



# Le Périscopie

Le média des entreprises locales le-periscope.info

Brasserie

— Au Trident, Mulhouse —  
ouvert du lundi au samedi

03 89 60 44 44  
brasserie-k.com

## EDITO

### L'entreprise se repense

La société est en pleine évolution pour ne pas dire révolution. On demande à chacun d'être un éco-citoyen, d'être soucieux de sa trace carbone, d'être responsable et respectueux du devenir de son prochain. On peut faire le même parallèle avec les entreprises qui sont passées sur le "grill", régulièrement épinglées par les réseaux sociaux, les défenseurs de l'environnement et les médias lorsqu'elles dérapent. Aujourd'hui l'entreprise doit être responsable, soucieuse de l'environnement, garante du bien-être de ses salariés. Certes elles ne sont pas toutes à égalité dans cette démarche mais depuis quelques années, il y a une lame de fond qui gagne progressivement ces entreprises. Elles n'oublient pas pour autant les objectifs de rendements et de profits mais elles ont intégré la dimension humaine et sociale. Les crèches d'entreprises ont fait leur apparition, les salles de sports se multiplient, histoire que le personnel puisse couper sa journée pour entretenir sa forme physique. Google, sans doute un des leaders en la matière, propose même à ses salariés un temps pris sur ses heures de travail pour développer des projets strictement privés. Les chefs d'entreprise et les groupes ont compris l'enjeu de pouvoir s'appuyer sur des salariés qui sont bien dans leur tête, bien dans leurs baskets. Dans notre dossier vous découvrirez des entreprises locales qui se sont lancées dans des démarches innovantes, parfois étonnantes comme au Parc d'activités de la Mer Rouge et des Collines. Une artiste s'est accaparé les espaces et propose un parcours pour créer un lien entre les sociétés et le public. D'autres font appel à des prestataires privés pour animer des ateliers permettant aux salariés de développer d'autres compétences par le biais de tournois d'improvisations inter-entreprises, ou encore des troupes de théâtre qui viennent donner vie à un espace muséal. En la matière il n'y a aucune limite mais un but commun: créer du lien et du bien-être dans sa société...

Pierre Alain

## SOMMAIRE

- 2 Balade artistique / On Play
- 3 L'Alternative / Eric Borner
- 4 Corteva Agrisciences / Nord Réducteurs
- 5 Glas Trösch
- 6 Big Mat Bringel
- 7 Bricofer / Pur Etc.
- 8 KonexUp
- 9 J.Cuisine / Les Mil'Saveurs
- 10 IMT Formation
- 11 La Maison de l'Industrie
- 12 SATIS Mulhouse / m2A
- 13 CED Bâti Façade / CCI
- 14 Agir vers l'Emploi
- 15 L'Etable Gourmande / Ferme du Roetting
- 16 Pérès Immo

## Dossier : L'événementiel comme vecteur de valeurs et de messages forts

*De l'improvisation à la sculpture en passant par le théâtre, la magie ou des activités ludo-sportives... L'événementiel conquiert les entreprises. Un outil qui permet aux entrepreneurs de véhiculer leurs messages et leurs valeurs d'une manière différente. Petit tour d'horizon.*

## Tadam : l'Improvisation, un nouvel outil pour les entreprises

Enseignante de métier, Julie Frigeni a quitté ses premières amours pour développer Tadam, son entreprise d'improvisation. Elle entre aujourd'hui dans les entreprises pour y animer des ateliers. Un moyen de développer certaines compétences. Parmi ses projets en cours, un tournoi d'impro inter-entreprises, le Tiim.

Elle a donné ses dernières heures de cours en juin dernier. Elle se consacre, depuis, à Tadam, son école d'improvisation. Et si Tadam n'a officiellement que quelques mois, Julie Frigeni est tombée dans l'improvisation depuis bien longtemps. Elle fait ses armes à Strasbourg, à la LOLITA en 1996 avant de créer sa compagnie à Mulhouse, les Impropulseurs, qu'elle préside. Aujourd'hui, avec Tadam, Julie Frigeni vit de sa passion. « En fait, Tadam est né des sollicitations extérieures. On venait me chercher pour organiser des ateliers, se souvient-elle. Au départ, j'avais très peur de me lancer dans l'aventure entrepreneuriale ! Et puis Christophe Thil (fondateur de l'agence Blueboat, spécialisée dans la veille d'e-réputation et la stratégie web) m'a aidée à créer Tadam. Il pratique lui aussi l'improvisation chez les Impropulseurs. Il gère toute la partie marketing et communication ».

### « Elle met les équipes en mouvement »

De deux heures à plusieurs jours, Julie Frigeni intervient dans les entreprises au cas par cas, selon les besoins. Certaines ont des besoins ponctuels, d'autres demandent un suivi. « L'improvisation théâtrale a un véritable impact sur les personnes, explique la fondatrice de Tadam. C'est une discipline qui encourage les connexions, les liens, elle met les équipes en mouvement et elle développe certaines compétences comme l'écoute, la création. Elle permet également de débloquent des choses dans les gestions de projets, rien qu'à travers le jeu, par exemple ».

### Le Tiim - Tournoi d'improvisation inter-entreprises de Mulhouse, une première !

Julie Frigeni pousse la démarche plus loin encore. En novembre 2020, Mulhouse accueillera le Tiim,

un tournoi d'improvisation inter-entreprises. Une première en France. Cinq à huit entreprises se rencontreront au cours de matchs d'improvisation. « C'est une rencontre théâtrale mais avec des codes sportifs, souligne Julie Frigeni. Le format, c'est deux équipes de cinq joueurs et un arbitre qui donne les thèmes et les règles. Je propose une formule de 40h de formation, que les entreprises répartissent comme elles veulent: entre midi et deux, sur leurs heures de travail, en soirée... Après, elles peuvent prendre le risque de s'inscrire et de monter sur scène sans formation. Mais ce que nous vendons en novembre 2020, c'est du spectacle, de la qualité! Chaque entreprise en lice doit me montrer patte blanche, et je validerai ou invaliderai les participations. Sur ces 40h de formation, je propose une progression pédagogique. Je ne veux pas mettre en danger ces équipes. Tout est pensé pour que tout le monde se sente à l'aise et puisse se rencontrer en toute sécurité ».

Une entreprise est déjà dans les starting blocks. Il s'agit de l'aéroport Bâle-Mulhouse. La formation a d'ailleurs déjà débuté. Improviseuse au sein des Impropulseurs depuis de nombreuses années, Manuel Fix est également pompier dans cette entreprise de 400 salariés. Une vingtaine de personnes a répondu favorablement au projet. « Certains ne veulent pas se produire sur scène, mais ils se servent de l'impro pour leur développement personnel », explique-t-il. Pompiers, techniciens, personnel de bureau, communication, direction... Tout ce petit monde va se retrouver régulièrement. « Je suis arrivé en tenue de pompier mais au bout de 5 minutes, j'ai oublié ma tenue, explique Manuel Fix. Il y a eu un vrai lâcher prise, une énergie de groupe. Les étiquettes et la hiérarchie sont tombées le temps de l'atelier. Certains n'ont pas tout de



Julie Frigeni, fondatrice de Tadam et Tiim entourée de Manuel Fix, salarié à l'Euroairport et membre des Impropulseurs, (à gauche), Marc Schmidt, directeur financier chez Wissman Industrie (à droite) et Maxime Werner, membre des Impropulseurs

suite osé se lancer. Ils sont d'abord restés de côté avant d'entrer dans l'aventure!». Une aventure ouverte à toute entreprise jusqu'en février, date de clôture des inscriptions. « Entrer dans cette aventure, c'est un double bénéfice pour les entreprises, souligne Julie Frigeni. Non seulement cela offre de la visibilité par la scène, mais elle va également aider à mettre en valeur les compétences de chaque salarié, sur le plan individuel et sur le plan humain ! ».

### Le premier prix d'Ailes à Elles, catégorie création d'entreprise

Tadam Impro est déjà bien ancré sur le territoire mulhousien. Le 8 novembre dernier, Julie Frigeni a reçu le premier prix d'Ailes à Elles, l'entrepreneuriat au féminin (des prix et une soirée créés par l'association Femmes chefs d'entreprise), dans la catégorie création d'entreprise pour Tadam Impro, l'improvisation théâtrale au service de l'humain dans les collectivités, les entreprises et les écoles. Julie Frigeni a des idées pleines la tête. A moyen terme, ce qu'elle aimerait, c'est créer un lieu d'improvisation à Mulhouse. Pour l'heure, Tadam dispose de créneaux à l'Afsc, le centre socio-culturel des Coteaux, à Mulhouse.

Emilie Jafrate

**Tiim - Tournoi d'improvisation inter-entreprises de Mulhouse**  
Contact: julie@tadam-impro.fr  
www.tadam-impro.fr

Tadam Impro et TIIM - Tournoi d'improvisation interentreprises de Mulhouse

LES CONSTRUCTEURS REUNIS

LCR MULHOUSE 03 89 42 89 74

PROMOTEUR - CONSTRUCTEUR - CONTRACTANT GÉNÉRAL  
La construction clé en main en immobilier d'entreprises

Plateformes logistiques / Transport / Messagerie, Immeubles tertiaires, Villages d'entreprises, Sites industriels (yc agro-alimentaire), Locaux d'activités, Pôles médicaux, Hôtels & réhabilitations...

Pour tous vos projets de 300 à 50 000 m<sup>2</sup>

Retrouvez nous aussi : à Lille, Metz, Nancy (a déménagé au 96 Boulevard d'Austrasie à NANCY), Strasbourg (Siège), Dijon, Besançon (a déménagé au 9 Avenue des Montboucons à BESANÇON), Lyon & Annecy



Olivier Noël, le fondateur d'On Play et son best-seller, l'Exploration Game



# “L’Alternative” à la Cité du Train, du théâtre immersif pour challenger ses participants

Comme chaque année, la Cité du Train propose des événements insolites et inédits. La compagnie Versatile revient avec l’Alternative, sa nouvelle création. Un moment pour particuliers et entreprises.

L’envie était de faire sortir le théâtre du théâtre. Quoi de mieux que de l’inscrire dans un musée? Pour ce faire, Julien Prodorutti, responsable marketing, communication et développement de la Cité du Train, s’est offert la complicité de la compagnie Versatile. L’aventure débute avec La Grande Enquête. Une première Murder Party née en 2017. « L’idée était que nos visiteurs se mettent dans la peau d’un enquêteur qui vient pour résoudre un crime. La scène se joue en 1920. Ils ont 1h30 pour mener l’enquête, interroger les six suspects, fouiller, trouver des indices... Un comédien est placé à chaque coin du musée et, pour avancer dans l’enquête, cela se fait en équipe », rappelle Julien Prodorutti. L’aventure se poursuit avec l’affaire Lady Diamond. Changement d’époque. Les visiteurs sont plongés dans un univers cabaret. Un train dans lequel se trouve le corps sans vie d’une meneuse de revue arrive à Mulhouse. L’enquête, le spectacle et les interactions public/comédiens s’enchaînent alors. Deux événements couronnés de succès, qui ont su relever les défis que représentaient un tel lieu et qui ont attiré 2 000 personnes au total.

## Une plongée dans le monde de 2053

Pour l’Alternative, le nouveau projet estampillé Versatile et Cité du Train, « on oublie tout et on recommence », glissent les deux comédiens, Anne et Loïc. Ambiance futuriste pour ce nouvel événement qui fait table rase du passé et plonge les joueurs dans le futur, en 2053, très exactement. « Le monde est surpeuplé, pollué, tout va mal et comme un malheur n’arrive jamais seul, une pandémie s’abat sur Mulhouse. Une organisation a trouvé un lieu sécurisé, la Canopée, où vivre en paix, protégé. Mais il n’y a pas de place pour

tout le monde. Les derniers billets sont à chercher à la Cité du Train, pour se mettre en sécurité », expliquent les deux comédiens.

## Epreuves psychologiques

Une manière de tester ses capacités. « Il y aura des épreuves, non pas physiques, mais bien psychologiques », glissent avec mystère les Anne et Loïc. La formule, elle aussi, a été modifiée. Si, avant, les aventures étaient vécues par groupes de 12 personnes, cette fois, elle se vivra de manière individuelle, avec des alliances qui se lieront au gré du spectacle. « Avant, l’idée était de créer du lien entre des personnes qui ne se connaissaient pas. Aujourd’hui, on va pousser les gens dans leurs retranchements. Tout est permis, ce n’est qu’un spectacle! Mais comme dans la vraie vie, c’est du chacun pour soi, sans oublier que tu peux des amis ou des ennemis, tu peux... ».

## Privatisation sur demande pour les entreprises

Un lieu et un événement qui vont être privatisés pour les fêtes d’entreprises. Un spectacle qui s’adapte aux groupes d’une quinzaine de personnes comme aux groupes plus importants de 250 personnes. « Depuis trois ans, notre marque de fabrique est de faire découvrir un lieu d’une manière différente de celle que l’on connaît, fait remarquer Julien Prodorutti. Nous pouvons proposer des formules spectacle avec toute une partie restauration ensuite ». Le premier départ de l’Alternative a été donné le 23 novembre. Le dernier se fera en avril. Les participants sont invités à venir costumés dans un style ethnopunk.

