « ville productive » permet également de rapprocher entreprises et utilisateurs finaux. Conforter ces implantations est un enjeu stratégique pour le territoire, soutenu par le nouveau plan local d'urbanisme et de l'habitat de la Métropole de Lyon.



« À quoi ressembleraient nos centres-villes sans leur tissu d'artisans et de commerçants ? » questionne Alain Audouard, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) du Rhône. Indispensable à la vitalité des quartiers, l'implantation d'artisanat, de commerces indépendants et d'entreprises répond aussi à un attachement des citoyens à cette offre qui combine qualité, proximité, conseil et convivialité. D'autant plus que la « ville mixte » soutient le développement durable en limitant les déplacements vers les zones périphériques où les activités industrielles et artisanales sont souvent implantées. « L'implantation de ces activités contribue également au développement du territoire en luttant contre la mono-activité des grands centres urbains. Ces activités sont également créatrices d'emplois non délocalisables », poursuit-il. En plus d'être une composante de la ville durable et résiliente, la « ville productive » permet le rapprochement entre les entreprises et les utilisateurs finaux, renouant le lien du « savoir-faire » avec les habitants.

Aménager la proximité

Reste que la présence de ces professionnels est dépendante de la possibilité de trouver des locaux – parfois vastes – adaptés à leur activité. C'est pourquoi le nouveau plan local d'urbanisme et de l'habitat (PLU-H) de la Métropole de Lyon, approuvé en mai 2019, va poursuivre les efforts entrepris en faveur d'une économie diversifiée dans l'hypercentre et en 1^{ère} couronne. La volonté est d'accompagner des activités productives très diversifiées : fabrication alimentaire, BTP, maintenance industrielle, laboratoires chimie-environnement-pharmaceutique en lien avec les campus d'innovation de la Doua et du Biodistrict Lyon-Gerland, mobilités urbaines, mécanique-métallurgie-menuiserie industrielle, métiers d'art (sellerie,



tapissier...), reproduction et impression, industries créatives en lien avec l'activité événementielle et culturelle foisonnante...

Ainsi, la construction de bureaux en centre-ville est, tout particulièrement à Lyon et Villeurbanne, limitée sur certains secteurs pour laisser la place à d'autres activités. Ce qui se traduit concrètement par la construction de bâtiments à usages mixtes, qui intègrent des espaces pour des ateliers et de la fabrication légère (voir Les Ateliers du Faubourg ci-contre). En plus de permettre une ville équilibrée, cette mesure répond à un impératif pour ces professionnels : garder une proximité géographique avec leurs clients.

Une réponse à des besoins multiples

C'est notamment ce qui a poussé la création de l'atelier partagé Générateur9 (9^e arrondissement). Inauguré en fin d'année dernière, cet espace de 600 m², aménagé dans une ancienne menuiserie, est ouvert aux artisans indépendants qui peuvent notamment profiter d'un atelier bois et d'un atelier métal partagés pour réaliser des pièces. «Les artisans ont besoin de beaucoup d'espace et d'équipements. Ce sont des investissements lourds qui disparaissent quand on table sur une économie de l'usage et la mutualisation», détaille Éric Paul, le coordinateur du Générateur9. Le choix d'une implantation en centre-ville n'est pas un hasard : «Les utilisateurs de notre lieu comme leurs clients se trouvent majoritairement en ville. Un emplacement comme celui-ci était donc indispensable», poursuit Éric Paul. Président de l'imprimeur numérique AGG Print, Denis Ochanine abonde : «Nous nous devons de garder un contact physique avec nos clients. Il n'est donc pas question de quitter le centre-ville.» En plus de son siège villeurbannais de 2 300 m², la société a récemment ouvert une agence rue Cuvier (6^e arrondissement), un espace de 350 m² avec atelier et showroom. «Il est essentiel que des entreprises industrielles comme AGG Print aient la possibilité de rester en ville. Nous participons à la vie des quartiers dans lesquels nous sommes installés.»

Ainsi le phénomène de Fab City, constaté dans les grandes métropoles mondiales, marque le retour au «faire», c'est-à-dire conserver les activités fabricantes au bénéfice de la ville et du territoire vécu par le chef d'entreprise et ses salariés. Cette approche répond à la nécessité d'être en phase avec les évolutions d'usage et le besoin d'une ville agile et résiliente.



LES ATELIERS DU FAUBOURG FONT DE LA PLACE AUX ARTISANS

Très prochainement en construction dans le 7^e arrondissement, Les Ateliers du Faubourg sont un nouveau programme immobilier à destination des entreprises et des artisans au cœur de Lyon. Porté par le Groupe Duval, il s'inscrit dans une démarche commune avec la Métropole de Lyon visant à réinterpréter l'identité faubourienne de ce quartier où se mêlaient hier activités industrielles, artisanales et habitat. Le résultat : un immeuble, dont la livraison est programmée pour début 2021, qui permet tout à la fois d'assurer, en rez-de-chaussée, des fonctions de showroom, de laboratoire, d'atelier, de fabrication légère et numérique, de maintenance et réparation ou encore de stockage... Avec, en étage des fonctions tertiaires plus classiques. «Cette diversité d'espaces et d'entreprises accueillies favorise la mise en commun de services, l'entraide et la convivialité», présente Martin Revel, le directeur du Groupe Duval Auvergne-Rhône-Alpes.



20 juin — 1^{er} décembre 2019

LU- DIQUE

JOUER
DANS
L'ANTIQUITÉ

D'après l'exposition originale
Veni, Vidi, Ludique
du Musée romain de Nyon

LUGDUNUM
MUSÉE & THÉÂTRES ROMAINS ■

GRANDLYON
la métropole

Le campus des transitions

Jonage

RTE (Réseau de transport d'électricité) crée à Jonage, à mi-chemin entre le centre de Lyon et l'aéroport, son Campus Transfo, le plus grand campus d'Europe dédié à la formation et à l'innovation dans le domaine du transport d'électricité. Opérationnel en septembre 2020, il permettra à RTE de répondre aux enjeux des transitions énergétique et numérique.



La formation de ses professionnels est, pour RTE, un enjeu majeur. Cet acteur clé de l'écosystème énergétique sur le territoire a ainsi fait le choix de conforter son centre de formation de 7 000 m², installé sur son site de Jonage, avec la création d'un campus de formation et d'innovation technologiques. Prévu sur 30 000 m² et appelé à accueillir 225 collaborateurs et 7 000 stagiaires par an, il vise à doter RTE des compétences clés pour faire face aux défis énergétiques et technologiques. Parmi eux, la capacité par exemple de mieux exploiter le potentiel des énergies renouvelables intermittentes, comme l'éolien et le solaire.

Développer compétences et synergies entre l'infrastructure réseau et le digital

Campus Transfo sera doté d'équipements de pointe, tels des simulateurs de comportement, des matériels et des calculateurs de données. Le choix d'implanter ce site à Jonage est aussi lié à l'opportunité de RTE de bénéficier d'un écosystème économique et numérique particulièrement dynamique en région Auvergne-Rhône-Alpes : startups, universités, écoles d'ingénieurs, centres de recherche, etc. Autant de partenaires potentiels pour expérimenter et tester de nouvelles solutions pour le réseau de demain.

