

DAL 2019

BELLA SOCIETY
RESTAURANT - PIZZERIA



ouvert du lundi au vendredi & samedi soir

03 89 53 99 99
Au Trident, Mulhouse

Le Périscopie

Le média des entreprises locales le-periscope.info

EDITO

Le bio c'est bien...

À l'heure où le bien-être et la bonne santé sont au cœur de toutes les préoccupations, l'agriculture biologique (mais pas que...) est en plein essor et les entreprises qui se lancent dans le bio ont le vent en poupe. D'ailleurs pour s'en convaincre, il n'y a qu'à constater la présence de plus en plus fréquente de produits bio dans les rayons de vos supermarchés.

Notre dossier est consacré à ces entrepreneurs et producteurs qui ont fait le choix du bio estimant que cela permet de consommer un peu plus malin, de faire plus attention aux ingrédients choisis et c'est sans parler des effets positifs sur l'environnement. Ces produits présentent moins de traces de produits chimiques, ainsi que de métaux lourds et d'antibiotiques. Cultures et élevages bio ont un impact positif sur l'environnement. Respect du sol, respect des animaux d'élevage, respect des produits proposés en bout de chaîne.

Malgré, un contexte économique difficile, le marché de la bio continue à progresser. En 2018, plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques et près des 3/4 consomment bio régulièrement (au moins une fois par mois). 12% en consomment même tous les jours. L'an dernier, la valeur des achats des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a progressé de 1,4 milliard d'euros soit une croissance de +15,7 % vs 2017. Près de 5% de la consommation alimentaire des ménages est consacrée aux produits bio.

Pierre Alain

SOMMAIRE

- 2 Ferme Holschlag 2 / La Cagette Fraîche
- 3 Brasserie Radwulf / Ferme Schmidlin
- 4 La Ferme du Château
- 5 Le projet d'extension du Parc-Expo
- 6 Pâtisserie Arnold / La Mie Lucius
- 7 SJ Messner Ebenisterie
- 8 Arc en Ciel Industrie / Groupe Atlantic
- 9 Andrea Bon
- 10 Werner Électricité / Eventiel
- 11 Le Collège de Paris
- 12 La Maison de l'Entrepreneur se réinvente
- 13 Caritas Mulhouse / Le Réseau APA
- 14 GIDA / Au Bon Sierentzois
- 15 Wybrecht Boissons / ZS Eclairage
- 16 Pérès'Immo

Dossier Producteurs locaux

Leur point commun reste le souci de produire local. Petit tour d'horizon de ces savoir-faire spécifiques à travers six exemples: Minérajus à Aspach-le-Bas, la Ferme Holschlag 2 à Dolleren, la Cagette Fraîche à Dannemarie, la Brasserie Radwulf à Vieux-Ferrette, la Ferme Schmidlin à Franken et la Ferme du Château à Pfaffstätt.

Minérajus : jus pressés bio 100% artisanal

Basée à Aspach-le-Bas, l'entreprise Minérajus propose des jus de fruits et de légumes bio pressés à froid. Des produits frais, sans conservateurs et non pasteurisés.

Pressage à froid

Jérémie Kubler a lancé Minérajus il y a neuf mois. « Pour fabriquer mes jus, j'achète mes matières premières auprès de grossistes et producteurs locaux. Ma particularité est de presser ces produits à froid. Le pressage à froid est une méthode pour extraire du jus en pressant les fruits ou les légumes au lieu de les broyer. En effet, lorsque l'aliment est broyé avec une machine traditionnelle, la chaleur augmente et entre en contact avec l'air, ce qui l'oxyde. Avec une machine de pressage à froid, l'aliment ne chauffe pas et garde tous ses nutriments plusieurs jours ». Jérémie Kubler propose différents jus aux propriétés variées et dont les recettes sont élaborées avec une nutritionniste: detox, revitalisation, etc. Jérémie Kubler a investi près de 40 000 euros dans son entreprise, notamment pour acquérir une machine de presse. Il met lui-même ses jus dans des bouteilles en verre achetées auprès d'un fournisseur situé à Bennwihr. « Les étiquettes sont réalisées par l'Imprimerie Moser à Niederhergheim ».

Une production en flux tendu

Jérémie Kubler vend ses produits via son site internet sur lequel les clients peuvent à la fois commander et payer. « Je travaille en flux tendu. Je prépare les jus en fonction des



Jérémie Kubler

commandes. Ensuite, je les livre dans des points relais en magasins bio ». Minérajus possède une quinzaine de points relais répartis dans le Haut-Rhin. Ses produits sont également vendus en libre service aux Halles de Cernay et chez Biodôme à Hégenheim. Il travaille également avec le Domaine du Hirtz à Guebwiller. « Je suis aussi présent sur quelques marchés et foires. Je propose par ailleurs des animations en magasin pour faire découvrir mes produits ». En 2020, Jérémie Kubler souhaite engager un collaborateur, car il s'occupe actuellement seul de la production et du marketing. « De

nombreuses réflexions sont engagées pour faire monter en puissance mon activité ».

Récolte de sève de bouleau

Minérajus propose des prestations pour des entreprises, associations ou particuliers: séminaires, conférences, soirées d'entreprise, mariages... Parallèlement, Jérémie Kubler gère Minérasève, une micro-entreprise créée il y a quatre ans. « Dans ma quête de bien-être et de contact avec la nature, j'ai décidé de faire découvrir un produit que je consommais depuis longtemps et qui méritait d'être connu: la sève de bouleau. En 2015, je suis donc devenu récoltant de cette sève. Celle-ci possède de nombreuses vertus ». Minérasève est une activité uniquement saisonnière, la sève se récoltant seulement en mars et avril. « A cette période de l'année, je travaille avec quatre saisonniers embauchés à temps plein ». Jérémie Kubler loue à l'ONF des parcelles réparties dans le département. La sève est mise en bouteille, puis livrée dans 32 magasins en Alsace.

Magali Santulli

Minérajus

40 rue de la Station à Aspach-le-Bas
06 87 28 57 00
minerajus.fr



Dans le laboratoire

LCR
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 m²

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



Ferme Holschlag 2 : Des tomes élaborées avec amour

La Ferme Holschlag 2 est installée sur les hauteurs de Dolleren. En 2002, Roger Trommenschlager reprend les rennes de l'exploitation familiale. Avec son épouse, Valérie, ils ont fait de leur laiterie une ferme dans laquelle ils transforment toute leur matière première.



Valérie et Roger Trommenschlager, les chefs d'exploitation de la ferme Holschlag 2

Avec ses 28 vaches laitières et ses 80 hectares entre fauche et pâture tout en herbe, la vocation première de la ferme Holschlag était la production de lait. De cette époque-là, Valérie et Roger Trommenschlager ont d'ailleurs conservé la tournée de lait de Sewen à Law. Une tournée mise en place par le papa, Albert, il y a plus de quarante ans. « Lorsque mon mari a repris l'exploitation, en 1992, l'idée était de développer la vente directe, explique Valérie Trommenschlager. Il fallait trouver d'autres créneaux de vente ».

800 petits pots et 200 grands pots de yaourt par semaine

En 2002, le couple démarre la production de yaourts. Huit parfums fruits sont aujourd'hui proposés en plus des yaourts natures. La ferme Holschlag produit aujourd'hui 800 petits pots et 200 grands pots de yaourts par semaine. « Mais sur les 100 000 litres de lait que nous produisons à l'année, nous n'en n'utilisons que 40 000 litres pour la vente directe. Il nous en restait 60 000 à transformer », se souvient Valérie Trommenschlager.