Emilie Jafrate



(de gauche à droite) Julien Prodorutti, responsable marketing, communication et développement de la Cité du Train, et les deux comédiens de la compagnie Versatile, Anne et Loïc

Y aller : Cité du Train, 2 rue Alfred de Glehn, Mulhouse, 03 89 42 83 33  
Les réservations sont ouvertes pour la représentation du 25 janvier 2020 :  
[www.citedutrain.com/lalternative](http://www.citedutrain.com/lalternative)  
Prévoir des vêtements chauds !

# Eric Borner, la magie sur mesure

Fort de 25 ans d’expérience, le magicien Eric Borner a su adapter sa magie au monde de l’entreprise : séminaires, team buildings, lancements de produit, inaugurations... Après un véritable travail d’imprégnation, le magicien écoute et accompagne les entreprises en véhiculant leurs valeurs, leur histoire et leurs messages clés.

Magicien multiscartes, le quotidien d’Eric Borner est rythmé par les prestations en entreprises : séminaires, team buildings, lancements de produits, inaugurations... Il dispose d’un panel de 17 formules différentes selon les messages à véhiculer. Sa force ? Ce sont ses 25 années d’expérience. « Je peux adapter n’importe quel numéro aux besoins de l’entreprise, explique-t-il. Je peux m’appuyer sur des repères historiques, sur de l’innovation, des valeurs humaines ou alors des produits. Mon rôle à moi est d’habiller tout cela. Pour y arriver, j’ai besoin de connaître l’entreprise, de la comprendre, et d’avoir des réponses à des questions de base, toutes simples. Mon rôle à moi est d’apporter un visuel magique à l’objectif de leur soirée ».

« Que le public sorte avec le sourire, les yeux qui pétillent, qu’il en parle, qu’il s’en souvienne »

Avec l’expérience, Eric Borner a su diversifier ses shows. Il propose des formules intimistes, les “Close-up Act”, pour 50 à 120 personnes aussi bien que des shows scéniques jusqu’à 5 000 places ou encore des formules “séminaires” sur des thématiques bien précises que peuvent être le management d’entreprise comme le burn out. L’artiste adapte également les durées de ses spectacles, d’une performance scénique de 6 mn à la performance physique de 15 mn en passant par le show de 30 mn jusqu’à 1h30. « La finalité de tout cela, c’est que le public sorte avec le sourire, les yeux qui pétillent, qu’il en parle, qu’il s’en souvienne », résume l’artiste.

## Champ d’action illimité

Son champ d’action est illimité. Eric Borner est capable de s’intégrer à n’importe quel secteur d’activité. De l’industrie, à la chimie (Novartis, Alcon, Capsule), en passant par les entreprises du bâtiment (Polygranit, Cuisinella, Batige), de l’horlogerie (Basel World avec Zénith, Hublot, Tag Heuer) ou la médecine... « Je suis par exemple intervenu dans une conférence de cardiologie. J’ai monté une performance physique dans laquelle j’ai arrêté mon cœur, je l’ai ralenti, accéléré, sous contrôle de professionnels... », se souvient-il. L’artiste est également présent sur des lancements produits : « Pour Mercedes ou Porsche, j’ai fait apparaître l’un de leurs nouveaux véhicules en moins de 3 secondes, à 2 mètres et demi des spectateurs. Pour de prestigieuses marques d’horlogerie, je me suis amusé à travailler des numéros de mentaliste et de



Eric Borner

pickpocket. Chaque invité est reparti avec un coffret dans lequel se trouvait sa propre montre. Je la leur avais subtilisée sans qu’ils ne s’en rendent compte quelques heures plus tôt ». Dans le marketing promotionnel, Eric Borner a également réalisé la création visuelle d’un homme en apesanteur, pour la promotion du “paiement sans contact” pour Master Card.

## Un staff de six personnes à ses côtés

Sa base géographique est le Grand Est, un territoire qu’il est régulièrement amené à dépasser. « Je travaille dans toute l’Europe, souligne-t-il. Je sais parler français, allemand, anglais et suisse-allemand ». Le magicien s’est entouré d’une équipe de six personnes. Elle est connue sous le nom “Born to Be Magic”. Ingénieurs son, lumière, vidéaste mais aussi consultant en magie l’accompagnent tout au long de la création de ses performances. En perpétuelle recherche de nouveautés, Eric Borner travaille déjà à l’année 2020 avec la mise en place de nouvelles illusions qu’il peaufine avec toute son équipe. Le magicien n’a pas fini de surprendre.

Emilie Jafrate

[www.eric-borner.com](http://www.eric-borner.com)  
f Eric Borner Born to Be Magic  
i Eric Borner



## Agility Blotzheim

Le nouveau centre logistique All-in-One au cœur des 3 frontières.

Le nouveau centre logistique All-in-One de Blotzheim, au cœur des 3 frontières (DE,FR,CH), offre des solutions de stockage et de distribution sur mesure.

Une infrastructure et une technologie de pointe, des collaborateurs de longue date et des solutions douanières professionnelles simplifient les livraisons sur les marchés de l’UE et de la Suisse à partir d’un seul site.

 [agilityblotzheim.com](http://agilityblotzheim.com)



**Agility Europort SNC**  
7 rue Pierre Clostermann  
68730 Blotzheim, France  
[switzerland@agility.com](mailto:switzerland@agility.com)



# Corteva Agriscience, deux nouvelles lignes de conditionnement et de nombreux enjeux à relever

Corteva Agriscience est une entreprise mondiale dont l'un de ses plus grand sites de production est installé à Cernay. La spécificité du site alsacien est la protection des cultures. Le chimiste américain a récemment inauguré deux lignes de conditionnement phytosanitaire.

Avec ses 380 salariés, le site de Cernay-Uffholtz est le plus grand site français de production du groupe. Il dispose d'un site satellite à Uffholtz, implanté à moins de trois kilomètres et dédié à la production d'herbicides. Les deux autres familles de produits, insecticides et fongicides, sont fabriquées à Cernay. Ces trois types de produits sont réalisés sous toutes les formes possibles, qu'elles soient liquides, en poudre, en granulé et dans tous les formats, du flacon de 250 ml à des centaines de kilos. « La force de notre site ici, à Cernay, c'est cet ensemble de panoplies existantes et l'ensemble de nos lignes qui nous permettent de nous montrer flexibles et d'agir à la demande, explique Patrice Swinnen, directeur du site. Nous travaillons avec 120 pays, dans 70 langages différents et avec 5 alphabets distincts ».

## Créer une marque, une culture, un esprit d'entreprise

Le groupe opère un tournant le 1<sup>er</sup> juin 2019. « Nous nous sommes mariés à deux, nous avons divorcé à trois », fait remarquer le directeur du site cernéen. Corteva Agriscience représente la division agriculture, une division issue de la fusion de Dow Chemicals et de DuPont de Nemours depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2017. A partir du 1<sup>er</sup> juin 2019, Corteva Agriscience est devenue une société indépendante cotée en bourse. La société doit désormais créer une culture, une marque, un esprit d'entreprise Corteva. Un tournant qui implique aussi l'uniformisation des réseaux informatiques. Un projet de deux à

trois ans. Les ressources humaines et la gestion du personnel font également partie des enjeux de cette nouvelle entité. « L'esprit d'ouverture y est différent, fait remarquer Patrice Swinnen. L'entreprise s'ouvre aujourd'hui au grand public et prône la transparence ».

## Un investissement de 20 millions d'euros à Cernay

De nouvelles molécules et de nouveaux produits arrivent dans les prochaines années. En septembre dernier, Corteva a inauguré deux lignes de conditionnement à Cernay. Un investissement de 20 millions d'euros pour le développement d'une nouvelle gamme de fongicides pour céréales, d'origine naturelle, appelée Inatreq. La première ligne conditionnée des bouteilles allant de 250 ml à 5 litres, la seconde, spécialisée en bouteilles et bidons de 5 à 20 litres. La société envisage la création de 50 emplois dans les quatre prochaines années. Le site alsacien est le seul à formuler cette gamme Inatreq au sein d'un réseau mondial de production qui compte une centaine d'usines sur la planète.

Emilie Jafrate

**Corteva Agriscience**  
82 rue de Wittelsheim, Cernay  
03 89 38 38 38



Patrice Swinnen, directeur du site Corteva Agriscience Cernay-Uffholtz

# Nord Réducteurs Vieux Thann, troisième site européen du groupe Nord Drivesystems

Leader mondial des solutions d'entraînement mécatronique, Nord Drivesystems a fait de l'assemblage de pièces de motoréducteurs sa spécialité. Des montages réalisés sur le site Nord Réducteurs à Vieux-Thann. Le groupe Nord Drivesystems, dont fait partie Nord Réducteurs, a célébré ses 40 ans cette année.

La première fois que Nord Réducteurs a mis les pieds en France, c'était il y a 40 ans. « L'activité a débuté dans un tout petit garage avec un bureau de vente composé de deux personnes et installé à Villepinte en 1979 », explique Alexandre Hay, directeur du site alsacien. Nord Réducteurs s'installe plus tard du côté de Vieux-Thann. En 1998. Onze ans plus tard arrive Alexandre Hay sur le site alsacien et Frédéric Nectoux à la direction générale France. Leur objectif est alors de doubler le chiffre d'affaires sur le marché français en dix ans. Une réussite. Le chiffre d'affaires bondit de 8 millions à 21 millions d'euros pour un total de 42 millions de CA sur l'ensemble du groupe.

## « Leader dans les délais de livraison »

Cinq millions d'euros d'investissement ont été réalisés en quatre ans, de 2015 à 2019, pour améliorer la logistique, les convoyeurs de peinture ainsi que dans les lignes de montage. Logistique, montage, SAV, peinture et emballage sont les quatre gros secteurs de ce site d'assemblage qui emploie 78 personnes. Le site alsacien a une capacité de production de 350 motoréducteurs par jour. Des produits essentiellement destinés aux marchés d'Allemagne du Sud, pour 60% de sa fabrication, 5% sont envoyés en Suisse et le reste en Europe. « Sur notre site français, nous sommes leader dans les délais de livraison avec possibilité de mise à disposition sur les quais du produit fini, deux heures après la commande », souligne Alexandre Hay. Nord Réducteurs Vieux Thann est également le troisième site européen, derrière l'Allemagne et la Pologne.

## Vers un agrandissement ?

Les produits fabriqués à Vieux-Thann sont utilisés dans tout ce qui demande un mouvement de translation ou de rotation. Un site qui



Alexandre Hay, directeur du site de Vieux-Thann depuis 2009

dispose d'une capacité foncière de 30 000 m<sup>2</sup>. « Le développement de notre site passe par des projets d'amélioration, comme la taille de l'usine, par exemple, pour pouvoir passer à 500 motoréducteurs par jour », glisse Alexandre Hay. Un projet d'agrandissement qui devrait se profiler d'ici 2022. Nord Réducteurs continue son recrutement. Le site de Vieux-Thann aurait besoin de quatre à six personnes, dans les métiers de la mécanique, de l'assemblage et de la peinture. Une entreprise ouverte aux visites d'entreprises. Une société tournée aussi vers le social. L'ESAT du Rangen met en effet à disposition deux à trois salariés avec un potentiel d'embauche d'ici 2020.

Emilie Jafrate

**Nord Réducteurs**  
15 rue Gutenberg, Vieux-Thann  
03 89 35 73 50  
www.nord.com



Depuis 1975

80 rue de la Gare - BARTENHEIM - 03 89 69 79 24 - www.batige.com

**1**  
**BATTENHEIM**  
*Les Jardins de Sophie*  
**PETITE RÉSIDENCE DE 8 APPARTEMENTS DU T2 AU T6**  
BELLES TERRASSES  
AVEC VUE SUR LES CHAMPS  
Permis obtenu  
A PARTIR DE **165 000€**

**2**  
**RAEDERSHEIM**  
*Les Epis d'Or*  
**RÉSIDENCE DE 6 LOGEMENTS**  
2 APPARTEMENTS DE TYPE F5 EN ATTIQUE  
AVEC GRANDES TERRASSES  
4 APPARTEMENTS DE TYPE F3 EN REZ-DE-JARDIN  
AUCUNE COPROPRIÉTÉ  
FINITIONS DE GRAND STANDING  
Travaux démarrés  
A PARTIR DE **230 000€**

**3**  
**BARTENHEIM**  
*Le Beau Site*  
**2 BÂTIMENTS DE 12 LOGEMENTS DU T2 À L'ATTIQUE**  
JARDIN EN RDC  
GRANDES TERRASSES  
Permis obtenu  
A PARTIR DE **170 000€**



# Glas Trösch Alsace a atteint sa maturité

Glas Trösch Alsace est une filiale de la holding suisse Glas Trösch. Installé depuis 1992 à Burnhaupt-le-Haut, le site alsacien est spécialisé dans la métallisation du verre.