Soutien de l'Aderly, pour accompagner le changement

Campus Transfo permettra de rapprocher les équipes de formation, déjà localisées à Lyon et à Jonage, et celles de recherche et développement, jusqu'ici basées à Paris. Une centaine de postes de travail seront délocalisés du quartier de La Défense vers le nouvel établissement lyonnais, qui emploiera 225 salariés permanents en 2020. Pour préparer la mobilité de ses collaborateurs, RTE est accompagné par l'Aderly, agence chargée du développement économique de la région lyonnaise. Elle a organisé des rendez-vous individuels avec les salariés et leurs conjoints qui se questionnaient sur les marchés de l'emploi et de l'immobilier. Elle a aussi proposé des visites commentées des communes environnantes en présentant les équipements disponibles (écoles, clubs sportifs...). « Ici, sur le territoire métropolitain, toutes les conditions sont réunies pour que ça marche, explique Christophe Bufflier, chargé du suivi de la création de ce campus. Nous sommes à mi-chemin entre la Part-Dieu et l'aéroport, dans une région des plus dynamiques en Europe, avec des écosystèmes académiques, industriels, de R&D et d'innovation, de nombreux acteurs avec lesquels on est susceptibles de travailler. »

Ossature bois et partenariat avec la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO)

Des matériaux biosourcés, et notamment une ossature bois, ont été utilisés pour la construction du bâtiment. De plus, le campus sera chauffé grâce à la chaleur produite par les plateformes énergétiques situées à l'intérieur même de l'édifice. Des panneaux photovoltaïques installés sur le toit compléteront le dispositif. Contigu d'une coulée verte, le site sera également refuge LPO et permettra à des espèces protégées de nicher sans risque à proximité.

30 000m²

de locaux tertiaires et techniques

225

salariés permanents

370

postes de travail

7 000

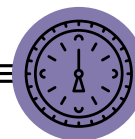
stagiaires par an

RTE

achemine l'électricité entre les fournisseurs d'électricité (français et européens) et les consommateurs, qu'ils soient distributeurs d'électricité ou industriels directement raccordés au réseau de transport.

Une nouvelle année exceptionnelle en perspective pour le tertiaire

Sources : CECIM, JLL et Brice Robert

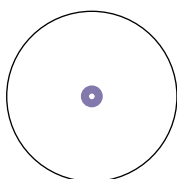


Baromètre

TAUX
DE RENDEMENT PRIME

3,85 %

LYON CENTRE



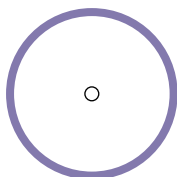
TAUX
DE VACANCE

4,9 %

INDICE DU COÛT
À LA CONSTRUCTION

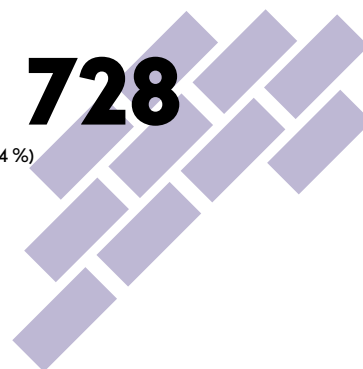
4,40 %

EN PÉRIPHÉRIE



1 728

(+ 3,4 %)



Tertiaire



Après une année 2018 record, le marché lyonnais du bureau confirme sa tendance haussière. La demande placée dans l'agglomération au 1^{er} semestre 2019 atteint le niveau exceptionnel de 223 434 m² soit + 62 % par rapport au 1^{er} trimestre 2018. Les petites et moyennes surfaces constituent toujours le socle du marché mais c'est d'abord le dynamisme des transactions > 1 000 m² qui expliquent ce très bon résultat semestriel.

DEMANDE PLACÉE

223 434 m²

sur le périmètre CECIM

291

TRANSACTIONS

LE SECTEUR CENTRE RESTE PRÉDOMINANT

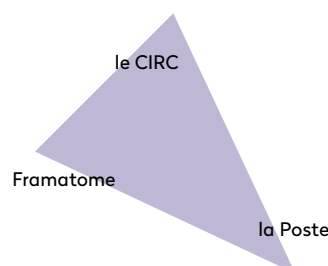
en concentrant

70 %

de la demande placée.

DYNAMISÉ PAR 3 MÉGA DEALS

DE + DE 10 000 M²



QUARTIER GERLAND LEADER TERTIAIRE

73 366 m²

de volume commercialisé (un record)

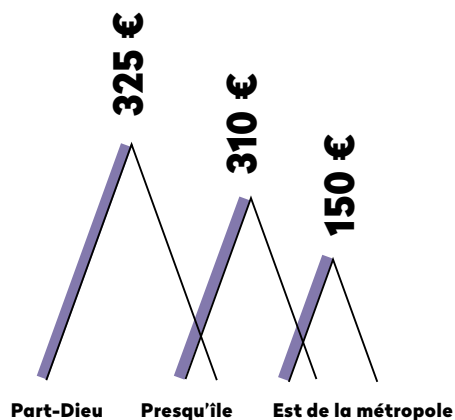
SUIVI PAR LA PART-DIEU

18 690 m²

Les surfaces neuves sont plébiscitées par les utilisateurs en atteignant 68 % du volume commercialisé et la part de la location demeure dans la moyenne des 5 dernières années avec 70 % de la demande placée.

LE LOYER PRIME S'AFFICHE À

HT-HC/m²/an en IGH



Investissement

En hausse de 21,5 %, le marché de l'investissement confirme son très bon dynamisme après une année 2018 déjà excellente. Avec 22 transactions sur l'ensemble de l'agglomération, le secteur centre et la périphérie se partagent équitablement le volume d'activité sur ce premier semestre. Les taux de rendement prime sont restés stables sur cette 1^{ère} moitié d'année.



Locaux d'activité

Le volume placé au 1^{er} semestre 2019 est en baisse de -25 % par rapport au 1^{er} semestre 2018 qui avait été exceptionnel avec la commercialisation de plusieurs très grandes surfaces. Les secteurs est de la métropole concentrent 46 % de la demande placée en locaux d'activité sur l'ensemble de l'agglomération. Le marché s'oriente majoritairement vers la location (55 % du volume) contrairement à ce qui a été observé ces 3 dernières années et est très largement dominé par l'ancien (81 % des surfaces).

DEMANDE PLACÉE

175 859 m²

NOMBRE
DE TRANSACTIONS

195

LOYER PRIME

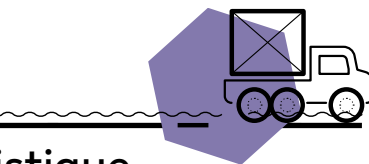
100 €

/m²/an



288 M €

**En hausse
de 21,5 %**



Logistique

En baisse relative par rapport au premier semestre 2018, les résultats de la logistique restent supérieurs à la moyenne enregistrée ces cinq dernières années. Ces bons résultats de 1^{er} semestre sont marqués par l'opération d'Easydis qui a loué un entrepôt de 76 600 m² à Corbas acquis par BNP REIM, et qui reste la plus importante opération en France au 1^{er} semestre.

DEMANDE PLACÉE

126 887 m²

PRIX
DU LOYER NEUF

64 €

/m²/an

À Gerland, un LOU dans le jardin



À Lyon, le Matmut Stadium de Gerland est aujourd'hui bien plus qu'une enceinte sportive. Après en avoir fait un lieu d'événementiel doté d'une brasserie, le club résident, le LOU Rugby, valorise le foncier autour du stade de Tony Garnier. Six immeubles de bureaux, les Jardins du LOU, seront livrés en 2020 pour des entreprises en lien avec le sport et la santé. En attendant un hôtel...

La nature avait déjà une grande importance dans sa conception de la ville.

