

# Courses et repas sur une même plateforme

**COMMERCE DE DÉTAIL** Migros Genève s'allie à la plateforme de commande de repas en ligne Smood, pour la livraison express de ses produits. Un partenariat jugé stratégique dans un marché soumis à forte concurrence

RACHEL RICHTERICH  
@RRichterich

Les puristes peuvent souffler; ils pourront même commander le vin de fondue en ligne. Annoncé à la presse lundi, le partenariat entre Migros Genève et la société de livraison de repas Smood comprendra aussi l'offre des caves à vin Nicolas, appartenant au géant orange. Ces boissons s'ajouteront «dans les semaines à venir» aux quelque 2500 références disponibles dès mercredi dans le canton sur la plateforme de vente en ligne, ont promis Marc Aeschlimann, patron de Smood, et Didier Eicher, membre de la direction de Migros Genève. Cette nouvelle alliance dédiée au commerce en ligne réduit encore un peu la distance entre supermarchés et restaurants.

Sur un marché de la livraison qui compte déjà de nombreux acteurs, à commencer par le

supermarché en ligne LeShop.ch, filiale du groupe Migros, les deux partenaires misent sur la rapidité: «le temps de livraison sera de 45 minutes, dans tous le canton, pour une commande minimale de quinze francs seulement», a précisé Marc Aeschlimann. Pour Migros Genève, il s'agit aussi de s'allier avec un partenaire «en ligne avec la philosophie de l'entreprise».

## Se distancier des polémiques

Autrement dit, une société éloignée des polémiques, contrairement au service de livraison Uber Eats, filiale de la société de chauffeurs Uber, régulièrement sous le feu des critiques pour ses pratiques sociales controversées. Détail cocasse, Migros Zurich s'est faite épingler ce week-end par la *SonntagsZeitung* pour son service de livraison de courses entre particuliers, nommé Amigos: celui-ci faisait appel à des chauffeurs indé-

pendants, jusqu'à ce que la caisse AVS du canton ne tranche récemment en les considérant comme des employés du géant orange.

«Nous travaillons avec des livreurs qui sont nos salariés. Par ailleurs, nous payons nos impôts et la TVA en Suisse», a coupé court Marc Aeschlimann.

## Le rapprochement entre Migros Genève et Smood gomme encore un peu plus les étroites frontières entre commerce de détail et restauration

Le prix de livraison, dès 4,85 francs, correspond à ceux du marché. Et, à moyen terme, Smood envisage d'étendre les horaires de livraison, pour l'instant identiques à ceux d'ouverture des magasins, aux soirées et au

dimanche, a ajouté Marc Aeschlimann.

Cette alliance gomme encore un peu plus les étroites frontières entre commerce de détail et restauration. Une tendance croissante, «étroitement liée aux nouvelles habitudes de consommation, qui elles-mêmes sont influencées par

divers facteurs démographiques: projets familiaux plus tardifs, davantage de ménages composés d'une personne, ou encore une mobilité du travail accrue, notamment», analyse Marco Vincenzi de l'institut BAK Economics.

Conséquence: les gens cuisinent moins. Pour les détaillants, ces offres de plats cuisinés permettent de contrer le glissement des revenus vers la restauration rapide et même de les étoffer quelque peu avec des marges plus intéressantes sur les produits finis, poursuit l'expert. En témoigne la multiplication des points de vente mêlant supermarché, café et petite restauration par Migros, mais aussi de Coop, ou encore des boulangeries Pouly, principalement dans les lieux de passage comme les gares.

## Connaître son client et anticiper ses attentes

«Les distributeurs cherchent en outre à se rapprocher toujours plus du consommateur final pour connaître et ainsi anticiper au mieux ses attentes», observe de son côté Markus Koch, spécialiste du secteur des produits industriels et de consommation au sein

du cabinet de conseil Deloitte Suisse. L'utilisation de plateformes en ligne, qui gèrent la vente et la livraison, permettent d'affiner ces connaissances. «Leur apparition a aussi, en un sens, obligé la distribution à se numériser: si elles ne s'emparent pas de ces données, d'autres le feront à leur détriment», poursuit l'expert.

