



La Zac du Puy d'Or est lancée ! Nous nous réjouissons de pouvoir bientôt proposer du foncier et des locaux aux entreprises qui souhaitent s'agrandir ou s'installer sur Techlid. Face à la forte demande d'implantation, l'aménagement de cette dernière grande réserve foncière du territoire était une nécessité. En collaboration avec le Grand Lyon, nous avons pu mener à bien cette ambition et envisager l'aménagement de la Zac du Puy d'Or. Sur cette zone, nous allons offrir 85 000 m² shon de bureaux et d'activités.

“ **La Zac du Puy d'Or est lancée !** ”

Le développement du Parc du Puy d'Or est réalisé dans des conditions optimales de respect de l'environnement, avec par exemple des bâtiments basse consommation et une trame verte préservée avec sa zone humide. Le Pôle Economique Ouest du Grand Lyon est réputé pour son environnement verdoyant et sa qualité de vie. Nous devons maintenir ses atouts et cette différence essentielle en protégeant les espaces naturels.

Les sollicitations des entreprises et des promoteurs confirment que nous avons pris la bonne décision en lançant la Zac du Puy d'Or. Je me félicite que des entreprises de tous les secteurs, notamment dans l'information et la santé, puissent prospérer sur Techlid en trouvant les moyens de se développer. C'est une très bonne nouvelle pour l'emploi et le dynamisme de l'ensemble du pôle.

Max Vincent,
maire de Limonest.

Edito



Zoom sur...

DCforDATA

développe le top des data centers

La nouvelle société a choisi d'implanter son premier centre d'hébergement informatique et télécom sur Techlid.

Créée cette année par Nicolas Pitance, la société DCforDATA a ouvert sur Techlid, le 1^{er} février dernier, son premier data center. Ce centre d'hébergement pour les équipements informatiques et télécoms s'adresse aux entreprises, aux collectivités locales, aux sociétés de service en ingénierie informatique (SSII), aux intégrateurs, aux fournisseurs d'accès à Internet... « En assurant l'hébergement de ces équipements, nous permettons à nos clients de réduire leurs coûts d'infrastructure et de se concentrer sur leur cœur de métier. De plus en plus, les entreprises vont externaliser leurs serveurs informatiques car gérer ce type de matériel coûte cher. Souvent, le niveau de sécurité mis en place est également insuffisant », explique Nicolas Pitance. Avec une superficie de 1 000 m², DCforDATA offre un haut niveau de services en matière de sécurité, d'électricité, de climatisation et de connectivité réseau et Internet. « Notre spécificité est d'être "carrier neutral", c'est-à-dire que nous ne sommes rattachés à aucun opérateur. Nos clients sont donc libres d'acheter leur service réseau Internet et liaisons chez l'opérateur de leur choix, affirme le directeur de DCforDATA. Avec ce système, les clients sont également libres de changer d'opérateur sans avoir à déplacer leurs machines. Un vrai gain



de temps et d'argent ! ». Aujourd'hui, DCforDATA travaille avec un réseau de prestataires pour la télésurveillance et la maintenance. Le centre d'hébergement assure un service 24h/24, 7j/7 et 365j/an. L'offre de DCforDATA comprend aussi la location de bureaux et de salles de réunion pour que les clients puissent éventuellement délocaliser des techniciens sur place. Le bunker de DCforDATA a nécessité un investissement supérieur à 1 M€. « Nous souhaitons capter un large panel d'entreprises de Rhône-Alpes. Nous pouvons également satisfaire les demandes

de clients basés en région parisienne et qui veulent disposer d'un site miroir dans l'agglomération lyonnaise », fait savoir Nicolas Pitance. Sur la première année d'activité, le directeur vise un chiffre d'affaires de l'ordre de 1 M€. « Nous pensons poursuivre notre développement sur Techlid sur un site de 8 000 m² et nous implanter aussi dans d'autres régions avec l'ouverture de nouveaux centres d'hébergement », ambitionne-t-il. Pour mener à bien ses projets, Nicolas Pitance possède une solide expérience et une excellente réputation dans le milieu. « J'ai été l'un des fondateurs de l'opérateur télécom Completel que j'ai quitté en 2007 lors de l'OPA de Numéricable. Ensuite, j'ai travaillé pendant trois ans dans la sécurité électronique pour une filiale de Tyco », détaille le directeur de DCforDATA qui a le profil requis pour faire de cette nouvelle aventure entrepreneuriale une vraie success story.