Après avoir été le temple du football durant plus d'1/2 siècle, Gerland devient la cité du rugby. Confié au club du Top 14 LOU Rugby en 2016 pour une durée de 60 ans, le stade emblématique de la Ville de Lyon se développe désormais activement autour du ballon ovale. Baptisée Matmut Stadium, l'enceinte centenaire a été entièrement rénovée pour changer de sport et de public, avec de nouveaux salons, des gradins plus confortables et une visibilité remise aux normes. Il s'est doté d'un village événementiel et d'une brasserie.

Des bâtiments dans l'ADN de Gerland

Avec son actionnaire GL Events, le club franchira une nouvelle étape en 2020 avec la livraison des Jardins du LOU : un programme immobilier de 6 immeubles de bureaux construits dans le 7^e arrondissement de Lyon, entre l'avenue Tony Garnier et le virage nord, sur l'emprise foncière du stade. L'assureur mutualiste Matmut, sponsor du club, prendra possession d'un bâtiment de 2 500 m². Et la Société Générale, banque partenaire du rugby, a prévu d'installer sa délégation régionale dans un immeuble de 5 000 m². Gerland, cité du rugby ? « L'idée est de faire du stade un lieu de vie, pas seulement les jours de match. Et nous voulons développer un pôle avec des preneurs investis dans le sport et la santé, car c'est l'ADN du quartier de Gerland et aussi du stade », indique Jean-Baptiste Richard, directeur général adjoint de la foncière Polygone, filiale immobilière de GL Events. Au sud de Lyon, le Biodistrict Lyon-Gerland regroupe en effet les leaders mondiaux en sciences du vivant, des établissements de

recherche, tout comme de nombreuses structures sportives et de loisirs. L'impulsion avait été donnée, il y a 1 siècle, par l'architecte et urbaniste Tony Garnier, qui avait conçu sur ce territoire un morceau de sa « Cité industrielle », véritable révolution dans la façon d'inventer la ville du xx^e siècle. Il construira à Lyon avec des notions d'hygiène et de santé l'hôpital Édouard Herriot, la cité-jardin des États-Unis, les abattoirs et le stade pour les sports athlétiques à Gerland.

Vue dégagée et transparence

« Les Jardins du LOU, c'est bien sûr une référence aux cités-jardins de Tony Garnier. La nature avait déjà une grande importance dans sa conception de la ville, tout comme la santé et le sport avec ce stade. Nous nous sommes attachés à retrouver ces valeurs dans le projet avec 6 bâtiments qui bénéficient de grandes terrasses et d'espaces extérieurs paysagés de qualité », indique Albert Constantin (Ala architectes), chargé du projet immobilier et qui avait déjà œuvré, en 1997 et 2017, sur les transformations du stade. Pour laisser la vue libre sur le stade, inscrit à l'inventaire des Monuments historiques, l'architecte a opté pour des « constructions en lanières », à savoir 6 bâtiments de 3 à 5 niveaux qui s'étirent en longueur entre l'avenue Tony Garnier et le stade, entre lesquels prennent place les jardins. « Cette disposition des bâtiments cale des perspectives sur le stade. Les bâtiments largement vitrés offrent des transparences sur les jardins et s'ouvrent en pignon sur l'architecture du stade. » L'ensemble sera doté d'un parking mutualisé entre les salariés et les spectateurs des matches du LOU. Un hôtel de 150 chambres est également prévu pour compléter la « cité du rugby ».



école Émile Cohl

Réalisateurs de dessins animés, créateurs de jeux vidéo, illustrateurs,

multitude

dessinateurs 3D... Créée en 1984, l'école d'art et de dessin Émile Cohl forme

de

des artistes polyvalents, capables d'œuvrer dans de nombreux domaines

talents

et de jongler d'une discipline à l'autre. Huit cent cinquante jeunes suivent

bruts

chaque année les cours de 120 professeurs, de la classe préparatoire à la 5^e année.

Zoom sur les projets de fin d'études de 6 étudiants, preuve de la diversité
des talents formés à l'école.

Stop motion*Marie Clerc*

Personnage en pâte à modeler, vêtements tricotés et décors bricolés : à la manière de *Wallace & Gromit* et *Shaun le Mouton*, Marie a fabriqué son film en *stop motion* entièrement à la main. Son projet de fin d'études sera présenté dans 70 festivals en France et à l'international.



BD

*Coralie**Journoud*

La force de Coralie, c'est sa capacité à jouer sur l'expression et à rendre ses personnages, ici des animaux, remplis d'émotion sans avoir besoin de recourir aux dialogues pour développer une narration forte.



Animation*Hugo Baurens*

Les couleurs et le graphisme employés par Hugo suggèrent un style adapté au grand public, mais son dessin animé s'adresse bien à un public adulte. Pour son court-métrage de fin d'études, il revisite le mythe de Diane et Actéon, dans lequel Actéon le chasseur est transformé en proie.



Jeu vidéo

Adrien Lucas

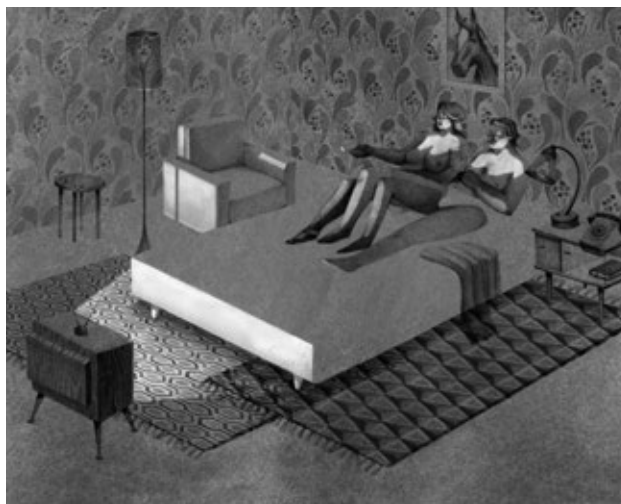
Le travail d'Adrien s'articule autour de la création des décors futuristes avec une large place à l'environnement, thème principal de son jeu vidéo. Sa jungle sans fin donne une sensation de vertige omniprésente grâce, à la profondeur du dessin.



