



TABLAPIZZA



Le Trident - 32 rue Paul Cézanne, Mulhouse
03 89 53 99 99 - direction@tpz-mulhouse.fr
ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h30

Le Périscopie

Le média des entreprises locales | le-periscope.info

EDITO

2018, année de l'économie solidaire ?

Phénomène de mode ou lame de fond, nous voyons de plus en plus autour de nous naître des initiatives entrepreneuriales destinées à aider son prochain, créer du lien, éviter le gaspillage alimentaire, insérer des personnes en difficultés ou sauver la planète. Nos jeunes seraient-ils plus idéalistes que nous ? Ou plus réalistes au contraire ? Les trentenaires qui ont grandi dans le spectre du chômage, de la pollution et des dommages faits à la planète auraient-ils envie de réparer les dégâts de leurs aînés ? Ces embryons de la nouvelle économie sociale et solidaire, créent au total encore peu d'emplois et sont parfois critiqués par les entreprises "classiques". Mais ils sont les ferments d'une économie où le sens l'emporte sur le rendement, et la solidarité sur le chacun pour soi. Ceci dit, sans nos PME performantes, que deviendrions-nous ? La véritable solidarité est certainement dans la cohabitation bienveillante des activités plus ou moins rentables, plus ou moins solidaires, mais toutes utiles car désireuses d'apporter leur pierre à l'économie et à l'emploi sur le territoire.

Béatrice Fauroux
Rédactrice en chef

SOMMAIRE

- 2 Elanco / TalentiSIM 2017
- 3 Daleko / m2A
- 4 Zone d'activités de Ruelisheim / CCI Alsace Eurométropole
- 5 Economie circulaire / Courts Circuits 2017
- 6 Au Bouton d'Or / La Vitrine / Zone Les Clés d'Argent à Hochstatt
- 7 Repetto
- 8 Active Media
- 9 TSE
- 10 Burcklé-Zahn / Boucherie Hertzog
- 11 Eutel / Passion Automobiles
- 12 Manpower / Working Spirit
- 13 ABCE Logistic by Greilsammer / Ratio du Chef
- 14 petit-marche.fr / Aux P'tits Plats de la Doller
- 15 La Terre Est Plate / Le P'tit Bonheur
- 16 Les bonnes tables

Dossier industrie

Alsaplast Team : chaudronnerie et tuyauterie plastique pour l'industrie

Alsaplast Team a été lancée en 2012 par Thomas Enderlin, Geoffrey Binder et Jonathan Vagnaduzzi. En cinq ans, leur entreprise, installée au Parc de Wesserling, a connu une belle ascension, passant de trois à trente salariés (!) avec des commandes dans toute la France et à l'étranger.

De l'étude de projet à l'installation sur site

Alsaplast Team est spécialisée dans la fabrication de cuves de stockage, tuyauteries industrielles, réseaux de ventilation ou tout autre élément de chaudronnerie avec tous types de plastiques. « Étude de projet, fabrication, installation sur site, mise en route, maintenance, nous nous occupons de chaque étape », détaillent les trois gérants. « Nous travaillons dans les domaines du traitement de l'eau, de l'air et de surface, en agroalimentaire, aéronautique, pharmaceutique, stockage de produits chimiques, etc. ». Alsaplast Team réalise des pièces sur plan ou sur mesure.

Deux millions de CA

En 2015, Thomas, Geoffrey et Jonathan créent la filiale Alsaplast Stock. « Deux personnes travaillant uniquement pour Alsaplast Stock sont chargées de négocier et d'acheter nos matières premières. Celles-ci proviennent d'Allemagne et d'Autriche. Ensuite, Alsaplast Stock revend les matières premières à Alsaplast Team ou à des consommateurs de matières plastiques ». Avec Alsaplast Team et Alsaplast Stock, l'entreprise réalise un chiffre d'affaires de deux millions d'euros. « En 2017, cela représente une augmentation de 20% par rapport à 2016 ».

Une équipe jeune, dynamique et réactive

Depuis cinq ans, plusieurs entreprises font régulièrement appel aux services d'Alsaplast



De gauche à droite: Geoffrey Binder, Thomas Enderlin et Jonathan Vagnaduzzi

Team. « Nous connaissons notre domaine sur le bout des doigts, c'est ce qui nous permet d'apporter rapidement des solutions et d'offrir des prestations de qualité à nos clients. Nous sommes capables de répondre aux demandes les plus urgentes et nos délais d'engagement sont respectés ». Le credo de l'entreprise ? Innover constamment. « Nous n'avons pas froid aux yeux pour imaginer des solutions

nouvelles. Nous ne nous limitons pas à ce que nous savons déjà faire ».

Des projets plein la tête

« Nous avons récemment investi dans une fraiseuse numérique. En ce moment, nous réaménageons nos locaux. L'année prochaine, nous allons nous agrandir, car nous voulons créer une tour d'assemblage pour fabriquer des équipements encore plus volumineux. Nous changerons aussi quelques machines. Nous allons investir en tout 300.000 € ». L'entreprise est également en discussion avec la communauté de communes pour racheter les 2.400 m² de locaux qu'elle loue.

Magali Santulli

Alsaplast Team

11 rue des Fabriques à Husseren-Wesserling
03 89 81 24 43
www.alsaplast.com



Usinage



Atelier

ZIEGLER FRANCE
REGION EST Votre atout transport!

Messagerie • Affrètement
Logistique • Douane • Air / Mer

ZIEGLER FRANCE - MULHOUSE
Tél. 03 89 31 38 91 • zieglergroup.com



ZIEGLER FRANCE
REGION EST Votre atout transport!



Elanco : la santé animale en pleine expansion

Elanco est la division santé animale du groupe américain Lilly. Fondé en 1960, Elanco est l'un des leaders mondiaux dans son domaine. L'entreprise compte une quinzaine de sites de production à travers la planète, dont un situé à Huningue. Celui-ci a fêté ses 30 ans d'existence en juin 2017.

Recherche, fabrication et commercialisation

Elanco est spécialisée dans la santé animale (animaux de compagnie et animaux d'élevage). Entre R&D, fabrication et commerce, le groupe propose des médicaments vétérinaires sous forme de suppositoires, pommades ou comprimés. L'entreprise possède un portefeuille de 300 marques, des vaccins aux produits anesthésiques et chirurgicaux en passant par les enzymes ou les traitements contre l'anxiété. Elanco totalise un chiffre d'affaires de trois milliards de dollars tous sites confondus, réalisé par 600.000 personnes dans le monde.

220.000 millions de comprimés fabriqués

Elanco compte 150 salariés à Huningue. « Notre site de production est spécialisé dans la fabrication de médicaments sous forme solide pour les animaux de compagnie », explique Christian Gubiani, directeur d'usine. 220 millions de comprimés y sont produits chaque année. La moitié est emballée sur site, l'autre moitié chez un sous-traitant. L'usine se fournit

en matières premières partout dans le monde, mais elle privilégie les entreprises françaises pour le conditionnement. « Nous devons être livrés rapidement, nous avons donc recours aux circuits courts ».

Une distribution à travers le monde

« Une fois les médicaments emballés, ils sont acheminés vers le site logistique situé en Suisse, puis sont vendus à l'étranger via les autres filiales d'Elanco ». Ces médicaments sont distribués à travers le monde via trois canaux : les vétérinaires, les grossistes ou les rayons animalerie des grandes surfaces - pour les médicaments ne nécessitant pas d'ordonnance. « Nous développons également la vente en pharmacie ». Christian Gubiani l'assure : « Chez Elanco, nous sommes motivés par l'amour des animaux. En améliorant leur santé, nous améliorons celle de l'être humain à travers eux ».

Une belle croissance et de gros investissements

« Dès cette année, nous allons augmenter notre production de médicaments de 20%, car nous avons internalisé des produits jusqu'à présent



Christian Gubiani

fabriqués par un sous-traitant ». Pour faire face à cette augmentation, vingt millions d'euros ont été investis afin d'agrandir l'usine. « Cela nous permet de nouvelles embauches, trente personnes supplémentaires entre septembre

2017 et juin 2019 ». Cinq millions d'euros supplémentaires serviront à acquérir de nouveaux équipements. « Nous allons aussi investir deux millions d'euros pour développer une nouvelle technologie, afin de proposer aux chiens des médicaments à mâcher. Ce sera plus facile à leur administrer ».

Magali Santulli



Elanco
22 rue de la Chapelle à Huningue
www.lilly.fr/fr/groupe-pharmaceutique/elanco.aspx

TalentiSIM 2017, trois entreprises remarquables

L'avantage avec les remises de prix, c'est qu'on découvre des entreprises souvent discrètes, et qui émergent au gré des rencontres et des réseaux de chacun. Après les Trophées de l'ADIRA dans le numéro précédent, voici trois entreprises distinguées par la Société Industrielle de Mulhouse en décembre 2017.

Depuis 2011, la SIM met en valeur les savoir-faire industriels du Sud-Alsace. Luc Gaillet, président de la SIM, a souligné l'importance de TalentiSIM qui contribue à faire rayonner les entreprises du Sud-Alsace, dans ses différents territoires.

Dans la catégorie "Croissance Rentable", EMI (que le Périscope suit depuis plusieurs années) dirigée par Jean-Pierre et Evelyne Wissler, termine la construction d'une unité de 17.000 mètre carrés qui regroupe ses anciens sites de production. Spécialisée dans l'injection de matières thermoplastiques, l'entreprise améliorera ses process et donc ses produits vendus aux secteurs du bâtiments, du médical ou encore de l'automobile... Le CA est de 25 millions d'euros dont 75% à l'export. L'entreprise vise... le doublement de son CA d'ici 2020.

Dans la catégorie "Innovation issue de la recherche publique", Systancia a été créée par



Christophe Corne en 1998. Cette entreprise fut leader de la virtualisation des postes de travail, avant de devenir un acteur national majeur de la cybersécurité et de la confiance informatique, et ce notamment grâce à des travaux de recherche en collaboration avec l'Université. « L'objectif est de devenir un acteur international dans le domaine. Les défis de demain dépendent de nous », exprime le fondateur de l'entreprise mulhousienne. L'entreprise a frôlé les 6 millions de CA en 2016 pour une croissance de... 50%.

Dans la catégorie "Reprise réussie", l'entreprise cernéenne Protechnic est présente sur plusieurs marchés ayant besoin de textiles techniques, les transports, la décoration, l'aéronautique... notamment pour solidifier des matières, les alléger ou leur apporter de la souplesse. Emmanuel Roll a repris l'entreprise en 2013. Aujourd'hui, tous les voyants sont au vert, avec 150 salariés (130 en 2014), une fabrication 100% française, un CA de 30 millions d'euros et un taux à l'exportation... de 90%.