## 1992 et 1995, les phases d'extension

La holding suisse Glas Trösch est installée depuis 1992 en Alsace, à Burnhaupt-le-Haut. Elle débute avec deux halls de production où la première ligne de production est implantée. Le besoin du marché lui permet d'étendre ses plages de production afin de répondre aux attentes de ses clients. Son extension se poursuit en 1995 avec la construction de trois halls supplémentaires et l'installation de la seconde ligne de métallisation. Le site alsacien monte en régime et adapte son organisation en rapport avec sa nouvelle structure. « Le 1<sup>er</sup> mai est non travaillé ainsi que les fêtes de fin d'année, permettant aux salariés de rester en famille », souligne Patrice Nassany, responsable opérationnel du site alsacien. Autre particularité, la saisonnalité de l'activité. « Nous sommes liés au secteur du bâtiment, explique-t-il encore. L'activité est modulée au fil des saisons, avec des périodes plus fortes que d'autres. Notre stock, composé de plusieurs dizaines de références, nous permet d'absorber ces modulations en permettant

le maintien opérationnel de notre outil productif et de répondre aux besoins de nos clients ».

## 2014, la réorientation du marché

En 2014, la première ligne de production datant de 1992 a été arrêtée et sa production totalement transférée sur la seconde ligne du site. Les locaux vacants sont attribués à Glas Trösch Sécurité SAS, société accolée de GTAlsace, implantée depuis 2001 et spécialisée dans la production de vitrages de sécurité destinés aux bâtiments et aux aménagements intérieurs. Glas Trösch Alsace développe son marché dit "de la façade" pour lequel les couches proposées combinent l'isolation thermique des bâtiments ainsi que le contrôle solaire, minimisant ainsi l'effet de serre pour les intérieurs fortement vitrés.

## Un savoir-faire particulier

Aujourd'hui, le site alsacien a atteint son rythme de croisière. Sa matière première provient de Hombourg, à une quarantaine de kilomètres de Burnhaupt-le-Haut. Ces



Patrice Nassany (deuxième en partant de la droite), responsable opérationnel du site alsacien installé à Burnhaupt-le-Haut, entouré d'une partie des 85 employés du site.

grandes plaques de verre, de 19,26 m², dans les standards d'épaisseurs utilisées dans le bâtiment, sont livrées par camion avant d'être traitées sur place. Elles sont introduites dans un tunnel sous vide dans lequel est réalisé le dépôt superposé des couches de métaux extrêmement fines. Ce revêtement permet de piéger les infrarouges à l'intérieur des habitations, améliorant considérablement la performance d'isolation du vitrage. Quand la couche déposée associe le contrôle solaire, elle a pour faculté de bloquer la transmission des ultraviolets à l'origine de l'effet de serre à l'intérieur des locaux. « Nos produits s'adressent à des industriels équipés pour la découpe et l'assemblage du verre en double-vitrage. Nous les retrouvons dans les fermetures des bâtiments (portes et fenêtres) ainsi que la couverture des façades des buildings », explique Patrice Nassany.

## Une production optimisée

85 personnes travaillent à Burnhaupt-le-Haut. Glas Trösch Alsace livre une part significative à l'export (Allemagne, Italie, Belgique, Suisse, Pays Bas) ainsi qu'une partie importante sur le marché français. Dans sa stratégie, Glas Trösch Alsace fait également la chasse au gaspillage. « Nous réduisons les dépenses inutiles. Nous nous attachons à réduire au maximum les rebuts ainsi que les réclamations, explique Patrice Nassany. Tout est optimisé, de la production au transport. Ce sont ces petites sources d'économies qui nous permettent de trouver un équilibre fonctionnel et économique ».

**Glas Trösch Alsace**  
Pont d'Aspach, Burnhaupt-le-Haut  
03 89 83 12 12  
www.glastroesch.com



## On pourrait parler de la nouvelle Opel Corsa pendant des heures...

C'est vrai qu'on pourrait parler pendant des heures des caractéristiques de la nouvelle Opel Corsa. L'attraction commence dès le premier regard. On est séduit par sa silhouette, ses couleurs attrayantes. On aime son caractère, sa qualité allemande et son confort si agréable. La nouvelle Opel Corsa(1), c'est aussi une transmission automatique 8 rapports(2) avec palettes au volant qui intensifie le plaisir de conduite. Mais ce sont surtout de nombreux équipements, que l'on ne trouve habituellement que dans les voitures premium. Chez Opel, on a voulu partager avec tous, le meilleur de la technologie... On parle, on parle... mais nous n'avons que ce petit espace pour décrire les innombrables atouts de la Nouvelle Opel Corsa et nous ne vous avons pas encore donné les mentions légales. Les voici : (1) Disponible en essence 75 ch, 100 ch ou 130 ch, et en diesel 100 ch. (2) De série sur moteur essence 130 ch et en option sur moteur essence 100 ch. Tous les moteurs suivent les normes Euro6 standard. (\*) Location longue durée (LLD) 48 mois/40 000 km pour Corsa Edition 1.2 T 75 ch neuve hors options. 1er loyer de 2 325 € exigé à la livraison, puis 47 loyers de 119 €, incluant la prestation pour les 4 premiers entretiens périodiques. Prestation souscrite auprès d'Opel France - SAS au capital de 12 939 625 € - Siège social : 7 rue Henri Sainte Claire Deville 92500 Rueil-Malmaison R.C.S Nanterre B 342 439 320. Montants TTC (hors assurances). Restitution en fin de contrat avec paiement de frais de remise en état standard et km supplémentaires. Sous réserve d'acceptation du dossier par Opel Financial Services, nom commercial de Opel Bank, SA au capital de 101 929 642 € RCS Nanterre 562 068 684 - Immatriculation ORIAS N°07009184 (www.orias.fr). Non cumulable, réservé aux particuliers, selon stocks disponibles, sous condition de reprise de 1 500 € ajoutés à la valeur de reprise estimée par votre point de vente de votre véhicule d'une puissance réelle inférieure ou égale à celle du véhicule neuf acheté, ou d'une reprise forfaitaire de 1 500 € dans les autres cas. Une estimation indicative de votre véhicule est accessible sur [www.reprise.opel.fr](http://www.reprise.opel.fr). Valable pour toute commande jusqu'au 31.12.19 auprès du réseau Opel participant d'une nouvelle Corsa neuve. (Hors Corsa-e). La LLD peut être souscrite seule sans Reviz Flexcare et ce dernier ne peut être souscrit indépendamment.

À partir de **119€/mois**(\*)  
LLD sur 48 mois  
Après un 1er loyer de 2 325 €  
Sous condition de reprise  
Entretien offert



...mais le plus passionnant,  
c'est de la conduire.

NOUVELLE OPEL CORSA



Modèle présenté : Nouvelle Corsa GS Line 1.2 100 BVM avec options, 1er loyer majoré de 2 325 € puis 47 loyers de 214 €, entretien offert. Conso mixte gamme Corsa (l/100km): 3,2/4,6 et CO2 (g/km): 85/105 (NEDC).

MULHOUSE • COLMAR • STRASBOURG  
SARREGUEMINES • HAGUENAU • SAVERNE  
OBERHAUSBERGEN • ROSHEIM • SÉLESTAT

**Groupe-Andreani.com**  
Distribution automobile multimarque

VOUS DIRIGEZ UNE  
PETITE ENTREPRISE  
EN PHASE DE  
DÉVELOPPEMENT ?

AYEZ LE  
RÉFLEXE  
ARDAN !

ACTION RÉGIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT D'ACTIVITÉS NOUVELLES

[contact@ardan-grandest.fr](mailto:contact@ardan-grandest.fr)  
[www.ardan-grandest.fr](http://www.ardan-grandest.fr)

Un dispositif  
de la Région Grand Est  
et avec son soutien financier



Porté par **le cnam**  
Grand Est



6 MOIS  
POUR FORMER  
UN NOUVEAU  
COLLABORATEUR

6 MOIS POUR  
DÉVELOPPER  
UN PROJET



# Big Mat Bringel, un déménagement et de nouvelles perspectives de développement

Plus de 3 000 m<sup>2</sup> de bâtiments couverts, une zone de stockage extérieure d'environ 7 000 m<sup>2</sup>, voilà les nouveaux outils dont s'est dotée la société Bigmat Bringel. Plus de 50 ans après sa création, la société de commerce de matériaux de construction est désormais installée dans la zone d'activité de Brunstatt-Didenheim.

A l'étroit dans ses anciens locaux, rue de l'Ill à Brunstatt, Big Mat Bringel s'est officiellement installé dans la zone d'activité de Brunstatt-Didenheim depuis le 19 septembre dernier. Un véritable tournant. « Nos bâtiments étaient devenus obsolètes, souligne Gilbert Bringel, gérant de la société Bigmat. Nous n'avions pas de visibilité et nous perdions des parts de marché. Notre activité baissait et nous n'avions aucune source d'avenir ». Construire dans la zone d'activité de Brunstatt-Didenheim s'est alors imposé comme une évidence.

## « Un outil qui aide au recrutement »

Big Mat Bringel bénéficie désormais d'un terrain de 12 000 m<sup>2</sup> avec 1 000 m<sup>2</sup> de surface chauffée, destinée à la vente et 2 500 m<sup>2</sup> de surface couverte pour le stockage. « Nous avons laissé carte blanche à l'architecte, souligne Gilbert Bringel. Et ce dont je ne m'étais pas rendu compte, c'est que l'esthétique contribue à la venue des clients. Et lorsque la structure est confortable, les prétendants viennent taper à la porte. C'est un outil qui aide au recrutement ». Cet emménagement a permis de créer cinq postes dans la vente et la logistique ainsi que le développement de l'activité carrelage. « C'est un secteur qui avait quasiment disparu

et que nous avons reboosté avec notre arrivée à Brunstatt-Didenheim, constate Gilbert Bringel. Nous disposons désormais d'une surface de vente plus fonctionnelle ce qui nous permet d'offrir une gamme complète de carrelage à nos clients ».

## Objectif, doubler le chiffre d'affaires

L'objectif, désormais, est de doubler le chiffre d'affaires. « De 2,5 millions, nous aimerions passer à 5 millions d'euros avec l'embauche de 2 à 3 personnes supplémentaires si notre chiffre évolue comme nous le souhaitons », explique Gilbert Bringel. Big Mat Bringel, c'est désormais une quarantaine de personnes sur trois sites, quatre véhicules de livraison. La société rayonne sur tout le département du Haut-Rhin. Les professionnels constituent 70% de la clientèle de la société. « Le reste de notre clientèle est composé de particuliers et d'un peu d'administratif, explique le dirigeant. Nous sommes un magasin généraliste qui vend tout ce dont on a besoin pour la maison et pour tout type de clients ».

## Conseil et service au client

Le service au client reste une préoccupation majeure de l'entreprise. « Nous disposons d'une



Gilbert Bringel et son épouse sont installés depuis le 19 septembre dernier dans leurs nouveaux locaux à Brunstatt-Didenheim

équipe professionnelle, efficace et de qualité. Elle cible les besoins de nos clients et surtout, adapte les produits à leurs besoins. Il faut que nos clients se sentent à l'aise et en confiance dans nos magasins », souligne Gilbert Bringel. Le conseil et le service au client restent les clés des établissements Big Mat Bringel.

Emilie Jafrate

## Big Mat Bringel

30 rue des Pyrénées, Brunstatt-Didenheim  
03 89 06 20 00  
[www.bigmat.fr/bringel-materiaux/brunstatt-didenheim](http://www.bigmat.fr/bringel-materiaux/brunstatt-didenheim)

Pour le bricolage, vous avez les tutos.  
Pour le sport, c'est votre coach.

Pour votre protection,  
**Harmonie Mutuelle**  
vous accompagne.

Mutuelle agréée aux dispositions du livre II du Code de la mutualité, n° Siren 538 518 473.  
Numéro 01 96 99 00 11 ou 01 96 99 00 12. HÉRÉZIE\* appel non surtaxé.

## UN EXPERT DÉDIÉ VOUS CONSEILLE AU QUOTIDIEN ET VOUS AIDE À PRENDRE LES BONNES DÉCISIONS POUR VOUS ET VOS SALARIÉS.

- Près de 300 conseillers experts de la protection sociale pour maîtriser vos restes à charge,
- Un réseau de plus de 11 000 professionnels de santé et 1 000 établissements de soins partenaires pour vous garantir un service de qualité au meilleur coût,
- Plus de 380 intervenants spécialistes de la prévention pour réaliser diagnostics et plans d'actions pour répondre à vos questions de santé en entreprise.

Découvrez nos solutions sur [harmonie-mutuelle.fr/entreprises](http://harmonie-mutuelle.fr/entreprises)  
☎ Carole SCHLAGETER 03 89 57 66 84 ou 06 75 17 74 94

LE CHOIX POUR MIEUX DÉCIDER.  
PRÉVENTION • SANTÉ • PRÉVOYANCE





## Bricofer, la force du stock

Bricofer est l'entité du groupe Stalder qui s'occupe du négoce de tout ce qui touche au domaine de la quincaillerie. Cette entité façonne également sur mesure des profils inox, métallerie et tôles.