La tome du Holschlag

Pour consommer un tel volume de lait, la solution était de produire du fromage. Le couple investit 180 000 euros dans les locaux et les équipements destinés à la fromagerie. Il lance

sa première production de fromage en février 2018. La ferme Holschlag 2 propose le coeur de massif, ce fromage créé par les éleveurs de la race bovine vosgienne en 2015 ainsi que trois recettes de tomes spécialement mises au point par Valérie. « J'avais envie d'un deuxième fromage, qui se fonde l'hiver pour les raclettes mais que l'on mange aussi l'été, en petits cubes sur une salade ou sur des petits pics à l'apéro. La tome du Holschlag était née. Et elle existe désormais en trois déclinaisons : ail des ours, piment, ou fenugrec ».

Deux fois par semaine sur les marchés

Présents d'abord sur deux marchés par mois, la ferme Holschlag a également augmenté ses créneaux. Elle est désormais représentée deux fois par semaine à l'extérieur : à la ferme Kruth d'Aspach-le-Bas les derniers vendredis du mois, les mercredis matins et les deuxièmes jeudis du mois à Masevaux.

Emilie Jafrate

Ferme Holschlag

21 route du Schlumpf à Dolleren
Ouvert le vendredi de 17h à 19h
03 89 82 01 70
ferme.holschlag2@estvideo.fr
f Ferme Holschlag 2



Etiquetage maison des yaourts réalisés à Dolleren.



La production de fromages a été lancée en février 2018.



La ferme Holschlag 2 transforme le lait de ses 28 vaches en yaourts.



La tome du Holschlag se décline en trois goûts : piment, ail des ours et fenugrec

La Cagette Fraiche : la micro-entreprise agricole bio de Claude Bailly

Début 2018, Claude Bailly se lance dans la culture de légumes dits "rustiques". Des légumes cultivés sans irrigation. Ce concept a donné naissance à la Cagette Fraiche.



Claude Bailly et sa compagne, Alexandra

Les légumes, c'est son dada. L'idée de faire du maraîchage lui trottait d'ailleurs depuis un moment dans la tête... Employé dans une ferme laitière, Claude Bailly cherchait le moyen de compléter ses revenus. Titulaire d'un BTS "agronomie productions végétales", l'idée lui est alors venue d'exploiter des terres mises à sa disposition du côté de Dannemarie.

Sans eau, ni engrais

Son employeur, Cédric Goldschmidt lui met alors à disposition une surface de 50 ares de terres bio pour mener son projet à bien. Une surface cultivée sans eau. Claude Bailly produit des pommes de terre, des courges, des oignons, mais aussi des courgettes, des betteraves, des melons ou encore des pastèques. Une culture qui se diversifie au fil des expériences. « J'ai commis plein d'erreurs, j'en apprend tous les jours. Je travaille sous paillage. J'en ai testé toutes sortes : le blé, le maïs, mais aussi le triticale pois, explique le jeune agriculteur. Le paillage a un aspect désherbant et il aide en plus à conserver l'humidité. Je n'utilise aucun engrais, ni de désherbant ».

Pour débiter l'aventure, Claude Bailly a engagé ses deniers personnels. « J'ai commencé par investir dans une récolteuse à patates avec un collègue de Riespach. Cela nous a coûté 1 800 euros ». Le jeune agriculteur s'équipe petit à petit, selon les moyens. « La patate demande

beaucoup de mécanisation, explique-t-il. Je réalise le travail du sol avec une planteuse/bineuse. Le reste se fait à la main ». La première année, il était parvenu à récolter 20 ares de pommes de terre. Cette année, la production a grimpé à 30 ares.

Claude Bailly aimerait pouvoir s'agrandir. Mais pour cela, il lui faudrait une parcelle accessible à l'irrigation ainsi qu'une serre maraîchère. « Des semoirs pour les graines seraient d'ailleurs le premier investissement pour agrandir la culture », souligne-t-il.

Des envies de diversification

D'autres pistes de diversification sont en train de mûrir : « J'ai déjà pensé à la viande et aux arbres fruitiers, glisse-t-il. Mais j'aimerais investir dans quelques poules pour pouvoir étoffer mon offre en proposant des oeufs ».

Pour la petite anecdote, le nom de "La Cagette Fraiche" est arrivé un jour de tri. « Il y avait un monticule d'échalotes à trier, se souvient Claude Bailly, tout sourire. Et je venais d'acheter des cagettes pour les asperges. A la base, je voulais m'en servir pour mes clients. Du coup, on a mixé le tout et c'est devenu la Cagette Fraiche ».

Claude Bailly et sa compagne s'installent tous les jeudis soir à Winkel, au lieu dit de la Verrerie, pour proposer leurs légumes fraîchement récoltés entre 16 et 18h30. La distribution de ses productions se fait pour l'heure par le bouche-à-oreille. Claude Bailly espère pouvoir, à court terme, travailler avec des restaurateurs.

Emilie Jafrate

La Cagette Fraiche

07 70 97 73 37
lacagettefraiche@hotmail.com
f La Cagette Fraiche



Brasserie Radwulf : des bières atypiques et 100% naturelles

Installé à Vieux-Ferrette, Raoul Zimmermann brasse de la bière au quotidien. Si ses recettes rivalisent d'originalité, son principal souci est de proposer un produit authentique, naturel, et de caractère.



Aurore Flenner et Raoul Zimmermann

Après quinze ans à oeuvrer dans le handicap mental, Raoul Zimmermann a choisi de raccrocher la blouse pour s'orienter vers les métiers de la bouche. Une rencontre avec un brasseur et c'est le déclic... Il ne lui en fallait pas plus pour attraper le virus. Après deux ans et demi d'activité, Raoul Zimmermann a déjà mis au point 45 recettes de bière différentes. Il y a les recettes "one-shots", les sur-mesure, pour des événements, ainsi qu'une douzaine de classiques. « Je brasse de la bière en continu et je sors une nouvelle recette toutes les trois semaines, environ, explique-t-il. Je m'attache à utiliser les meilleurs ingrédients possibles ». Le brasseur privilégie les circuits courts. Il cherche lui-même son malte en Allemagne. Son houblon, dans la mesure du possible, vient d'Alsace. « J'ai même un client qui me fait pousser des aromatiques sur Ferrette », sourit-il.

Rien ne se perd, tout se transforme

Dans la brasserie Radwulf, rien ne se perd, tout se transforme. « J'ai créé un circuit fermé afin de ne pas jeter l'eau utilisée à refroidir la bière, explique-t-il encore. Et les drêches [les résidus du brassage des céréales, ndlr], deviennent d'excellents compléments alimentaires pour les animaux. Ils partent chez un paysan ainsi que chez un client qui a pour projet d'ouvrir une biscuiterie ».

La MacAlsace, élue meilleure bière de France 2017

Raoul Zimmermann produit 15 000 litres de bière par année. « Je fais en un an ce que les grosses brasseries réalisent en une demi-heure », souligne-t-il tout sourire. Le brasseur reste

attaché à une certaine philosophie. Celle de proposer un produit authentique et le plus écologique possible. En 2017, sa "MacAlsace" est couronnée "meilleure bière de France", au concours national à Bordeaux. Elle est réalisée avec un malte tourbé des îles Islay. Ce même malte utilisé pour le whisky. « C'est une bière au goût de tourbe avec des notes camphrées, explique-t-il. C'est l'une des recettes les plus compliquées à produire mais la plus fantastique à déguster avec du fromage. Ou tu l'aimes ou tu la détestes... » Ses recettes n'ont pas de limite.