Béatrice Fauroux

Les quatre chefs d'entreprise avec leur trophée, leurs parrains et partenaires, de gauche à droite : Christophe Corne (Systancia, 3^{ème} un peu caché), Emmanuel Roll (Protechnic, 7^{ème}), Luc Gaillet (SIM, 8^{ème}), Evelyne Wissler (EMI, 9^{ème}) et Jean-Pierre Wissler (EMI à droite).

Daleko, au service des industries depuis 40 ans

Basée à Ruelisheim, Daleko est spécialisée dans les domaines de la soudure, la tuyauterie, la chaudronnerie et le génie climatique pour les industries. Depuis quelques années, l'entreprise doit s'adapter pour faire face à des commandes de plus en plus nombreuses et diversifiées.

Des mines de potasse à l'agroalimentaire

Daleko a été fondée en 1978 par le père et l'oncle de Christophe Swidlikiewicz, actuel dirigeant. Il tient les rênes de l'entreprise avec sa femme, Isabelle. « L'activité d'origine est la maintenance dans les mines de potasse, expliquent les deux dirigeants. Par la suite, nous avons développé notre activité dans la tuyauterie et la soudure pour différents secteurs : gaz, industrie chimique, agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, procédés de traitement de l'eau, de l'environnement... ». Depuis 2008, Daleko est certifiée MASE, ce qui lui permet d'intervenir pour des sites classés Seveso seuil haut.

Des installations clé en main

L'entreprise importe ses matières premières principalement d'Europe, notamment d'Italie et d'Allemagne. « Nous contrôlons systématiquement la qualité de nos réalisations. Si notre client se situe dans le Grand Est, nous fabriquons et avons la possibilité d'installer le matériel sur site. S'il se situe en dehors de ce périmètre ou à l'étranger, nous expédions nos équipements en kits avec une notice détaillée du processus d'installation et d'utilisation ». L'entreprise s'étend actuellement sur 6.000 m²,

dont 200 m² de bureaux et 2.000 m² d'ateliers. Le savoir-faire de la société dans les études et les réalisations clé en main lui ont permis de développer, depuis 2014, une nouvelle activité : la fourniture de chaufferies préfabriquées ou autres équipements industriels en containers.

Augmentation des commandes

Daleko compte une quinzaine de salariés et accueille régulièrement des stagiaires. Différents métiers se côtoient : soudeur, chaudronnier, tuyauteur, monteur, ingénieur, etc. « Ces dernières années, les commandes se sont multipliées et tournées vers l'étranger, comme la Suisse, l'Italie et l'Allemagne ». L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de plus de deux millions d'euros. « Nous avons l'ambition de maintenir la courbe ascendante de ces dernières années ».

Des investissements réguliers

En 2018, Christophe et Isabelle Swidlikiewicz vont poursuivre l'aménagement de leur site. « En 2017, nous avons modifié tous nos éclairages pour un meilleur confort et une consommation plus faible ». Pour faire face à l'augmentation des commandes, le couple prévoit d'investir dans de nouveaux équipements sur ces trois prochaines



Christophe et Isabelle Swidlikiewicz

années. « Nous allons aussi augmenter notre surface couverte de stockage pour répondre aux besoins actuels de nos clients ».

Un succès grandissant

Pour Christophe et Isabelle Swidlikiewicz, le succès grandissant de Daleko est dû à plusieurs facteurs. « Nous proposons des installations

haut de gamme à des prix compétitifs ». L'entreprise se veut à l'écoute de ses clients. « Malgré l'augmentation des commandes, nous savons rester réactifs. Les clients trouvent chez nous un véritable soutien technique car nous développons de plus en plus une activité de bureau d'études ».

Magali Santulli



Daleko
3 rue des Cailles, Z.A. à Ruelisheim
03 89 62 06 44
www.daleko.fr

PUBLI-INFO

Attractivité : parler à l'unisson

Le 11 décembre dernier, Mulhouse Alsace Agglomération présentait sa stratégie 2018 pour améliorer l'attractivité du territoire, en étroite collaboration avec la CCI du Grand Est et sa délégation mulhousienne. Une démarche conjointe pour que tous les acteurs du territoire s'accordent sur une stratégie commune.

Attirer des entreprises, des investisseurs, des familles, des touristes, des talents, des institutions... ou de grandes manifestations : encore faut-il bien identifier les cibles, et déployer une stratégie adaptée. C'est toute la problématique dont se saisit m2A pour 2018, en établissant à la fois une méthode et un calendrier pour construire sa stratégie marketing de territoire. Ceci en concertation avec la CCI, car le monde économique est dans l'attente de ce type d'action « qui doit fédérer toutes les énergies positives », déclare Laurent Riche, vice-président de m2A délégué à l'attractivité économique.

La méthode

Le principe consiste à fédérer tous les acteurs institutionnels, politiques et économiques, autour d'une réflexion sur les enjeux de l'attractivité du territoire et d'y inclure toutes les activités, des plus traditionnelles à la nouvelle économie, de l'agriculture au tourisme, du commerce à la formation... « En croisant des publics de différentes origines, on enrichit le débat », déclare Laurent Riche.

« Parler d'une seule voix de notre territoire en s'appuyant sur un récit partagé »

Laurent Riche

Enfin, m2A a choisi d'adopter un calendrier relativement serré pour pouvoir établir un bilan et engager la mise en œuvre d'une stratégie élaborée par tous dès l'automne 2018.

Laurent Riche, vice-président de m2A délégué à l'attractivité économique
laurent.riche@mulhouse-alsace.fr



Antoine Homé, Michèle Lutz, Gilbert Stimpflin et Fabian Jordan

Le calendrier

- Les 24 heures de l'attractivité : les 15 et 16 mars, tables rondes, conférences et restitutions permettront d'entrer dans le vif du sujet en suscitant la parole et en mettant en valeur l'engagement de tous les acteurs dans la démarche.
- De mars à octobre : durant cette période se dérouleront une vingtaine de séminaires thématiques qui auront pour objectif de tracer des pistes d'action.
- A partir d'octobre 2018, le résultat des réflexions sera présenté, puis l'organisation la plus adaptée sera choisie pour poursuivre, dans l'élan de 2018, la mise en œuvre d'une stratégie "à l'unisson".



MULHOUSE ALSACE
AGGLOMÉRATION

Zone d'activités de Ruelisheim : bâtiments disponibles

Le Parc d'Activités de l'ILL, né voici 40 ans, accueille à ce jour une vingtaine d'entreprises sur un peu plus de 7 hectares. Un peu vieillissante mais agréable et pratique avec ses vastes espaces, elle peut accueillir plusieurs entreprises artisanales ou PME sur 40% de son emprise.



Particularité du parc : les dirigeants d'entreprise se sont constitués en club, animé par Robert Raimundi (chauffagiste), qui promeut la zone, notamment en la faisant visiter. Sa taille moyenne facilite la rencontre, et permet de tisser des liens souvent utiles pour s'informer mutuellement ou se rendre des services. Cet hiver, de nombreux élus ont visité la ZAC en compagnie de tous ses chefs d'entreprise.

250 ares disponibles

Sur les quelque 250 salariés qui travaillent sur la zone d'activités, 190 sont employés par l'entreprise de transports Klinzing. Les autres sont plus petites, parmi elles Daleko (chaudronnerie industrielle, voir page 3), la carrosserie Klein, le chauffagiste Raimundi, le vendeur d'automobiles Mega Auto, les chaises Brunner, le paysagiste Blum'Vert



Visite du site avec Vincent Froehlicher, directeur de l'Adira, Francis Dussourd, Maire de Ruelisheim, Fabian Jordan, président de m2A, Gilbert Stimpflin, président de la CCI Grand Est, Didier Liret, directeur des relations avec les collectivités 67 et 68 d'Orange, Christian Keller, Président de la Chambre des Métiers d'Alsace et le patron de Mega Auto qui accueillait la réunion.

et un pôle médical avec notamment une crèche. Les départs de Crown Ceram et des Transports Aloy, ainsi que la Zone Stepec partiellement inoccupée, offrent du potentiel pour de nouveaux arrivants. « En tout, l'offre immobilière est de 250 ares et quelque 5000 m² de locaux », indique le Maire de Ruelisheim Francis Dussourd. De plus, le parc d'activités devrait être équipé en fibre optique avant 2020.

Contact m2A : Marc Buchert, vice président
en charge des aménagements communautaires
03 89 32 58 58

L'offre immobilière m2A :
www.mulhouse-alsace.fr/fr/offre-immobiliere-0

Béatrice Fauroux

Apprentissage : les nouveaux services de la CCI Alsace Eurométropole

La CCI Alsace Eurométropole accompagne les entreprises souhaitant recruter des apprentis, du pré-recrutement de ceux-ci à l'élaboration du contrat. Ensuite, lorsque l'apprenti est actif dans l'entreprise, la CCI accompagne l'entreprise dans le bon déroulement de l'apprentissage via ses inspecteurs.

Aide à la recherche d'un apprenti

Les PME n'ont pas toujours le temps de se consacrer au recrutement de leurs apprentis ou ont des difficultés à en trouver dans leur domaine particulier. Une solution existe, expliquée par Marie-Christine Calleja, Directrice Apprentissage et Orientation à la CCI Alsace Eurométropole : « Nous proposons aux entreprises deux choses : la possibilité de publier leur offre sur le site www.apprentissage-alsace.eu que nous administrons, mais aussi depuis début 2018 une prestation de pré-sélection de CV dans le cadre de notre nouveau Service + ».

Un contrat d'apprentissage sécurisé

« Nous constatons que 60% des contrats d'apprentissage qui sont rédigés sans conseil par

les entreprises, et que nous recevons ensuite pour enregistrement, sont erronés ou incomplets. Nous proposons pour éviter cela, toujours dans le cadre de notre service +, une aide au prétablissement du contrat. Cette aide a été encore améliorée cet été par la mise en ligne d'un formulaire simplifié qui peut être rempli en cinq minutes, contre plus de quinze minutes pour les autres systèmes de déclaration existants. La CCI se charge de compléter les rubriques spécialisées, de calculer les salaires, etc. ».

Ceci représente un gain de temps, d'argent et de sécurité pour l'employeur pour ce service, facturé 50 € nets par contrat, et qui donne en outre droit à l'appui au pré-recrutement décrit plus haut, mais aussi à une newsletter périodique sur les points d'actualité sur l'apprentissage.