En savoir plus

DCforDATA
1, rue des Vergers,
69760 Limonest.
Tél : 09 52 03 41 58.
Site Internet :
www.dcfordata.com
E-mail : contact@dcfordata.com

Sommaire

- | Zoom sur... | DCforDATA développe le top des data centers p. 1
- | Dossier | Le Parc du Puy d'Or se concrétise p. 2 et 3
- | Actu | Le Marathon de l'Emploi rapproche les jeunes et les entreprises p. 4
- | Des jobs d'été pour les jeunes p. 4
- | L'Espace Lamartine annonce sa deuxième tranche p. 4
- | Terrains disponibles sur Charbonnières-les-Bains p. 4
- | Gros plan | Saperlipopette : les atouts d'une crèche inter-entreprises p. 4
- | Vie des entreprises | Elles arrivent... Elles bougent p. A et B



**HOMARD 1^{ER} MET
LES PRODUITS DE LA MER
À L'HONNEUR**

Spécialisé dans les fruits de mer, les crustacés et le poisson, Homard 1^{er} propose une restauration sur place à midi et des plateaux à emporter. Les fruits de mer et crustacés sont présentés sur plateau avec mayonnaise, citron et vinaigre à l'échalote pour les amateurs sur simple commande avec possibilité de livraison à domicile. Les plateaux de sushis sont confectionnés par un chef japonais. Pour le déjeuner, une sélection d'huîtres, des crabes, des crevettes, des bulots ou encore des langoustines peuvent être servis au choix ainsi que des homards vivants cuisinés à la demande. Pour 15 €, le client déguste un demi-homard grillé avec accompagnement. En semaine, le restaurant sert une formule du jour avec entrée, plat et café à 15 €. Le plat du jour est à 10 €: moules à la coppa, filet de Saint-Pierre au beurre d'orange... Et pour finir agréablement le repas, le café gourmand avec deux mini-desserts ne coûte que 4,50 €. Homard 1^{er} offre un dépaysement total dans un décor chaleureux et insolite d'inspiration marine. Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h pour la restauration sur place et de 11h à 19h15 pour les plateaux à emporter. Prise de commande jusqu'à 18h30. Ouverture le soir sur réservation pour des groupes à partir de 10 personnes.

**Contact : Christine Dutel, Homard 1^{er},
4 rue des Aulnes, 69410 Champagne-au-Mont d'Or.
Tél : 04 78 43 49 36.**

**Site Internet : www.homard-1er.com
E-mail : homard-1er@orange.fr**



**LE LUMEN BRILLE À
LA TOUR DE SALVAGNY**

Nouveau bar-brasserie installé sur la place du village, Le Lumen propose une cuisine légère à la plancha dans un cadre moderne et design. Dans

une grande salle climatisée de 68 couverts, aux teintes violet et crème, les clients pourront déguster tartares de bœuf, entrecôtes, magrets de canard et autres poissons. Aux beaux jours, les mets seront à savourer sur la terrasse d'une cinquantaine de places. « *Nous proposons un menu du jour le midi à 15 € avec entrée, plat, dessert ; à 12,50 € avec entrée/plat ou plat/dessert et à 9,50 € le plat seul. A la carte, les prix varient de 9 à 17 €. Et tout est fait maison, y compris les desserts* », explique Sophie Vernier qui gère la salle tandis que son mari Jean-Luc est en cuisine. Le couple possède 18 ans d'expérience dans la restauration et a tenu un restaurant semi-gastronomique à Lyon. Avec Le Lumen, Sophie et Jean-Luc Vernier veulent servir une cuisine savoureuse dans un lieu agréable pour offrir à leurs clients un vrai moment de détente. Ouvert du lundi au samedi de 7h à 22/23h.