Une brasserie de plus en plus privatisée

S'il est seul la semaine avec ses brassins, Raoul Zimmermann ouvre les portes de sa brasserie le week-end. Il se plaît à organiser des événements festifs, entre soirées concert et soirées dégustation. A Vieux-Ferrette, la brasserie Radwulf dispose en effet de 450 m² de local, avec une capacité d'accueil de 230 personnes environ. « Nous privatisons de plus en plus, explique-t-il. Nous avons récemment accueilli une trentaine de personnes pour la fête d'été d'une entreprise du Sundgau ». Aux manettes de la décoration, sa compagne, Aurore Flenner, elle aussi engagée dans l'aventure. Ancienne costumière, elle réalise les étiquettes des différentes recettes issues de "la popote" de Raoul Zimmermann.

Emilie Jafrate

Brasserie Radwulf
Chemin du Galgenweg à Vieux-Ferrette
06 51 29 23 79
📍 Brasserie Radwulf



La brasserie Radwulf produit également des eaux de vie et de la limonade à l'ancienne

Ferme Schmidlin, éleveurs de bovins à Franken

Angèle Schmidlin a repris l'exploitation de ses beaux parents en 1995. Installée à Franken, elle est spécialisée dans l'élevage de vaches allaitantes et de génisses, de races Limousine et Charolaise.



Jean-Pierre, Angèle et Vincent Schmidlin.

L'aventure débute en 1995. Angèle Schmidlin se lance dans l'élevage de vaches allaitantes et de génisses en reprenant l'exploitation de ses beaux-parents. « Nous avons des prairies le ont de la rivière. Je voulais conserver ces pâtures et pour les conserver, il fallait des bêtes », explique-t-elle. C'est dans des étables à l'ancienne, avec six bêtes, qu'Angèle Schmidlin reprend l'exploitation.

Des ré-investissements constants

Aidée de son mari, Jean-Pierre, elle investit pour moderniser les outils de travail. En 1995, la famille Schmidlin reprend le matériel existant à hauteur de 200 000 francs. Un pulvérisateur, un tracteur et un épandeur d'engrais sont venus garnir le parc de matériel. Un parc matériel régulièrement renouvelé. En 1999, c'est un hangar de 750 m² qui est sorti de terre. 500 m² de surface sont venus se rajouter à l'existant en 2008, suite à l'augmentation du cheptel. La Ferme Schmidlin dispose d'une douzaine de bêtes disponibles à la vente chaque année.

Vincent Schmidlin prend la suite

Si l'exploitation s'est modernisée au fil des années, une chose est restée à l'identique,

c'est le soin apporté au cheptel. « Chaque bête doit être suivie pendant trois ans. Cela demande 20 kg de foin par jour, et 3 kg d'un mélange orge/malte que nous réalisons nous-mêmes, explique Jean-Pierre Schmidlin. Au total, avec les vaches qui suivent, nous avons 50 à 60 têtes. Nous pourrions en avoir plus, mais nous manquons de surface ». La famille Schmidlin pratique la vente directe par le biais du GIE (Groupement d'Intérêt économique) Les Champs de l'ILL, dont le magasin est installé à Spechbach. Le ferme Schmidlin réalise un chiffre d'affaire entre 40 et 50 000 euros. Un chiffre d'affaires qui atteint les 160 000 euros avec sa production de céréales. Une exploitation qui reste dans la famille mais qui est en train de changer de main. Avec l'aide de ses parents, Vincent Schmidlin, 35 ans, prend en effet petit à petit la suite, des idées pleines la tête.

Emilie Jafrate

Ferme Schmidlin
22 rue Principale à Franken
03 89 07 41 46
www.produits-fermiers-sundgau.fr

EXTRA STOCKAGE

Location de Box et Garde Meubles

Gardiennage 24H/24H, alarmes individuelles

Espaces chauffés, sécurisés, ventilés

Code d'accès individuel

5 accès de déchargement couverts et chauffés

Diablos, chariots, transpalettes en libre-service

Location au mois ou à l'année

03 89 311 811 extrastockage.com

9 Avenue d'Italie - 68110 Illzach

La vie à la Ferme du Château à Pfastatt

La ferme au cœur de la ville

À quelques pas seulement du cœur de la ville, la Ferme du Château a retrouvé une activité digne d'une fourmilière. Sur 15 hectares de terrain, arbres fruitiers et cultures maraîchères ont repris leurs droits, alors qu'une boulangerie, un pépiniériste et un magasin de vente proposent les productions propres de la ferme. Ouverte il y a cinq mois et tout juste inaugurée, la Ferme du Château propose un modèle économique unique.

La ferme du château de Pfastatt est connue depuis 1301. Le château qui lui a donné son nom a disparu. Par la suite elle a été liée à une entreprise de blanchiment de tissu, puis dès la fin du 19^e siècle, elle est devenue propriété de la ville. Depuis, elle était occupée par des agriculteurs locataires. Mais lorsque le dernier d'entre eux, Dany Nussbaumer, a pris sa retraite en 2015, la survie de la ferme semblait sérieusement compromise, après plus de six siècles d'existence. Aucun agriculteur ne se manifestait pour la reprendre, ces 15 hectares de terre étaient classés constructibles, et la municipalité de Pfastatt, tout en souhaitant maintenir une coulée verte dans la ville, n'avait pas de véritable solution. Alors la famille Nussbaumer a pris son bâton de pèlerin pour chercher de l'aide. Et elle a trouvé un Bas-Rhinois, Timothée Rothgerber, producteur de pommes à Traenheim (la famille exploite vignes et vergers à Traenheim depuis 1542). Ce dernier s'est épris du site, a développé un nouveau projet avec le directeur du site Rodolphe Sauvion à qui il a confié la gestion; un projet qui a conquis la municipalité de Pfastatt. Charentais d'origine, celui-ci a étudié au lycée Schweitzer à Mulhouse avant des études commerciales à Epinal. Il a fait

ses armes chez Géant, Leclerc puis Système U. La rencontre avec Timothée Rothgerber lui ouvre les portes d'une nouvelle aventure. Après quatre années de transformations, la ferme du château nouvelle formule a rouvert ses portes. Elle propose des légumes - et bientôt des fruits - bios, un magasin de produits bios ou provenant de circuits courts, la boutique d'un pépiniériste, et une boulangerie-restaurant où tout est fait sur place.

Un verger de 1 800 arbres

En matière d'agriculture, Timothée Rothgerber n'est pas un nouveau venu. « Nous (lui et son frère) sommes producteurs de fruits à Traenheim, dans le Bas-Rhin, explique-t-il. C'est notre savoir-faire. Les arbres étaient la passion de mon père, qui en a fait son métier, et nous poursuivons. » Lorsqu'il a accepté de se lancer dans la sauvegarde de la ferme du château, sa première initiative a été de planter 1 800 arbres fruitiers : pommiers, cerisiers, abricotiers, mirabelliers, quetschiers, pruniers, pêchers... Tous en agriculture bio. D'ici quatre ou cinq ans, leurs fruits pourront être vendus

directement dans la boutique, ou servir de base aux tartes et pâtisseries proposées dans le local voisin.