Spécialisé dans la quincaillerie, Bricofer a fait de la commande minute sa spécialité. « Toute demande qui passe par notre magasin est réglée le lendemain ou dans la semaine », souligne Christian Stalder, gérant de cette entité. L'autre force, c'est la synergie entre Stalder Industrie, Stonefence et Bricofer. Ces trois entités forment un groupe aux savoirs-faire distincts mais amenés à se compléter dans certaines affaires. Bricofer est en effet une entité de ce groupe né il y a 35 ans. « Pour répondre à la fois aux besoins des particuliers et à ceux des industriels, nous avons fait le choix de créer une structure à part », explique le gérant de Bricofer. L'enseigne rayonne régionalement. Sa clientèle est composée de particuliers ainsi que de collectivités.

**Près de 40 000 références en magasin**

Un magasin installé au départ sur 12 m² et qui dispose depuis 2001 d'une surface de 400 m².

Avec près de 40 000 références, Bricofer dispose d'un stock important avec une politique d'achat particulière. La société privilégie ses achats en France. Ses principaux fournisseurs restent la France, la Belgique et l'Allemagne. Bricofer dispose également de machines pour travailler la matière première sur mesure et un personnel qualifié. Une quinzaine de personnes travaillent aujourd'hui au sein de l'établissement. « Notre plus grosse richesse reste le personnel, souligne Christian Stalder. Nous avons des employés qui sont là depuis 20 ans. Des jeunes issus de notre apprentissage ont accepté des postes stratégiques. L'un de nos anciens apprentis, à 26 ans, pilote désormais notre atelier ».

**Un développement par le numérique**

Le développement de l'entreprise passe désormais par sa numérisation. « Nous souhaitons proposer un service de précommande en ligne, lâche le gérant. C'est un rêve un peu fou. Nous



Christian Stalder, le gérant de Bricofer.

voulons garder le contact avec le client mais avec ce besoin de simplifier notre système de production ». Bricofer vient également d'investir dans une imprimante 3D. « C'est un pari sur le futur pour réaliser du prototypage et des pièces unitaires », précise Christian Stalder. L'entreprise travaille également à l'obtention de marques premiums

pour travailler directement avec les fabricants, sans avoir à passer par des circuits externes.

Emilie Jafrate

**Bricofer**

23 rue de Kingersheim, Richwiller  
03 89 52 83 10  
www.bricofer.pro

## PUR etc., le rendez-vous gourmand eco-responsable

Fondée en 2011 par les Strasbourgeois Heloïse Chavignac et Vincent Viaud, l'enseigne PUR etc. s'est installée rue de la Justice à Mulhouse, le 19 septembre dernier. Une nouvelle enseigne gérée par André Adjiba, percussionniste au sein de l'Orchestre symphonique de Mulhouse, qui mène de front ses deux passions.

**Licence de marque**

PUR etc. Mulhouse est la dixième enseigne ouverte en France. Avec sa centaine de couverts intérieurs et sa terrasse de 110 m² disponibles à l'arrivée des beaux jours, l'enseigne mulhousienne est également la plus grande du réseau. Sept salariés travaillent au cœur de ce restaurant. Son statut de licence de marque offre de la souplesse à son gérant. « Elle me permet d'apporter et de développer mes idées, explique André Adjiba. C'est un véritable partenariat. J'ai d'ailleurs une chouette idée de dessert gourmand que j'ai envie de développer avec les fondateurs ».

**Manger sain, dans le respect de l'environnement**

Percussionniste au sein de l'Orchestre Symphonique de Mulhouse, André Adjiba nourrit une deuxième passion, celle de la cuisine. « Je suis issu d'une famille de cinq enfants, notre maison embaumait en permanence les bonnes odeurs, se

souvent-il tout sourire. Mes parents m'invitaient dans la cuisine mais, très vite, j'ai eu envie d'aller plus loin que sentir et manger ». S'il met à rude épreuve sa première kitchenette du côté de Paris, son retour à Mulhouse marque l'arrivée d'une vraie cuisine. « J'ai découvert la cuisine alsacienne, mais elle est grasse. Après quelques ennuis de santé, j'ai fini par devenir flexitarien. Je fais attention aux aliments que je mange, je les prends de saison, le poisson, j'en vérifie l'origine... C'est manger éco-responsable en fait, manger sain, dans le respect de l'environnement ».

**La décoration, véritable particularité mulhousienne**

Des valeurs qui se retrouvent chez PUR etc. André Adjiba travaille localement, avec la ferme du Château de Pfattatt, notamment. Dans ce restaurant, tout est servi en bocaux consignés, jusqu'aux cafés et jus de fruits. Une enseigne qui prône le zéro déchet en l'appliquant. Même



André Adjiba mène de front ses deux passions, la musique et la cuisine. Il est percussionniste au cœur de l'Orchestre Symphonique de Mulhouse et il a ouvert en septembre les portes du 10<sup>ème</sup> restaurant Pur etc.

la décoration s'inscrit dans le développement durable. André Adjiba s'est amusé à dénicher des objets insolites. Résultat : une décoration chaleureuse, conviviale et dans le respect de l'esprit PUR etc. Une vraie particularité mulhousienne, d'ailleurs. Quelques mois après l'ouverture de PUR etc. à Mulhouse, le restaurant affiche régulièrement complet les midis. Formule sur place ou à emporter, PUR etc.

propose également des formules traiteur ainsi qu'un brunch, les dimanches matins.

Emilie Jafrate

**PUR etc.**

4 rue de la Justice, Mulhouse  
03 67 94 59 82  
www.pur-etc.fr

**f** PUR etc (Mulhouse - Rue de la Justice)

**CPME 68**  
HAUT-RHIN

**Chefs d'entreprise,  
la CPME vous accompagne,  
vous informe,  
vous représente  
et vous défend !**

**La CPME Haut-Rhin  
C'est quoi ?**

C'est la Confédération des PME, PMI, un partenaire essentiel, qui défend les intérêts économiques et sociaux des chefs d'entreprise, de toutes tailles et de tous secteurs d'activités.

**Quelles sont les actions  
de la CPME Haut-Rhin ?**

De Saint-Louis à la frontière bas-rhinoise, l'équipe de la CPME 68 agit dans de nombreux secteurs par l'intermédiaire de ses mandats, tels que la formation, la santé, le logement, l'assurance chômage...

**La CPME en  
quelques chiffres :**

• 2585 TPE - PME

adhérentes à la CPME Haut-Rhin

• 100% des adhérents

et élus sont chefs d'entreprise

• 1 ancrage départemental  
pour la proximité

5 sections représentées :

Commerce - Artisanat - Industrie - Service -  
Professions libérales

• + de 30 évènements / an

• 10 formations pour les dirigeants et  
salariés pris en charge par la CPME / an

**Pour adhérer**

**ou plus d'informations :**

10 rue de la Bourse - MULHOUSE  
Tél. 07 62 73 95 61 - contact@cpme68.fr



**cpme68.fr**



# Lancement de la start-up KonexUp

Ils s'appellent Xavier-Noël Cullmann, Marc Sarwatka et Jean-Baptiste François. Ces trois Mousquetaires ont fait de leur devise (s'adapter ou mourir) une entreprise. Après trois ans de gestation KonexUp est née. Son objectif: réaliser votre transformation numérique 360 et s'occuper du recrutement des talents du métier du Digital.

Face à une recrudescence des métiers de l'IT et du digital au sens large, le groupe PROEVOLUTION a décidé de lancer une structure spécialisée dans le recrutement des profils des métiers du Digital. Son nom: KonexUp. Le trio fondateur de cette start-up ne cesse d'ailleurs de le marteler: « ceux qui n'ont pas sérieusement pris en compte le virage du digital, seront amenés à disparaître dans les prochaines années. L'ubérisation est l'une des causes. Plus globalement la concurrence, qui en passera par ces technologies, dépassera les acteurs qui fonctionnent toujours "à l'ancienne" ». La problématique de la transformation numérique touche en effet toutes les entreprises. « Aujourd'hui, il faut savoir s'approprier les nouvelles technologies pour gagner en performance... ou prendre le risque de se faire dépasser par ses concurrents ».

## Une association de compétences

KonexUp c'est l'association de trois individualités aux parcours différents. Marc Sarwatka, chef d'entreprise, produit de la Génération X, qui a su créer sa place grâce à ses soft skills. Il symbolise les difficultés que peut vivre celui qui est en tête de pont dans cette mutation nécessaire, et sa nécessité à devoir lâcher prise et faire confiance, tout en partageant ses émotions et sa nature humaine, qui peut être source d'erreurs. Jean-Baptiste, l'expert en transformation digitale dans les entreprises, qui a été amené à développer ce processus au sein

de différentes sociétés variées, avec notamment la création d'Ooshop à l'époque, ou encore le développement d'Amazon en France, ainsi que de nombreuses PME. Et enfin Xavier-Noël, le technico-commercial du digital et l'amateur d'esport, produit de la génération Y qui a vu se déployer les technologies dans sa jeunesse et qui s'y est toujours intéressé avec passion. Son parcours marqué dans le marketing digital l'a convaincu que la transformation doit s'opérer de l'intérieur.

Après trois ans de réflexion, KonexUp est donc née. La start-up doit accompagner les entreprises pour trouver les solutions à mettre en place pour optimiser leurs processus et à trouver les personnes qui pourront assurer la mise en place et le suivi de ces processus, soit par le recrutement de nouveaux talents, ou par le reskilling interne des collaborateurs. Toutes les sociétés, tous les métiers, tous les départements des entreprises, sont sujets à la digitalisation pour améliorer leur processus (et pour challenger les approches manuelles historiques). « Nous mettons au passage en garde sur la différence de perception qu'il peut y avoir entre les uns et les autres sur ce que représente la transformation digitale, car chacun va imaginer cela par rapport à sa fonction et à son quotidien, et cette transformation concerne bien l'ensemble de tous ces besoins, et représente ainsi un enjeu extrêmement vaste ».

Pour répondre à cet enjeu, la mission de KonexUp sera en premier lieu de sensibiliser



De gauche à droite : Marc Sarwatka, Xavier-Noël Cullmann et Jean-Baptiste François

les dirigeants aux enjeux des nouvelles technologies, puis d'identifier les axes prioritaires d'amélioration et enfin de recruter, ou faire évoluer les talents qui pourront prendre en charge ces missions. Reste que si le constat de devoir se mettre (davantage) à la transformation numérique est partagé, dans les faits, la prise en charge de ce processus est souvent complexe pour ne pas dire chaotique.

Pierre Alain

**KonexUp**  
Sur le site de KMØ  
30 rue François Spoerry, Mulhouse  
03 67 23 00 22  
xnc@konexup.com

**Recevez dans votre boîte aux lettres**

les **6 numéros** du PÉRISCOPE

pour seulement **65€HT**

**Pour souscrire un abonnement :**  
service-commercial@le-periscope.info  
ou appelez au 03 89 52 63 10

**Protégez vos équipements**

- des intempéries,
- de la poussière,
- des chocs...

**SOLUTEX**  
SOLUTIONS TEXTILES

Parc d'Activités de l'III - 4 rue des Cailles - RUELISHEIM  
Tél : 03 89 31 76 31 - [solutex@solutions-textiles.com](mailto:solutex@solutions-textiles.com)  
**solutions-textiles.com**

**LA FORMATION QUI VOUS RESSEMBLE.**

- Bac+2 / Bachelor / Bac+5 / MBA
- En alternance
- Management
- Entrepreneuriat
- Commerce / Vente
- Assistants / Fonctions supports

Retrouvez-nous à la  
**Journée des Carrières et des Formations**  
Samedi 18 janvier  
au Parc Expo de Mulhouse

STRASBOURG | COLMAR | MULHOUSE

**03 68 67 20 00**  
**[www.ccicampus.fr](http://www.ccicampus.fr)**

LE CENTRE DE FORMATION  
**CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE**

**CCI campus**  
ALSACE



# Traiteur, boucherie et restaurant... J.Cuisine s'installe à Habsheim

**En cinq ans, à force de passion, de persévérance et de sacrifices, Jérôme Cagnina a développé son activité de traiteur. S'il a démarré avec 18 m², il vient d'ouvrir sa boucherie et son restaurant, "Côté Cour", à Habsheim.**

Il a fait de sa passion son métier... Mordu de cuisine et titulaire d'un CAP cuisinier/traiteur, Jérôme Cagnina se lance tout doucement en 2014. Il commence l'aventure J.Cuisine en tant que chef à domicile, les week-ends, en parallèle d'un job de nuit, en Suisse. Et puis sa petite affaire prend rapidement de l'ampleur. Il ne parvient plus à suivre et se voit contraint de stopper son concept de chef à domicile pour se consacrer au service traiteur. Un premier investissement de 30 000 euros lui permet de transformer son garage de 18 m² en cuisine professionnelle.