**Contact : Le Lumen,
3 place de la Halle, 69890 La Tour de Salvagny.
Tél : 04 78 07 29 70.
E-mail : lumen69890@orange.fr**

**MIDI : LA PAUSE-DÉJEUNER RAPIDE ET
GOURMANDE**



Repris en septembre dernier, le kiosque de restauration rapide, situé en face de Castorama, propose une gamme de sandwiches, salades, petits plats et desserts de grande qualité.

Tous les produits sont en effet fabriqués par la Minaudière, l'un des meilleurs traiteurs de Lyon. Différentes formules, comprenant dessert et boisson, devraient satisfaire toutes les envies : la formule

Le Parc du Puy d'Or se concrétise

Dans un secteur très plébiscité par les entreprises mais en manque de foncier, le Parc du Puy d'Or répond à une forte demande et propose des terrains pour des comptes propres ainsi que des lots pour les opérateurs immobiliers. Explications sur ce projet phare de l'Ouest lyonnais.

Situé à Limonest sur le Pôle Economique Ouest du Grand Lyon, le Parc du Puy d'Or, anciennement Zac des Bruyères Nord, constitue l'une des emprises foncières les plus importantes de l'agglomération pour le développement d'activités économiques. Sur près de 21 hectares, le projet s'inscrit dans un environnement porteur avec quelque 60 000 habitants et plus de 6 000 entreprises recensés dans cette zone du Pôle Economique de l'Ouest lyonnais. A proximité de l'autoroute A6, via l'échangeur n°34, et en bordure de la Route Départementale 306, le Parc du Puy d'Or jouit également d'un positionnement géographique privilégié.

Le Grand Lyon, la Société d'Équipement du Rhône et de Lyon (SERL) et la Mairie de Limonest, en partenariat avec Techlid, ont donc fait le choix de proposer ce site pour l'implantation de nouvelles activités économiques. Environ 13 hectares cessibles représentant 82 000 m² shon (surface hors œuvre nette) sont proposés. Le programme de 82 000 m² shon se répartit en 36 200 m² de bureaux, 45 800 m² de locaux mixtes à savoir 70 % de bureaux et 30 % de locaux d'activités, et un pôle de services de 1 500 m² dont l'offre reste à définir. Dix lots d'une surface de 1 500 m² à 17 000 m² shon sont mis sur le marché. Certains d'entre eux sont mis en vente auprès d'entreprises souhaitant construire leur propre bâtiment ; la commercialisation a d'ores et déjà



démarré. D'autres font l'objet de consultations d'opérateurs pour de la promotion immobilière. Une consultation a été lancée pour le lot numéro 1 à la fin de l'année 2010 et le lauréat sera désigné par le comité de pilotage au mois de juin. Les entreprises intéressées peuvent contacter la SERL afin de faire connaître leurs besoins. D'autres entreprises pourront choisir de s'implanter dans les bâtiments qui seront construits par les promoteurs immobiliers. A noter également la construction de logements sur trois lots totalisant une surface de 12 500 m². La SERL intervient également pour l'aménagement du site dont les travaux doivent débuter à l'automne. L'aménagement de haute qualité architecturale

et environnementale s'articule autour de la construction de bâtiments à haute performance énergétique et de la valorisation du patrimoine naturel existant. Une véritable coulée verte sera ainsi préservée autour du ruisseau Châlines-Bruyères et les espaces boisés seront maintenus. Le Parc du Puy d'Or s'inscrit véritablement dans une démarche environnementale qualitative. Pierre Mérieux, directeur d'Agi2d (Agir pour le développement durable), confirme d'ailleurs ce souci de l'environnement. A l'issue d'une consultation publique menée par la SERL, le cabinet Agi2d a été choisi pour être le bureau d'études techniques sur l'environnement de cette opération. « *Cette mission d'assistance technique en qualité environnementale vise*



**Interview
Trois questions à**

Yves Molina,
directeur général adjoint de la SERL.