Les restaurateurs traditionnels sont quant à eux confrontés à une baisse de leurs chiffres d'affaires, à la faveur de la restauration rapide. «La livraison de repas leur permet de pallier quelque peu ce phénomène», constate encore Markus Koch.

Enfin, pour Smood, cette alliance conclue avec Migros, «c'est une manière de diversifier ses activités, dans un marché de la livraison soumis à une concurrence toujours plus forte, avec un nombre d'acteurs appelé à croître encore», conclut l'expert. ■

# Terrabloc habillera la Maison de l'environnement



Une image de synthèse du futur atrium de la Maison de l'environnement à Lausanne. (BUREAU FERRARI ARCHITECTES)

**CONSTRUCTION** La start-up lauréate du Prix SUD s'apprête à honorer la plus importante livraison de briques de sa courte histoire. Elle fournira 800 m<sup>2</sup> de blocs en terre pour le futur site du service vaudois de l'environnement, sur les hauts de Lausanne

SERVAN PECA  
@servanpeca

Une fête après l'autre. Les deux associés de Terrabloc avaient à peine fini de célébrer leur victoire au Prix SUD (Start-Up Durable), organisé par *Le Temps*, jeudi soir, qu'ils avaient rendez-vous le lendemain matin avec les deux conseillers d'Etat vaudois Jacqueline de Quattro et Pascal Broulis.

Vendredi, Rodrigo Fernandez et Laurent de Wurtemberg ont souri devant les photographes, pelle en main, pour la pose de la première pierre de la future Maison de l'environnement. A Vennes, sur les hauts de Lausanne, elle regroupera les 160 employés de la Direction générale de l'environnement (DGE).

Pourquoi Terrabloc était-elle invitée? Parce qu'elle a été mandatée pour réaliser quelque 800 m<sup>2</sup> de blocs en terre crue servant à ériger les murs de quatre étages qui s'élèveront autour des deux atriums du bâtiment.

Le montant de la commande n'est pas communiqué. Mais il sera plus élevé que les 110 francs par mètre carré habituellement facturés par Terrabloc. Car pour la première fois, l'entreprise produira non pas des briques de 30 cm, mais des pans, qu'elle a baptisés «Terrapad», de 80 cm de haut et 30 cm d'épaisseur. La technique restera la même, mais parce que les blocs sont de plus grande taille, «elle comporte plus de risques de fissuration», indique le cofondateur de Terrabloc, Rodrigo Fernandez.

La terre qui constituera les Terrapad sera extraite sur le chantier de Vennes. Mais les blocs seront conçus à Allaman (VD). Environ six jours seront nécessaires, durant le mois de novembre, pour mouler les quelque 6400 éléments à l'aide de la presse vibrante que les deux associés empruntent à l'entreprise Cor-

naz. La commande sera livrée au printemps prochain, pour un bâtiment qui devrait être inauguré à l'été 2021.

## A la place du pisé

Sur le papier, dans le projet du cabinet d'architecte Ferrari et de l'entreprise générale JPF, les murs des atriums devaient être réalisés en pisé, qui consiste en un compactage de la terre dans des coffrages. Mais, en raison des difficultés et des coûts inhérents à cette technique ancestrale, cette voie a finalement été abandonnée au profit de la technique cousine proposée par Terrabloc.