Louise de Crozals

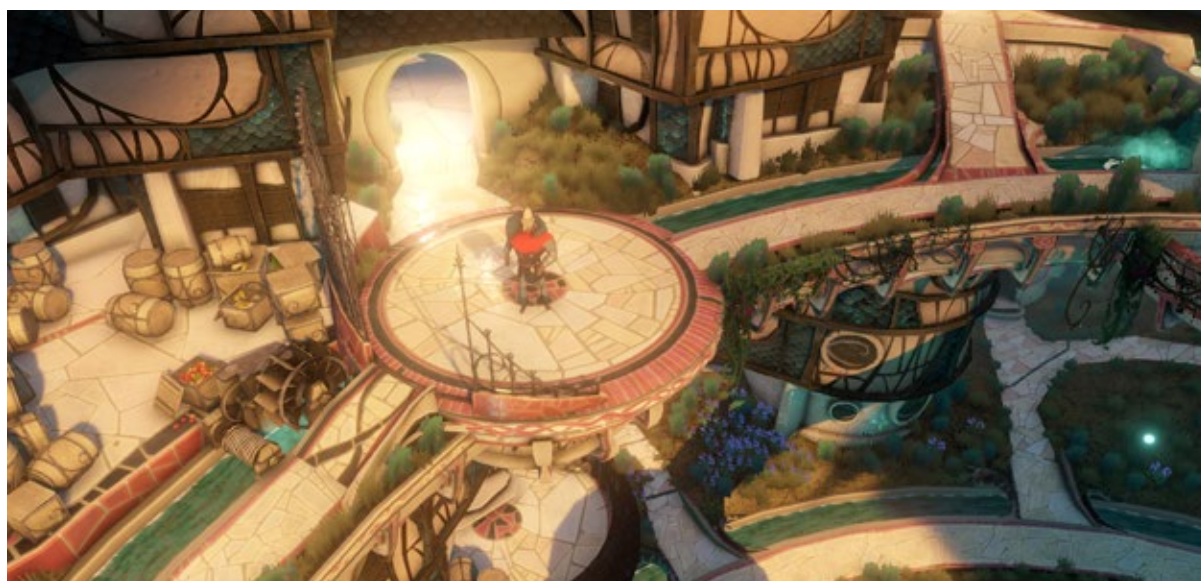
Illustration

Avec Louise, on plonge dans les années 50 avec un dessin qui cherche à faire ressortir de manière prononcée les motifs. La jeune artiste joue aussi sur la transparence des personnages pour donner une véritable âme à ses illustrations.



Jeu vidéo*Adrien Jeannerod*

Passionné par l'environnement médiéval, Adrien s'est énormément documenté pour réaliser son jeu vidéo et concevoir des ambiances crédibles. Les couleurs douces et les jeux de lumière participent à créer un univers réaliste.



affinités

Tanguy Bertolus

Comment Lyon-Saint Exupéry a déployé ses ailes ?

« Dynamique, innovant, responsable ». Tanguy Bertolus, président du directoire d'Aéroports de Lyon, présente la nouvelle dynamique de Lyon-Saint Exupéry, outil incontournable de l'attractivité lyonnaise. Comment le contredire puisque cet aéroport phare en France du réseau Vinci Airports vient d'être élu meilleur aéroport européen dans la catégorie 10-25 millions de passagers, par l'ACI (association des aéroports européens) ? Depuis 3 ans, l'aéroport de Lyon vit un formidable essor, avec une hausse de 27 % du trafic et le cap des 11 millions de passagers franchi en 2018.



LES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS
EN 6 POINTS FONDAMENTAUX,
SELON TANGUY BERTOLUS



45

C'est le nombre de lignes que nous avons créées en 3 ans. Vingt-sept lignes ont été ouvertes l'année dernière, 14 le seront en 2019. L'offre s'est étoffée, avec 130 destinations directes, de même que le nombre de compagnies aériennes, convaincues par l'arrivée, il y a 3 ans, de Vinci Airports, leader mondial des concessions aéroportuaires (Osaka, Londres, Lisbonne, Belgrade, Santiago...).

Expérience client et innovation

Les voyageurs sont attentifs à la qualité des services proposés sur la plateforme. Fonctionnement des parkings, temps d'attente, sécurité, ponctualité, livraison des bagages... tout compte dans le parcours des 11 millions de passagers annuels. L'innovation, en filigrane, contribue à la qualité de Lyon-Saint Exupéry. Par exemple, le robot voiturier sur le parking P5+ permet de laisser sa voiture au pied de la navette et de la retrouver au même endroit à son retour de voyage ! L'aéroport a d'ailleurs été choisi par Vinci Airports pour être le centre d'excellence du réseau pour les innovations autour de l'expérience client.

30 minutes

L'accessibilité depuis Lyon est un facteur clé de performance. Le Rhônexpress dessert le centre-ville en moins de 30 minutes. La gare TGV et le développement des bus longue distance (Ouibus, Flixbus) complètent la qualité de l'accessibilité en transports en commun de l'aéroport, unique en France.

Environnement

L'industrie aérienne mondiale représente 2 à 3 % des émissions des gaz à effet de serre. Si elle n'est pas le secteur le plus producteur, les aéroports doivent toutefois prendre leur part dans la lutte contre le réchauffement climatique. La politique environnementale de Vinci Airports est très ambitieuse. Le changement des éclairages des pistes finalisera le basculement complet de tous nos éclairages en LED pour réduire notre consommation d'énergie. Il faut savoir que le Terminal 1 est le 1^{er} terminal français à être entièrement certifié HQE. Nous avons divisé par 3 sa consommation énergétique. Tous ces efforts font qu'en dépit de notre important développement (+ 27 % de passagers en 3 ans), nous pouvons afficher notre neutralité carbone certifiée par le certificat ACA3+ pour le management des émissions de gaz à effet de serre.

1,8 milliard

Nous participons au dynamisme du territoire en contribuant à sa croissance économique et touristique. Les études économiques montrent que l'aéroport a un impact de 2,3 milliards d'euros sur le PIB général de la France (en comptant les impacts directs et indirects), dont 1,8 milliard au niveau de la région Auvergne-Rhône-Alpes. L'aéroport est un outil de développement du territoire. Il participe à son rayonnement. Il est aussi un gros pourvoyeur d'emplois pour les communes riveraines : nous travaillons avec elles pour faciliter l'accès à l'emploi avec près de 700 offres proposées cette année. Et nous soutenons les grands événements qui participent à l'attractivité de la métropole.

Partenariat

Nous ne disons pas assez que l'ensemble des collectivités locales sont autour de la table dans la gouvernance de l'aéroport. Il en résulte un partenariat très fin, de très bonne qualité, rendu solide par la conjonction d'intérêts et d'objectifs des acteurs publics et privés.





Un rooftop (ou)vert

Part-Dieu



Le sommet du parking Les Halles de Lyon Parc Auto s'est mué en *rooftop*. À 26 mètres de hauteur, ce toit-terrasse végétalisé, ouvert à tous, offre une vue panoramique sur la Part-Dieu et ses environs. Nouveau lieu touristique et espace de vie, il offre une seconde vie à ce bâtiment emblématique des années 70 et symbolise l'apaisement du quartier.



HORAIRESD'OUVERTURE :

1^{er} mai au 31 octobre, de 9 h à 22 h.

1^{er} novembre au 30 avril, de 9 h à 21 h.

Fermeture à 20 h les dimanches et jours fériés.

Un jardin et une œuvre d'art

C'est un espace public un peu particulier. Ici, il est possible de boire un verre, grignoter un morceau, s'installer sur une chaise, s'attabler entre amis, flâner entre des arbustes, admirer le ciel. L'originalité est, en revanche, de gravir 8 étages pour le faire, en empruntant un escalier, un ascenseur ou une rampe hélicoïdale sur 7 niveaux, si l'accès se fait en voiture... Bienvenue sur le toit-terrasse du parc LPA Les Halles, au sommet de ce bâtiment sculptural du quartier de la Part-Dieu, au pied de la tour Incity. « Le projet comportait de nombreuses contraintes techniques. Mais c'est aujourd'hui un lieu original et créatif, qui offre une grande liberté et une vue panoramique sur le quartier. Habituellement, les *rooftops* sont des endroits privés. Ici, l'accès est libre », s'enthousiasme William Wilmotte, l'architecte chargé du réaménagement du bâtiment depuis 2012.