« **Un projet attendu de longue date** »

• Pourquoi la Zac du Puy d'Or est-elle un projet phare de l'Ouest Lyonnais ?

Ce projet apporte une solution aux nombreuses entreprises qui souhaitent s'installer ou s'étendre sur Techlid. Sur un secteur très demandé, la Zac du Puy d'Or pallie une absence réelle de foncier disponible. L'opération est la seule de cette envergure à être mise sur le marché et répond à une attente très forte.

• Pourquoi ce projet est-il exemplaire sur le respect de l'environnement ?

Dans un site remarquable avec une nature exubérante et un ruisseau en fond de vallon, il fallait proposer un projet qui respecte cet espace naturel. La main de l'Homme ne doit

pas détériorer ce site. L'aménagement, le traitement paysager, les bâtiments... seront travaillés sur un concept de développement durable.

• Quel est le calendrier de l'opération ?

La SERL a acquis auprès du Grand Lyon le foncier de 18 hectares et nous avons démarré la pré-commercialisation. Les comptes propres peuvent se porter acquéreurs et nous avons aussi lancé une consultation d'opérateurs sur un premier îlot. Nous avons reçu 11 dossiers ce qui confirme bien l'intérêt pour cette opération. Trois candidats seront appelés à concourir. Quant aux travaux d'aménagement, ils doivent débuter à l'automne.



à inscrire le projet dans une démarche d'amélioration. Nous jouons le rôle d'accompagnateur des différents acteurs intervenants sur le Parc du Puy d'Or et nous voulons être force de proposition », résume Pierre Mérieux.

La mission d'Agi2d se décline autour de quatre points clés : l'évaluation des projets présentés par les comptes propres et les promoteurs, l'adaptation des référentiels environnementaux du Grand Lyon, le contrôle du respect des engagements environnementaux et la proposition d'amélioration des projets. « Nous allons veiller à l'insertion des projets dans leur environnement immédiat, aux procédés et produits de construction utilisés, à la maîtrise des flux, à la maîtrise des confort et à la gestion des nuisances, des pollutions et des risques », explique Pierre Mérieux. Sous ces thèmes se cachent en fait des actions très concrètes dans les domaines de l'isolation, de la qualité de l'air, du traitement des déchets, de l'utilisation de matériaux comme le bois... Si le volet énergétique est le pilier de cette mission environnementale, bien d'autres critères seront donc pris en compte pour que le Puy d'Or soit un modèle de parc développement durable. Dans un site remarquable, le Grand Lyon a développé un référentiel d'éco-Zac. « La trame verte et bleue est particulièrement riche et devra se prolonger sur les parcelles privées. Nous voulons créer une cohérence d'ensemble », affirme le directeur d'Agi2d.

L'engagement et la volonté de bien faire ne suffisent pas toujours à obtenir des résultats satisfaisants. C'est pourquoi le rôle du bureau d'études est aussi de comparer en permanence l'état d'avancement des projets aux objectifs fixés. En cas de dérives, une intervention rapide permettra de corriger les erreurs. « C'est le principe même du système de management environnemental », souligne Pierre Mérieux. Enfin, à la livraison du projet, il faudra donner aux utilisateurs les clés et les références pour une exploitation optimale des bâtiments et du site.



Patrick Bouju,
vice-président Grand Lyon en charge
des centralités et du cadre de vie.

Le projet du Puy d'Or est exemplaire sur le plan territorial et environnemental car il permet de respecter le grand paysage du vallon de Limonest. Nous avons souhaité le maintien et l'extension de la zone humide du ruisseau Châlins-Bruyères qui permettra de gérer de manière alternative les eaux pluviales et sera aussi un point fort du volet paysager. La réalisation du Parc du Puy d'Or a également été guidée par une démarche innovante menée par le Syndicat d'Étude et de Programmation de l'Agglomération Lyonnaise et la Communauté Urbaine de Lyon : l'élaboration et le test du référentiel pour la qualité des zones et bâtiments d'activité. Ce référentiel propose des orientations et des objectifs en matière d'utilisation optimale de l'espace, d'intégration environnementale, de prévention des risques et de qualité environnementale. En cela, il peut être considéré comme une sorte de guide pratique pour la réalisation des futures zones d'activités du Grand Lyon. Nous comptons bien que la Zac du Puy d'Or conforte ces orientations qui doivent faciliter l'accueil des entreprises et offrir une qualité de vie aux salariés.