Hervé Muller, Directeur industriel chez MHI Equipment Alsace SAS (groupe Mitsubishi Heavy Industries) à Mulhouse, Fonderie et Siméon Brendel, apprenti en cours d'apprentissage en BTS Conception des Processus de Réalisation de Produits, option B production sérielle. (ex BTS IPM - industrialisation des produits mécaniques). Il travaille au sein de l'atelier d'usinage de bielles et culasses MHI Equipment.

Les inspecteurs, particularité du droit local

En Alsace et en Moselle, des inspecteurs mandatés par la CCI se rendent dans les entreprises une fois le contrat d'apprentissage signé pour voir si tout se passe bien. « Cette action de médiation permet d'aplanir les difficultés éventuelles et de rendre le contrat plus pérenne. Ce suivi qualitatif dont le reste de la France aimerait s'inspirer dans le cadre des futures réformes, contribue à améliorer la qualité de l'apprentissage ». Les six inspecteurs

alsaciens se rendent principalement dans les entreprises qui recrutent un apprenti sur un nouveau diplôme ou pour la toute première fois. Ils prescrivent le cas échéant une formation aux tuteurs. Cette formation a pour but de les accompagner dans la gestion des apprentis, sur plusieurs plans : encadrement du jeune, droit du travail, sécurité, etc.

Contact de la DAO site de Mulhouse :
Sabine Stenzel - 03 89 66 78 43

Collecte de la taxe d'apprentissage

Jusqu'au 28 février 2018, les entreprises du Grand-Est sont invitées à verser leur taxe d'apprentissage aux CCI via le lien ci-dessous. L'OCTA Grand Est réaffecte 100% des fonds libres en Grand Est en respectant les territoires d'origine de l'entreprise versant la taxe (Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne).

www.grandest.cci.fr/taxe-dapprentissage

Economie circulaire : bientôt une recyclerie à Illzach-Sausheim

Le projet de recyclerie porté par m2A et le SIVOM est une première sur notre territoire. Elle constitue pour m2A un projet à la fois économique, environnemental et social qui verra le jour au printemps 2019.



Petite définition (Ademe): Une recyclerie, appelée aussi ressourcerie, est un centre qui a pour vocation de récupérer, nettoyer, valoriser et/ou réparer, en vue de la vente au grand public, des produits d'occasion ou des produits usagés (ayant le statut de déchets).

Cette activité qui ressemble fortement à celle d'Emmaüs ou de l'Armée du Salut, est ici portée par l'association ENVIE (récupération et réparation d'électro-ménager) qui en a étudié la faisabilité à la demande de M2A et du SIVOM. L'élue en charge du projet est Lara Million, Vice-Présidente m2A déléguée à la propreté et à la collecte.

Porté par un ensemble d'acteurs sous le nom d'Utilitys (ENVIE Haute-Alsace, Haute-Alsace Recyclage, Tri services), le projet sera implanté dans la zone industrielle d'Illzach-Sausheim, pour des raisons pratiques d'accessibilité.

Un projet d'économie circulaire

La Recyclerie concentrera plusieurs fonctions en un même lieu : la collecte des objets, leur valorisation, leur recyclage, la vente des objets remis à niveau et la sensibilisation au réemploi et à une consommation responsable. De plus, elle apporte une réponse - outre les déchetteries et associations locales - au

problème des encombrants, une nécessité dans le cadre du PLP (Programme local de prévention des déchets à l'échelle de M2A).

Une "Cité du réemploi" qui créera 30 emplois

La Recyclerie agrège tous les acteurs volontaires du réemploi, nombreux sur le territoire, pour créer une véritable "Cité du Réemploi". C'est un projet économique solidaire qui permettra de créer des emplois en insertion (une trentaine à terme), et qui créera du lien social en impliquant aussi des bénévoles.

Béatrice Fauroux

Contact M2A : Elodie Passat
03 89 33 79 86
elodie.passat@mulhouse-alsace.fr

Les fonctions de la Recyclerie

- Ateliers de réemploi et valorisation pour les objets en lien avec la culture (disques, livres...), le textile et la couture, les meubles, le bois, les jouets, les jeux, les vélos, les bibelots, la vaisselle...
- Ateliers d'animation et de sensibilisation
- Espaces de stockage
- Magasin.

Le plan de financement du service

Budget total : 2.328.000 € HT, est le suivant :

- ADEME : 560.000 €
- Fonds européen de développement régional (FEDER - fonds ITI) : 500.000 €
- m2A : 500.000 €
- Fonds propres et autres financeurs : 768.000 €

Ce plan de financement sera consolidé prochainement, notamment pour la part du FEDER ; la part de m2A ne dépassera pas le montant envisagé.

Appel à projets Courts Circuits 2017: les gagnants

Le Panier du Mehlala et la Maison de l'Autisme à Mulhouse sont les deux projets solidaires qui ont été retenus à l'issue du second appel à projet Courts Circuits.

En novembre 2017, dans le cadre du Mois de l'Economie Sociale et Solidaire, la Ville de Mulhouse, m2A, en partenariat avec la Maison de l'emploi et de la formation (MEF), la Fondation Macif et l'Agence de la participation citoyenne ont organisé "Courts Circuits", un appel à projets pour les porteurs de projets innovants.

Cet appel à projets s'adressait aux associations, entreprises, groupes divers ou particuliers dont le projet innovant débouche sur la création d'activité économique, d'emplois et intègre les notions de circuit court et de solidarité. Quatre projets parmi les dix-huit déposés sur la plateforme mulhousecestvous.fr ont été sélectionnés et soumis au vote des internautes. Le prix Coup de Foudre d'une valeur de 1.000 € a été attribué au Panier du Mehlala. Le Grand Prix du Jury d'une valeur de 2.000 € a été remis à la Maison de l'Autisme.

Panier du Mehlala

Le Panier du Mehlala est une épicerie coopérative qui veut permettre à tous l'accès à

des produits respectueux de l'environnement et des normes sociales et offrir aux personnes qui cultivent et transforment les aliments une rémunération correcte et un travail dans des conditions dignes. L'épicerie a pour ambition d'être un lieu de vie, d'échange et de débat autour de la consommation.

Maison de l'Autisme à Mulhouse

La Maison de l'Autisme de Mulhouse est destinée à la socialisation et à l'accès à l'autonomie des adultes avec autisme sans déficience intellectuelle. C'est également un espace culturel dédié à l'exposition et à la pratique artistique. La MAM innove en étant un lieu ouvert toute la journée et qui met en œuvre l'aide et la prise en charge par les pairs (la "pair-aidance").

Magali Santulli

mehlala.net
maisonautismemulhouse.fr



Remise du prix à Gaël Le Dorze, président de la Maison de l'Autisme par M. Jean-Denis Bauer, maire de Didenheim, Michèle Lutz, Maire de Mulhouse, et Cécile Sornin, Adjointe au Maire à la démocratie participative, à l'ESS et aux associations.



CESI
entreprises
L'ÉCOLE DES MANAGERS

Vous êtes manager ?

Validez vos compétences par un diplôme :



Niveau BAC +2
Manager de Proximité



Niveau Bac + 4
Arcadre





Votre contact à Strasbourg :
Delphine MAIRE
Tél. 03 88 10 39 76
dmaire@cesi.fr

Au Bouton d'Or : fromager affineur depuis 110 ans

Au Bouton d'Or, situé Place de la Réunion à Mulhouse, a encore de beaux jours devant lui. Reprise il y a près de 16 ans par Marc et Danièle Schell, l'enseigne propose des fromages traditionnels ou nouveaux pour satisfaire au mieux les papilles de ses clients.

Plus de cent fromages à la vente

Fromagers affineurs, Marc et Danièle Schell achètent leurs fromages soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs français. « Nous les portons nous-mêmes à maturation dans nos caves. Nous sommes en mesure d'offrir à nos clients des produits de très bonne qualité ».

On retrouve dans les étals plus d'une centaine de fromages fermiers au lait cru. « Nous privilégions le plus possible les fromages traditionnels, mais nous suivons aussi les tendances en essayant de nouveaux produits, en nous adaptant à la demande des clients ».

Plateaux de fromages pour des réceptions

Le Bouton d'Or possède un second point de vente Aux Délices des Quatre Saisons, situé avenue d'Altkirch à Mulhouse. « Nous sommes deux à travailler Place de la Réunion, et notre fille Laure travaille dans l'autre point de vente ». L'entreprise écoule vingt tonnes de fromages par an et réalise un chiffre d'affaires de près de 600.000 €. « A la demande de particuliers ou de clients professionnels, nous pouvons confectionner des plateaux de fromages pour des réceptions ». Marc et Danièle Schell fournissent également des restaurateurs français, suisses ou allemands.



Marc Schell



Une offre diversifiée

En plus des fromages, Au Bouton d'Or possède également un coin épicerie fine (vins, huiles, pâtes, confitures etc.) bien utile au centre-ville de Mulhouse où cette offre est quasi-absente. Les clients peuvent acheter du beurre ou de la crème fraîche. Sur commande, l'enseigne propose des volailles de Bresse. Autant de

produits de qualité qui ont fidélisé la clientèle au fil des ans.

Magali Santulli

Au Bouton d'Or
5 Place de la Réunion à Mulhouse
03 89 45 50 17
www.auboutondor.fr

La Vitrine fait peau neuve

Située jusqu'à présent au 53 avenue Kennedy à Mulhouse, La Vitrine, commerce associatif, a fermé ses portes fin décembre pour mieux renaître sous la forme d'une boutique éphémère, en attendant un nouveau point de vente fixe.



Laura (à droite) aux côtés de Maera et Alizée, embauchées en service civique

Créations locales et de qualité

La Vitrine est une boutique associative dédiée à la promotion et au soutien des créateurs régionaux, en vendant leurs créations. Lancée il y a sept ans, elle est l'un des quatre pôles d'activité de l'association Old School. « Depuis son ouverture, la Vitrine a permis à plus de trois cents créateurs d'exposer leurs produits : bijoux, décoration, textile, musique... des pièces souvent uniques, très accessibles », explique Laura Chargelègue, responsable et unique salariée de la boutique. L'enseigne a su fidéliser les créateurs, qui perçoivent environ deux tiers de commissions sur les ventes. Elle peine cependant à développer sa clientèle, qui compte un noyau régulier, mais reste insuffisante.

Baisse du chiffre d'affaires et local trop étroit

« Nous commençons à nous sentir à l'étroit dans notre local et le passage n'est pas suffisant. Nous souhaitons nous déplacer davantage vers le centre-ville pour toucher plus de monde ». L'enseigne a également constaté une baisse de son chiffre d'affaires. « Il s'élevait à 50.000 € en 2017, alors que nous sommes déjà montés à 70.000 €. Cette baisse nous a fait comprendre qu'il fallait donner un nouveau souffle au projet ».