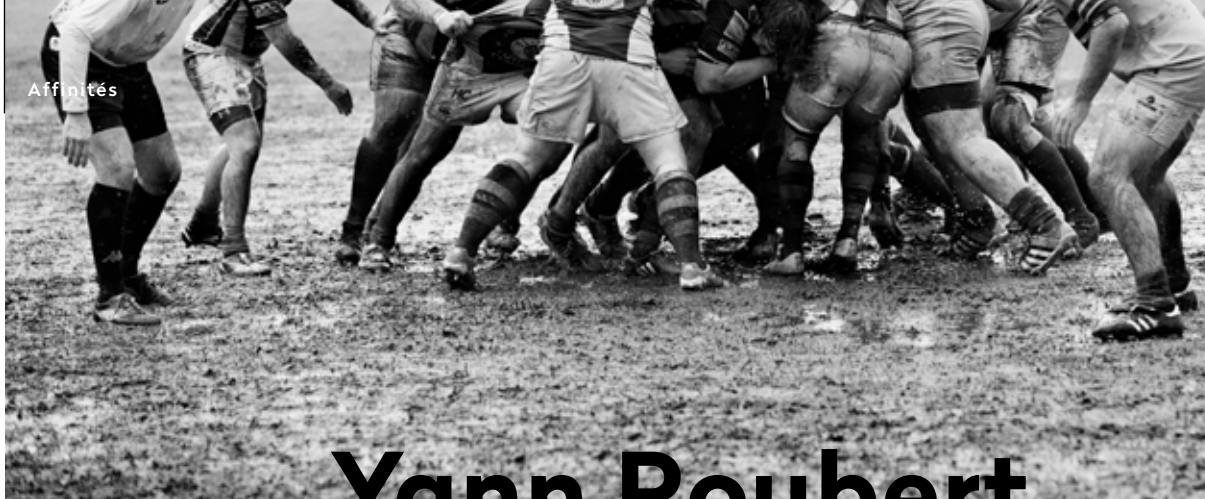


Grande comme 2 terrains de handball, cette plateforme circulaire de 48 mètres de diamètre accueille, sur un seul niveau en pente douce, 10 sculptures (l'une d'entre elles proposera une buvette) conçues par l'artiste Mengzhi Zheng, des tables hautes et un jardin réalisé par la paysagiste Anne-Laure Giroud. Le public peut aussi prendre place autour de tables basses, à l'ombre des arbustes, dans 2 « salons paysagers ». Au centre de la toiture, on peut admirer le sommet de l'œuvre d'art monumentale également signée par Mengzhi Zheng : un double ruban métallique jaune qui parcourt l'ensemble du noyau central du parking.

« Installer une œuvre d'art dans un parking fait partie de l'ADN de Lyon Parc Auto. L'objectif de ces travaux était de réhabiliter ce bâtiment cinquantenaire, mais aussi de faire évoluer l'image des parkings et leur fonction avec de nouveaux services », résume l'architecte. L'ouverture du *rooftop* marque l'achèvement de la rénovation de cet équipement, mis en service en 1970, une œuvre « brutaliste » signée par Charles Delfante, René Provost et Jean Zumbrunnen, les architectes du quartier de la Part-Dieu. Ce parc avait déjà été doté d'un nouveau centre de télégestion, d'un espace vélo d'une centaine de places, d'un local commercial occupé par un concept de restaurant à fruits. La rénovation des niveaux de stationnement de l'ensemble du parc s'achèvera à l'automne.

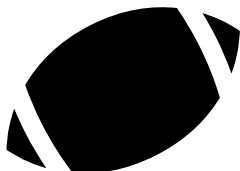
Un parking lumineux

Le noyau central a été mis en valeur avec l'installation d'une verrière dans le hall d'entrée et d'une seconde sur la toiture. Ce dispositif permet de faire entrer la lumière naturelle et d'éclairer l'œuvre d'art enroulée autour du noyau. Depuis ce jardin suspendu, limité à 99 personnes pour des raisons de sécurité, le public peut aussi découvrir le nouveau visage du quartier, désormais moins tourné vers l'automobile. La station-service et la passerelle, qui encombraient l'entrée du parking, ont disparu pour laisser place à un large parvis. Et la trémie de la rue Garibaldi a été comblée pour une circulation apaisée. Une nouvelle expérience de Lyon...



Yann Roubert

En quelques années, le LOU (Lyon Olympique Universitaire) est devenu une référence du rugby français. Un succès porté par de bons résultats sportifs et un modèle économique repensé. Rencontre avec Yann Roubert, Président d'un club aux ambitions nationales.



Vous arrivez à la présidence du LOU en décembre 2012. Le club est alors en Pro D2. Il a depuis participé à 2 demi-finales consécutives du Top 14. Comment s'explique cette progression ?

Nous nous sommes toujours fixé des objectifs ambitieux sur le long terme. Le potentiel rugby du territoire est important : il y a 100 clubs et 60 000 licenciés dans un rayon géographique d'1 heure autour de Lyon. Le bassin de population de l'agglomération est aussi conséquent : si 2 % des habitants (1,5 million) viennent au stade chaque week-end, c'est 30 000 personnes assurées. Nous n'en sommes pas là, mais on veut y parvenir à terme. L'agglomération lyonnaise est riche d'entreprises dynamiques, qui ont les moyens de nous accompagner. À nous de les convaincre.

Comment développe-t-on un club de rugby pour en faire aussi un outil économique ?

Le LOU, c'est à la fois une équipe et une entreprise, l'un ne va pas sans l'autre. Notre meilleur marketing sera toujours de gagner des matchs et la réussite viendra avant tout du sportif. Mais il faut aussi voir au-delà du rugby. Le Matmut Stadium vit toute l'année : la brasserie, la boutique, le centre d'entraînement drainent de l'activité. Tout comme les 200 événements annuels qui s'y déroulent, sans lien forcément direct avec le sport. Nous cherchons aussi à être un acteur

du quartier de Gerland, en développant l'environnement autour du stade. Cela passe, par exemple, par le programme immobilier Les Jardins du LOU (lire p. 59) qui seront livrés courant 2020, puis à l'avenir par un hôtel, un centre d'hébergement pour nos jeunes du centre de formation, un centre médical... Cette dynamique participe à la vitalité du club.

Quel est l'écosystème du LOU ?

GL Events, notre actionnaire, est un soutien précieux et nous donne l'impulsion nécessaire pour avancer. C'est une grande chance de profiter du savoir-faire d'un leader mondial de l'événementiel. En tant qu'acteur local, il est impliqué et motivé pour continuer à moderniser le club. Quant à nos partenaires, certains sont présents depuis longtemps, comme Matmut, Serfim,

Em2C, Segeco, le Crédit Agricole, Eiffage ou 6^{ème} Sens, même lorsque les moments étaient plus difficiles. Les avoir à nos côtés est une force. C'est tous ensemble, actionnaires, partenaires, mais aussi salariés et supporters, que nous partageons l'aventure.

Le territoire contribue-t-il à la réussite du LOU ?

Le territoire est en effet, une vraie chance pour le LOU. Tout est réuni pour faire vivre un grand club de rugby : une offre qualifiée pour les études supérieures des jeunes, un cadre optimal pour les familles avec l'opéra, les cinémas, la mer et la montagne, qui ne sont pas loin... La variété des richesses est considérable. Le cadre de vie est idéal, ce qui incite des joueurs à nous rejoindre. Au club, il y a une dizaine de nationalités. Une fois au LOU, j'ai le sentiment que chacun devient 100 % lyonnais. Chacun garde ses origines, mais on s'engage aussi pour un club, un maillot et une ville.