## Service traiteur en livraison ou à emporter

Le bouche-à-oreille et les réseaux sociaux font leur travail. Les demandes affluent rapidement. Jérôme Cagnina assure des mariages, des fêtes de seniors, aux galas de gendarmerie, en passant par des événements solidaires. « Je peux aller jusqu'à 500/600 personnes », explique-t-il. Originaire d'Habsheim, il se positionne sur ce secteur. Pendant trois ans, les Habsheimois ont pu le retrouver au marché. Jérôme Cagnina en profite pour relever quelques défis. Une fois par

an, il organise une soirée Guinguette avec les Copains Solidaires du village. Il vit son premier baptême du feu en 2018, à l'occasion de la Foire Simon et Jude. « Nous avons aménagé une grange avec un petit bar et un chapiteau chauffé sur toute la cour, le midi et le soir sur réservation. En deux jours, nous avons fait 830 couverts à trois », lâche le chef avec fierté. L'événementiel ne constitue qu'un pan de son activité. Jérôme Cagnina propose un service traiteur en livraison ou à emporter. « Nous préparons des plateaux repas avec entrée, plat, dessert pour 11,50€, explique-t-il. La réservation se fait 24h au minimum, à l'avance. Et nous livrons les entreprises à partir de six repas, lorsqu'elles sont hors secteur ».

## Que du frais

Jérôme Cagnina fait la différence sur sa cuisine et son relationnel. Tous les matins, à 6h, le chef fait ses courses, pour ne proposer que du frais. Dans les suivis d'événements, il est le seul interlocuteur de ses clients. « Ils ne sont pas des numéros, je les suis du début à la fin, souligne-t-il. Ils me disent ce qu'ils aiment et je leur fais une proposition à la carte, avec des produits de saison.



Jérôme Cagnina (au fond) et son équipe (de gauche à droite), Mathieu Jeandel, Laurence Humbrecht et Camille Jacquot

C'est une façon de faire que je tiens à conserver et ce, même si nous nous développons ! » A l'écoute, les défis ne lui font pas peur. Il a ainsi pu travailler sur un mariage, organisé en plein milieu d'un champ, sans cuisine. « Nous avons préparé pour 100 personnes et tout le monde a mangé chaud, lâche le chef avec fierté. C'était sport, nous servions avec des lampes de poche... » En septembre 2020, l'équipe J.Cuisine organisera son premier mariage végétarien.

## Deux ouvertures consécutives à Habsheim

D'un ancien garage de 18 m² transformé en cuisine, Jérôme Cagnina œuvre désormais dans un local de 147 m². Le jeune chef vient en effet d'ouvrir sa propre boutique. Un projet concrétisé début octobre, auquel il a consacré un million d'euros et un an et demi de travaux. A l'avant, un espace boucherie/charcuterie, dont il a confié les rennes à Mathieu Jeandel, un ami avec qui il a fait son apprentissage. Chaque mois, J.Cuisine

proposera une viande d'exception. A l'arrière, les cuisines dans lesquelles sont réalisés les plats pour la partie traiteur. Seul en 2014, J.Cuisine, c'est désormais cinq salariés en tout. Une apprentie et Laurence Humbrecht œuvrent aux côtés de Jérôme Cagnina pour le côté traiteur. Enfin, le dernier né de ce projet, c'est "Côté Cour" un restaurant, ouvert depuis le 4 novembre. « Nous ouvrons du lundi au vendredi, uniquement le midi, explique le chef. Et nous proposons un plat du jour et une suggestion sur ardoise ». Camille Jacquot est dédiée au service.

Emilie Jafrate

## Traiteur J.Cuisine - Jérôme Cagnina

75 rue du Général de Gaulle, Habsheim  
06 61 31 87 69

Traiteur.j.cuisine@outlook.com  
www.traiteurjcuisine.com

f J.Cuisine - Jérôme Cagnina

Réservation restaurant "Côté Cour" :  
03 89 56 52 41



Quelques réalisations, façon traiteur et façon événementiel

# Les Mil'Saveurs, des mets hors des sentiers battus

**Marie-Jeanne Leroy crée les Mil'Saveurs avec son compagnon en 2004. Une enseigne sous laquelle la gastronomie traditionnelle côtoie les saveurs du monde. Installée à Wittenheim, l'enseigne propose trois services différents : un service traiteur, un service plateau repas et un service à table.**

L'aventure débute à deux avec la partie traiteur. Avec le développement du service livraison et la sortie de leur premier catalogue, le chiffre d'affaires du Mil'Saveur connaît alors une belle progression et affiche 222 000 euros pour l'année 2013. L'enseigne est en pleine progression. De deux, l'équipe passe rapidement à six personnes et se retrouve à l'étroit, dans ses anciens locaux du 47 rue de Kingersheim. Les Mil'Saveurs investissent alors près de 400 000 euros dans de nouveaux locaux, au 23 rue de Kingersheim. L'enseigne déménage en 2013. « Nous n'avions que le toit et les murs. Nous avons réalisé les travaux PMR de A à Z. Nous avons également investi dans une chambre froide positive, une négative, une cuisine entièrement équipée, un laboratoire pâtisserie et un comptoir neuf », souligne Marie-Jeanne Leroy.

## Changement de carte tous les deux mois

Leurs journées débutent dans les cuisines dès 7h. « Nous travaillons au maximum des produits

frais, souligne la gérante. Nous privilégions la viande française et les produits locaux. Nous suivons les saisons et notre carte change tous les deux mois ». L'établissement aime sortir des sentiers battus. « Nous ne sommes pas dans le classique, ajoute-t-elle. Nous proposons des buffets créoles, chinois, italiens... Nous avons, au départ, eu du mal à démarrer à cause de cela. Aujourd'hui, nos clients viennent nous voir pour autre chose qu'un jambon/beurre... » Les Mil'Saveurs assurent également tout un pan événementiel. Ils sont présents sur les banquets, mariages, anniversaires. Dans les événements d'entreprises aussi. « Nous travaillons avec la ville de Wittenheim pour les réceptions et les vœux du Maire, par exemple », souligne Marie-Jeanne Leroy.

## 70 à 80 plats du jour chauds distribués chaque jour

Au fil des années, les Mil'Saveurs a su diversifier ses activités. Elle assure des tournées journalières chez les personnes âgées, ainsi que



Marie-Jeanne Leroy

dans les entreprises alentours. Les livraisons de plateaux repas représentent 25% de son activité, 25% sont consacrés aux entreprises et 50% constituent la consommation sur place. Les Mil'Saveurs disposent de toute une partie restaurant avec deux salles à manger de 26 couverts au total. L'établissement distribue en moyenne 70 à 80 plats du jour chauds par jour.

## L'atout réactivité

La force de l'établissement, c'est sa créativité, sa réactivité également. « Il nous arrive de recevoir une demande à 9h30 pour une livraison d'une dizaine de plateaux repas à 11h30 », glisse Marie-Jeanne Leroy. Pâtissière de formation, les fêtes de fin d'année restent son moment préféré. Elle laisse libre cours à sa créativité. Une période rythmée par la réalisation de bredalas qui, eux aussi, sortent de l'ordinaire.

Emilie Jafrate

## Les Mil'Saveurs, d'ici et d'ailleurs

23 rue de Kingersheim, Wittenheim  
03 89 50 18 46

www.milsaveurs.fr  
f Les Mil'Saveurs





# IMT Formation, face aux défis de la libéralisation du marché

**IMT propose des formations certifiées, de Bac +2 à Bac +5. Fondé par Ralph Spindler en 2006, ce centre de formation doit désormais s'adapter à la libéralisation du marché.**

L'avenir est plein de défis pour ce centre de formation. Avec la loi "Avenir professionnel", le marché se libéralise. « *Le monde de la formation entre dans le monde du business, glisse Ralph Spindler. Les investisseurs arrivent et ils attendront un retour sur investissement. Ils voient ce marché comme une aubaine mais il ne faut pas oublier notre obligation de résultat.* » Avant, le marché de la formation était régulé

par l'offre. Il s'apprête à être régulé par la demande. Et pour faire face à ce changement, Ralph Spindler envisage d'ouvrir un secteur R&D. « *Pourquoi s'orienter vers la recherche et le développement ? Tout simplement parce qu'il va falloir mettre au point des formations en corrélation avec les besoins de l'entreprise. Ce sont toutes les modalités d'apprentissage qu'il va falloir créer. Passer par du présentiel ?*

*Du numérique ? Nous devons inventer des compétences agiles.*

**« Il est de notre responsabilité d'adapter notre offre »**

Cette aventure de la formation démarre en 2006. Ralph Spindler crée Homneo, une entreprise spécialisée dans les parcours de formation internes aux entreprises jusqu'à Bac+2. En 2016, le créateur d'Homneo rachète IMT Mulhouse et Belfort. L'offre de formation s'étend alors de Bac+2 à Bac+5. De quatre, le centre de formation en propose désormais neuf différentes pour un total de 17 groupes de formations. Un outil ouvert sur le monde de l'entreprise. IMT Formation travaille avec de grands groupes à l'instar de General Electric, PSA ou encore Faurecia aussi bien que des petites entreprises locales, sans oublier les artisans.



Ralph Spindler, le fondateur d'IMT Formations

**Un agrément pour les formations immobilières**

Si toutes les formations et tous les diplômes dispensés par IMT Formation sont reconnus, le centre de formation a fait du secteur immobilier sa spécialité. « *Nous disposons d'un agrément particulier, cela veut dire que nous sommes les seuls à pouvoir dispenser ces formations au niveau local* », précise Ralph Spindler. Ce secteur représente 80% de taux de réussite, contre 50% pour le Rectorat.

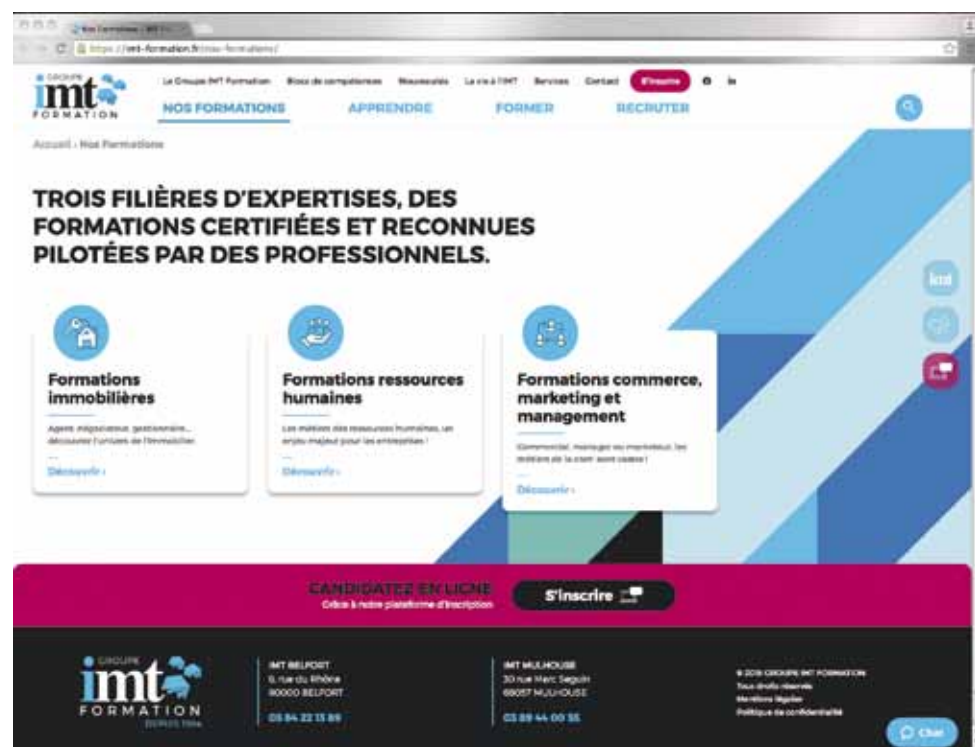
*Ils ont leur propre identité pédagogique. Ce qu'on leur demande, c'est leur valeur ajoutée par rapport à la compétence que doivent acquérir leurs apprenants. 95% de nos formateurs sont des professionnels.* » Près de 250 alternants étudient sur les sites de Mulhouse et Belfort. Ralph Spindler s'attache à conserver de groupes de travail à taille humaine. Ils sont 24 en BTS, 13 en Bac+3 et 12 en Bac+5.

Emilie Jafrate

**47 formateurs avec leur propre identité pédagogique**

IMT Formation c'est aujourd'hui 47 formateurs et une philosophie pédagogique propre : « *Nous leur donnons carte blanche, dans leur manière d'enseigner*, souligne Ralph Spindler.

**IMT Belfort/Mulhouse**  
6 rue du Rhône, Belfort  
03 84 22 13 89  
30 rue Marc Seguin, Mulhouse  
03 89 44 00 55  
imt-formation.fr



**Pauline est la collègue idéale...**

# ELLE A LE WORKING SPIRIT\*

**ET UN PETIT CÔTÉ DÉCALÉ !**

Chez Working Spirit, nous accordons une importance particulière aux compétences mais surtout aux personnalités. De celles qui vont répondre pleinement aux exigences de votre entreprise et s'intégrer parfaitement à ses valeurs.

**C'est aussi ça l'esprit du travail chez Working Spirit !**

**WS**  
**Working Spirit**

LA MARQUE DU TRAVAIL BIEN FAIT !

INTÉRIM & RECRUTEMENT | MULHOUSE • BELFORT

**WORKING-SPIRIT.FR**

\*L'esprit du travail !