Circuit-court et bio

En contrebas du verger, 2 000 m² de serres flambant neuves. Pour l'instant, seules des salades et des plants de tomates bio y poussent, mais au fil des saisons, les légumes vont varier. « Comme un peintre joue avec sa palette de couleurs, nous proposerons un spectre assez large. Les gens pourront comprendre comment nous travaillons et vivons, et le voir de près » explique Timothée Rothgerber. Courgettes, aubergines, tomates diverses, poivrons, piments et autres salades prospèrent désormais, vendus sur l'étal à quelques centaines de mètres des serres. Outre le magasin de vente, qui propose les légumes (et d'ici deux ans les fruits) produits sur place, mais aussi des produits régionaux d'une soixantaine de producteurs, (particulièrement recommandés, les fleischknacks et lawerknepfles de "Chez Elodie", productrice de spécialités de canard et volaille à Cernay), deux autres entreprises complètent l'offre de La Ferme du Château. Dans le grand bâtiment qui abritait de l'ancienne étable, une boulangerie s'est installée, avec tables et fauteuils de récupération. L'enseigne, Poulaillon, est plutôt liée à la boulangerie industrielle. Mais la famille Poulaillon, partenaire de Timothée Rothgerber dans ce projet, a investi à ses côtés, et sous le logo "Poulaillon à la ferme", va faire du bio, avec des recettes renouvelées. « Ils (la famille Poulaillon) se sont dit intéressés pour faire du neuf, sortir de leurs habitudes et revenir aux produits et à la nature » affirme Timothée Rothgerber. Les boulangers préparent la pâte derrière une paroi vitrée, sous les yeux des clients, le grand four à bois trône à côté des tables, et à terme, les produits



- y compris une partie de la farine - devraient venir des champs et des vergers de la ferme. Dans le magasin attenant, une nouvelle construction accolée à l'ancienne étable, les clients peuvent trouver de la viande bio provenant de producteurs locaux, et des fruits et des jus de la ferme Rothgerber. Dans l'immédiat, certains légumes viennent encore de plus loin, mais à terme, le projet de Timothée Rothgerber est que « les circuits (soient) les plus courts possibles entre verger, champs, boulangerie-restaurant et magasin. »

Autre partenaire, la pépiniériste Naegely d'Illkirch, qui déploie plantes et arbustes en attendant de cultiver en pleine terre. Enfin, la Ferme du Château peut compter sur l'association des Amis de la Ferme, dont la mission principale est de « rapprocher la Ferme du Château des habitants de Pfastatt et ses environs, pour leur faire redécouvrir les valeurs qui ont toujours constitué la force de ce lieu : la nature, l'agriculture, le respect de la terre et des hommes » L'association a en projet la création d'une mini-ferme, petit parc animalier pédagogique dont les premiers pensionnaires sont arrivés : lapins, poule, chevreux. Ils grandissent à l'abri dans des cabanons construits par les bénévoles de l'association. Une trentaine de personnes ont déjà été embauchées sur le site.

Pierre Alain

Ferme du Château de Pfastatt

2 rue de la Ferme 68120 Pfastatt
www.fermeduchateauupfastatt.fr
03 89 34 48 85



Notre maison témoin
27A rue des Vergers à BRUNSTATT
Venez la visiter !



VISITE
POSSIBLE
SUR RDV

Batige
Depuis 1975

45 années de passion !



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



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

A l'occasion de l'inauguration de la Ferme du Château de Pfastatt, Fabian Jordan, le président de Mulhouse Alsace Agglomération a souligné que « ce concept imaginé par Timothée Rothgerber renforce l'attractivité de notre territoire. L'agriculture est un secteur stratégique pour le développement de notre territoire et le bien-vivre ensemble. Ce projet est un bel emblème de la dynamique que nous encourageons au sein de m2A avec ce regroupement en un même lieu de nombreux éléments d'attractivité : une ferme, un verger pédagogique, une exploitation biologique et un magasin de vente directe de produits locaux. Plan Climat, Programme Alimentaire Territorial, agriculture durable, circuits courts, défense de la biodiversité, m2A est pleinement engagée dans la protection de nos ressources et pour une économie solidaire, respectueuse de notre environnement ».

L'opérateur télécom Trinaps amène la **fibres optique**
pour les entreprises et collectivités d'Alsace

DES SOLUTIONS
SUR MESURE

Fibre optique
ADSL-VDSL-SDSL

Téléphonie IP
Mails

Interconnexion
VPN - Wi-Fi

Hébergement en
datacenter 100% FR

L'opérateur télécom proche
de vous et de vos besoins

KM0

**Nouvelle antenne
au KM0, à Mulhouse !**

TRINAPS
INGÉNIERIE RÉSEAU

30 rue François Spoerry
68100 MULHOUSE

www.TRINAPS.com
conseil@trinaps.com
Tél. : 03 39 03 40 60

Le projet d'extension du Parc-Expo

130 événements, 600 000 visiteurs, 15 000 nuitées...

Le Parc-Expo est un équipement majeur de l'agglomération mulhousienne. Il renforce le rayonnement et l'attractivité du territoire en organisant plus de 130 événements, en accueillant environ 600 000 visiteurs par an, en générant 15 000 nuitées, en développant de nouveaux salons. Plus de 13 millions d'€ seront investis pour son extension.

Les élus de Mulhouse Alsace agglomération (M2a) ont adopté, en juin dernier en séance du conseil d'agglomération, le principe de l'extension, sur 3 000 m², du Parc-Expo. Coût global de cet investissement : 13,45 millions d'euros. « Le Parc-Expo est une des portes d'entrée sur le territoire. Le projet d'agrandissement du parc est donc cohérent dans la stratégie de développement de M2a », explique Fabian Jordan, président de Mulhouse Alsace agglomération.

Le parc, inauguré en 1996, est devenu trop petit, d'abord par rapport aux structures concurrentes qui existent en Alsace (Colmar ou Strasbourg qui ont également des projets d'agrandissement), mais surtout par rapport au nombre de manifestations qui pourraient s'y tenir. Laurent Grain, directeur du Parc, rappelle aussi en quelques chiffres que « le Parc-Expo accueille actuellement 130 manifestations. Mais il refuse bien des salons ou congrès. Rien que pour

l'année 2019, le Parc-Expo a refusé la venue d'un parc de loisirs gonflable, le concours de la fonction publique, le congrès de la Banque populaire, des concerts. Nous pourrions accueillir une trentaine de manifestations supplémentaires », calcule Laurent Grain qui imagine un salon de l'emploi, une course de drones, un concours équestre, un salon du bio. Or 30 manifestations, cela représente 120 000 visiteurs et 4 000 nuitées supplémentaires... et huit millions d'euros injectés dans l'économie locale. En résumé, expliquent les promoteurs du projet : « Un euro investi dans la construction de la surface d'exposition couverte génèrera un euro de retombée chaque année d'utilisation du bâtiment. »

Des travaux jusqu'en 2027 et un projet d'hôtel

Les partenaires du Parc-Expo au sein de la SAEML (la société d'exploitation du parc), c'est-à-dire



M2a, qui est l'actionnaire principal de la SAEML, la Chambre de Commerce et d'Industrie (le deuxième actionnaire en termes d'importance), mais aussi la Ville de Mulhouse (propriétaire des locaux) se sont mis autour de la table pour que le projet d'extension aboutisse. Le financement passera par l'augmentation du capital de la SAEML : 2,5 millions d'euros apportés par M2a, un million d'euros par la CCI, 850 000 € par la Ville de Mulhouse. À ceci va s'ajouter une subvention de 1,260 million d'euros par M2a qui assure aussi pour 240 000 € le financement des études préalables. C'est le Parc-Expo qui va porter une grande partie du financement à travers un emprunt de 4,5 à 5 millions d'euros. D'autres financements seront nécessaires et des aides ont été sollicitées auprès du conseil départemental et de la Région Grand Est pour un montant de 2,4 à 2,9 millions d'euros. 380 000 € viendront d'investisseurs privés ou institutionnels. Les investisseurs privés seront d'ailleurs à la manœuvre pour la construction d'un hôtel à l'entrée du Parc-Expo.

Le concours d'architectes doit être lancé et les travaux pourraient démarrer en début d'année prochaine. Plusieurs phases vont se succéder jusqu'en 2027. Une première phase, entre 2019 et 2022, va concerner l'aménagement du

parking Aléos et la construction de la nouvelle Halle 3000 Nord. Une deuxième phase, prévue pour 2023-2024, va être consacrée à la rénovation des 10 000 m² de halls. Les anciens toits vont être refaits, un rafraîchissement va être intégré, une isolation va être réalisée ainsi que des installations solaires dans un esprit de développement durable.