« Notre meilleur marketing sera toujours de gagner des matches. »

Yann Roubert



Vous arrivez à fidéliser sur le long terme. Pour exemple, le Toulousain Frédéric Michalak, qui après avoir fini sa carrière au LOU, a décidé d'intégrer le staff en tant que conseiller. Comment parvenez-vous à cela ?

Il se retrouve dans notre projet, dont l'approche est pragmatique et ambitieuse. Il a eu envie de s'investir ici. Comme nos entraîneurs, sollicités en équipe de France. Et nos joueurs, dont aucun n'a voulu partir pour un projet qu'il jugeait meilleur, ils sentent que les ambitions sportives sont élevées, que le cadre est solide, que les sponsors et les supporters nous suivent, que

la vie est agréable... C'est un tout qui les fait rester. Quand je suis arrivé à la présidence, j'ai demandé aux joueurs de citer des valeurs, qui leur tenaient à cœur. Il y a eu celles du rugby, bien sûr, la cohésion, l'esprit d'équipe. Et ils en ont ajouté 2 très lyonnaises selon moi : patience et pertinence. Cela correspond à ce que l'on veut faire, avancer par étapes, le plus vite possible, mais sans en brûler aucune, et utiliser nos forces du mieux possible. Ce qui m'importe, c'est que l'on conserve cet état d'esprit.



Nos nuits sont aussi belles que nos jours

Il y a les renommés :

Nuits sonores, festival Lumière, Biennale,
Nuits de Fourvière. Et puis, il y a les autres.

Ces autres événements, moins connus, mais non moins talentueux,
qui participent tout autant au dynamisme du territoire
métropolitain. Détours par 4 d'entre eux.



DU 9 OCTOBRE
AU 3 NOVEMBRE 2019

Festival Karavel

De la rue à la scène : le hip-hop

Chaque année, les compagnies de hip-hop du monde entier se croisent au **festival Karavel**, né en 2006. Porté par Pôle en Scènes qui assure la programmation avec Mourad Merzouki, son Directeur artistique, ce festival est réputé pour avoir réinventé le hip-hop, en créant des passerelles avec la danse contemporaine, la danse classique, mais aussi le cirque, les arts martiaux ou encore la boxe. Sont proposés spectacles, *battles* pour enfants, master class, workshops, ciné-danse, expos, ateliers, conférences dansées... Le tout dans une quinzaine de lieux sur le territoire de la métropole de Lyon, du Toboggan (Décines) à Pôle Pik et Pôle en scènes (Bron), en passant par le Radiant-Bellevue (Caluire-et-Cuire) et la Ferme du Vinatier (Bron), jusque dans les établissements scolaires avec le marathon de la danse. Les professionnels ne sont pas en reste, puisqu'avec le Zoom, journalistes, programmeurs et autres prescripteurs découvrent, en toute intimité, une série de pièces.

2006, date de création

37 compagnies

38 spectacles

14 000 spectateurs en 2018
(+ 40 % en 2017)

2 000 enfants qui rencontrent
des danseurs en classe

DU 16 AU
27 OCTOBRE 2019

Sens interdits

Debout face au monde, bien en face

C'est en 2009, lorsque Lyon candidate au label « capitale européenne de la culture », que le **festival biennal Sens interdits** voit le jour, initié par le codirecteur du théâtre des Célestins, Patrick Penot.

*Face au monde
qui tangué, aux douleurs,
aux déracinements,
aux droits bafoués, acteurs
et compagnies de théâtre,
venus du monde entier,
proposent un
rendez-vous engagé.*

Une parenthèse offerte aux spectateurs des différents théâtres de la métropole pour qu'ils s'interrogent, en langue originale surtitrée, sur l'identité, la liberté d'expression, la tolérance, la parité... La nouvelle édition, se penchera sur 3 thématiques : le travail, le conflit et les femmes, et sur 3 parcours géographiques : la Russie, le Mexique et l'Afrique. Pour poursuivre la réflexion en résonance avec le festival, des structures culturelles accueillent des temps d'échange, dont l'ENSATT (École nationale supérieure d'arts et techniques du théâtre). Tourné vers les étudiants, cet événement est d'ailleurs très fréquenté par les jeunes : 40 % des spectateurs ont moins de 30 ans ! Depuis 2012, l'événement est porté par l'association du même nom.

DU 13 MARS
AU 5 AVRIL 2020

Biennale des musiques exploratoires

Aventure musicale

« 2 ou 3 choses que je sais d'elle » sera le thème de la **Biennale des musiques exploratoires** (ex. Musiques en scènes), qui se déroulera sous la houlette de l'association Grame (centre national de création musicale), avec la nouvelle codirection d'Anouck Avisse et de Sébastien Rivas.

*Objectifs :
donner à voir et à entendre
des paysages sonores
originaux et innovants,
appropriser les musiques
de création par des
expériences sensorielles
et sociales au sein d'espaces
et d'ambiances différents,
élargir la programmation
au-delà des seules musiques
contemporaines.*

Ainsi, Yannick Haenel, auteur pour l'opéra, sera l'invité d'honneur cette année. La 10^e édition investira davantage l'espace public, avec une dimension festive, pour faire rimer médiation, transmission et innovation. Créée en 1992, la Biennale s'est imposée au fil des ans comme l'une des principales manifestations de la création musicale en France et en Europe.

SEPTEMBRE
OCTOBRE 2019

Biennale Hors Normes

L'art hors du cadre

Un objectif : aller là où le public se trouve, y compris dans des institutions médico-sociales ou pénitentiaires. Œuvres d'artistes contemporains, singuliers, bruts, mais aussi spectacles vivants, projections, tables rondes et master class se succèdent grâce à la **Biennale Hors Normes** (BHN). Une organisation assurée par l'association La Sauce Singulière et Guy Dallevet son président initiateur, avec un budget restreint et un modèle basé sur le bénévolat. Pour les quelques 250 artistes invités, des hébergements volontaires sont organisés. Résultat : des visites et animations gratuites au maximum.

*Une valeur à défendre :
interroger les normes, faire
que les différences ne soient
pas un handicap, mais
un atout pour la société.*

Des lieux totems : l'événement gravite autour de 50 sites différents, comme la Ferme du Vinatier ou Saint-Jean-de-Dieu, avec des lieux phares. En 2019, BHN investit les 2 sites de l'UCLY et les Halles du Faubourg.

Une ouverture : le festival s'ouvre à l'international grâce à ses partenariats avec des institutions étrangères (notamment la Chine, Lausanne, Québec...).

Quatre grands thèmes en 2019 (jusqu'au 6 octobre) : la vie et l'esprit, le transhumanisme et les algorithmes, transformation et déformation, le big bang (avec installations sonores à l'Université Lyon 2).

Un robot au service des enfants malades

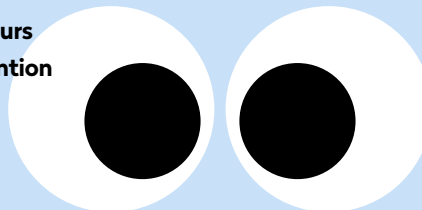


« JOE », COMPAGNON ET MÉDIATEUR

« À heures programmées, Joe indique à l'enfant la posologie, prononce le nom exact du médicament, lui rappelle de secouer le dispositif avant de l'enclencher, comment respirer, rincer sa bouche après, s'il s'agit d'un corticoïde, etc. Plus l'enfant est assidu, plus le robot le récompense par des histoires, des petites vidéos... L'idée est de transformer la prise de médicament en moment agréable. Les parents sont prévenus sur leur mobile quand l'enfant a bien pris son traitement. Des centaines d'enfants âgés de 3 à 12 ans ont contribué aux tests pour développer le robot, et les retours sont très bons. Sur l'observance bien sûr, mais aussi là où on ne s'y attendait pas : l'aspect social de la maladie. Les enfants ont (parfois) honte d'en parler, ils en ont assez de prendre des médicaments tous les jours et de se sentir différents. Ce petit robot est un compagnon et un intermédiaire amusant, rassurant pour l'enfant et son entourage. Certains ont emmené Joe à l'école pour le présenter à leurs camarades et à leurs instituteurs, qui ont ainsi pu comprendre vraiment ce qu'impliquait la maladie au quotidien. »

Les 500 premiers exemplaires
de Joe vont être commercialisés en 2019
(par Ludocare), à 35 euros par mois pour les familles.