## DES CONSEILLERS QUI PARLENT LE LANGAGE DES ENTREPRENEURS

### ÇA CHANGE TOUT !

**Christophe GEORGE**  
Responsable Pôle Professionnels

**Crédit Mutuel**  
**SAINT-LOUIS REGIO**  
**ESPACE ENTREPRISES**  
72 rue de Mulhouse - SAINT-LOUIS  
03057@creditmutuel.fr  
Tél. 03 89 70 85 48



# Une maison pour l'industrie du futur à la Fonderie

Situé entre KM0 et la Fonderie à Mulhouse, le chantier de la future Maison de l'industrie de l'UIMM Alsace vient d'être lancé après quatre ans de gestation. Les premiers apprentis devraient y arriver à la rentrée scolaire 2021.

La Maison de l'Industrie, sera indiscutablement le nouveau fer de lance pour L'UIMM Alsace. Le 15 novembre dernier, l'UIMM Alsace, le Pôle formation UIMM Alsace, les collectivités et les acteurs du projet de la Maison de l'Industrie (Jean Rottner, Président de la Région Grand Est, Michèle Lutz, Maire de Mulhouse, Fabian Jordan, Président de m2A, Bruno Russo, Président de l'UIMM Alsace, David Journet, Président de CFAI Alsace, Laurent Mourey, Directeur Général Adjoint de Linkcity France) ont lancé officiellement les travaux de ce nouveau bâtiment destiné à accueillir les services haut-rhinois de L'Union des Industries et des Métiers de la Métallurgie (UIMM) Alsace et les pôles de formation (CFAI et l'AFPI) qui y sont rattachés. Sur une surface de 4 891 m<sup>2</sup> répartie en quatre niveaux, la Maison de l'Industrie intégrera deux ateliers dédiés à l'apprentissage, des salles de cours ainsi que les bureaux administratifs des pôles de formation et le siège de l'UIMM Alsace. Un rapprochement qui vise à centraliser les ressources sur un seul lieu et à favoriser la visibilité des métiers de l'industrie.

## Un projet chiffré à près de 11 millions d'euros

« Ce projet d'envergure représente un investissement de 11 millions d'euros, cofinancé par l'UIMM Alsace, le Pôle Formation Alsace, la Région Grand Est et l'UIMM Nationale. La localisation de ce projet répond à une logique de proximité plébiscitée par la Région Grand Est, la m2A et la Ville de Mulhouse », souligne Éric Daliguet, Délégué Général de l'UIMM Alsace. Le financement de cette opération, estimé à 9,7 M€, est réparti comme suit : 3 700 000 € en emprunt bancaire de la SCI ; 3 300 000 € par la Région Grand Est (30%) ; 1 400 000 € de l'UIMM Nationale (20%) ; 650 000 € du CFAI Alsace et 650 000 € de l'UIMM Alsace. La capacité d'accueil des apprentis variera de 200 à 300 places pour des formations

autour de la métallurgie (15% des emplois salariés en Alsace).

« Cet accent fort mis sur la formation et le développement des compétences doit permettre à nos entreprises adhérentes de faire face aux difficultés récurrentes de recrutement et au manque d'attractivité de la branche. Un enjeu important puisque le taux d'insertion professionnelle des jeunes issus de l'apprentissage dans la métallurgie atteint 93% en Alsace contre 81% sur toute la France. Cela montre par la même occasion notre foi dans l'avenir de l'industrie sur le bassin d'emploi alsacien », insiste Bruno Russo, président de l'UIMM Alsace. Jean Rottner, comme président de la Région Grand Est a, lui, rappelé qu'il était important « de ne pas s'endormir [...], d'être les promoteurs d'une reconquête industrielle », avant de rappeler qu'à Mulhouse, « c'est le travail collectif qui paye ».

## Un projet situé au cœur d'un quartier en mutation

Le projet, développé par Linkcity Nord-Est et conçu par DeA Architectes, sera réalisé par Bouygues Bâtiment Nord-Est. La livraison est prévue pour la mi-décembre 2020. Entourée par l'Université de Haute-Alsace, le village industriel MEA et le "KM0", lieu de formation, incubateur de start-up et pôle des entreprises de l'industrie et du numérique, La Maison de l'Industrie viendra renforcer le pôle d'enseignement de la Fonderie et le cluster autour de l'industrie. La proximité de ces établissements permettra la création de nouvelles synergies et d'un véritable pôle de compétitivités autour de métiers de l'industrie et du numérique. Pour David Journet, président du CFAI Alsace, « notre ambition est de nous positionner comme un acteur majeur sur l'excellence du numérique, en développant une offre novatrice pour la formation tout au long de la vie : initiale, continue et de retour à l'emploi. Ce centre sera notamment orienté sur les métiers



estampillés Usine du futur, à savoir les systèmes informatiques, les réseaux, les automatismes et les robots ».

Ainsi, le projet participe au renouveau du quartier de la Fonderie Mulhouse : en redonnant sa place à une industrie innovante, tournée vers le futur et ouverte au public, la Maison de l'Industrie renoue avec l'histoire du quartier tout en lui insufflant un nouvel élan. Pour CITIVIA, ce projet marque un moment important dans la métamorphose du Quartier Fonderie, quartier actif et résidentiel, à la fois par son contenu et par son architecture. La Maison de l'Industrie est le fruit d'un partenariat exemplaire entre les collectivités et les acteurs privés, l'UIMM et Linkcity. Cet établissement drainera un nouveau public de professionnels et d'apprentis qui viendront renforcer l'animation du quartier de la Fonderie, accueillant déjà l'Atelier. Il s'agit également de favoriser l'émergence d'un nouveau lieu de vie, l'appropriation des espaces publics et le développement de commerces prévus par Linkcity dans une deuxième tranche de travaux.

## Une vitrine pour les métiers de l'Industrie du Futur

Le projet de la Maison de l'Industrie place les ateliers du pôle formation au cœur de

l'organisation spatiale, pour rendre aux métiers de l'industrie leurs lettres de noblesse et les montrer au grand public. Les deux grands ateliers situés au rez-de-chaussée sont vitrés pour être vus depuis le chemin piéton et le hall central, qui accueille les visiteurs. Ainsi, l'industrie et son enseignement se découvrent au grand public. Cela permet aussi de développer la pédagogie promue par le CFAI grâce à la facilité des échanges entre les salles d'activité et les ateliers, passant avec fluidité de la théorie à la pratique. Les bureaux de l'UIMM se situent au 3<sup>ème</sup> étage et dominent le bâtiment. Ateliers, salles de cours, administration et bureaux, les espaces sont clairement définis, par étage, tout en ménageant des lieux de rencontre à chaque niveau, et en préservant de la transparence entre les pièces afin de favoriser les interactions.

Pierre Alain

En savoir plus :  
[www.grandest.fr](http://www.grandest.fr)  
[www.uimm-alsace.fr](http://www.uimm-alsace.fr)  
[www.formation-industries-alsace.fr](http://www.formation-industries-alsace.fr)

2020



Crédit Mutuel

ESPACE ENTREPRISE

**L'équipe du centre d'affaires le Rhénan  
vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année,  
d'ores et déjà, une excellente année 2020  
remplie de projets divers et variés  
et vous remercie pour votre fidélité !**

*Une équipe dynamique et pro  
au service des PROS...*



Parc des Collines - 1 avenue de Strasbourg - DIDENHEIM - CS 82157 - 68057 MULHOUSE CEDEX - Tél. 03 89 39 41 50 - [www.centre-affaires-rhenan.com](http://www.centre-affaires-rhenan.com)



## SATIS Mulhouse, l'atout confiance

L'aventure Satis Intérim démarre en 2012 avec l'ouverture d'une première agence à Colmar. Il y a six ans, l'entreprise a installé sa deuxième agence à Mulhouse. Une agence au départ spécialisée dans le BTP. Une agence qui cultive aussi ses particularités.

Créée en 2013, l'agence Satis Mulhouse est la deuxième agence d'un réseau qui en compte aujourd'hui huit à travers l'Alsace, la Franche Comté et jusqu'en Bretagne. Elle a démarré avec des clients dans le secteur du BTP, en plaçant des intérimaires sur des chantiers de gros œuvre et de second œuvre. Orientée BTP, elle assure également le placement d'intérimaires dans les secteurs du transport, de la logistique et de l'industrie, sur un secteur géographique allant d'Ensisheim à Saint-Louis. De nouveaux collaborateurs dédiés à ces métiers particuliers ont d'ailleurs été intégrés dans l'entreprise. L'agence mulhousienne compte aujourd'hui quatre collaborateurs et un responsable d'agence, Gianni Di Martino. Ce dernier est présent depuis l'ouverture.

### Un vivier de 150 intérimaires certifiés

150 intérimaires travaillent pour Satis Mulhouse chaque mois. Des profils certifiés. « Avant de les envoyer chez nos clients, nous prenons le temps de les former. Nous ne les plaçons que lorsque nous sommes sûrs de leur profil », souligne Franck Delaplace, directeur général de Satis Intérim. Sur l'ensemble du groupe, près de 300 000 euros de budget sont alloués à la formation. « Le sens que nous donnons à notre métier, c'est de faire évoluer nos intérimaires en compétences pour qu'ils trouvent du travail ». Des intérimaires récompensés par un I-Phone, pour leur sérieux à l'issue de trois mois de mission. Des intérimaires également mis en sécurité avec plus de 100 000 euros de

budget, toutes agences confondues, consacré aux équipements, du casque aux vestes, en passant par les chaussures et gants.

### Des services développés pour les intérimaires Satis

Particularité de l'agence mulhousienne, une formation développée pour un personnel en situation de précarité. La formation au gros œuvre est associée à des cours de français. « Ils acquièrent en quelques semaines le vocabulaire du métier choisi », souligne Gianni Di Martino. Une autre particularité c'est la création d'Hello Satis, un service de conciergerie. « C'est une hotline que nous avons créée pour accompagner la population étrangère dont la langue représente une barrière. Nous faisons le lien entre les organismes sociaux et les besoins en logement, la garde des enfants, une location de voiture... Une personne ne s'occupe que de cela, explique Franck Delaplace. Notre objectif est que nos intérimaires ne se préoccupent que du travail, sans que les soucis de leur quotidien ne viennent le parasiter. Nous leur apportons également un peu plus de pouvoir d'achat en négociant des places de cinéma, par exemple ».

### Un développement vers le transport, la logistique et l'industrie

Ces valeurs et cette philosophie instaurent une relation de confiance réciproque entre Satis et ses intérimaires, entre Satis et ses clients également. Une confiance et une



Le responsable de l'agence de Mulhouse Gianni Di Martino (au centre à gauche), Franck Delaplace, directeur général de Satis Intérim et leurs trois collaboratrices

satisfaction client qui permettent au groupe de se développer d'année en année. De 20 millions en 2018, le groupe affiche 30 millions de chiffre d'affaires pour 2019. Grâce à ses différentes campagnes de recrutement (salons, medias, opérations I-phone, Hello Satis...), Satis dispose de nombreux profils disponibles immédiatement.

Emilie Jafrate

**SATIS Intérim**  
10 rue de la Sinne, Mulhouse  
03 89 43 34 34  
[www.satis-tt-mulhouse.fr](http://www.satis-tt-mulhouse.fr)

## PUBLI-INFO

# Mulhouse Alsace Agglomération et Saint-Louis Agglomération unissent leurs forces à Paris



Le Salon de l'Immobilier d'entreprise (SIMI) se tient du 11 au 13 décembre au Palais des Congrès Porte Maillot à Paris. L'occasion pour les collectivités d'être présentes et de promouvoir auprès des acteurs de l'immobilier, des investisseurs et des entreprises, leurs offres foncières. Afin de bénéficier d'une forte visibilité et avec le soutien de la CCI Alsace Eurométropole et de Citivia, les collectivités Mulhouse Alsace Agglomération et Saint-Louis Agglomération s'associent sur un seul et même stand afin de promouvoir leurs territoires respectifs mais aussi celui du Sud Alsace de façon plus globale.

### Le Sud Alsace au cœur du marché européen

Hyper connecté et résolument transfrontalier, le territoire du Sud Alsace se situe au cœur des marchés européens et bénéficie d'un accès immédiat à de nombreuses régions limitrophes comme Bâle en Suisse et le Bade-Wurtemberg en Allemagne. En outre, un véritable hub de transports multimodal et international vient renforcer sa position stratégique : EuroAirport, 7<sup>e</sup> aéroport de France, les ports Mulhouse-Rhin, 3<sup>e</sup> plateforme fluviale française et le transport ferroviaire avec le TGV, la proximité des grandes

métropoles économiques européennes : Bâle, Fribourg, Zürich, Strasbourg, Lyon, Paris... Un puissant facteur d'attractivité pour investir en Sud Alsace!