Boutiques éphémères

Devenir boutique éphémère, c'est donc le nouveau projet de la Vitrine. « Afin de se développer, la Vitrine va se séparer d'Old School et devenir une association à part entière. En avril, nous inaugurerons notre première boutique éphémère. Nous y resterons quatre mois avant de nous déplacer dans un autre local pour la saison hivernale. Ces boutiques éphémères ont pour but de relancer la machine, avant une installation définitive au centre-ville en 2019 ».

Accompagner le développement des créateurs

En attirant une nouvelle clientèle, la Vitrine espère augmenter son chiffre d'affaires et reverser les bénéfices dans l'organisation d'événements et l'accompagnement des créateurs. Les contrats avec les créateurs vont également être repensés. « Ils récupéraient 60 à 70% sur les ventes de leurs produits. Le reste servait payer nos charges et les salaires, car nous avons aussi embauché deux personnes en service civique. Nous espérons avoir les moyens d'embaucher un second salarié ».

Magali Santulli

Pour suivre l'avancée du projet :
<http://old-school.fr/vitrine>
@danslavitrine

Hochstatt : la zone Les Clés d'Argent accueille ses deux premiers commerces

Après plus d'un an de travaux, la zone Les Clés d'Argent à Hochstatt est prête. Située à la place de l'ancien terrain de football, elle a pour vocation d'accueillir des activités commerciales et de service.

Propriétaire et aménageur du terrain, Sodico Immobilier a fait construire sur la zone sept bâtiments.

Deux d'entre eux hébergent à présent le boulanger-pâtissier-traiteur Poulailon et l'Épicerie de la Ferme. L'enseigne bien connue Poulailon associe boulangerie, pâtisserie et salle de restauration aménagée sur place.

Les adeptes du bio, eux, trouveront leur bonheur à l'Épicerie de la Ferme qui commercialise des produits du terroir. L'enseigne fait également office de salon de thé, bar et bureau de tabac.

Magali Santulli



L'Épicerie de la Ferme



Poulailon

Repetto : commerce issu de la danse

La maison Repetto a ouvert fin mars 2017 une boutique de 95 m² au centre-ville de Mulhouse, la seule dans le Grand Est à ce jour. Inspirée initialement par la danse classique, la marque française haut-de-gamme a su diversifier ses produits.

De la pointe à la ballerine

La maison Repetto a été fondée en 1947 par Rose Repetto. Tout commence lorsqu'elle confectionne un jour des pointes pour son fils, le danseur classique Roland Petit, qui n'en trouvait pas à sa taille. En 1956, Brigitte Bardot demande à Rose de lui créer une chaussure aussi légère qu'un chausson de danse, mais plus facile à porter au quotidien. C'est ainsi que naît la ballerine "Cendrillon" qui sera immortalisée dans le film "Et Dieu... créa la femme". La marque devient vite une référence dans le monde de la danse. Repetto compte à présent 120 boutiques à travers le monde et 1.500 salariés.

Une clientèle locale et étrangère

Aujourd'hui, la gamme de produits Repetto s'est élargie. Aux vêtements de danse et aux pointes se sont ajoutés des chaussures contemporaines, de la maroquinerie et des parfums. Les hommes quant à eux peuvent se

procurer les fameuses "Zizi" portées par Serge Gainsbourg. Ces produits de luxe ont trouvé leur clientèle à Mulhouse. « C'était l'endroit idéal pour s'implanter. Outre les clients locaux, nous recevons beaucoup de Suisses et d'Allemands, attirés par la qualité de nos produits », explique Sijie, responsable de la boutique.

Un savoir-faire français unique

Les articles de danse représentent 30% du chiffre d'affaires de la boutique. « En plus des particuliers, des professeurs viennent aussi passer commande pour leurs élèves. Nous avons également des partenariats avec des écoles de danse ». La renommée de Repetto vient de son savoir-faire pour confectionner les pointes. Rose inventa un procédé unique au monde : la semelle est cousue à l'envers avant d'être retournée, apportant confort et souplesse. « Nous utilisons toujours cette technique pour nos chaussures. Nos ateliers sont situés en Dordogne, à Saint-Médard d'Excideuil ».



Sijie et Isabelle

Fabrication française et italienne

« Il y a toujours un clin d'œil à la danse sur nos accessoires », indique Sijie. Cela peut être un lacet sur une chaussure ou un nœud sur un sac. Tous

nos produits sont conçus avec des matériaux légers ». Si la plupart des produits de la marque Repetto sont français, quelques uns proviennent d'Italie. « C'est le cas pour les talons très hauts par exemple, car les Italiens excellent dans ce domaine ». Depuis son ouverture, les objectifs de vente de la boutique ont été atteints. « Parmi nos produits, les ballerines de ville et la maroquinerie ont le plus de succès. Pour 2018, nous projetons de proposer davantage de produits de maroquinerie qui représentent 20% de notre chiffre d'affaires ».

Magali Santulli



Repetto
22 rue des Boulangers à Mulhouse
03 89 36 17 81
www.repetto.fr



ARDAN
GRAND EST

VOUS DIRIGEZ UNE PETITE ENTREPRISE EN PHASE DE DÉVELOPPEMENT ?

AYEZ LE RÉFLEXE ARDAN !

6 MOIS POUR FORMER UN NOUVEAU COLLABORATEUR

6 MOIS POUR DÉVELOPPER UN PROJET

ACTION RÉGIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT D'ACTIVITÉS NOUVELLES

Contact : maria.hennermaroko@lecnam.net

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



Porté par le Cnam en Grand Est



Hyundai Tucson Diesel



Hyundai Tucson Diesel 1.7 CRDi 115 Business

À partir de

245 € /mois⁽¹⁾

11 490 € et 60 000 km. Avec un 1^{er} loyer majoré de 3 000 €.


Système multimédia tactile avec navigation Europe


Caméra de recul


Assistance active au maintien de voie


Reconnaissance des panneaux de limitation de vitesse



HYUNDAI

Consommations mixtes de la gamme Tucson (l/100 km) : de 4,6 à 7,1. Émissions de CO₂ (en g/km) : 119 à 170.

(1) Exemple de Location Longue Durée (LLD) sur 49 mois et 60 000 km pour un Hyundai Tucson 1.7 CRDi 115 Business neuf : 1^{er} loyer majoré de 3 000 €, suivi de 48 loyers mensuels de 245 € (hors assurances et prestations facultatives). Offre réservée aux particuliers, valable jusqu'au 31/03/2018 dans le réseau participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par Hyundai Finance, département de SEFIA - SAS au capital de 10 000 000 € - 69 av. de Flandre - 59700 Marcq-en-Baroeul - SIREN 491 411 542 RCS Lille métropole. **Modèle présenté** : Hyundai Tucson 1.7 CRDi 115 Executive avec peinture métallisée : Location Longue Durée sur 49 mois et 60 000 km, 1^{er} loyer majoré de 3 000 €, suivi de 48 loyers mensuels de 331 € (hors assurances et prestations facultatives). *La garantie 5 ans kilométrage illimité de Hyundai s'applique uniquement aux véhicules Hyundai vendus initialement par un Distributeur Agréé officiel Hyundai à un client final, conformément aux termes et conditions du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule.

PREMIUM AUTOMOBILE
21G rue de Thann
Tél. 03 89 33 35 65

Votre contact : **Grégory Forny**

Groupe-Andreani.com
Distribution automobile multimarque

Active Media, l'agilité dans la vidéo

L'entreprise de prestations en communication vidéo, web et live née en 2009 fait son chemin. Elle vient de s'installer dans de nouveaux locaux à Cernay et compte désormais 5 personnes, dans un secteur très concurrentiel : la vidéo sous toutes ses formes.

Au-delà de la fierté d'avoir créé à plus de 40 ans une entreprise en constante progression presque 10 ans plus tard, Pascal Ferrari est « heureux d'avoir créé des emplois pour des jeunes, dans une entreprise innovante ». Les nouveaux locaux de Cernay abritent sur quelque 100 m² un bureau consacré au web (création de sites, motion design), deux stations de montage vidéo, ainsi qu'un studio média dédié à la vidéo sur plateau (studio YouTube) et à la photo professionnelle.

2018 : Streaming multicanal et affichage dynamique

En 2009, le webcast (vidéo diffusée sur le web en direct) était encore balbutiant, mais déjà d'actualité chez Active Média dont c'est le cœur

de métier. Au fil des années, l'entreprise s'est équipée et formée sur des techniques de plus en plus pointues. En 2018, elle innovera avec des prestations de streaming multicanal : On pourra donc suivre un événement en simultané sur facebook live, YouTube et sur le site du client. « Et ce, même en y ajoutant un enrichissement graphique », précise le dirigeant. Une offre en affichage dynamique (TV diffusant des contenus planifiés) complétera l'offre pour les attentes clients, les commerces ou tout établissement recevant du public.

Toute la palette des prestations vidéo

Du film d'entreprise à la "présentation-minute" (voir encadré), de la captation de conférence



ou de spectacles (en direct sur le web et/ou en diffusion simultanée sur écrans géants) à la prestation de plateau télé personnalisé et mobile, de la réalisation de clips ou de publicités, en passant par la conception de sites web (animés), Active Média offre une large de palette de services. Nouveauté : la traduction simultanée en Langue des Signes Français proposée en option enrichit efficacement l'accessibilité à l'information.

« Nous ciblons une clientèle d'artisans, commerçants, restaurants et PME qui souhaitent

communiquer en mode digital... » L'entreprise possède aussi une belle clientèle institutionnelle (collectivités, institutions, établissements médicaux). « Notre principe, c'est la légèreté et l'agilité de nos services, qui s'adaptent à toute communication par l'image, et aux budgets ! », conclut Pascal Ferrari.

Béatrice Fauroux

Des Portes Ouvertes seront organisées en avril pour présenter les nouveaux locaux et les prestations d'Active Média.



Studio WebTV mobile lors de l'Apériscope Synerglaçe de juin 2017

La présentation-minute

Cette vidéo réalisée en 2 heures chrono chez le client (« l'instant commerçant, l'instant artisan ») a pour but de présenter une entreprise en images, commentée par son dirigeant de manière vivante et synthétique. Toute la prestation est calibrée, le client est totalement guidé et le résultat très efficace sur le web, pour un budget modeste.

Active Media : l'équipement

L'entreprise travaille avec deux régies mobiles HD, 1 suite de capture 4k, 9 caméras pilotées ou de plateau, une steadycam, une grue, un drone, des sliders automatisés...



Prendre soin de la santé et du bien-être de ses salariés.

