

Le marché de gros prend du volume

DÉMÉNAGEMENT En 2008, le marché de gros de Perrache, dit marché-gare, posera ses étals à Corbas, au sein d'un vaste pôle agroalimentaire.



Après plus de quinze ans d'après négociations pour faire avancer leur dossier, un accord est intervenu entre le Grand Lyon et les grossistes et producteurs du Marché d'intérêt national de Lyon (MIN), actuellement implantés dans le 2^e arrondissement de Lyon. À partir du 1^{er} août 2008, ils pourront s'installer à Corbas, un déménagement devenu urgent tant l'actuel marché de gros de Perrache, dit marché-gare, s'avère obsolète et vétuste. Sur 40 000 m², le futur équie-

bâtiments répondant aux nouvelles exigences en matière de sécurité alimentaire, de stockage et

de vente. À ses côtés, une plateforme logistique participera aux approvisionnements.

À terme, cet ensemble s'intégrera au sein d'un véritable espace dédié à l'agroalimentaire auprès du pôle viande et des abattoirs. Des sociétés de transports, d'importants prestataires en logistique et de nombreux groupes industriels ou de la grande distribution devraient également emménager sur ce site situé en bordure de l'autoroute A46, à dix-huit kilomètres de l'aéroport Lyon-Saint Exupéry et une dizaine de kilomètres du port Édouard Herriot. ■



BioVision, l'avenir en questions



La cinquième édition de BioVision, forum mondial des sciences du vivant, a réuni, du 11 au 14 mars, les plus grands experts mondiaux sur les problématiques de santé, d'alimentation et d'environnement. Avec pour fil rouge « la contribution des sciences de la vie aux objectifs du millénaire pour le développement », les quelque 4 100 participants issus de 70 pays ont débattu et cherché des solutions pour baisser le taux de mortalité des enfants de moins de 5 ans, stopper la propagation du Sida ou encore maîtriser le paludisme.

Lyon, capitale des gourmets



Plus de 1 500 exposants et 14 000 visiteurs ont participé, en janvier, à la treizième édition du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha) organisé à Eurexpo. Vitrine internationale de la gastronomie, la manifestation a placé la Belgique à l'honneur. Également au menu : la remise du célèbre Bocuse d'Or et le Concours international de pâtisserie. Pour autant, l'une des priorités des organisateurs du Sirha reste la nutrition. Face aux problèmes d'obésité, les professionnels de la restauration ont planché sur des thèmes comme : « Apprendre à se nourrir à l'école » ou « Manger plus sainement au restaurant ».

Question à...



© Francis Mainard

Marie-Odile
Fondeur
Directrice du
Sirha (Salon
international de la
restauration, de
l'hôtellerie et de
l'alimentation)

Comment le Sirha gagne-t-il d'année en année ses galons d'événement international ?

►► D'édition en édition, les exposants et les visiteurs internationaux viennent plus nombreux. Nous multiplions les conférences de presse et les voyages à l'étranger pour accompagner notre développement. Pour la première fois, nous nous sommes même rendus en Russie, en Chine, en Pologne et à Singapour. Outre les effets bénéfiques de cette présence internationale sur le salon, les retombées économiques sont importantes pour l'agglomération. La Chambre de commerce et d'industrie a réalisé, l'an passé, une étude destinée à mesurer l'impact des salons. Il en ressort que chaque visiteur dépense en moyenne 151 € par jour, que ce soit en hébergement, en restauration ou en transport. Soit un total de 20 millions d'euros injectés dans l'économie régionale. ◀◀