**Élodie Loisel a fondé Ludocare en 2017.
Une startup basée à Lyon dont l'objectif
est d'aider les enfants asthmatiques ou
atteints de mucoviscidose à bien suivre leurs
traitements. Comment ? Grâce à l'intervention
du robot Joe ou de son cousin Léo.**



Comment est née Ludocare ?

D'une rencontre lors d'un week-end startup en 2016 avec Thierry Basset, pharmacien biologiste travaillant au CHU de Saint-Étienne et spécialiste de l'observance thérapeutique. Beaucoup d'hospitalisations sont dues au fait que les malades ne prennent pas leurs traitements. Je connaissais cette problématique, car mon neveu est asthmatique sévère et ma sœur avait du mal à le faire adhérer aux médicaments. De cet échange est née l'idée de Joe, un robot destiné à aider les enfants malades à se soigner (cf. encadré). Il faut savoir que l'asthme est la première des maladies chroniques chez l'enfant, et l'observance (le fait de prendre les bons médicaments, à la bonne dose, au bon moment) n'est que de 13 %.

Quel accueil votre projet a-t-il reçu de la part des professionnels de l'IA et de la santé ?

Les réactions des spécialistes de l'intelligence artificielle sont très bonnes, car ici l'IA a une finalité concrète auprès d'enfants malades et de leurs familles. Même chose vis-à-vis de la communauté médicale. Les pharmaciens, médecins, kinésithérapeutes, infirmiers, psychologues dans les hôpitaux, centres de soins où sont suivis les enfants sont en recherche de nouveaux outils pour mieux les accompagner. L'assurance maladie et les mutuelles sont aussi intéressées. Un asthme contrôlé coûte 700 euros par an et par enfant. Non contrôlé, cela représente 4 000 euros, du fait des hospitalisations notamment. Sans compter l'impact pour la société d'un enfant malade qui ne va pas à l'école et de parents absents de leur travail pour s'occuper de lui.

Comment avez-vous concrétisé votre idée ?

Nous avons débuté avec un prototype en carton avec mon téléphone dedans ! Nous avons ensuite acheté une imprimante 3D, participé à un concours dédié aux maladies respiratoires auquel participait la multinationale de la Ventolin GSK, que nous avons remporté, et présenté notre idée à des

associations de patients, à des médecins et aux industriels du secteur. Une 3^e associée, Alexandra de la Fontaine, nous a rejoints pour la partie stratégie, développement financier et marketing. Nous avons aussi embauché un créatif pour imaginer les émotions du robot, au moyen d'animations ludiques et médicalement validées.

Quelles autres entreprises vous accompagnent ?

Il y en a beaucoup, mais je pourrais citer l'entreprise Piopio, un bureau de design et d'ingénierie basé à Lyon, expert en solutions pour la pédiatrie et l'enfance. Nous avons aussi travaillé avec Soluti, Mobstock, Bobitech, StarAndFab pour le développement des logiciels et l'industrialisation de nos produits. Nous souhaitons fabriquer des robots *made in France*, robustes, mais aussi avec un montage simple, pour permettre leur assemblage par des personnes en situation de handicap en établissements et services d'aide par le travail (ESAT). Le cluster Lyonbiopôle nous aide sur la partie médicale, Cap'tronic pour l'électronique, Espace numérique entreprises (ENE) pour le digital : des soutiens précieux. Nous avons également eu la chance de participer au programme d'accélération de startups BigBooster qui nous a aidés à intégrer l'international dans notre projet.

Quels sont vos projets de développement ?

Nous sommes en phase d'industrialisation de Joe et travaillons sur un modèle similaire destiné cette fois aux enfants atteints de mucoviscidose : Léo. Nous aimerions aussi développer notre activité en B to B, notamment auprès d'entreprises françaises spécialisées en e-santé. Mais aussi avec les prestataires à domicile équipant les enfants de respirateurs, de matériels de nutrition parentérale (par perfusion) et qui rencontrent des difficultés à faire accepter une machine à un enfant. Nos robots pourraient aussi être utiles aux adultes atteints de broncho-pneumopathies chroniques (BPCO) et pourquoi pas aux personnes âgées ? Nous nous concentrons sur la France pour le moment, mais créer des filiales de Ludocare à l'étranger serait aussi formidable.



Claire Iselin

C'est la tête pleine d'idées novatrices, et forte de son expérience de conservatrice et de directrice de musée, que Claire Iselin est arrivée fin 2018 à la direction de Lugdunum, musée et théâtres romains. Grâce à son regard neuf sur la ville lumière, elle compte bien faire souffler un vent nouveau sur l'histoire gallo-romaine de Lyon.

Quel regard portiez-vous sur Lugdunum, musée et théâtres romains à votre arrivée ?

Le changement de stratégie marketing en 2017 avait déjà offert au site une nouvelle dynamique. Cela confortait, pour ma plus grande satisfaction, la volonté de la Métropole de Lyon de faire de Lugdunum, musée et théâtres romains, un site structurant de l'identité lyonnaise. Témoignage de l'implantation de la colonie romaine en 43 avant notre ère, ces vestiges gallo-romains sont importants pour les Lyonnais et rayonnent bien au-delà du territoire. Car l'histoire de Lugdunum est celle de la capitale de la province de Gaule lyonnaise, devenue un port stratégique et le centre du réseau routier gaulois. Ce pôle commercial et centre de production de monnaies impériales étaient en contact avec tout l'Empire. De nos jours encore, ce nœud de communication reste important. D'où une certaine fierté pour les habitants.

le passé



← Comprendre →

Cette partie de l'histoire lyonnaise s'étoffe-t-elle encore aujourd'hui ?

Oui, car les fouilles dans les environs s'avèrent souvent riches. La preuve avec la découverte en 2014 de maisons romaines décorées de fresques adossées à un puissant rempart, place Abbé Larue (quartier Saint-Just, sur la colline de Fourvière). Le chantier du métro ligne E pourrait également s'avérer très instructif. Sur la base de ces découvertes, l'archéologue compose avec des éléments partiels qu'il faut savoir interpréter. Comme dans une enquête policière. L'enjeu est ici de comprendre le passé pour mieux saisir qui l'on est aujourd'hui, mais aussi de prendre du recul sur le présent en gardant un esprit critique.

Que souhaitez-vous impulser au sein de Lugdunum, musée et théâtres romains ?

Dès le départ, j'ai souhaité m'atteler à la poursuite de la modernisation du musée et de son parcours de visite. Désirant travailler en transversalité, je tiens à faire connaître les 6 hectares de sites archéologiques de la ville : des basiliques paléochrétiennes de Saint-Just et de Saint-Laurent de Choulans aux thermes publics de la rue des Farges. Je suis également attachée au mélange des disciplines et des époques, pour créer des passerelles avec la photographie ou l'art contemporain, tout en gardant un lien avec l'histoire ancienne. J'espère aussi permettre au public d'avoir connaissance des actualités du territoire à travers des expositions.

pour mieux saisir



→ qui l'on est.