La future Maison de l'environnement a valeur d'exemple. Pompe à chaleur et panneaux solaires serviront à l'alimenter. Côté construction, son enveloppe extérieure et sa structure porteuse seront réalisées en bois. Les 4500 m<sup>3</sup> nécessaires sont majoritairement de l'épicéa provenant des forêts cantonales, communique la DGE. Globalement, la construction de ce bâtiment est devisée à 18 millions de francs. ■

# Greubel Forsey va vendre une montre «faite main»

**HORLOGERIE** L'entreprise chaud-de-fonnière lance une montre à 95% fabriquée à l'ancienne, avec des machines sans assistance numérique. L'objet - qui sera vendu entre 600 000 et 900 000 francs - devrait susciter l'intérêt des collectionneurs

JULIE EIGENMANN  
@JulieEigenmann

Dans un atelier, un ouvrier travaille à la réalisation d'une platine, la plaque soutenant les composants d'une montre. Rien d'anormal a priori. Sauf que Dimitri, mécanicien prototypiste, travaille avec un engin utilisé au début du XXe siècle qu'on ne trouve plus désormais: les machines à commande numérique (CNC) ont remplacé les appareils dirigés «à la main».

Nous sommes dans les ateliers de l'entreprise horlogère suisse haut de gamme Greubel Forsey, à La Chaux-de-Fonds. Et si de telles machines ont été récupérées, c'est pour accomplir un nouvel objectif de l'horloger: réaliser une montre qui porte le nom de Hand Made 1, soit faite main... à 95%. Les 5% restants? Les saphirs, les barrettes pour attacher le bracelet et, parmi les pièces moins connues des non-initiés, les joints et le ressort du barillet. «Le 100% fait main serait compliqué à atteindre», commente Stephen Forsey, cofondateur de la marque Greubel Forsey dont le groupe Richemont est actionnaire minoritaire.

## Six mille heures de travail

Mais le «fait main» n'indique pas une fabrication totalement manuelle, précise le directeur. «Il n'existe pas de définition officielle de cette appellation. Pour nous, cela signifie en partie à la main comme c'est déjà le cas pour les décorations par exemple, et en

partie avec des machines mais qui n'ont pas d'assistance numérique.» Certaines étapes sont donc réalisées à l'aide de machines anciennes, guidées par l'humain. Un travail considérablement plus périlleux et plus long: il faut six mille heures pour une telle montre, quand il en faut environ 1000 pour une Greubel Forsey traditionnelle. Mais la marque y voit un intérêt: «Il s'agit de sauvegarder un savoir-faire», défend Stephen Forsey. Dans ce cas, pourquoi ne pas le faire avec toutes les montres de la marque? «Cela prend beaucoup de temps et il n'est pas facile de faire grandir l'équipe qui travaille de cette manière.»

A la question de savoir si ce n'est pas surtout une stratégie marketing en ces temps où l'appellation «fait main» est en vogue, le cofondateur répond: «Nous ne faisons pas tellement de marketing autour de nos montres.» Et les collectionneurs, qui sont les principaux clients de Greubel Forsey, seraient «prêts à être mécènes pour sauvegarder ce savoir-faire ancien», précise Stephen Forsey. Cette dernière création particulière ne sera produite qu'à raison de deux ou trois pièces par année. Son prix? Encore à définir, mais il se situera entre 600 000 et 900 000 francs.

Le résultat est là: un bracelet en cuir cousu à la main, un boîtier en or gris et un cadran aux mécanismes complexes et tout en transparence. Sans oublier l'indication «hand made» inscrite en bas du cadran. Pas facile de voir la différence avec une montre réalisée sans processus artisanal. «Les connaissances des collectionneurs augmentent, ils verront la différence. Certains ont des groupes WhatsApp où ils échangent sur les modèles», s'amuse Stephen Forsey. ■



## MAIS ENCORE

**Implenia décroche une commande à Vernier de 270 millions de francs**

Le groupe de construction zurichois va réaliser cinq bâtiments de plus dans le nouveau quartier de l'Etang à Vernier (GE), pour 270 millions de francs. Les travaux vont débuter en novembre, selon un communiqué paru lundi soir. Le quartier de l'Etang est en train de sortir de terre sur un ancien site industriel occupant plus de 11 hectares. Il comptera plus de 1000 unités d'habitation. AWP