Mutuelle soumise aux dispositions du livre II du Code de la mutualité. n° Siren 538 518 473 n° LEI 969500JLUSZH89G4TD57 DirCom - 07/18

NOTRE ENGAGEMENT MUTUALISTE

est de construire avec les entreprises des solutions sur mesure pour leurs dirigeants et leurs salariés.

Découvrez nos solutions sur harmonie-mutuelle.fr/entreprises

Agathe Bendre 03 89 57 66 85



PRÉVENTION • SANTÉ • PRÉVOYANCE
Près de 2000 délégués s'engagent pour vous.



TSE, déjà vingt ans

TSE, l'entreprise de Habsheim dirigée par Jérôme Bigeard spécialisée dans les métiers techniques de la scène, a co-créé l'un des spectacles de la Fête des Lumières à Lyon, Balâha, qui a obtenu - pour la seconde année consécutive - le Trophée des Lumières. Présenté en vidéo mapping dans le théâtre antique de Lyon avec de vrais chevaux, ce spectacle original est la démonstration de la haute compétence de TSE.

Balâha, spectacle projeté au théâtre antique de Fourvière durant la Fête des Lumières, a remporté le "Trophée des Lumières" 2017 suite au vote en ligne mis en place par France3 Auvergne-Rhône-Alpes.

Une équipe qui gagne, une prouesse technique

Ainsi qu'il l'avait déjà fait pour le spectacle Evolutions en 2016, le Vosgien Damien Fontaine a mis en scène le spectacle Balâha et confié la réalisation du projet à TSE. Inspiré d'une légende hindoue, le spectacle retrace l'histoire d'un cheval magique indomptable. Dans certaines scènes, il a fallu habiller les chevaux de fibre optique avec plus de 600 diodes pour certains chevaux. Ce spectacle hippique a aussi été plébiscité par la presse. L'entreprise dirigée par Jérôme Bigeard possède une expertise pointue dans le domaine du video mapping, ces spectacles en images projetés sur des façades de monuments. « Chaque fois que nous créons un spectacle, nous réunissons une dream team avec les meilleurs techniciens et créatifs, un peu comme au cinéma », explique Jérôme Bigeard. Tous les intervenants possèdent de nombreuses références, par exemple les collaborateurs spécialisés dans l'illumination de monuments et places : le Strasbourgeois Daniel Knipper et le Bisontin Loïc Marafini. Pas moins de deux semi-remorques de matériel ont été nécessaires pour installer ce spectacle (voir lien ci-dessous pour le visionner).

Pour les grandes et les petites entreprises

« Nous ne travaillons pas que pour remplir des semi-remorques de matériel ! », s'amuse Jérôme Bigeard : « Nous avons des clients auxquels nous fournissons juste des micros et un pupitre pour un discours. Nos prestations vont de 500 euros à plusieurs centaines de milliers d'euros, grâce à notre stock de matériel et une équipe ajustée en permanence aux besoins ».

L'un des métiers de TSE réside dans la gestion des équipes. TSE compte 18 permanents, quasiment tous techniciens son ou lumière, et 40 intermittents du spectacle réguliers, mais peut mobiliser jusqu'à 150 personnes pour un événement. « Notre clientèle est plutôt institutionnelle, mais de plus en plus d'entreprises organisent des événements, anniversaires, portes ouvertes ou lancements de produits, et nous sommes les premiers à dire que l'entreprise aussi doit positiver et créer des événements pour fédérer ses équipes ! ».

Le cœur de métier de TSE, c'est être capable de mettre à disposition un matériel de scène impressionnant

par son volume stocké (5 millions d'euros de matériel sur 2.000 m²) et sa variété (son, lumières, mobilier, mâts, 55 km de câbles, équipement scénique)... Ce matériel peut être simplement loué, ou mis en œuvre lors des événements clé en main.

Le conseil en plus

« Nous n'avons pas de vraie concurrence aujourd'hui, à part de très gros opérateurs. Notre valeur ajoutée, c'est d'avoir la taille optimale. Elle nous permet d'offrir une palette d'outils techniques que des plus petits ne pourront jamais constituer, parce que le matériel est devenu très cher. Et elle nous rend plus souples et plus réactifs que les mastodontes du secteur ».

TSE est devenu au fil de temps un conseiller précieux pour la conception des événements, de l'idée à la réalisation. L'entreprise aura 20 ans en 2018, gageons qu'elle saura fêter cet anniversaire !...

Béatrice Fauroux

TSE Jérôme Bigeard

14 rue de l'Industrie à Habsheim
03 89 63 33 90
www.tse-live.com

Les métiers : son, éclairage, vidéo, distribution électrique, équipement scénique, décoration et mobilier, ingénierie, plans 3D, conception de video mapping.

Les chiffres-clé : 18 salariés, 1 ha de terrain à Habsheim, 2.000 m² d'entrepôt, 12 véhicules, croissance de 10% en 2017, CA prévisionnel 3,1 millions d'euros, 80% de prestations et 20% de vente de matériel.

Le marché : 60% de marché public, 40% de privés. 70% dans un rayon de 50 km autour de Mulhouse, 30% au-delà.

Les références des marchés publics : vidéomapping estival sur la cathédrale de Strasbourg, fête des lumières de Lyon (cathédrale Saint-Jean, place Bellecour, amphithéâtre gallo-romain), éclairage de la place de la Réunion et du Temple Saint-Etienne lors du marché de Noël de Mulhouse, Folie'Flora au Parc Expo de Mulhouse, éclairage du site des Eurockéennes de Belfort, Les Nuits Rouges de la place de la Réunion à Mulhouse, festival Conc'air à Saint-Louis, les 500 nocturnes à l'Anneau du Rhin...



Jérôme Bigeard

"Balâha" au théâtre antique de Fourvière

Burcklé-Zahn : un garagiste indépendant et de proximité

Implantée à Mulhouse, la société Burcklé-Zahn met en œuvre son savoir-faire depuis 1933. Fiabilité, compétitivité et qualité sont les valeurs qui motivent cette entreprise familiale.

Un professionnel reconnu

« C'est mon grand-père qui a démarré l'activité, raconte Jean-François Burcklé-Zahn, gérant de l'entreprise. Ce fut ensuite au tour de mon oncle, puis moi-même. Notre société s'est imposée au fil des ans comme un leader de la réparation automobile toutes marques ». En 2003, l'entreprise, située rue de la Somme, doit déménager à cause de la construction au centre-ville de la ligne de tram-train. Elle investit dans 800 m² de locaux rue du Puits, son adresse actuelle.

Évoluer avec son époque

Le savoir-faire historique du garage Burcklé-Zahn est l'électricité automobile et la mise au point des moteurs essence et diesel. « Ce fut notre activité principale durant plusieurs années jusqu'à ce que les voitures passent progressivement à l'allumage électronique. Nous avons donc évolué avec notre temps en proposant de nouveaux services : entretien des freins, vidange, embrayage, climatisation... ».

Aujourd'hui l'entreprise propose tous les services d'un garage traditionnel. « Le tout à des prix justes et avec des pièces de qualité », précise Jean-François.

L'assurance d'un travail bien fait

Chez Burcklé-Zahn, les particuliers représentent 80% de la clientèle et les professionnels, 20%. « Nous pouvons offrir des conditions particulières pour l'entretien des véhicules de société, notamment des prix très intéressants sur les pièces et les mêmes garanties que les constructeurs ». Jean-François Burcklé-Zahn l'assure : « Professionnel ou particulier, vous pouvez compter sur notre réactivité et notre technicité ». Son entreprise réalise un chiffre d'affaires annuel de 240.000€.

Proximité et convivialité avec les clients

Jean-François travaille dans son atelier avec trois autres salariés. Sa compagne, elle, s'occupe



Jean-François Burcklé-Zahn

de l'administratif. « J'embauche régulièrement des apprentis et des stagiaires, car j'aime que les jeunes apprennent sur le terrain ». Le gérant transmet ainsi sa passion. Le point fort de son entreprise est la proximité avec les clients.

« Toute l'équipe et moi-même sommes à l'écoute de nos clients et disponibles pour eux ».

Une qualité de services

En cas d'immobilisation de véhicule, le garage met à disposition ses propres voitures, un vélo électrique ou peut même ramener le client chez lui. « Parfois nous nous déplaçons chez les clients pour faire des diagnostics. Pendant nos heures d'ouverture, nous intervenons pour des dépannages ». Ce sont ces nombreux services qui ont fidélisé la clientèle au fil du temps. « Sur 2017, nous nous sommes occupés de 1.200 à 1.300 véhicules », conclut le dirigeant.

Magali Santulli

Garage Burcklé-Zahn

13 Rue du Puits à Mulhouse
03 89 45 12 81
legarage-burckle-zahn.fr



Dans l'atelier

Boucherie Hertzog : entreprise familiale depuis près de 200 ans

Boucherie, charcuterie et traiteur, Hertzog est un établissement qui se transmet de génération en génération depuis 1822. Véronique Ott en est à la tête depuis 1993 et compte bien pérenniser l'affaire.

De la viande locale

Qualité des produits, services, conseils... autant de facteurs qui ont permis à la boucherie Hertzog de se maintenir. L'enseigne possède des points de vente à Héisingue, Saint-Louis, Huningue, Altkirch et Vieux-Ferrette. « Nous achetons nos carcasses de viande chez des producteurs locaux ou des petits producteurs en qui nous avons confiance, indique Véronique Ott. Nous découpons la viande dans notre atelier à Héisingue et répartissons les produits dans nos différentes boucheries. Pour ce qui est de la partie traiteur et la pâtisserie-charcuterie, les produits sont élaborés dans notre atelier à Saint-Louis ».

Produits innovants et traditionnels

La boucherie Hertzog compte aujourd'hui 48 salariés et embauche à l'occasion des stagiaires ou apprentis. Son chiffre d'affaires s'élève à 3,7 millions d'euros. « Nous proposons des recettes

inérites, comme de la poitrine de veau farcie, des saucisses de foie ou des saucisses hiri. Même si nous cherchons à innover, la boucherie et la charcuterie traditionnelles restent les plus demandées ».

Un service pour les entreprises

Depuis qu'elle a pris les rênes de la boucherie, Véronique Ott a développé la partie traiteur. « Nous pouvons élaborer des plats chauds à emporter pour les particuliers ou confectionner un buffet froid pour une réception d'entreprise par exemple. Nous proposons également les services associés : mise en place du buffet, nappage, mise à disposition de la vaisselle, etc. Nous pouvons aussi confectionner des plats végétariens si un client en fait la demande ».

