

EUROMÉTROPOLE

MAGAZINE

33 COMMUNES, UN TERRITOIRE, UN JOURNAL • N°26 SEPTEMBRE-OCTOBRE 2020

actuelles p6

Mis en service
de la ligne F du tram

territoires p10

Emmaüs de
Mundo à Bischheim

eurooptimist p22

Kéfir et kombucha
à la mode d'Orisæ

PIA IMBS
UN MANDAT
POUR LE CLIMAT

Strasbourg.eu
eurométropole

Biosynex relocalise à Illkirch

Pour répondre à l'énorme demande, l'entreprise fabrique des tests de dépistage du Covid-19 au Parc d'innovation.

Larry Abensur en est fier : « Les tests sérologiques rapides de dépistage du Covid-19 développés par l'entreprise Biosynex, dont il est le président-directeur général, ont été homologués le 21 mai par le Centre national de référence des virus respiratoires. » Pour en asseoir la production, l'entreprise a investi trois millions d'euros dès le printemps et a agrandi les espaces où les équipes assemblent les composants. Avant l'été, Biosynex produisait deux millions de ces tests par mois. Dès le départ, presque tous les composants étaient fabriqués à Illkirch, à l'exception de la partie biologique, qui était encore achetée à l'extérieur de l'entreprise. Pour la rentrée, l'entreprise en finalise la création en interne, fabriquant ainsi un test sérologique 100% made in France. De quoi mettre l'entreprise, mais aussi les consommateurs, « à l'abri des fluctuations du marché tout en réglant nombre de problèmes d'approvisionnement, notamment ceux liés au transport ou au passage des douanes ».

De 200 000 à un million de tests PCR par mois

La donne a changé pendant l'été et l'entreprise a immédiatement redéployé ses moyens. « La demande en tests PCR a explosé, explique encore Larry Abensur. On a atteint un million de tests réalisés en France par semaine. Pour y répondre, nous avons mis au point un test PCR maison, 100% illkirchois, qui permet non



Vingt personnes supplémentaires ont été recrutées.

seulement de dépister le Covid-19, mais aussi de le différencier de la grippe et des autres maladies hivernales, ce qui sera très utile sous peu. Nous démarrons, mi-septembre, avec la fabrication de 200 000 tests par mois et comptons augmenter la production pour atteindre un million de tests par mois d'ici trois mois. Cela permettrait de répondre à une bonne part de la demande actuelle. » En parallèle, l'entreprise a créé un autre test rapide dont le résultat apparaîtra en seulement dix minutes. « Il sera idéal pour les aéroports, à l'entrée des stades... » Sa production sera lancée sous peu.

Dans la même logique, Biosynex s'apprête, d'ici 2021, à transformer son site pour produire également des thermomètres « thermoflash », dont la fabrication n'existe plus en Europe à l'heure actuelle. Elle investira un million d'euros dans cette seule opération. « Tout cela nous conforte dans notre démarche. Il nous faut augmenter nos capacités de production en France. » Une bonne nouvelle puisque Biosynex a déjà recruté une vingtaine de personnes pour la fabrication de l'ensemble de ces tests. ●

Véronique Kolb

Un lombricomposteur 100% made in France

Après une campagne de financement participatif réussie, Activaterre débute la commercialisation de ses lombricomposteurs. Ceux-ci, spécialement étudiés pour les petits espaces en intérieur, se composent d'une poterie en terre cuite réalisée par Siegfried-Burger, entreprise de Soufflenheim, d'un couvercle en liège fabriqué dans les Landes et d'un support en bois conçu par une menuiserie de Reichstett. « Les retours de notre famille test ont permis de finaliser le lombricomposteur, de confirmer que son utilisation était intuitive et qu'il n'y avait aucun problème d'odeurs », se réjouit Ferdinand Fraulob, le designer strasbourgeois créateur d'Activaterre. Un exemplaire du lombricomposteur est notamment exposé à l'Anticafé, à Strasbourg.

www.activaterre.fr

Une plateforme locale pour mesurer la satisfaction clientèle

D'un côté, les bars, restaurants ou établissements de loisirs peinent à obtenir des retours d'expérience détaillés de leur clientèle et à mesurer leur satisfaction. De l'autre, le public reste friand de réductions et d'avis fiables. Pour concilier les deux, le Strasbourgeois Guillaume Schoenn a créé une plateforme baptisée Opiclient. Les professionnels proposent à leurs consommateurs de répondre à une enquête détaillée et choisissent les conditions de l'offre obtenue en échange. « À titre d'exemple, un de nos restaurants partenaires fonctionne bien le midi alors qu'il ne fait pas plus de 50 couverts sur 130 le soir, illustre Guillaume Schoenn. Il a donc mis en place une réduction intéressante les soirs de semaine. » Une quarantaine d'établissements de l'Eurométropole utilisent Opiclient.