

RHÔNE

Les patrons de demain s'engagent



■ La 14^e Fête de l'entreprise du Rhône s'est déroulée ce mercredi 30 janvier à la halle Tony-Garnier. Photo Anthony BABE

PAGES 2 À 5

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

edf

CIC

RRG
Vivez votre
mobilité

FIDUCIAL

AÉROPORTS de LYON

AIRFRANCE / KLM
HOP! / transavia

Alptis

BYBLOS
GROUP

IDRAC
BUSINESS SCHOOL

KEOLIS

MAÏA
depuis 1908

DB SCHENKER



www.lafetedelentreprise.fr

RHÔNE 14^E FÊTE DE L'ENTREPRISE

Des lauréats créateurs de richesse

Pour cette 14^e édition de la Fête de l'entreprise du Rhône, ils sont treize acteurs de la vie économique à avoir reçu une récompense pour leur engagement sociétal, environnemental, social, etc. Des dirigeantes et des dirigeants qui ont séduit le jury de ces trophées de part leurs actions et leur motivation sans faille. Créateurs d'emplois et de richesse, ils sont les nouveaux visages de l'économie du département.



■ Depuis 2008, Usines Desautel SA engage des démarches d'optimisation de ses consommations d'énergies. Ces actions concernent tous les salariés de l'entreprise mais aussi ses fournisseurs. Christian Missirian (EDF) a remis le trophée de l'environnement à Jérôme Desautel. Photo Anthony BABE



■ Recettes et Cabas propose aux particuliers une offre innovante de cabas ou paniers prêts à cuisiner, contenant recettes et ingrédients prédosés pour préparer des repas. Plus de 5 000 foyers sont déjà fidélisés. Patrick Julien (ALPTIS) a remis le trophée de la responsabilité sociétale à Bénédicte Curan. Photo Anthony BABE



■ 100BON est spécialisée dans le secteur de la parfumerie et du bien-être. Elle propose des produits naturels et accessibles. 1 500 points de vente ont été déjà ouverts dans 30 pays. Tanguy Bertolus (Aéroports de Lyon) a remis le trophée de l'international à Nicolas Brassier et Quentin Vanpeene. Photo Anthony BABE



■ Dominic Moreau et Christian Lavault, Maîtres cuisiniers de France et Toques Blanches Lyonnaises, ont ouvert le restaurant Une Faim d'apprendre, un tremplin vers un nouveau départ. Ils ont reçu le trophée de l'innovation sociale des mains de Gilles Sagnol (Byblos). Photo Anthony BABE



■ Chez Yoyo France, une communauté d'utilisateurs – Trieurs – récupère des bouteilles en plastique qu'ils apportent à des coaches. Ils reçoivent alors des points, donnant droit à des récompenses. Pascal Jacquesson (Keolis) a remis à Antoine Serouille le trophée de l'innovation économique. Photo A. B.



■ Éric Delaroche a repris le garage Giroudon (Chaponnay). Sur un emplacement plus adapté, à 2 kilomètres de l'ancienne structure, il a créé deux emplois CDI temps plein et embauché un apprenti CAP. Un recrutement est en cours. Éric Vial (Renault), lui a remis le trophée de la transmission d'entreprise. Photo A. B.

TROPHÉE DE L'ENVIRONNEMENT DESAUTEL

Desautel maîtrise sa performance énergétique



■ Desautel est spécialisée dans les systèmes de détection, les blocs autonomes d'éclairages, le désenfumage et la fabrication de véhicules et engins d'incendie. Photo D.R.

L'entreprise Usines Desautel et ses 80 salariés ont reçu le trophée de l'environnement. « C'est un trophée qui revient à toute l'entreprise, car c'était une volonté d'intégrer l'ensemble du personnel, dans l'obtention de la norme 50001 sur l'amélioration de la performance énergétique », explique Christian Thery, directeur Usines Desautel de Meyzieu. Véritable aventure humaine, l'obtention de cette certification, en partenariat avec EDF, a nécessité un travail de titan, qui s'est révélé payant. « Nous sommes aujourd'hui la première entreprise de France à

être certifiée sur la version 2018. » Engagée depuis 1992 dans les certifications, Usines Desautel travaille depuis longtemps sur l'environnement, la santé, la sécurité et la qualité. Titulaire des normes ISO 9001 (management de la qualité), ISO 14001 (Management de l'Environnement), OHSAS 18 001 (management de la santé et de la sécurité au travail), E-Engagé RSE et ISO 50001 (amélioration de la performance énergétique), Usines Desautel dispose désormais de tous les outils pour maîtriser son énergie et l'organisation de sa production, tout

en préservant le bien-être de ses salariés. L'entreprise, créée en 1932 a su rester familiale, tout en affichant une croissance spectaculaire. Installées depuis 1972 dans la zone industrielle de Meyzieu, Usines Desautel produit plus de 500 000 extincteurs par an et le groupe s'est beaucoup diversifié depuis sa création. L'entreprise est maintenant spécialisée dans les systèmes de détection et d'extinction automatiques, les blocs autonomes de secours, le désenfumage, la formation et la fabrication de véhicules et engins d'incendie.