Maintenir le cap en 2018

Véronique a également développé la partie informatique, avec notamment la refonte du



Véronique Ott

site internet, où figurent, c'est assez original, de nombreux avis de clients. « Je réfléchis à faire de la vente en ligne ». Pour le moment, la cheffe

d'entreprise se concentre sur 2018. « Nous espérons maintenir notre chiffre d'affaires en proposant de nouveaux produits. Pour les buffets, nous nous déplaçons sur les secteurs de Saint-Louis et Altkirch. Je souhaiterais étendre cette zone et trouver des clients du côté de Mulhouse ».

Magali Santulli

Boucherie Hertzog

03 89 69 72 25
www.boucherie-hertzog.com
Boucheries à Héisingue, Saint-Louis, Huningue, Altkirch et Vieux-Ferrette

Avis clients à consulter sur

www.boucherie-hertzog.fr/avis-clients



Sandra et Manon



Eutel : des solutions de télé-services personnalisées

Secrétariat, permanence téléphonique, domiciliation... Depuis vingt ans, Eutel est spécialisée dans les services de secrétariat externalisé. L'entreprise, située dans la Tour de L'Europe à Mulhouse, a été reprise en 2014 par Pascal Spindler.

Gain de temps sur les appels téléphoniques

Eutel propose de nombreux services aux professionnels de la santé, professions libérales, TPE, PME, artisans... « Nous assurons entre autres pour nos clients un accueil téléphonique personnalisé en leur nom. L'essentiel de nos clients travaille dans le domaine médical ou paramédical. Les appels téléphoniques prennent beaucoup de temps et nécessitent d'embaucher une personne pour s'en



occuper. Nous les déchargeons de cette tâche », détaille Pascal Spindler.

Un service à la carte

Les clients d'Eutel peuvent choisir de transférer leurs appels en permanence ou seulement certains jours ou à certaines heures. « Il en va de même pour les tâches administratives que nous effectuons à la demande : frappe de documents, classement de dossiers, etc. ». Eutel assure à ses clients la gestion de leur agenda, la prise de messages avec retransmission immédiate ou différée, le rappel des rendez-vous, etc. « Ces services sont interactifs et se réalisent en toute confidentialité ». L'entreprise propose différents forfaits selon les besoins du client.

Le contact humain avant tout

Autre service proposé, la domiciliation : une entreprise peut déclarer son siège social dans les locaux d'Eutel. « Ce service comprend aussi la réception, la gestion et la réexpédition du courrier, l'émission ou la réception de fax. Un client peut utiliser nos bureaux de façon ponctuelle ». Pascal Spindler rappelle que son entreprise n'est pas une plateforme téléphonique. « Il y a un réel contact humain avec la personne au bout du fil. Nous assurons un accueil réactif et de qualité ».



Se tourner vers les artisans

Cette année, Eutel, qui compte cinq salariés, souhaite augmenter son chiffre d'affaires en se tournant davantage vers les artisans et petites structures. « Nous comptons déjà cinquante clients, mais de nombreux artisans et auto-entrepreneurs ne savent pas que ce service existe. Or ces télé-services leur permettent de se consacrer à d'autres tâches en toute sérénité et ainsi, de gagner en productivité ».

Magali Santulli

Eutel

Tour de l'Europe, 3 bld de l'Europe à Mulhouse
03 89 35 30 50
www.eutel.fr

Passion Automobiles s'adapte aux besoins...des entreprises

Le groupe multimarque Passion Automobiles propose des "Business Solutions" aux entreprises, de la flotte de véhicules à la voiture du dirigeant.

« Notre métier, c'est d'écouter le chef d'entreprise ou le gestionnaire de parc automobile afin de lui proposer les solutions les plus adaptées à ses besoins. En tant que vendeurs multimarques, nous jouons la complémentarité des différents modèles. Nous sommes conseillers sur les véhicules ainsi que sur les financements, et clarifions les impacts fiscaux et comptables des différents modes d'acquisition existant sur le marché », explique Jean-Noël Forget, Directeur des Ventes Société de Passion Automobiles. « Exemple : ce photographe professionnel qui nous a contactés avec un cahier des charges assez précis, mais aucune idée sur le type de véhicule, et qui a opté pour un break Skoda. Nous avons une démarche pragmatique, et faisons systématiquement des essais de véhicules avant tout argumentaire. Des marques généralistes comme Seat et Skoda ont beaucoup évolué

techniquement et qualitativement ces dernières années tout en étant à des prix très compétitifs, et on ne le sait pas toujours ».

18 concessions, 10 marques

Le groupe Passion Automobiles représente 10 marques, dans 18 concessions, avec des marques généralistes comme Seat, Skoda, Honda, Mazda, Kia, des marques premium avec Audi et Infiniti, ainsi que des marques plus sportives comme Porsche et Lamborghini ou prestigieuses comme Bentley.

Béatrice Fauroux

Groupe Passion Automobiles

Jean-Noël Forget, Directeur des Ventes Société
Avenue Pierre Pflimlin à Sausheim
03 89 312 312
www.passionautomobiles.fr



Hugo Le Dosseur, Peggy Wurtz et Jean-Noël Forget

EXTRA STOCKAGE

Garde-Meubles à Louer

- Devis gratuit
- Box accessible 7/7j
- Vente de cartons
- Depuis 2008 à Mulhouse

03 89 311 811 www.extrastockage.com

Parc d'Activités Ulysse | 9 Av. d'Illatie 68110 ILLZACH

Une franchise auto, des points en moins...

Le contrat **Route tranquille** est la solution !

6 mois de cotisation OFFERTS
sur présentation du Périscopie

Notre agence :
22 rue Louis Pasteur • MULHOUSE
contact@malj.fr • 03 89 35 49 52

Rejoignez-nous sur
www.malj.fr

Les 60 ans du **groupe Manpower**

Des représentants des 15 agences alsaciennes de Manpower et leurs clients ont fêté ensemble les 60 ans de Manpower à Motoco en décembre 2017, l'occasion de revenir sur l'évolution des métiers du recrutement.

Philippe Tuillon, directeur du secteur Alsace de Manpower, est à la tête de 80 collaborateurs de Manpower qui gère quelque 3.500 intérimaires en ETP (équivalent temps plein) en Alsace. Ce secteur a évolué récemment grâce aux contrats Rebsamen qui fixent les règles du CDI intérimaire, Manpower en gère 200 en Alsace. Autre service apprécié : la gestion in situ des intérimaires par un intervenant Manpower, soit au sein-même de l'entreprise cliente, ce qui soulage les RH et permet une communication optimale entre client et prestataire.

Offre RH complète

« Depuis presque 30 ans que je suis chez Manpower, j'ai vu le métier évoluer considérablement. L'intérim n'est plus notre seul métier, puisque nous proposons une offre complète ». En effet, Manpower propose toute la palette des services RH à ses clients, avec un département chasse de têtes, une filiale formation, ainsi qu'une prestation de recrutement (deux cabinets à Mulhouse et

Strasbourg), sans oublier l'accompagnement des plans sociaux. Ce partenariat emploi avec les entreprises s'intitule Plan 2020 chez Manpower.

Développement du sourcing

Le numérique est bien sûr entré dans ce métier, avec le développement des plateformes de recrutement qui concurrencent les agences. « Nous développons aussi un service dématérialisé pour nos clients, avec un service personnalisé. Nous sommes particulièrement axés sur les métiers en tension dans l'industrie (maintenance, logistique) et le BTP (du manoeuvre au chef de chantier), et aidons les entreprises à fidéliser leurs salariés via le numérique, la formation et la montée en compétences ».

Manpower a ouvert une agence à Saint-Louis, qui possède un fort potentiel, et va ouvrir prochainement une agence à Cernay. Ci-dessous, les agences du 68.

Béatrice Fauroux

Cabinet de recrutement de Mulhouse

1 avenue Roger Salengro à Mulhouse
03 89 35 48 50

Colmar BTP Nucléaire

Métiers du Bâtiment et des Travaux Publics
160a rue du Ladhof à Colmar
03 89 21 70 00

Mulhouse BTP

Métiers du Bâtiment et des Travaux Publics
1 avenue Roger Salengro à Mulhouse
03 89 46 70 70

Métiers de l'Industrie et du Tertiaire

160a rue du Ladhof à Colmar
03 89 21 63 10

Mulhouse Auto

Métiers de l'Industrie
30 rue des Orphelins à Mulhouse
03 89 33 42 80

Mulhouse Tertiaire

Métiers du Tertiaire
1 avenue Roger Salengro à Mulhouse
03 89 35 48 50

**DES CONSEILLERS QUI
PARLENT LE LANGAGE
DES ENTREPRENEURS
ÇA CHANGE TOUT !**



Fabrice SCHMITT
Responsable des Engagements
Marché des Professionnels



Crédit Mutuel

SAINT-LOUIS REGIO
ESPACE ENTREPRISES
72 rue de Mulhouse - SAINT-LOUIS
03057@creditmutuel.fr

Tél. 0 820 820 113

(Service 0,12€/min. + prix appel)



Equipes des agences du 68

Working Spirit : la belle ascension d'une agence d'intérim

Sophie Tschirhart a lancé à Mulhouse en 2015 son agence d'intérim et de recrutement. Après seulement deux ans, Working Spirit compte aujourd'hui huit salariés et réalise un chiffre d'affaires de sept millions d'euros.

Quinze ans d'expérience

Working Spirit est spécialisée dans le transport et la logistique. « Nous travaillons aussi pour les professionnels de l'industrie et nous développons le secteur du tertiaire. Outre le travail en intérim, nous proposons aussi des placements fixes », indique Sophie Tschirhart. La dirigeante, qui évolue dans le domaine du travail temporaire depuis quinze ans, a pu mettre à profit son expérience et sa passion pour se démarquer.

Une agence proche de ses clients

La proximité étant l'une des forces de Working Spirit, Sophie Tschirhart a ouvert en juin 2017 une seconde agence sur le Territoire de Belfort. « Certains de nos clients y avaient déménagé, c'était le moyen de se rapprocher d'eux ». Les clients de Working Spirit sont majoritairement des PME. « Nous avons la même manière de fonctionner, parlons le même langage. Nous sommes à leur écoute et les accompagnons dans leur développement ».

Des formations pour les intérimaires

« Nous manquons de candidats par rapport aux postes proposés dans les entreprises. Nous pallions ce manque en formant à notre charge des intérimaires correspondant aux besoins ». Cette année, Working Spirit a formé soixante

personnes, comme des caristes ou préparateurs de commandes. En 2018, ce sera au tour d'une trentaine de chauffeurs poids lourds. Ces formations durent de cinq semaines à six mois. A la clé pour l'intérimaire, l'obtention d'un diplôme d'État. « Notre stratégie, c'est d'anticiper les besoins des clients ».