### 3 jours de conférences thématiques

Dans une logique partenariale, de nombreux temps forts animeront le stand avec le soutien de nombreux acteurs privés du marché immobilier : Adim Est, filiale du groupe Vinci Construction, Anthylis, Arco, Constructa, Groupe Duval, KS groupe, Unibail-Rodamco-Westfield et Proudreed. Fabian Jordan, Président de Mulhouse Alsace Agglomération et Alain Girny, Président de



Saint-Louis Agglomération interviendront ainsi conjointement lors d'une conférence intitulée : "Infrastructures, transports, trinationnal, ce qui fait l'attractivité et la puissance du Sud Alsace". Des échanges constructifs et riches en perspective!

**Y aller :**  
SIMI - Stand F19 - Niveau 3  
Palais des Congrès, Porte Maillot - Paris

## PROGRAMME DES CONFÉRENCES

### Mercredi 11 décembre - 15h

- Multimodalité, accessibilité, cadres d'exception..., les ingrédients qui contribuent à la mutation des quartiers avec l'exemple du quartier d'affaires Mulhouse Gare TGV avec m2A, Perspective et AEA Architectes

### Mercredi 11 décembre - 17h30

- Infrastructures, transports, trinationnal, ce qui fait l'attractivité et la puissance du Sud Alsace avec Fabian Jordan, Président de m2A et Alain Girny, Président de SLA
- L'intelligence territoriale ou comment coordonner des stratégies de développement publiques et privées en s'adaptant aux dynamiques spécifiques d'un territoire avec DeA Architectes et Proudreed

### Jeudi 12 décembre - 11h

- Euro3Lys, un nouveau quartier d'affaires et de vie dans une agglomération trinationnale avec Saint-Louis Agglomération, Unibail-Rodamco-Westfield et Urban Act

### Jeudi 12 décembre - 14h30

- Quelle stratégie pour redynamiser entièrement un quartier au fort patrimoine industriel ? L'exemple du quartier Industrie et Numérique Fonderie Mulhouse avec m2A et Linkcity

### Jeudi 12 décembre - 16h

- Regards croisés sur l'architecture dans un contexte rhénan trinationnal avec Constructa et DRLW architectes





# CED Bâti Façade à Lutterbach, l'isolation comme cœur de métier

CED Bâti Façade a été créé en 2006 par Marie Gothscheck. Installée à la Cité de l'Habitat à Lutterbach, elle a été rejoint par son mari, Denis, puis Loïc, leur fils. L'entreprise familiale a fait de la rénovation de façades sa spécialité.

Dans la famille Gothscheck, chacun a su trouver sa place au sein de CED Bâti Façade. Une entreprise fondée en 2006 par Marie Gothscheck. Cette dernière a démarré seule l'aventure, avant d'entraîner toute sa famille avec elle. La partie commerciale et technique est depuis assurée par Denis, son mari, et leur fils, Loïc, s'occupe des suivis de chantier et de l'aspect communication depuis deux ans maintenant. « Nous tirons notre force de notre côté familial, souligne Marie Gothscheck, la gérante de l'entreprise. Nos clients ont toujours affaire à l'un de nous trois. Nous, nous mangeons CED, nous buvons CED, nous respirons CED, nous dormons CED... L'information circule rapidement ».

## Des ravalements de façade à l'isolation par l'extérieur

L'entreprise familiale s'occupe d'une quarantaine de chantiers à l'année, dans un rayon de 60 km autour de Lutterbach. Le métier, depuis 2006, a évolué et CED Bâti Façade s'est

adapté au marché. « Aujourd'hui, la première demande, c'est l'isolation par l'extérieur. C'est devenu notre cœur de métier. Ce travail peut être long, lorsqu'il demande des modifications par rapport à la toiture et aux fenêtres, par exemple. Il y a dix ans, la principale demande concernait des ravalements de façades et de la peinture... ».

## Une certification Pro ITE chez Sto

90% des chantiers réalisés par CED Bâti Façade concernent le particulier, les 10% restant, la professionnelle. Si les demandes ont évolué, la concurrence elle, s'est accrue dans le secteur. « Nos clients n'ont pas de doute sur le travail final, souligne Marie Gothscheck. Nous intervenons en qualité de maître d'œuvre. Nous travaillons également avec des entreprises partenaires de poseurs, mais ce sont toujours les mêmes. La confiance s'est installée ». CED Bâti Façade utilise aussi des produits haut de gamme par le biais de son fournisseur, Sto, avec lequel l'entreprise familiale est certifiée Pro ITE. « C'est le gage d'un



Entré dans l'entreprise familiale il y a deux ans, Loïc Gothscheck reprendra seul, le flambeau, d'ici quelques années

savoir-faire, le respect du cahier des charges et la réalisation du chantier dans les règles de l'art », explique Loïc Gothscheck, technico-commercial.

## Une transition familiale en douceur

Avec l'arrivée de leur fils Loïc, au sein de l'entreprise, la famille Gothscheck vient

d'entamer une phase de transition. « Le bâtiment est un secteur qui a une tendance à la baisse, explique la gérante de CED Bâti Façade. Nous, nous cherchons à continuer notre évolution. Nous avons pour objectif d'embaucher un autre commercial. Et puis, dans six ans, je prends ma retraite. Nous souhaitons passer le flambeau à Loïc, qu'il devienne complètement autonome ces prochaines années. La transition va se faire, mais avec les règles que nous avons mises en place depuis le début de l'aventure ».

Emilie Jafrate

**CED Bâti Façade**  
Cité de l'Habitat, Lutterbach  
03 89 57 24 40  
www.cedfacade.fr



## CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

PUBLI-INFO

# Alsace Congrès, le nouveau service de location de salles de la CCI Alsace Eurométropole

La CCI Alsace Eurométropole propose depuis le printemps dernier une offre unique de location de salles à travers l'Alsace. Un nouveau réseau composé de 80 salles réparties sur six sites et la possibilité de bénéficier de nombreux services annexes pour une prestation sur mesure.

## 80 salles réparties sur six sites

En septembre dernier a été officiellement lancé ce nouveau service de la CCI Alsace Eurométropole. Si, jusque-là, chaque CCI proposait sa propre location de salles, les différentes chambres ont fusionné et uniformisé leurs offres. C'est aujourd'hui un réseau de 80 salles réparties sur six sites (les hôtels consulaires de Strasbourg, Colmar et Mulhouse, le CCI Campus de Strasbourg, le Cref à Colmar et la Maison de l'Entrepreneur à Mulhouse) dont bénéficie le territoire. Des salles équipées de 10 à 60 personnes, à des auditoriums et amphithéâtres jusqu'à 300 places, en passant par des espaces ouverts plus adaptés aux réceptions et au salons, sans oublier des espaces insolites ou encore des espaces cocktails.

## Événement clé en main

La nouveauté de ce réseau, c'est la mise en place d'offres sur mesure. « Il y a les locations pures et simples, mais aujourd'hui, nous pouvons assurer un service traiteur, un verre de l'amitié ou quelque chose de plus cosy avec un photographe et un mur végétal, par exemple, souligne Muriel Ischia-Weber, chargée d'affaires location salles et espaces événementiels. Nous adaptons notre offre et nous créons des formules spécifiques ».

## Un nouveau service pour le tourisme d'affaires

L'Alsace reste une place forte du tourisme d'affaires avec 2 300 emplois directs et près de 150 millions d'euros de recettes par an. La région est également idéalement desservie par

les lignes grandes vitesse Rhin-Rhône et Est ainsi que trois aéroports : l'EuroAirport Bâle-Mulhouse-Fribourg, l'Aéroport de Strasbourg, ainsi que l'Aéroport d'Affaires Colmar-Houssen. Des dizaines de milliers de congressistes fréquentent d'ailleurs déjà chaque année l'Alsace, son tissu économique, son patrimoine d'exception, sa gastronomie et sa route des vins. Alsace Congrès, ce nouveau service de prestations sur mesure de la CCI Alsace Eurométropole a pour objectif de renforcer l'attractivité de ce tourisme d'affaires régional.

Emilie Jafrate



[www.alsacecongres.com](http://www.alsacecongres.com)  
alsacecongres@alsace.cci.fr  
03 88 75 25 75





# Agir vers l'Emploi, le tremplin à l'insertion professionnelle dans le Pays Thur Doller

Agir vers l'Emploi a été créée fin 1987, suite au chômage important enregistré dans la Vallée de Thann. Une vingtaine de personnes de la société civile se constituent alors en association pour accompagner, avec leurs moyens, ces personnes sans emploi. L'association a fait du chemin depuis.

## 1990, la professionnalisation

Bénévole à 100% à sa création, l'association Agir vers l'Emploi se professionnalise rapidement. La première embauche arrive en 1990, trois ans après sa fondation, avec la création d'un poste de chargée d'insertion. « *L'accompagnement, ce n'est pas seulement tendre la main, c'est apporter des éléments pour mieux vivre et reprendre confiance en soi*, souligne Joseph Hausser, Président de la structure. *La finalité est d'aider les personnes sans emploi à s'insérer dans la société de manière valorisante* ». L'accueil, l'accompagnement mais surtout l'écoute, représentent des éléments clés dans le processus de réinsertion. « *Il faut montrer que la personne a des qualités*, souligne encore Joseph Hausser, la remettre sur le bon chemin. *Ce n'est pas toujours qu'un problème professionnel, très souvent, derrière, il y a aussi de l'humain et du personnel* ».

## Entretien de locaux et espaces verts

Agir vers l'emploi c'est aujourd'hui un siège à Thann et trois antennes disséminées sur le territoire Pays Thur Doller: Masevaux, Cernay et Saint-Amarin. Dans chaque antenne, une référente dédiée se charge de la mise en relation entre les salariés et les clients. Agir propose de la main d'œuvre dans deux domaines essentiels : les entretiens de locaux et les espaces verts. Le particulier représente 1/3 de sa clientèle, les collectivités un autre tiers, et le dernier tiers est composé d'associations, d'entreprises, de bailleurs sociaux, de syndicats professionnels. « *Nous avons un devoir d'exigence et de travail bien fait envers nos clients*, souligne encore Anne Hartmann, directrice de l'ensemble de la structure. *Lorsque nous avons un nouveau client et que nous mettons en place une nouvelle mission, nous nous déplaçons avec lui* ». Fin septembre



Entretien de locaux et espaces verts constituent les deux champs d'action principaux des quelques 200 salariés accompagnés par Agir vers l'Emploi.



Anne Hartmann, directrice de l'ensemble des associations et Joseph Hausser, président d'Agir vers l'emploi.

2019, Agir vers l'Emploi comptait près de 500 clients (350 particuliers, 20 entreprises, 40 collectivités et 30 associations).

## 50 000 heures de travail distribuées en moyenne chaque année

Près de 200 salariés sont accompagnés chaque année par Agir vers l'emploi. L'objectif de la structure est de les mener vers un poste plus durable. En 2018, 104 salariés ont quitté l'association, dont 43 pour un emploi ou une formation, soit un total de 41% de sorties. La structure s'attache à former son personnel aux métiers qu'elle propose. « *Nous leur apportons des compétences et de la technique en rapport avec le poste occupé, mais également des savoirs plus généralistes afin qu'ils aient les clés pour décrocher un emploi en dehors des structures d'insertion, par exemple* », explique Anne Hartmann. Agir vers l'emploi distribue en moyenne 50 000 heures de travail chaque année.

## « Nous faire connaître pour recruter »

Ces cinq dernières années, Agir vers l'Emploi s'est attaché à investir dans de nouveaux locaux. « *Aujourd'hui, il est important pour nous de bénéficier d'une visibilité plus importante*, souligne Anne Hartmann. *A Cernay et Thann, nous sommes en centre-ville et à Saint-Amarin près de la gare. Nous sommes implantés dans des lieux de passage. A nous désormais de les confirmer. Nous avons encore 9% de chômage sur notre territoire. Il reste important!* ». Agir vers l'emploi doit répondre à deux enjeux : « *Nous devons trouver des demandeurs d'emploi, et donc nous faire connaître pour recruter*, glisse Anne Hartmann, et en même temps, conforter et développer notre activité auprès de nos clients ».

Emilie Jafrate

**Agir vers l'Emploi**  
12, rue Saint-Thiébaud, Thann  
03 89 37 99 61  
[www.agir-thann.fr](http://www.agir-thann.fr)

**L'engagement mutuel !**

**300 000 €**

C'est le montant d'investissement demandé par **Jean-Baptiste Boixière Deniau, Gérant de J2B La Boutique** et financé par le Crédit Mutuel de la Doller. Un engagement fort et quotidien aux côtés des entrepreneurs. Vous avez un projet ? **RENCONTRONS-NOUS !**

**Crédit Mutuel**  
**— La DOLLER —**  
L'EXPERTISE BANCAIRE DES PROFESSIONNELS  
POUR LES PROFESSIONNELS

3 rue du 2e Bataillon Choc MASEVAUX-NIEDERBRUCK  
7, rue du Pont d'Aspach BURNHAUPT-LE-HAUT

Tél. : 03 89 36 64 63 - Courrier : 03530@creditmutuel.fr

**Votre expert en courtage en crédit(s)**  
**N°1 régional avec 10 agences**

Confiance Conseil Suivi

- Prêts immobiliers
- Prêts professionnels
- Regroupement de crédits
- Assurances de prêts

**masolutioncredit.fr**  
IMMOBILIER - PROFESSIONNEL - REGROUPEMENT

10 Avenue Auguste Wicky - MULHOUSE  
03 89 46 15 97

MASOLUTION CREDIT SAS est immatriculée au registre des EIRL sous le n° 212002954. Elle est soumise à la loi relative aux sociétés commerciales et à la réglementation des services de paiement, sous le contrôle de l'ACPR. 4, Place de la République, 75436 PARIS 13ème. www.masolutioncredit.fr. Les crédits sont octroyés en tant que sous-traitant, vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager. Aucun versement de quelconque nature quel qu'il soit ne peut être exigé avant l'obtention d'un nouveau prêt d'argent.