TROPHÉE DE LA FEMME CHEF D'ENTREPRISE DE L'ANNÉE ESTELLE PELTIER

« Développer notre activité à l'échelle européenne »

Après avoir étudié dans une école d'ingénieurs spécialisée en informatique, Estelle Peltier avait dans son for intérieur l'envie grandissante de créer une société. C'est en exerçant dans la société lyonnaise Algoé, spécialisée dans le conseil et l'accompagnement en management, qu'elle a eu l'idée d'écrire un logiciel de gestion des talents. « Je me suis associée avec une personne qui avait une dimension commerciale, explique la dirigeante lyonnaise qui a créé l'entreprise Foederis en 1998. Nous étions trois au départ et puis on a gagné une belle affaire avec la société Legrand à Limoges. C'était pour nous une

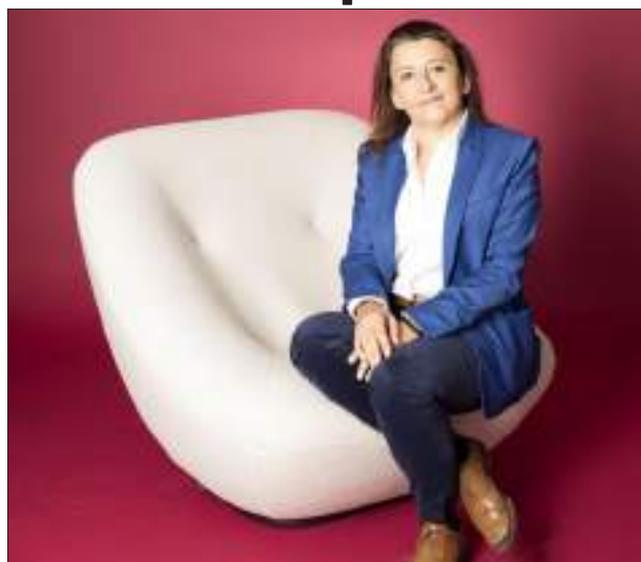
belle référence. » La solution développée par l'entreprise Foederis a alors commencé à intéresser les grands comptes puis les PME et TPE à partir des années 2000, au moment des virages technologiques.

Foederis emploie une centaine de collaborateurs

« Au début, nous étions positionnés sur un marché de niche, poursuit Estelle Peltier. Nos concurrents étaient de gros éditeurs. » Puis le marché s'est développé et Foederis a su conserver sa place. « Notre entreprise est rentable, nous sortons de la performance pour la réinjecter dans le développement du

groupe. » En 2018, Foederis a généré 7,8 millions de chiffre d'affaires avec une centaine de collaborateurs. Estelle Peltier ambitionne désormais de développer son activité à l'international. « Nous souhaitons continuer à développer notre activité business sur la France, mais aussi à l'échelle européenne. Nous avons créé une filiale en Suisse et nous en créons bientôt une autre en Belgique. » La dirigeante a reçu le trophée de la femme d'entreprise de l'année avec enthousiasme. « C'est une belle récompense régionale. »

FOEDERIS
46/48, chemin de la Bruyère - Dardilly. Tél. 04.72.18.76.80.



■ Estelle Peltier, PDG de Foederis. Photo Hervé PILASTRE

TROPHÉE DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE RECETTES ET CABAS

Bénédicte Curan livre les recettes et ingrédients



■ Bénédicte Curan a créé Recettes et cabas en se basant sur un modèle suédois. Photo d'archives Manuela GOUACHE

Pour créer son entreprise, Bénédicte Curan s'est directement inspirée du modèle nordique. « C'est une amie Suédoise qui m'a parlé du concept de vente de cabas en ligne. Cela a fait échos en moi, à ma situation personnelle. » Maman et jeune femme active, Bénédicte Curan trouve l'idée d'un panier de produits sains, équilibrés et locaux, accompagné de recettes simples, très ingénieuse. Tellement qu'elle décide de s'approprier le concept.

« C'est difficile pour les parents de travailler toute la semaine et d'avoir des idées pour le repas du soir. Chez Recettes et cabas, nous proposons deux types de paniers : le traditionnel, qui représente environ 80 % de nos commandes, et le VégéBio. » La patronne l'affirme : la préparation des plats ne doit pas prendre plus de 40 minutes, cuisson comprise. À 80 euros en moyenne par panier, Béné-

dicte Curan s'est constitué un réseau de 6000 clients, « dont 30 % qui commandent régulièrement », précise-t-elle. Pour la livraison, Recettes et cabas bénéficient d'une cinquantaine de points relais dans la région lyonnaise (70 % des ventes). « Mais nous expédions également nos cabas dans toute la France. Nos produits sont issus des circuits courts et proviennent essentiellement de la région. » Pour la suite, Bénédicte Curan souhaite faire évoluer le cabas VégéBio, actuellement uniquement végétarien, en y incorporant de la viande et du poisson. « Nous allons également lancer une nouvelle offre, Cabas et Companion, où les recettes sont adaptées au langage de ce robot multifonctions. »

RECETTES ET CABAS,
11, chemin de l'Industrie - Dardilly.
www.recettesetcabas.com
Tél. 04.82.53.56.31.