Un démarrage exemplaire

Depuis le démarrage en 2015, le chiffre d'affaires de Working Spirit est en progression constante. « Nous possédons un vivier important d'intérimaires, ce qui nous permet de répondre rapidement aux demandes. Nous sommes également flexibles. Je travaille par ailleurs avec une équipe stable et compétente ». Cette année, l'agence déménagera dans des nouveaux locaux rue de Bâle. « Ici, nous n'avons plus assez de place pour continuer à nous développer et recruter du personnel ». Sophie Tschirhart est optimiste pour la suite : « Nous constatons une reprise de l'activité sur le marché du travail, il y a beaucoup d'emplois. Notre objectif est de trouver encore plus de candidats ».

Magali Santulli

Working Spirit

43 avenue Clémenceau à Mulhouse
03 89 51 29 89
www.working-spirit.fr



L'équipe de l'agence de Mulhouse

ABCE Logistic by Greilsammer : transport, logistique et douane pour les entreprises

Le transporteur Greilsammer a acquis en septembre 2017 la société ABCE Logistic. Ces deux entreprises alsaciennes complémentaires ont pu regrouper leur carnet clients, leur offre de services, leurs compétences, ainsi que les moyens humains et matériels.

Des moyens humains et financiers complémentaires

Fondée en 1964, Greilsammer compte aujourd'hui 200 salariés, réalise un chiffre d'affaires de 42 millions d'euros et organise près de 80.000 transports par an. La société est implantée dans le Haut-Rhin, le Nord, les Bouches-du-Rhône, la Suisse et la Pologne. De son côté, ABCE Logistic a été fondée il y a huit ans par Vincent Heyberger. La société compte neuf salariés, réalise un chiffre d'affaires de 4,5

millions d'euros et organise 12.000 transports par an. « Grâce à notre intégration dans le groupe, Greilsammer se voit doté de deux nouvelles agences à Hærdt et à Sausheim », indique Vincent Heyberger, directeur international.

Une meilleure desserte internationale

Transport par avion, bateau ou camion, prestations de logistique, de stockage, formalités douanières... Greilsammer et ABCE Logistic regroupent aujourd'hui leurs services.



Vincent Heyberger

« Greilsammer se spécialise dans le transport de lots complets pour des grosses entreprises. De notre côté, nous proposons des solutions de transport en petits lots pour les TPE et PME. Ce regroupement permet d'élargir notre panel de clients ». Le groupe offre aussi une meilleure couverture internationale. « Greilsammer avait déjà une forte présence en Europe. Avec ABCE Logistic, le groupe bénéficie de nouveaux partenariats, par exemple à destination du Maghreb ».

offre de services complète. « Pour chaque organisation de transport, les clients ont face à eux un interlocuteur physique disponible, expérimenté, spécialisé dans un mode de transport ou une destination particulière ». Grâce à cette acquisition, Greilsammer espère augmenter de 10 à 15% son chiffre d'affaires en 2018.

Magali Santulli

De nouvelles ambitions

Cette synergie nouvelle permet aujourd'hui à la société de répondre plus rapidement aux besoins de ses clients et de leur proposer une

ABCE Logistic by Greilsammer

1 avenue du Général de Gaulle à Sausheim
03 3 89 50 99 92
www.abce-logistic.com



Ratio du Chef : le logiciel web qui calcule vos coûts matière cuisine

Ratio du Chef est un logiciel web imaginé par un chef cuisinier pour les chefs et dirigeants de restaurant. C'est à la fois un outil de calcul des marges et une aide à la gestion du ratio. Une startup à suivre !

Simplifier la vie des restaurateurs

Ancien chef cuisinier, Anny Zipmayer est partie d'un constat : « En tant que chef ou dirigeant de restaurant, on manque de temps. C'est un métier fatigant. Calculer ses marges cuisine ou faire son inventaire peut vite devenir une corvée. C'est pourquoi j'ai créé Ratio du Chef ». Ce logiciel propose plusieurs fonctionnalités : listing des fournisseurs, gestion des achats cuisine, coefficient cuisine, ratio coût matières, marge brute cuisine, calcul de l'inventaire, etc. Anny Zipmayer a commencé à travailler sur ce logiciel il y a plus de cinq ans. « J'ai tout financé moi-même. J'ai fait appel à des professionnels pour m'aider dans les différentes étapes de ce projet pour être au plus près des besoins ». Ratio du Chef se veut être un outil facile d'utilisation pour permettre à l'utilisateur de gagner du temps.

Retours positifs

La formule est simple : un abonnement en ligne. Les restaurateurs payent 29,90 € HT/mois, sans engagement. Ils peuvent tester le logiciel gratuitement pendant quinze jours. Ratio du Chef est opérationnel depuis 2015. « Jusqu'à présent, je n'ai eu que des retours positifs ». Anny Zipmayer espère atteindre un équilibre budgétaire dès cette année. « Je m'entoure de collaborateurs réguliers. L'année prochaine, un chef cuisinier intégrera la société. Il apportera ses conseils et son carnet d'adresses ».

Tout miser sur la communication

L'objectif d'Anny Zipmayer est à présent de trouver davantage de clients. « Cette année, je vais participer au salon Egast de



Claire, une collaboratrice (à gauche) et Anny Zipmayer (à droite)

Strasbourg. J'utiliserai également tous les leviers webmarketing possibles pour communiquer ». Elle prévoit déjà de mettre en ligne une nouvelle version du logiciel en 2019. « Il y aura d'ici-là des technologies plus récentes et le site peut encore être amélioré ». Anny Zipmayer a déjà un client au Maroc et un en Italie. « Pour le moment le site est seulement en Français et

en euros, mais pourquoi pas le développer pour l'international ? ».

Magali Santulli

Ratio du Chef

61 rue Vauban à Mulhouse
06 19 32 34 31
www.ratiouchef.com

Professionnels, faites bonne

IMPRESSION

- Impressions numériques
- Habillages de façades
- Habillages d'échafaudages
- Cadres en toile tendue
- Banderoles
- Enseignes lumineuses
- Signalétiques intérieures
- Stands, PLV...

BÂCHES SUR MESURE

SOLUTEX
SOLUTIONS TEXTILES

11 rue de Cernay - ISSENHEIM (68)
Tél : 03 89 31 76 31 - solutex@solutions-textiles.com
solutions-textiles.com

La propre à vous faire tourner la tête !

AMS
AGENCE MULTI-SERVICES

- Copropriétés
- Tertiaire et industriel
- Remise en état
- Espaces verts
- Vitrerie

33 rue Jacques Mugnier - MULHOUSE
03 89 50 05 46 - info@agenceams.fr
www.ams.alsace



Estelle et Brice Inhofer

www.petit-marche.fr, une boutique de produits du terroir en ligne

www.petit-marche.fr est une boutique en ligne coopérative mise en service il y a un mois. Une belle initiative qui valorise des produits de qualité et le savoir-faire de producteurs et artisans des Hautes-Vosges.

Faciliter le quotidien des producteurs et des consommateurs

Petit-marche.coop a été imaginé par Brice et Estelle Inhofer. « Nous avons un double objectif. Le premier était de permettre au consommateur de trouver et de commander en ligne des produits locaux (alimentaire, bien-être, mode, créations artistiques, etc). Par ailleurs, il est peut être difficile et coûteux pour une petite entreprise d'avoir sa propre boutique en ligne et sa propre plateforme logistique. Petit-marché.coop est donc une solution pour pallier à ce problème ».

Comment ça marche ?

« Les producteurs viennent déposer périodiquement leurs produits sur notre plateforme logistique située à Malmerspach pour que nous ayons toujours un stock disponible. Nous enregistrons ces produits dans la boutique en ligne et lorsqu'il y a une vente, nous nous chargeons d'emballer la commande et de l'envoyer. Pour les produits frais, nous utilisons le service Chronopostfood ». Du lundi au vendredi, les commandes sont préparées dans les 24h. « Nous livrons à domicile partout en France ». Pour les plus pressés, il est possible de récupérer sa commande le jour-même au drive de Malmerspach.

Collaboration avec les producteurs

Chaque producteur fixe le prix de ses produits. « Suite aux achats en ligne, nous payons les producteurs à chaque fin de mois, et retenons une commission de 30% pour financer les différents services ». Les producteurs sont informés au fur et à mesure des niveaux des ventes et du stock restant. « Vis-à-vis du consommateur, il y a une réelle transparence concernant la démarche de production ». Pour le moment, le site compte une quinzaine de producteurs.

Près de 40.000 € investis

Brice et Estelle ont investi au départ entre 35 et 40.000 €, notamment pour créer le site internet, installer une chambre froide, mettre en place les rayonnages, acheter des emballages, etc. Ils disposent actuellement de 155 m² de locaux. « En plus d'attirer davantage de producteurs, nous avons pour projet de proposer des kits avec des recettes et les ingrédients nécessaires pour les réaliser ».

Magali Santulli

● Petit-marché.coop

Bâtiment Hartmann, 8 allée de la Filature à Malmerspach
03 89 37 98 96
www.petit-marche.fr



Brice Inhofer aux côtés du couple d'apiculteurs Micheline et Bernard Mininger

Aux P'tits Plats de la Doller : le "fait maison" à emporter

David Sutter a lancé en décembre 2015 Aux P'tits Plats de la Doller, son auto-entreprise. Tombé dans l'univers de la cuisine à l'âge de 16 ans, titulaire d'un CAP Cuisine et ancien chef cuisinier, David Sutter espère vivre un jour de cette activité.



David Sutter

Vente en direct à domicile

David Sutter cuisine et vend des plats à emporter. Les clients ont différents choix : plats emballés sous vide, pâtisseries salées et produits fumés. « Chaque semaine, je propose une carte avec une douzaine de plats traditionnels différents pour tous les goûts et habitudes des clients. Les clients font leur commande par téléphone



Le laboratoire à domicile

ou par e-mail et viennent ensuite la récupérer à Sentheim le lundi, mardi et jeudi de 17h à 19h », explique l'auto-entrepreneur qui peut également effectuer des livraisons à domicile dans toute la vallée.

Des produits frais et de saison

Les plats proposés par David Sutter sont faits maison avec des produits frais et de saison, français, suisses ou allemands. Il fume sa viande et son poisson dans son propre fumoir. Si l'essentiel de sa clientèle est composé de particuliers, le chef d'entreprise travaille régulièrement à 20% avec des associations. Les buffets pour les entreprises représentent 10% de son chiffre d'affaires.