David Kimelfeld,
vice-président Grand Lyon
en charge du développement économique.

La Zac du Puy d'Or est la zone économique la plus importante en aménagement pour le mandat en cours. C'est un projet d'envergure qui finalisera en quelque sorte la configuration du bassin économique de Techlid. Dans ce territoire performant, la Zac du Puy d'Or doit stimuler le développement économique de tout ce secteur de l'agglomération.

Nous avons veillé à l'aspect environnemental du projet car le site abrite une zone humide à préserver pour des raisons de biodiversité et nous avons également compris l'importance de la qualité paysagère et environnementale dans l'attraction des entreprises à forte valeur ajoutée. Enfin, le Grand Lyon a développé un référentiel de l'aménagement durable des zones d'activités et l'a testé sur cette zone : densité, gestion de l'eau, réduction des transports individuels, aménagement des espaces verts... Le Puy d'Or est bien à l'image des zones d'activités du 21^e siècle que le Grand Lyon souhaite développer.

Le Pôle Economique Ouest du Grand Lyon, qui se distingue par son fonctionnement essentiellement local, dispose d'un potentiel endogène suffisant pour poursuivre son développement. Le Parc du Puy d'Or en constitue le relais opérationnel. Une haute qualité environnementale pour travailler et vivre et une bonne accessibilité, notamment en direction du nord de l'agglomération, font de ce territoire un lieu attractif. La Zac doit préparer l'accueil de PME/PMI et d'activités "business". La place qu'aura la production sur cette Zac est également importante pour diversifier le tissu économique du bassin.

Le Parc du Puy d'Or sera alors un vrai exemple à suivre et la preuve tangible que le développement immobilier n'est pas incompatible avec le respect de l'environnement.

Contacts :
Anne-Marie Merle, SERL,
4 bd Eugène Deruelle, Lyon-3^e.
Tél : 04 72 61 50 00.
am.merle@serl.fr
Hélène Bonhomme, Techlid,
185 allée des Cyprès,
69760 Limonest.
Tél : 04 72 17 03 33.
h.bonhomme@techlid-lyon.com

En brèves...

sandwich est à 7,90 €, la formule salade à 8,90 € et la formule plat cuisiné artisanal à 9,90 €. Une grande variété de saveurs permet également de combler tous les goûts avec un sandwich pavot poulet, une salade coppa comté ou encore une verrine multifruits. Deux personnes assurent le service pour éviter aux clients une longue attente. Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 15h.

Contact : Midi, 1 place du Paisy, 69570 Dardilly.

LA MAISON CARRÉE RÉGÀLE À PETITS PRIX

François Deloison, nouveau propriétaire de la Maison Carrée, accueille les clients dans une ambiance simple et conviviale. L'hôtel-restaurant-bar propose une formule déjeuner à 13 € comprenant un buffet de crudités, une viande ou un poisson du jour au choix, un plateau de fromages, un dessert au choix ainsi que le café et le vin ou l'eau pétillante inclus. « Le soir, la formule est identique et au même prix, mais offre en plus la possibilité de choisir des cuisses de grenouille en plat principal. Tous nos plats sont cuisinés par notre chef cuisinier avec des produits frais », souligne François Deloison. Pour les clients pressés, La Maison Carrée peut assurer un service rapide. Aux beaux jours, la terrasse invite à prendre son temps et à profiter du soleil. Ouvert du lundi au jeudi de 6h15 à 22h et le vendredi de 6h15 à 15h.

Contact : François Deloison,
La Maison Carrée, 1 RN6, 69570 Dardilly.
Tél : 04 78 64 95 91. Fax : 04 78 35 54 41.