Un chantier... nécessairement long

Le temps de réalisation de ces travaux peut paraître long, « mais les travaux devront être morcelés, notamment on ne pourra pas faire de travaux pendant les manifestations », explique Laurent Grain. L'Espace congrès (des gradins conçus pour accueillir entre 400 et 1 000 personnes) est programmé à plus long terme... 2026 ou 2027.

D'ici là, le projet d'échangeur de la Mertzau sera peut-être réalisé. Cet échangeur, qui est à l'étude depuis plusieurs décennies, desservira directement le Parc-Expo, à partir de l'A 36 ou à partir de la RD 430. Le Parc-Expo sera alors directement desservi par une rue de la Mertzau rénovée. La Ville de Mulhouse a déjà budgété trois millions d'euros pour ces travaux.

Pierre Alain



FINANCEMENT DE VOS VEHICULES



VOTRE RÉUSSITE, NOTRE OBJECTIF

Crédit Mutuel

ESPACE ENTREPRISE

Chers clients,

Au moment de renouveler votre véhicule, nous pouvons vous accompagner au travers de plusieurs solutions de financements dont le Crédit Bail, la LOA ou la LLD.

Les avantages de ce type de financements sont multiples :

- Liberté de choisir son véhicule
- Liberté de choix dans la formule (restitution du véhicule en fin de contrat ou rachat à un prix connu d'avance ; niveau de prestations avec notamment le contrat d'entretien...)
- Choix de la durée du contrat
- Kilométrage prévisionnel
- Certitude d'avoir toujours le même loyer comprenant le financement, l'entretien et les services associés

- Bénéficier d'un contrat sur mesure avec possibilité de modifications par avenants en cours de contrat
- Restitution facile en fin de contrat pour un renouvellement fluide
- Rouler avec un véhicule fiable, entretenu et bénéficier, en cas de panne, d'une assistance 24h/24h en France et à l'étranger

Vous changez de véhicule ? vous voulez des informations plus précises ?

N'hésitez pas à nous contacter au 03 89 39 41 50

*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

Pâtisserie Arnold : L'envie de surprendre

La pâtisserie Arnold, c'est l'histoire de Stéphan et Anne-Catherine. Le couple décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale le 21 juin 2011. Ils ont rapidement su conquérir leur clientèle par leurs créations gourmandes.

Du plaisir des yeux à celui des papilles... Il n'y a qu'une porte à pousser. Celle de la pâtisserie Arnold, à Thann. Stéphan, Anne-Catherine et leur équipe proposent près de 65 sortes de pâtisseries chaque année. Ils fonctionnent comme dans la mode, par collections. « Nous mettons au point deux cartes différentes : printemps/été et automne/hiver, explique Anne-Catherine. En fin d'année, nous sortons aussi notre carte de fête pendant dix jours. Nous aimons renouveler nos créations ». L'envie de surprendre, c'est ce qui les anime.

Le Pavé de Thann : 70% d'amandes, 30% de sucre

Au rayon chocolat, d'ailleurs, le couple a mis au point son "pavé de Thann". Particularité : ce chocolat est composé de 70% d'amandes et de 30% seulement de sucre. Diminuer le sucre au maximum est l'une des règles de la maison. La pâtisserie Arnold transforme près de 800 kg de chocolat par an. L'été, place aux glaces. Le couple conçoit 34 recettes différentes.

« Nous sommes à l'écoute des gens et de leurs intolérances »

La maison travaille en accord avec les saisons. « Chez nous, on ne trouvera pas de torches aux marrons l'été, ni de tarte aux fraises en hiver, souligne Anne-Catherine Arnold. Nous avons à

coeur de mettre en avant le vrai goût des choses ». Le couple sollicite au maximum les producteurs locaux. Depuis quelques temps, il propose même des cakes sans gluten. « J'avais envie de les emmener sur ce terrain, souligne Anne-Catherine. Nous sommes à l'écoute des gens et de leurs intolérances ». La maison propose également des créations sur mesure.

Acheter les murs de la boutique

De deux, l'équipe s'est étoffée au fil des années. Elle est composée aujourd'hui de deux vendeuses, trois pâtissiers/chocolatiers et quatre apprentis. Un commis vient compléter l'effectif. Sous les demandes de leurs clients, une envie d'ouvrir un deuxième magasin leur trotte dans la tête mais avant cela, le couple souhaiterait pouvoir acheter les murs de sa boutique. « Nous pourrions ainsi complètement relooker notre magasin, glisse Anne-Catherine. C'est notre projet à moyen terme, d'ici deux/trois ans ».

Emilie Jafrate

Pâtisserie Arnold
16 rue du Général de Gaulle à Thann
03 89 74 20 06
www.patisserie-arnold.com

Fermé le lundi - Mardi au vendredi : 7h à 19h
Samedi : 7h à 17h - Dimanche : 7h à 12h.



Stéphan et Anne-Catherine Arnold, les patrons de la pâtisserie-chocolaterie-glaçier Arnold à Thann.

La Mie Lucius à Rixheim, un savoir-faire unique

Boulangerie sans gluten au départ, la Mie Lucius va plus loin encore dans sa démarche. En constante recherche, Esther et Dominique Lucius élaborent des recettes pour faire la chasse aux allergies.



Esther et Dominique Lucius

Esther et Dominique Lucius ont ouvert les portes de leur boulangerie à Rixheim, en novembre 2018. Particularité : tous leurs produits sont sans gluten. Ils travaillent également avec Véronique Beck, une nutritionniste, afin d'apporter le meilleur indice glycémique possible à leurs clients. « Un jour, des amis ont mis mon mari au défi de préparer un anniversaire entièrement sans gluten, explique Esther Lucius. Le résultat a été tellement concluant, que nous avons continué dans cette voie là ». La Mie Lucius a développé un savoir faire unique. Elle est la seule boulangerie à réaliser de la pâte feuilletée sans gluten. « Mais nous essayons toujours de nous rapprocher du goût traditionnel, du goût que l'on connaît », souligne Esther Lucius.

Farines alternatives

Cette démarche a été poussée plus loin encore. Dominique Lucius élabore aujourd'hui des recettes selon les allergies de ses clients. Pâtissier de formation, lui-même a développé des allergies liées à la farine. Il s'est employé à trouver des alternatives pour continuer son métier. Et ses alternatives se trouvent dans les farines. « Je cible de la farine de qualité et j'essaie de rester un maximum en Europe, explique Dominique. Je travaille avec de la farine de riz de Camargue, de la farine de quinoa qui elle, vient d'Amérique du Sud. C'est notre petite touche d'exotisme ». La Mie Lucius propose une dizaine de pains différents. « Nous avons par exemple développé un pain spécial sportif, chargé en protéines, qui intéresse

également des personnes ayant des problèmes de santé ou végétariennes », fait remarquer Esther Lucius.

Une nouvelle embauche d'ici fin 2020

Deux au départ, le couple Lucius a dû rapidement embaucher une troisième personne pour les pâtisseries. « Nous avions axé sur les pains, les viennoiseries et la partie traiteur, explique la co-gérante. Au final, tout le monde est venu nous demander des gâteaux à Noël. Nous avons rapidement élargi la gamme de nos pâtisseries. Sans gluten, sans lactose... ». Une nouvelle embauche est prévue d'ici fin 2020 pour la partie traiteur qui tend à se développer.

Un relais pour les médecins

La Mie Lucius travaille avec quelques restaurateurs locaux. Ses pains sont également en vente dans quelques points de vente. Les clients n'hésitent pas à faire des kilomètres. Ils viennent de Belfort, de Colmar et même de Strasbourg. Le duo a également prospecté auprès des gastro-entérologues. Les médecins et les nutritionnistes ont désormais un endroit vers lequel envoyer leurs patients.