Le virtuel pour mieux traverser les âges

« Les visites grâce à la réalité virtuelle seraient très utiles pour les sites les moins connus, comme les mausolées romains de la place Wernert (Lyon 5^e), ou partiellement conservés tel l'aqueduc du Gier (Chaponost). En donnant à voir ces monuments tels qu'ils ont existé dans l'Antiquité, les visiteurs pourraient bénéficier d'une meilleure lecture de leur architecture et de leurs usages, et mieux se situer dans l'espace de la ville antique », explique Claire Iselin.

Ce lien passé-présent innovant est proposé par Lugdunum dans le cadre de l'exposition Ludique : jouer dans l'Antiquité, jusqu'au mois de décembre 2019. Il le sera, à nouveau, lors de l'exposition sur l'alimentation romaine en 2020, avec notamment une découverte des food-trucks de l'époque.

Quels sont les projets en cours ?

En 2004, un bateau de commerce fluvial à fond plat a été découvert à Lyon en bordure de la Saône. Nous réfléchissons à la meilleure manière de l'exposer au sein de Lugdunum. Ce chaland, de 15 mètres de long, représente une part importante de l'histoire de la navigation romaine en France. Sa restauration sera l'occasion d'expliquer la typologie de marchandises qui transitaient et transitent encore aujourd'hui sur le Rhône. Autre chantier, d'ici 2023, l'entrée basse sera équipée d'une nouvelle banque d'accueil, de vestiaires et d'une boutique, la salle d'exposition temporaire sera réaménagée pour accueillir de grands événements. Par la suite, une offre de restauration est à l'étude. Nous

allons continuer à nous investir dans le cadre du projet Grand Site de Fourvière. Ce projet concilie le patrimoine historique et végétal de Fourvière avec une importante fréquentation touristique tout en améliorant la qualité de vie des habitants de la colline.

Quelles ont été vos premières impressions lyonnaises ?

Normande d'origine, j'ai découvert Lyon il y a 10 ans lors d'un stage de 5 mois au service régional de l'inventaire du patrimoine, mais c'est avec ma famille, en plein hiver, que j'ai emménagé à Lyon l'année dernière. Ce qui m'a marqué à mon arrivée : la lumière dorée, la belle architecture, l'offre gastronomique

pléthorique, les berges aménagées... D'ailleurs, je ne prends plus la voiture depuis que je suis ici. Pour me rendre à des rendez-vous professionnels, il m'arrive de descendre la colline par des traboules, de traverser les ponts, de prendre des raccourcis par des jardins... C'est un rythme de vie moins saccadé qu'à Paris. J'aime la vue qu'on a depuis la terrasse publique du musée : à droite, les fondations de l'histoire lyonnaise, à gauche, la ville contemporaine. Sur la colline, de nombreux endroits sont encore préservés et ressemblent à de petits villages, comme Saint-Just. J'ai plaisir à aller me balader dans le quartier du quai Saint-Antoine avec ses façades colorées et son tracé médiéval.



Poltred

galerie

hors

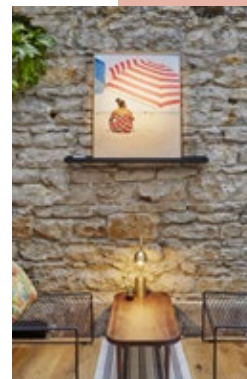
Une galerie, entièrement dédiée à la photographie, a ouvert ses portes à Lyon en septembre 2018. Ce lieu hybride réunit galerie, agence, boutique et café. Lumière sur le concept-store photo Poltred.

C'est en 2016, en pleine réflexion sur sa reconversion, que l'idée de créer un café-galerie s'impose à Pauline Maret. Son compagnon, Julien Malabry, doit alors quitter les locaux du studio photo qu'il dirige depuis 8 ans. Occasion rêvée pour le couple de se lancer dans un nouveau projet. Cette aventure se concrétise par la création d'une galerie photo nouvelle génération, qu'ils décident de baptiser Poltred, «portrait» en breton, en référence aux racines familiales de Julien. «Nous voulions créer un café-galerie qui nous ressemble et soutienne les jeunes photographes lyonnais : un lieu qui casse les codes et où l'on se sente comme chez soi»,

expliquent les propriétaires. Il prendra vie dans les locaux à l'abandon d'une ancienne quincaillerie prisée des Lyonnais. Le couple a recours à une campagne de financement participatif pour finaliser les derniers travaux. En près de 6 mois, le café-galerie devient réalité et permet d'admirer le travail de jeunes artistes. Les lieux accueillent également un espace troquet et un coin boutique avec appareils anciens restaurés, pellicules, objectifs, papiers et articles insolites.

Explorer les champs d'exposition

Défendant le travail des auteurs, la galerie expose uniquement des œuvres d'art numérotées, signées, authentifiées et tirées à moins de 30 exemplaires tous formats et supports confondus. «Ouverts à toutes les esthétiques, du voyage à l'architecture, du petit au grand format, nous essayons de montrer ce qui nous porte et ce que nous aimons», précise Pauline.





Si l'objectif de ce lieu est d'offrir leur 1^{ère} exposition aux artistes émergents, comme Audrey Kahl ou Nyima Marin, il présente aussi des artistes confirmés tel Nicolas Comment (Galerie Polka, Paris), accueilli la saison passée. S'adjoignant les talents de 5 autres professionnels, tels qu'Aurélien Raidron pour la mode, ou Neal Badache, pour le photoreportage.

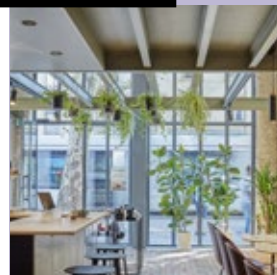
S —cadre



Julien a structuré autour de lui une agence photo capable de couvrir indifféremment les champs de l'architecture, du portrait, du culinaire ou du reportage... Ce 1^{er} *concept-store* photo lyonnais abrite aussi un studio de prise de vues, des laboratoires de développement et propose tous les mois différents cours et ateliers pour débutants ou artistes confirmés.

POLTRED

Poltred est lauréat 2019 du 10^e prix Lyon Shop Design. Organisé par la CCI, il met en lumière les commerces les plus innovants de l'agglomération lyonnaise.



54 cours de la Liberté
Lyon 3^e
www.poltred.fr

HIFUMIYO

Illustratrice japonaise installée à Lyon. Après des études en sérigraphie à l'école des Arts de Kyoto en 2009, elle s'installe en France, pays qui a depuis toujours suscité sa curiosité. Sa vie en France lui a inspiré son premier projet personnel « France 365 », une série d'illustrations décrivant l'atmosphère du quotidien, loin des clichés, du point de vue neuf et pur d'une japonaise. En 2019, elle illustre l'album jeunesse de l'auteur Pauline Delabroy-Allard « Avec toi » publié aux éditions Thierry Magnier. L'histoire d'une journée ordinaire d'une mère et sa fille. Ses illustrations lumineuses héritent de la sérigraphie un toucher chaleureux tout en gardant douceur et élégance.

hifumiyo.co





the only

CE MAGAZINE VOUS EST OFFERT PAR

ONLYLYON 