DEPUIS PLUS DE 55 ANS, LES ASSOCIATIONS SINCLAIR FACILITENT L'INCLUSION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

**FAITES APPEL À NOS SERVICES !**

- Propreté
- Espaces verts
- Prestation de services en entreprises et collectivités
- Blanchisserie
- Restauration, activité traiteur et location de salles
- Sous-traitance et conditionnement

**Sinclair**

contact@sinclair.asso.fr - 03 89 45 88 06  
2 avenue du Maréchal Joffre - MULHOUSE - [www.sinclair.asso.fr](http://www.sinclair.asso.fr)



# L'Etable Gourmande, un éleveur boucher-charcutier à la rencontre de ses consommateurs

**Jean-Louis Mona reprend la ferme de ses parents en 2006. Une reprise avec quelques conditions: passer au bio et renouer avec le consommateur final. Agriculteur, éleveur, boucher et charcutier, Jean-Louis Mona s'inscrit dans un véritable respect de ses animaux.**

A la reprise de l'exploitation familiale, Jean-Louis Mona réalise une véritable révolution. Une révolution dans la manière de faire. Une remise en question aussi. « Je voulais un retour des prix justes, souligne Jean-Louis Mona. Nous avons passé toutes nos terres et tous nos animaux en bio. Pourquoi le bio ? Parce que j'avais envie de proposer quelque chose de sain, de sensé. Notre estomac est notre premier cerveau. Il est important, pour les générations à venir, de véhiculer des valeurs. Avec nos 14€ le kg, nous sommes les plus chers sur le marché du poulet, mais nous respectons nos animaux et nous leur offrons une belle vie. Les nôtres ont 90 jours de vie, ils mangent trois fois plus ». Jean-Louis Mona arrête également les vaches laitières pour se consacrer uniquement à l'élevage de vaches allaitantes et à cornes. « A la place de 15 bêtes dans un box, je n'en n'avais plus que neuf », souligne-t-il.

## « Réinvestir la ville »

Depuis sa reprise, l'exploitation installée à Fislis n'a cessé de se développer. En 2007, Jean-

Louis Mona crée une boucherie-charcuterie sur la ferme et monte une équipe qui s'étioffe au fil des années. Son épouse, Angélique, rejoint l'équipe pour la gestion du volet administratif. En 2016, la boucherie-charcuterie s'agrandit. Début 2019, Jean-Louis Mona ouvre une deuxième boutique à Bartenheim, la première en ville. La troisième s'installe à Rixheim quelques mois plus tard. « Nous cherchons à nous inscrire dans le commerce de proximité, souligne Jean-Louis Mona. L'idée est de réinvestir le centre ville ». Ils sont aujourd'hui une petite vingtaine d'employés à travailler pour L'Etable Gourmande.

## « 100% de nos produits transformés et fabriqués à la ferme »

L'exploitation de L'Etable Gourmande, c'est aujourd'hui 200 bovins, « du petit veau à la vieille vache », 150 cochons, 4 000 poulets de 1 à 90 jours. Et maintenant que la révolution est passée, le jeune agriculteur nourrit de nombreux projets. « J'aimerais toquer à la porte



Jean-Louis Mona a repris la ferme de ses parents en 2006... Une révolution !

des restaurants et leur proposer un menu bio. Il coûterait 25% de plus, oui, mais je suis certain qu'il marcherait ! (Il sourit) C'est mon prochain boulot ». La création d'un abattoir sur sa ferme est également « dans les tuyaux ». « Ce serait une finalité, cela irait avec nos valeurs. Aujourd'hui, dans notre boucherie, 100% de nos produits

sont transformés et fabriqués à la ferme ! Je suis convaincu que c'est le mode de demain. Et en tant que producteur de viande, je pense que nous ne sommes pas nombreux, à dire à nos clients de manger moins de viande... »

Emilie Jafrate



L'Etable Gourmande, c'est une exploitation installée à Fislis et trois magasins : à Fislis, sur la ferme, à Bartenheim et à Rixheim. Chacune de ces boutiques vend des produits 100% transformés et fabriqués à la ferme.

## L'Etable Gourmande

54 rue de l'Eglise, Fislis  
03 89 40 50 50  
contact@etable-gourmande.fr  
www.etable-gourmande.fr

## Trois magasins :

Fislis, 54, rue de l'Eglise  
Rixheim, 28 avenue du Général de Gaulle  
Bartenheim, 1 place de la République

# Ferme du Roetling à Traubach-le-Bas, la démarche durable

**Stéphane Muller a repris la ferme familiale en 2014. Avec sa compagne, Maïté Richert, ils ont transformé la laiterie historique en fromagerie et écrémé pour la première fois en janvier 2019. Cette transformation s'inscrit dans une véritable démarche durable.**

30 000 litres de lait par an, telle est la capacité de transformation de la ferme Roetling. A la reprise, le souci de Stéphane Muller et Maïté Richert, était de se doter d'outils de transformation. Le couple a investi pas moins de 200 000 euros de travaux et trois ans d'études et de dossiers, avant de voir leur projet aboutir. « Ce qui a complexifié notre projet, c'est ce souci de consommer mieux, souligne Maïté Richert. Le volet thermique a posé pas mal de problèmes. Notre problématique, c'est la perte de chaleur au moment de refroidir notre salle de fabrication. Elle passe de 28 à 22 degrés. Nous avons dû installer une technologie novatrice afin de la récupérer ».

## La Tuile du Sundgau et le Crèmeux de Marguerite

La fromagerie de l'Earl du Roetling c'est aujourd'hui cinq personnes à temps plein et une centaine de m<sup>2</sup> dans lesquels sont développées deux spécialités. La première, c'est la Tuile du Sundgau. Un clin d'oeil à l'Histoire du secteur. « Je cherchais la recette d'un fromage à revisiter, explique Maïté Richert. Je suis tombée sur cette

particularité historique du Sundgau et ses tuileries parsemées dans le secteur. La Tuile du Sundgau est un fromage à pâte molle avec un petit goût de noisette. Il est proposé avec deux semaines, un mois ou trois mois d'affinage ». 200 à 300 litres de lait, soit 120 à 180 fromages sont produits chaque semaine. La deuxième spécialité est le Crèmeux de Marguerite, un clin d'oeil, cette fois, à l'une de leurs vaches. « C'est un fromage lactique, moulé à la louche. Nous rajoutons de la crème au lait, ce qui donne un côté frais, fondant et gourmand ». 200 litres sont transformés par semaine pour cette spécialité là.

## Le soutien d'Antony, éleveur de fromages à Vieux-Ferrette

« Il nous faut désormais trouver notre rythme de croisière. Nous produisons actuellement ce que nous projetions de produire dans trois ans », souligne Maïté Richert. Des produits connus avant même qu'ils ne soient officiellement lancés. Stéphane et Maïté ont en effet bénéficié du soutien d'Antony, l'éleveur de fromages installé à Vieux-Ferrette. « Au-delà de nous



Stéphane Muller et Maïté Richert ont transformé la laiterie historique en fromagerie et écrémé pour la première fois en janvier 2019.

apporter des conseils et de nous aider sur les aspects techniques, il a constitué un véritable coup de boost moralement parlant », glisse Stéphane.

## 100 à 150 000 € d'investissement pour améliorer les conditions de travail

La ferme du Roetling c'est aussi une exploitation de 70 vaches, 60 produisent du lait, 10 sont au repos. Chacune est appelée par son petit nom. 90 à 95% de leur nourriture est produite sur place. L'Earl du Roetling dispose de 70 hectares. « Ce qui nous guide depuis le début, c'est la cohérence, souligne Stéphane Muller. On demande à nos consommateurs de penser local. Pour nous, l'agriculture doit avoir la même démarche. Nous ne souhaitons pas dépendre du soja d'Amérique du Sud pour nourrir nos bêtes, par exemple. Nous cherchons et nous trouvons

des alternatives ». C'est d'ailleurs sur cette partie exploitation agricole que le couple souhaite désormais concentrer ses efforts. « Nous avons besoin d'agrandir nos bâtiments et d'automatiser les tâches, souligne Stéphane. Cela demande un budget de 100 à 150 000 €. Nous avons également énormément à faire sur le volet culture et nous aimerions développer le côté social. L'un de nos employés est issu d'un chantier d'insertion ». Le projet à dix ans, serait d'acquérir un nouveau troupeau, brebis ou chèvres.

Emilie Jafrate

## EARL Roetling

53 rue Principale, Traubach-le-Bas  
06 74 94 90 55

📍 Earl du Roetling

Ouverture au public les mercredis de 16h à 19h30 et les samedis de 10h à 12h15.



La Tuile du Sundgau et le Crèmeux de Marguerite sont deux recettes mises au point par Maïté Richert avec les précieux conseils d'Antony, l'éleveur de fromages à Vieux-Ferrette.



## A VENDRE - BUREAUX - LUTTERBACH



Bureaux de 199 m², comprenant un grand hall d'entrée, 7 bureaux, une cuisine équipée, un local technique, un local sanitaire, 2 espaces de rangement / archives, idéalement situé proche des axes routiers avec grand parking. Prestations haut de gamme !



**06 09 49 39 38**  
jfp@wdeveloppement.fr

Recevez dans votre boîte aux lettres

les **6** numéros du Périscopie

pour seulement **65€ HT**

Pour souscrire un abonnement :  
service-commercial@le-periscope.info  
ou appelez au 03 89 52 63 10

## A LOUER - BUREAUX - HESINGUE



**Exclusivité !** Bâtiment neuf, surface env. 728 m² :  
- Au RDC, une cellule commerciale d'env. 58 m² ;  
- En R+1, 4 lots de bureaux d'env. 50 m², 78 m², 94 m² et 101 m².  
- A l'extérieur places de parking.

Réf. 30931

**CBRE | IDRE 03 89 46 20 80**  
www.immobilier-desaulles.fr  
47 Bd Gambetta - Mulhouse

## A LOUER - SURFACE COMMERCIALE - BLOTZHEIM



Dans le parc retail de Blotzheim plusieurs cellules commerciales à partir de 459 m² bâtiments neufs idéalement situés.

Réf. 31487

**CBRE | IDRE 03 89 46 20 80**  
www.immobilier-desaulles.fr  
47 Bd Gambetta - Mulhouse

## A VENDRE - LOCAUX D'ACTIVITÉ / STOCKAGE - HESINGUE



Bâtiment industriel de 2 294 m² avec réserve foncière de 5 771 m², bureaux en étage, surface d'activité et cave. La partie activité : 2 quais int. avec niveleur (haut de travail 7 m.), pont acceptant une charge de 3,2 t et sas de stockage avec contrôle de l'hydrométrie.

Réf. 31519

**CBRE | IDRE 03 89 46 20 80**  
www.immobilier-desaulles.fr  
47 Bd Gambetta - Mulhouse

## A VENDRE OU A LOUER - SURFACES COMMERCIALES - RICHWILLER



Sur un terrain de 26 ares environ, bâtiment commercial de 400 m² environ. 32 places de parking. Extension possible sur la réserve foncière.

Réf. 31737

**CBRE | IDRE 03 89 46 20 80**  
www.immobilier-desaulles.fr  
47 Bd Gambetta - Mulhouse

## A VENDRE - LOCAUX D'ACTIVITÉ / STOCKAGE - SENTHEIM



Sur un terrain d'env. 52 ares, bâtiment d'env. 1 500 m², comprenant un hall de 765 m², une extension de 670 m² et une partie bureaux d'env. 80 m². Accès poids-lourds avec porte sectionnelle de plain pied et quai de déchargement.

Réf. 31744

**CBRE | IDRE 03 89 46 20 80**  
www.immobilier-desaulles.fr  
47 Bd Gambetta - Mulhouse

## A LOUER - BUREAUX - MULHOUSE



**Nouveau à la commercialisation !**  
ZAC Gare TGV à Mulhouse.  
Un immeuble de bureaux de standing de 4 000 m² environ, en R+6, idéalement situé en entrée de zone, en face du parking public P2.

Réf. 31765

**CBRE | IDRE 03 89 46 20 80**  
www.immobilier-desaulles.fr  
47 Bd Gambetta - Mulhouse

# KÜCHEN

Le spécialiste de la cuisine allemande *Spezialist*

**Professionnels** de l'immobilier, faites appel aux **professionnels** de la cuisine !



CUISINES / DRESSING / PLACARDS / MEUBLES TV / BIBLIOTHÈQUES / SALLES DE BAINS

**KINGERSHEIM • Kaligone direction Richwiller**  
**kuchen-spezialist.fr**