Emilie Jafrate

La Mie Lucius
47 Grand'Rue Pierre Braun à Rixheim
03 89 42 95 13
lamielucius.fr

La Mie Lucius



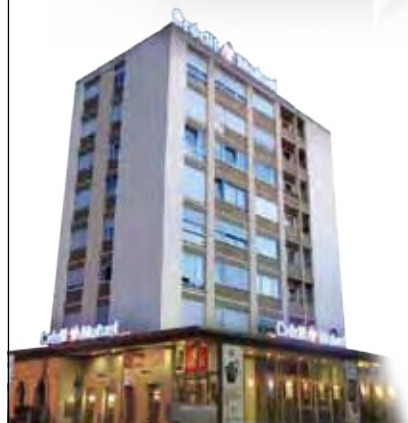
DES CONSEILLERS QUI PARLENT LE LANGAGE DES ENTREPRENEURS ÇA CHANGE TOUT !



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



SJ Messner Ebenisterie, l'agencement des menuiseries intérieures sur mesure

SJ Messner travaille le bois depuis trois générations maintenant. A la reprise de la petite entreprise familiale, Anne Faber a choisi de se démarquer en proposant de l'agencement d'intérieur sur-mesure.

Titulaire d'un BEP bois et comptabilité, Anne Faber a grandi au cœur de l'entreprise familiale. « J'ai arrêté mes études à 20 ans pour reprendre. Cela fait 32 ans que je suis ici », glisse-t-elle. Elle débute à l'atelier, passe ensuite dans les bureaux pour aujourd'hui, se consacrer en majorité à la pose. Le savoir-faire de cette ébénisterie et menuiserie installée à Vieux-Thann a évolué.

Des implantations originales pour se démarquer

La petite entreprise familiale ne fait d'ailleurs quasiment plus que de l'agencement d'intérieur. Au début de l'activité, SJ Messner Ebénisterie et Menuiserie travaillait avec de nombreuses entreprises qui ont fermé depuis. Ce sont dans les implantations que l'entreprise familiale se démarque désormais. « Nous faisons la différence dans nos implantations, avec des petites touches originales, comme un escalier aménagé en placards, par exemple, ou encore un meuble qui épouserait une poutre... »

Anne Faber met sur papier les projets de ses clients. Elle imagine les aménagements de A à Z. « Je me déplace sur demande, je prends les côtes selon leurs envies, je leur propose ensuite une implantation 3D », explique-t-elle. Ce logiciel a d'ailleurs fait partie des derniers investissements de l'entreprise. Un investissement de 5 000 euros.

Fabrication en interne, sur place

Anne Faber imagine les espaces, son employé Thomas Luttringer lui apporte la partie technique. Titulaire d'un Bac Pro, il a évolué en interne. « Il gère l'atelier de fabrication, la pose et il a été formé sur notre logiciel de dessin 3D. Il sait tout faire, il est mon bras droit », explique Anne Faber. Tout, jusqu'au moindre caisson de cuisine, est fabriqué sur place, en interne. « C'est du vrai sur-mesure », souligne la gérante. L'entreprise s'est même relancée tout récemment dans l'aventure de l'apprentissage avec l'arrivée d'un apprenti au sein de l'entreprise.



Thomas Luttringer et Anne Faber

Du particulier aux entreprises

SJ Messner Ebénisterie et Menuiserie navigue dans un secteur géographique de 40 km, ce qui ne l'empêche pas d'intervenir exceptionnellement plus loin. « Nous avons par exemple installé une cuisine dans les Landes, explique Anne Faber. C'est simple, les parents

ont vu la cuisine des enfants. Ils voulaient que nous intervenions ». La grande majorité de sa clientèle reste du particulier, avec quelques chantiers pros, au coup par coup. SJ Messner Ebénisterie et Menuiserie gère l'entretien des entreprises Tronox et Vinova. Elle a également réalisé toutes les menuiseries intérieures de la mairie de Thann, le guichet d'accueil d'Autopole ou encore l'agencement du garage Jeker.

Emilie Jafrate



SJ Messner, Ebénisterie et Menuiserie
50 route de Mulhouse à Vieux-Thann
03 89 37 03 51
www.ebenisterie-messner.fr

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

Pour votre protection,
Harmonie Mutuelle
vous accompagne.

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
☎ Carole SCHLAGETER 03 89 57 66 84 ou 06 75 17 74 94

LE CHOIX POUR MIEUX DÉCIDER.
PRÉVENTION • SANTÉ • PRÉVOYANCE

Arc en Ciel Industrie à Wittelsheim : A la conquête de nouveaux marchés

Elle est l'une des plus grosses structures du Nord Est dans son secteur... La spécialité d'Arc-en-Ciel Industrie est l'application de peinture poudre, thermolaquage. L'entreprise cherche aujourd'hui à décrocher de nouveaux marchés.

L'aventure est née en 2003. Jacques Lecourt fonde Arc en Ciel Industrie à Illzach d'abord. L'industrie, familiale, est reprise par son fils Nicolas Lecourt. En 2008, Arc-en-Ciel Industrie s'installe à Wittelsheim avec la construction d'un premier bâtiment. Le choix de Wittelsheim n'a pas été anodin. L'emplacement est stratégique : « Nous sommes à l'intersection du territoire de Belfort et des Vosges, avec un accès facile vers la RN83, l'A36, l'A35 », explique Nicolas Lecourt. Après deux ans d'exploitation, un deuxième bâtiment sort de terre. Aujourd'hui, Arc-en-Ciel Industrie, c'est deux bâtiments de 2 000 m² chacun sur 2 hectares de terrain et 1 400 mètres de stockage des pièces brutes et finies.

800 000 euros d'investissement sur les trois prochaines années

Outre le bâti, Arc-en-Ciel Industrie a également investi dans son parc de machines. En 2016, une nouvelle installation, automatique, a demandé un investissement de 700 000 euros.

Et d'autres sont au programme. « Nous allons encore moderniser notre outil de travail, précise Nicolas Lecourt. Nous comptons un budget de 800 000 euros sur les trois prochaines années. L'investissement, le personnel, le matériel... Tout cela va de pair avec le développement global d'une entreprise ».

90% du chiffre d'affaires issu du bâtiment et de l'industrie

Le bâtiment et l'industrie constituent 90% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Les collectivités et les particuliers complètent ce chiffre d'affaires. Arc-en-Ciel Industrie travaille dans un rayon de 60 à 80 km, principalement dans le Haut-Rhin. Son chiffre d'affaires s'élève à 1,5 millions d'euros. L'objectif serait de le doubler d'ici trois ans, dans un marché toujours plus concurrentiel. Nicolas Lecourt a fait le choix d'intégrer le réseau Star Coater. Un réseau d'une 60aine d'applicateurs français. Arc-en-Ciel Industrie est également en passe de recevoir



Nicolas Lecourt, dirigeant d'Arc-en-Ciel Industrie

le label européen Qualisteel Coat. Seuls une 20aines d'applicateurs en sont labellisés en France. « C'est une garantie du travail réalisé, souligne Nicolas Lecourt. C'est un moyen de se démarquer de la concurrence et surtout d'intégrer de nouveaux marchés, de décrocher des contrats avec des donneurs d'ordre plus importants ! »

« Recruter pour avancer »

L'entreprise compte actuellement une quinzaine de personnes mais pour se développer, Nicolas Lecourt a besoin d'en recruter une quinzaine supplémentaire. « Je dispose d'une bonne base d'équipe pour optimiser tout cela mais il faut continuer à recruter pour avancer. Et ce n'est

pas de tout repos, il faut constituer des équipes, former des personnes... C'est un processus qui demande beaucoup de temps et d'énergie », souligne Nicolas Lecourt.