RENDEZ-VOUS À L'ÉCHAPPÉE BELLE POUR UNE ESCAPADE GOURMANDE

Emilie Chevignon et Pascal Petitjean ont ouvert en début d'année L'Echappée Belle. Dans un espace entièrement rénové pour une ambiance sobre et chic, les deux associés servent une cuisine traditionnelle familiale à midi et semi-gastronomique le soir. « Je gère la salle tandis que Pascal Petitjean, ancien chef des Platanes à Champagne, officie en cuisine avec des plats tous faits maison », explique Emilie Chevignon. Pour le déjeuner, le restaurant propose le plat du jour à 8,50 € plus le choix de la carte à laquelle s'ajoute le soir un menu semi-gastronomique. Différentes animations ont été mises en place. Certains jeudis soirs, des soirées à thème sont organisées et le deuxième samedi de chaque mois accueille les adeptes du mâchon. L'Echappée Belle reçoit jusqu'à 50 couverts en salle et 35 couverts en terrasse. « Nous disposons d'un parking intérieur et d'un terrain de pétanque », ajoute Emilie Chevignon. Ouvert de 7h à 20h les lundis, mardis et mercredis et jusqu'à 1h les jeudis, vendredis et samedis. Possibilité d'ouverture sur réservation pour des groupes.

Contact : L'Echappée Belle, 79 RN6,
Les Longes, 69570 Dardilly.
Tél : 04 72 17 82 60.

Site Internet : www.restaurant-lechappee-belle.com
E-mail : lechappeebelle69570@gmail.com



ANNUAIRE DES ENTREPRISES

La 10^e édition de ce document sortira en septembre prochain. Les entreprises tertiaires, de services aux entreprises, industrielles et de BTP y sont recensées. Pour les entreprises qui ne l'auraient pas encore fait, merci de renvoyer la fiche d'informations pour paraître dans l'annuaire. C'est rapide et gratuit ! Possibilité d'insertions publicitaires.

Contact : Hélène Bonhomme.
Tél : 04 72 17 03 33.
E-mail : h.bonhomme@techlid-lyon.com

Gros plan



Saperlipopette : les atouts d'une crèche inter-entreprises

La crèche inter-entreprises Saperlipopette, gérée par la société People&Baby, offre une solution de garde efficace aux parents salariés du parc d'activités qui peuvent ainsi travailler l'esprit tranquille. Des places seront disponibles à la rentrée de septembre !

Inaugurée à la rentrée 2006, sur le parc d'affaires de Champagne-au-Mont-d'Or la crèche inter-entreprises, d'une superficie de 400 m² avec jardin privatif et terrasse extérieure, peut accueillir 36 enfants de deux mois et demi jusqu'à leur entrée à l'école maternelle. Réservée aux enfants des salariés des entreprises implantées sur Techlid, la crèche Saperlipopette est ouverte 5 jours sur 7, de 7h30 à 18h30. Pour veiller au bien-être, à l'autonomie et à la sociabilisation des enfants, quatorze professionnelles, toutes diplômées petite enfance, se relaient auprès d'eux pour encourager les activités favorisant leur développement psycho-moteur, apprendre à l'enfant à manger et à vivre en collectivité, suivre leur évolution... Assurés d'offrir à leurs enfants le cadre idéal pour leur éveil et leur développement, les parents salariés sont plus disponibles pour mener à bien leur vie professionnelle. Le salarié, plus serein et plus disponible, sera plus efficace dans l'entreprise. La crèche inter-entreprises instaure donc un système gagnant-gagnant pour le chef d'entreprise comme pour le salarié.



En pratique, les entreprises désireuses de faire profiter leurs salariés de ce service réservent des places et participent en fonction du nombre de places et de jours retenus. Des aides et des avantages fiscaux existent pour alléger la facture (crédit d'impôt famille à 50 % + déduction d'IS). Pour les parents, la participation financière est la même que dans une crèche municipale (calcul selon les barèmes de la Caisse d'Allocations Familiales et en heures de présence). Les familles peuvent de plus déduire de leurs impôts 50 % de leurs frais de garde annuels dans la limite de 2 300 € déclarés par an et par enfant.