35.000 € d'investissement

Pour lancer son projet, David Sutter a effectué un stage de 35 heures à la Chambre des Métiers. « Elle a validé mes compétences pour me permettre de démarrer mon projet ». Le chef d'entreprise a investi 35.000 € afin d'équiper son laboratoire à domicile. « En tant qu'auto-entrepreneur, je ne suis pas soumis à des contrôles sanitaires, mais je me suis appliqué à avoir une cuisine respectant

toutes les normes d'hygiène. J'ai notamment investi dans un carrelage pour cuisine professionnelle avec une évacuation au sol pour le nettoyage. Tous les joints sur les murs sont également adaptés ».

Un métier-passion

Pour le moment, David Sutter exerce cette activité parallèlement au poste de cuisinier qu'il occupe à l'EHPAD de Masevaux. « J'aimerais vivre de mon auto-entreprise, mais pour l'instant, je parviens juste à couvrir mes charges et mes frais de fonctionnement ». Le chef d'entreprise souhaiterait, dès que possible, investir dans un camion pour se rendre sur les marchés.

Magali Santulli

● Aux P'tits Plats de la Doller

5 rue des Prés à Sentheim
06 68 32 25 29
sutter.auxptitsplatsdeladoller@gmail.com



Alain et Cécile

La Terre Est Plate : une crêperie qui joue la carte du bio

Crêperie bretonne, familiale et bio, la Terre Est Plate est tenue par Alain Opériol et sa fille Cécile. Ces deux passionnés de la Bretagne et de sa gastronomie surprennent les papilles de leurs clients entre recettes traditionnelles et saveurs gourmandes originales.

95% de produits bio

Ouverte depuis avril 2017, la crêperie située à Mulhouse peut accueillir trente-deux convives en salle et six en terrasse. « Chez nous, tout est fait maison, assure Alain Opériol. Ma fille est en cuisine et moi, je m'occupe du service. 95% des produits que nous utilisons sont bio : farine, beurre, œufs, jambon, la majorité de nos vins, etc. » Les produits non bio sont, ou trop chers, ou difficiles, voire impossibles à trouver.

Privilégier les petits producteurs

Pour leurs matières premières, Alain et Cécile se fournissent en partie chez des producteurs alsaciens : légumes, lait, bières, certains cidres... « Nous achetons aussi des produits dans d'autres régions de France, chez des producteurs que nous connaissons. Nous refusons de passer par les circuits de distribution traditionnels pour obtenir des produits de qualité et goûteux ».

S'adapter aux envies et tendances

« Nos galettes sont toutes sans gluten et nos crêpes peuvent l'être si un client en fait la demande. Galettes végétariennes, crêpes sans lactose... nous nous adaptons ». La Terre est Plate propose

quelques produits inédits comme du kouign amann maison bio. Un dessert qui a du succès, car on peut maintenant le retrouver en vente chez Biocoop.

Une affaire qui tourne

Depuis l'ouverture, père et fille tirent un bilan très positif. « Notre commerce tourne au-delà de nos espérances. En huit mois, nous avons atteint l'objectif que nous nous étions fixé sur une année. Notre chiffre d'affaires annuel devrait dépasser de 33% nos prévisions ».

Pour 2018, le duo espère trouver les quelques produits qui leur manquent en bio. « Nous allons aussi demander l'autorisation d'agrandir notre terrasse pour gagner en visibilité ».

Magali Santulli

● La Terre Est Plate

26 rue de la Justice à Mulhouse
03 89 56 08 47
www.creperie-laterreestplate.fr



Le P'tit Bonheur : la Bretagne dans votre assiette

Ouverte en mars 2017 à Brunstatt, Le P'tit Bonheur est une crêperie et épicerie bretonne. L'établissement, dirigé par Lyne Bugmann et Sandrine Schmitt, deux amoureuses de la Bretagne, peut accueillir 36 couverts en salle et 20 en terrasse.

Farines, glaces et cidres bretons

Pour ouvrir leur crêperie, Lyne et Sandrine sont allées se former en Bretagne auprès d'un chef cuisinier. Les deux femmes misent sur l'importation de produits bretons : farines bio, glaces artisanales, cidres bio proposés en bouteille ou à la pression etc. Côté épicerie, la Bretagne continue de se faire sentir ; sel, rillettes, biscuits, soupes

de poisson, miel, etc. « Pour les produits frais, nous achetons nos matières premières en Alsace ». Lyne et Sandrine privilégient des fournisseurs aux modes de production bio ou raisonnée.

Développer la vente à emporter

Les deux gérantes travaillent actuellement avec une autre salariée. « Selon le bilan de notre première année, nous embaucherons une

personne supplémentaire, notamment pour développer la vente à emporter ». Grâce au bouche à oreilles, Lyne et Sandrine voient leur clientèle se fidéliser. « Actuellement, l'établissement est fermé le samedi soir, mais nous projetons de revoir nos horaires ».

Privatisation pour une soirée d'entreprise

140.000 € ont été investis pour lancer le restaurant. Lyne et Sandrine ont perçu des aides d'Initiative Sud Alsace, du réseau BGE ou de la Chambre des Métiers. « Nous avons racheté le fonds de commerce et réaménagé les lieux. Nous avons chiné pour trouver du mobilier d'occasion qui a ensuite été repeint ». Le P'tit Bonheur propose une fois par trimestre une soirée musicale sur réservation. A noter qu'il est possible de privatiser la salle un samedi soir pour une soirée d'entreprise par exemple.

Magali Santulli

● Le P'tit Bonheur

570 avenue d'Altkirch à Brunstatt
09 80 34 03 61
glwww.facebook.com/ptitbonheur68



Les vitres offrent aux clients une vue sur la cuisine



Conseils de spécialiste

Tous les deux mois, retrouvez les conseils avisés de nos spécialistes qui vous prodiguent leurs conseils en matière de gastronomie ou d'œnologie.

Lapereau à la tapenade

Ingrédients :

- 4 râbles de lapereau désossés
- 1 petit bocal de tapenade,
- huile d'olive,
- sarriette,
- vinaigre de vin,
- 1 gousse d'ail

Pour la farce :

- feuilles de blettes,
- carottes,
- oignons,
- herbe de provence.

L'accord mets et vins se fera avec un Vin de pays des Cévennes 2016, cuvée "La Vigne du facteur", Domaine Agarrus.

« L'approche souple du vin se diffuse sur les fruits rouges et les senteurs de garrigue. Le lapin s'étant imprégné par la cuisson des saveurs de la tapenade, trouve dans ce beau vin rouge de fruit l'écho de la tendresse de la chair du lapereau et de l'olive noire ».

Une cuvée de plaisir, parfait assemblage de Syrah et de Grenache, que l'on doit à un sympathique vigneron originaire d'Alsace, Serge Scherrer, qui fait déjà référence dans sa région.

Nicolas Senn

Nature en cave

Vins artisans et épicerie paysanne
Katzenthal

Une sélection de bonnes tables !

Retrouvez tous les deux mois nos coups de cœur gastronomiques qui vous aideront à choisir une bonne table, pour déjeuner en toute décontraction ou inviter un client. Retrouvez-les également sur notre site le-periscope.info !

Votre restaurant au Parc des Collines



Amici & Co

ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 14h
61 rue Jacques Mugnier - Mulhouse
03 89 43 35 71 - contact@amicico.fr
www.amicico-restaurant.fr - amicico

Privatisation de la salle pour tous vos événements



RESTAURANT STRAUSS
2 bis rue de la Forêt - HEIMSBRUNN
03 89 81 84 84 - restaurant-strauss.fr

Salon Antoinette
menu à partir de 29,50€
sauf dimanches et jours fériés

Bistrot de Camille
menu du jour à 17,60€
à midi du mardi au vendredi



le Clos des Sens
Restaurant
Palmyra & Loïc Paugain
10 Route Nationale - Schlierbach
03 89 83 40 11
www.leclosdesens68.fr - leclosdesens68

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi

Menu du jour à partir de 19€
Produits frais et de saison
Plus de 500 références de vins dont une grande majorité en vins bio



Brasserie le Trident

Hôtel Holiday Inn "Le Trident"
34 rue Paul Cézanne, Mulhouse
03 89 60 44 44
holidayin-mulhouse.com



Restaurant La Ferme des Moines
Thierenbach - Jungholtz - 03 89 76 93 01 - www.lafermedesmoines.fr

Grand Buffet 18€50
Tous les jours Midi & Soir Sauf Samedi Soir et Dimanche Midi

Buffet Prestige 29€90
Samedi Soir & Dimanche Midi

Tartes Flambées à volonté 18€50
tous les soirs

OUVERT 6J/7 • MIDI ET SOIR • FERMÉ LE LUNDI



TABLAPIZZA

Nouveau !
DÉCOUVREZ NOS TATINS...
(à base de notre pâte à pizza)
aux légumes grillés - aux pommes

Nouvelle carte hiver

32 rue Paul Cézanne, Mulhouse - 03 89 53 99 99
ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h30

Téléchargez l'appli "Journal Le Périscope"



ou suivez les reportages et actualités

sur le site www.le-periscope.info tous les articles sont en ligne avec possibilité de recherche par mots-clé

sur facebook @journal.le.periscope

via la newsletter de la semaine en vous inscrivant sur la page d'accueil du site www.le-periscope.info



LE BOX À LOUER
POUR 1 MOIS OU 1 SIECLE !

Av. de Fribourg 68110 Illzach
www.box-system.fr
03 89 50 09 55

Le Périscope
Le média des entreprises locales

Édité par S.A.S. Le Périscope - 7 rue de Stockholm, 68260 Kingersheim
03 89 52 63 10 - www.le-periscope.info
N° ISSN : en cours - Tiré à 15.000 exemplaires

Directrice de la publication et rédactrice en chef : Béatrice Fauroux, beatrice.fauroux@le-periscope.info
Rédaction et photos (sauf mention contraire) : Béatrice Fauroux et Magali Santulli.
Publicité : Céline Boeglin-Koehler, celine.boeglin@le-periscope.info • Web : Agence Cactus
Mise en page : Bertrand Riehl • Impression : Imprimerie Schraag • Distribution de ce numéro : S.A.S. Le Périscope.



L'Équipe du Rhénan vous souhaite une belle année 2018 et reste à votre écoute !

Crédit Mutuel
ESPACE ENTREPRISES
CENTRE D'AFFAIRES le Rhénan
VOTRE RÉUSSITE, NOTRE OBJECTIF



Parc des Collines - avenue de Strasbourg - DIDENHEIM - CS 82157 - 68057 MULHOUSE CEDEX - Tél. 03 89 39 41 50 - www.centre-affaires-rhenan.com