Emilie Jafrate

Arc en Ciel Industrie
5/7 rue du Luxembourg
ZAE Heiden Est à Wittelsheim
03 89 50 04 50
contact@aec68.fr
www.aec68.fr
f ARC EN CIEL Industrie

Groupe Atlantic, leader sur le marché du thermique

Sur le front du thermique et leader sur le marché, le Groupe Atlantic est présent en Alsace par le biais de son site de Saint-Louis. Un site qui, faute de place en Alsace, s'est étendu du côté de Fontaine.

Chauffage de l'eau, de l'air, climatisation et ventilation, le Groupe Atlantic développe et commercialise des solutions de confort thermique éco-performantes, accessibles à tous et adaptées à chacun. Il est présent dans 70 pays et propose des solutions aussi bien collectives qu'individuelles : radiateurs, sèches serviettes, climatisation, ventilation, vmc, pompes à chaleur et solutions hybrides, chaudières gaz fioul et bois, chauffe-eau électriques et énergies renouvelables. Il représente 14 marques spécialistes et leaders dans leur domaine

Une entreprise française, familiale, forte de 8 000 salariés et 25 sites industriels

Le Groupe Atlantic est présent en Alsace par le biais de son site de Saint-Louis, la CICE (Compagnie Industrielle de Chauffe-Eau). L'usine créée en 1923 est entrée dans le Groupe Atlantic en 1986. Un site qui s'est étendu du côté de Fontaine (Territoire de Belfort). L'usine de Saint-Louis compte environ 250 collaborateurs. Le site s'approvisionne de bobines d'acier. Elles sont ensuite transformées sur les deux lignes de production de l'usine ludovicienne pour en ressortir en chauffe-eau électriques. A Saint-Louis, le chauffe-eau est réalisé de A à Z, de la R&D à la livraison. Environ 130 références sont produites rien que sur ce site alsacien à raison de 2 500 produits par jour et environ 500 000 par an.



En perpétuel recrutement

Avec ses 8 000 collaborateurs à travers le monde, le Groupe Atlantic ne cesse de grandir. Il recrute environ 800 personnes par an. « Sur les sites de Saint-Louis et Fontaine, nous avons régulièrement des postes ouverts : CDI, CDD, intérimaires, ouvriers, caristes, techniciens, ingénieurs ou master, mais aussi stagiaires et apprentis, souligne Rachel Kayser, responsable RH des sites de Saint-Louis et Fontaine. Nous essayons d'intégrer des stagiaires et apprentis dans le maximum de services. A Saint-Louis, nous disposons également de deux logements pour héberger nos stagiaires ou nos apprentis qui viennent de loin ou pour permettre à nos nouvelles recrues d'avoir le temps de trouver un logement »

Une politique de mobilité interne

Un groupe dans lequel existent des perspectives d'évolution. Il pratique en effet une politique de mobilité interne. « Environ un tiers des postes sont pourvus en interne dans le groupe, explique Rachel Kayser. Nous avons de nombreux

exemples sur les sites de Saint-Louis et Fontaine – que ce soit au sein du même site, inter-sites ou vers l'international, que ce soient des mobilités sous forme de promotion ou des évolutions transversales – notre budget formation représente presque 4% de la masse salariale, ce qui nous permet d'accompagner les souhaits de mobilités avec des formations internes ou externes. »

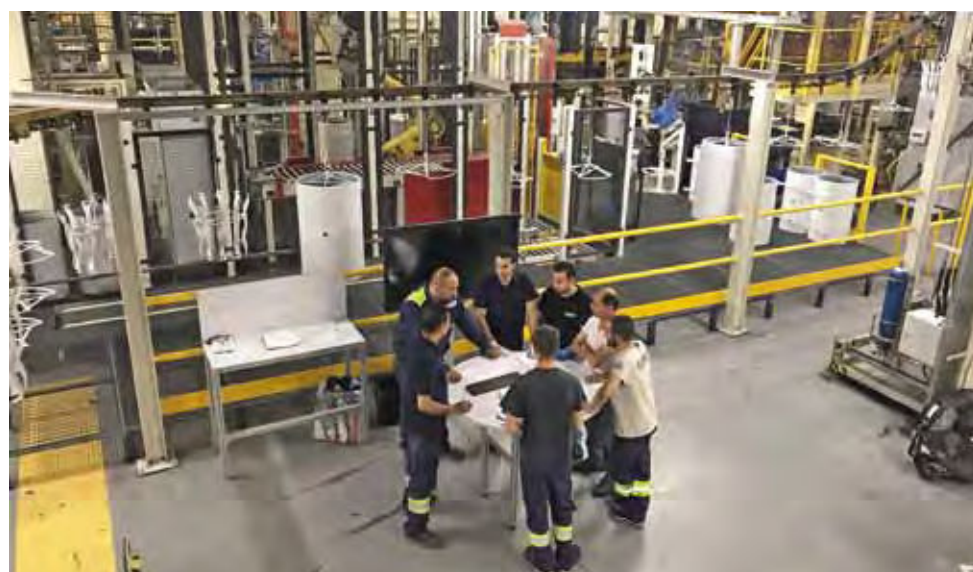
Fontaine, un prolongement du site ludovicien

A Saint-Louis, le site est arrivé à saturation fin des années 90. Le Groupe a donc construit le site de Fontaine qui a fabriqué son premier chauffe-eau en 2001. Moins de 50 salariés et

8 000 m² au démarrage il compte aujourd'hui 220 collaborateurs sur 20 000 m². Sa chaîne de fabrication produit environ 1 800 chauffe-eau par jour. Le site de Fontaine, fabrique des chauffe-eau électriques mais aussi des chauffe-eau solaires, thermodynamique et des ballons échangeurs.

Emilie Jafrate

Groupe Atlantic - Site de Saint-Louis (CICE)
rue de Lucelle à Saint-Louis
03 89 70 48 01
groupe-atlantic.fr



Andrea Bon, la success story à l'italienne



Après l'Engel's Coffee en 2012 et Mamma Mozza en 2015, Andrea Bon vient d'ouvrir sa troisième enseigne à Mulhouse : Andreucci. Retour sur le parcours entrepreneurial de ce Mulhousien d'adoption.

Du Frioul à Mulhouse

Son accent ne laisse aucun doute. D'origine italienne, c'est en Alsace, qu'Andrea Bon a tenté l'aventure entrepreneuriale. Il arrive dans la Cité du Bollwerk en 2007. « J'ai rencontré ma femme en Italie, dans la région du Frioul, de laquelle je suis originaire. Elle avait envie de se rapprocher de sa famille. Je l'ai suivie, se souvient-il. A l'époque, je travaillais dans une pizzeria à la coupe. Je me suis dit qu'il fallait tenter le coup en France ». Andrea Bon est passé par plusieurs métiers : technicien informatique dans une entreprise, il choisit de quitter ce poste pour « voir des gens ». Il part en Allemagne travailler chez un glacier. « Là-bas, j'ai su ce que c'était la restauration, glisse-t-il. Vous sortez de là, vous n'avez plus peur de rien ». Il retourne ensuite au Frioul faire les saisons : l'été dans un bar en bord de mer, l'hiver dans un pub/discothèque. S'installer en Alsace était pour lui un véritable challenge. « Je devais m'intégrer alors que je ne parlais pas un mot de français. Ici, j'ai eu la chance de trouver un Italien qui faisait de la pizza. A force d'écouter mes collègues, j'ai appris le français ».