Rémy Lépine, responsable de la Champenoise de Gestion (8 salariés), a été séduit par la crèche inter-entreprises et son entreprise fait partie des clients. « Des collaboratrices m'ont parlé de Saperlipopette et j'ai été intéressé. Cette crèche permet aux salariés d'avoir l'esprit plus libre et d'être rassurés sur le bien-être de leur enfant. La proximité est aussi un réel atout. Même si ça coûte, ça vaut le coup. Nous utilisons d'ailleurs le service de crèche inter-entreprises depuis 4 ans ! », témoigne Remy Lépine.

Véritable professionnelle de la petite enfance, la société People&Baby, conseil en création et gestion de crèches, fait partie des réseaux nationaux leaders avec près de 80 crèches dont une vingtaine en Rhône-Alpes. A l'écoute, leurs conseillers sauront détailler le dispositif et répondre aux questions des chefs d'entreprise intéressés. Ne tardez pas et prenez rendez-vous dès à présent : des places se libèrent en septembre 2011 !

Contact : Sandrine Dietrich,
Tél : 06 66 94 27 73 / 04 78 27 27 57. E-mail :
sandrine.dietrich@people-and-baby.com

Crèche Saperlipopette, 14 rue des Aulnes,
69410 Champagne-au-Mont d'Or.



Le Marathon de l'Emploi rapproche les jeunes et les entreprises

Une cinquantaine de jeunes de 16 à 25 ans part à la découverte du monde du travail grâce aux entreprises qui leur ouvrent leurs portes.

Une nouvelle édition du Marathon de l'Emploi se tiendra le mardi 28 juin pour permettre aux jeunes suivis par la Mission Locale des Monts d'Or et des Monts du Lyonnais d'aller à la rencontre des entreprises et des artisans de Techlid. « Par groupes de trois, les jeunes se rendront dans les entreprises pour quatre rendez-vous dans la journée. Ces visites seront l'opportunité de découvrir des métiers, de comprendre l'organisation d'une entreprise et d'appréhender les exigences des recruteurs », explique Catherine Rodriguez, chargée du Marathon de l'Emploi à la Mission Locale. Les entreprises participantes apprécient pour leur part de rencontrer des jeunes du territoire, à la fois motivés et attentifs.

« Ce rendez-vous permet vraiment de créer des liens et des échanges constructifs. Les chefs d'entreprise regardent les jeunes sous un autre angle et les jeunes

ont moins peur de l'entreprise », affirme Françoise Toussaint, directrice de la Mission Locale. En démystifiant le monde de l'entreprise et les entretiens d'embauche, le Marathon de l'Emploi incite les jeunes à être plus actifs dans leur recherche d'emploi, à savoir mieux se vendre et à être plus à l'aise face aux recruteurs.

« En fin de journée, un mini-forum avec les organismes de formation est organisé et fera un zoom sur l'alternance », précise Catherine Rodriguez. Un premier bilan sera ensuite dressé autour d'un apéritif en présence de Jean-Claude Desseigne, maire de Tassin-la-Demi-Lune et président de Techlid.

En 2009, la précédente édition du Marathon de l'Emploi sur le même territoire avait mobilisé 54 jeunes et 64 entreprises. Une cinquantaine d'offres d'emploi en alternance avait été recueillie et, un mois après l'opération, une vingtaine de

relations avait été concrétisée. « Grâce aux mini-CV anonymes remis aux entreprises, le Marathon de l'Emploi a permis un recrutement en alternance, cinq embauches en CDD ou CDI et deux entrées en stage », se félicite Catherine Rodriguez. Pour le succès de ce rendez-vous, les entreprises prêtes à ouvrir leurs portes pour accueillir des jeunes peuvent encore se faire connaître auprès de la Mission Locale des Monts d'Or et des Monts du Lyonnais.

Contact

Françoise Toussaint et
Catherine Rodriguez,
Mission locale des Monts d'Or
et des Monts du Lyonnais.
Tél : 04 72 59 18 80.
E-mail : f.toussaint@missloc.org
et c.rodriguez@missloc.org

Des jobs d'été pour les jeunes

Les entreprises de Techlid peuvent faire passer leurs offres d'emploi pour la période estivale au service Emploi de la mairie de Dardilly.



Depuis plusieurs années, le service Enfance/Jeunesse et le service Emploi de la mairie de Dardilly travaillent en partenariat pour aider les jeunes Dardillois à trouver un job d'été. Irène Duffour, responsable du service Emploi,

lance un appel à toutes les entreprises de Techlid afin qu'elles fassent connaître leurs besoins. « Nous sollicitons les entreprises qui ont des offres à pourvoir sur la période de mai à septembre. En fonction des besoins, nous transmettons les candidatures adaptées. Les entreprises sont ensuite libres de faire leur choix. Nous jouons le rôle d'intermédiaire pour mettre en relation les jeunes et les entreprises », explique Irène Duffour.

Accompagnés par le Service Jeunesse, notamment par Nathalie Gaillard, les jeunes ont participé à des ateliers pour apprendre à rédiger un CV, écrire une

lettre de motivation ou encore réussir un entretien. Prêts et motivés, ces jeunes de 17 à 25 ans peuvent effectuer des remplacements pour des postes dans différents secteurs : accueil, secrétariat, assistantat, restauration, ménage...

« Pour le succès de l'opération, nous comptons sur les entreprises de Techlid ! », lance Irène Duffour.

Contact

Irène Duffour,
Responsable du service Emploi
de la mairie de Dardilly.
Tél : 04 78 66 31 47.
E-mail :
emploi@mairie-dardilly.fr

L'Espace Lamartine annonce sa deuxième tranche

Arema, filiale de promotion immobilière du groupe l'Art de Construire, lance la commercialisation de 8 400 m² de shon supplémentaires à Tassin la Demi-Lune.

Idéalement situé au Rond-Point du Valvert à Tassin-la-Demi-Lune, l'Espace Lamartine offre un accès rapide aux principaux axes de circulation de l'agglomération lyonnaise et au centre-ville de Lyon. Après une première tranche de 2 000 m² de bureaux et d'une résidence de tourisme 3 étoiles, Arema prévoit la construction d'une seconde tranche totalisant 6 100 m² de bureaux et 1 300 m² de surfaces commerciales en rez-de-chaussée. « Le bâtiment en R+5 offrira jusqu'à 1 100 m² de plateaux de bureaux. Les surfaces sont divisibles à

partir de 155 m² et seront vendues à la découpe ou à investisseurs », détaille Charlotte Berthaud, directrice générale déléguée d'Arema. La commercialisation du programme est en cours et le bâtiment devrait être livré courant 2013. D'architecture contemporaine avec de grands bandeaux vitrés, l'Espace Lamartine bénéficiera d'une démarche d'optimisation environnementale, qui est pour Arema une composante incontournable dans la conception d'un immeuble. Les espaces verts seront également privilégiés dans ce pro-



gramme qui accueillera un cœur d'îlot végétalisé. Les futurs occupants disposeront également de places de parking réservées en sous-sol.

Contact

Arema Rhône-Alpes,
groupe l'Art de Construire,
2, allée des Chevreuils, BP 63,
69380 Lissieu.
Tél : 04 72 54 27 51.
Site Internet :
www.art-de-construire.com

Terrains disponibles sur Charbonnières-les-Bains

La municipalité de Charbonnières-les-Bains propose deux terrains à vocation économique, situés dans le secteur géographique du Méridien, en retrait du rond point de la Route Départementale 307, en limite de Tassin la Demi-Lune. Les possibilités de construction sont de l'ordre de 1 700 m² shon (surface hors œuvre nette) pour l'un et de 1 500 m² shon pour l'autre.

Contact

Mairie de
Charbonnières-les-Bains
Tél : 04 78 19 80 00.