Le succès de l'Engel's Coffee

Et puis l'envie de monter sa propre affaire est devenue de plus en plus forte. Le hasard des rencontres lui a permis de concrétiser l'Engel's Coffee en 2012. « Au départ, j'étais tout seul en cuisine, se souvient Andrea Bon. Je proposais du café, du chocolat chaud et des glaces maison. J'adore faire les glaces ! J'ai intégré petit à petit les paninis, piadinas et bruschettas. J'étais seul en cuisine ». L'Engel's Coffee a élargi son offre depuis, avec, notamment une véritable carte pour le midi. « J'adore créer des assiettes. J'étais d'ailleurs le premier à proposer de la Burrata San Daniele ». Et même si Andrea Bon ne peut résister à mettre la main à la pâte, il dispose désormais d'un chef. Le concept plaît aux Mulhousiens et le succès est rapidement au rendez-vous.

Mamma Mozza en 2015

Andrea Bon se lance alors dans une nouvelle aventure, celle de Mamma Mozza. Cette épicerie fine italienne, également traiteur, ouvre ses portes en 2015. « C'est drôle, je prenais un ristretto avec Rach, une humoriste mulhousienne. Elle, elle prenait un cappuccino. Nous cherchions un nom italien pour ce projet d'épicerie fine/traiteur. On tournait autour du nom Mamma Mia et puis Mamma Mozza est

sorti », sourit-t-il. Aujourd'hui, Mamma Mozza et l'Engel's Coffee sont indissociables. Andrea Bon y emploie 14 personnes. Lui, se plaît à dénicher des produits authentiques auprès des artisans italiens. « Je goûte, si cela me plaît, je le commande », glisse-t-il.

Andreucci, son dernier "bébé"

Son dernier "bébé" s'appelle Andreucci. Il est né le 29 juillet dernier. Pour ce projet, Andrea Bon est allé encore plus loin. Une enseigne pour proposer des pizzas à la coupe, à emporter, comme en Italie. Il achète le fond de commerce et investit 300 000 euros pour refaire son local à neuf. Il embauche six personnes pour faire tourner la maison. « Nous n'avons pour le moment, qu'une seule pâte, explique-t-il. Nous fabriquons la pinsa romana. La pâte est composée d'une farine de blé ancien de soja et de riz. Elle est très digeste ». Andreucci, c'est aussi le souci du détail. « Nous proposons des desserts à tomber par terre. Ils viennent d'un artisan de San Vesuviano. Je travaille avec une cinquantaine de fournisseurs différents. C'est ce qui fait notre force aussi. Le fait de travailler en direct nous permet de conserver des prix corrects ».

Du brand identity à l'Italienne pour Andreucci

Andrea Bon a abordé ce projet avec un oeil neuf. Il a fait appel à une entreprise italienne de brand identity pour créer sa propre marque. « Je suis sorti de ma zone de confort. Je suis passé du bar, au restaurant à la création d'une marque, souligne-t-il. C'est une façon différente de s'organiser, de travailler ». Andrea Bon s'est attaché à standardiser cette structure avec l'idée de « l'emmener ailleurs ». Pour la petite histoire, Andreucci est lié à la famille d'Andrea Bon. Le nom lui a d'ailleurs été soufflé par l'une de ses filles, Charlie. « C'est le diminutif que me donnait ma grand-mère, lorsqu'elle me voyait arriver dans sa cour, raconte l'entrepreneur. Le slogan, "c'est très bon", est un jeu de mot avec mon nom de famille ». Andreucci est amené à se développer. « J'aimerais en faire une franchise, mais je garde les pieds sur terre et j'attends de voir comment cela fonctionne ici, à Mulhouse ».

Emilie Jafrate

Andreucci

17 rue de la Moselle à Mulhouse
03 89 58 22 52
andreucci.fr
f Andreucci.



Werner Électricité : tous travaux électriques

Werner Électricité à Pfastatt intervient pour tous types de travaux relatifs à des installations électriques dans les domaines du bâtiment et du tertiaire. L'entreprise familiale a été reprise en décembre 2018 par deux salariés.

Gravir les échelons

Tous deux employés dans la société depuis plus de 15 ans, Cyril Scherrer et Jérôme Meyer se sont associés pour reprendre cette entreprise pfstattoise. Celle-ci était restée dans les mains de la famille Werner durant trois générations. « Nous avons repris la direction de l'entreprise suite au départ à la retraite de l'ancien dirigeant, Patrick Werner. Nous avions l'envie de mener ce projet ensemble », indique Jérôme Meyer. Les deux hommes ont mené des parcours similaires au sein de la société, gravissant les échelons simultanément. Malgré ce rachat, l'entreprise a gardé le nom de Werner Électricité. « C'est pour nous un véritable atout, car la famille Werner est devenue, au fil du temps, un nom incontournable dans ce secteur d'activité ».

Préserver le portefeuille client

Les deux repreneurs se réjouissent d'avoir pu conserver le même carnet de clients. « Nous les connaissons déjà très bien et tous les gros partenaires de l'entreprise nous sont restés fidèles ». Les deux

co-dirigeants ont de grandes ambitions pour leur société. « La politique de Werner Électricité consiste à travailler avec des apprentis et à les embaucher par la suite. C'est une démarche que nous souhaitons faire perdurer. Nous sommes nous-mêmes issus de la filière de l'apprentissage. Nous souhaitons préserver une qualité de travail identique. Nous continuerons à placer le bien-être des salariés au cœur de nos préoccupations ».

Des embauches immédiates

Installation, maintenance ou dépannage, Werner Electricité intervient principalement sur le Haut-Rhin et peut se rendre jusqu'à la limite du Territoire de Belfort et Colmar. « Nous travaillons à la fois dans le neuf et l'ancien ». L'entreprise compte actuellement 22 collaborateurs, dont deux apprentis. « Nos principaux clients sont des promoteurs immobiliers, ainsi que quelques particuliers ». L'entreprise a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 1,7 millions d'euros; une donnée en croissance régulière. « Nous intervenons en moyenne sur 680 logements par an ». L'entreprise souhaite à l'avenir se



développer vers de nouveaux secteurs d'activité, notamment les alarmes incendie. « Mais nous sommes freinés par le manque de main-d'œuvre. C'est pourquoi nous recherchons activement des collaborateurs supplémentaires ».

Magali Santulli

Werner Electricité
28 rue de l'Abattoir à Pfastatt
03 89 52 15 25
Electricité Werner

Eventiel : location de bornes photo

Eventiel est spécialisée dans la location de photobooth. L'entreprise implantée jusqu'à présent à Saint-Louis vient de déménager à Lutterbach pour se rapprocher de la majorité de sa clientèle.

Animer les soirées d'entreprise

Eventiel a été créée en 2009. « Au départ, je louais du matériel et de la décoration pour des mariages », indique Yann Lenzi, le fondateur. Il y a trois ans, je me suis spécialisé dans la location de bornes photo que je fabrique moi-même de manière artisanale ». Il possède actuellement sept bornes plus ou moins sophistiquées selon le tarif de location. « En 2020, je vais lancer des bornes photos plus petites qui pourront être directement placées sur table ». Le gros de son chiffre d'affaires se joue de mai à fin septembre, car le photobooth se loue essentiellement à l'occasion de mariages. « Je loue aussi bien à des particuliers qu'à des professionnels, notamment des wedding planners. Mais je commence à avoir de plus en plus de demandes en hiver ». Car le photobooth peut se louer toute l'année pour tout type d'événement, comme des soirées d'entreprise. Yann Lenzi réalise actuellement une trentaine de locations par mois. « La location de photobooth est, de manière générale, en pleine expansion. Je tire, pour l'heure, un bilan très positif. J'ai dépassé

les prévisions de mon business plan ».

Fabrication sur mesure

Eventiel cherche à se démarquer grâce à ses tarifs de location compétitifs et le design vintage et original de ses bornes. « Je propose un service complet : je livre et installe moi-même le photobooth dans un rayon de 30 km autour de Lutterbach. Je fournis des décors et accessoires pour la prise de photos, et je remets celles-ci au client via un site de transfert. J'offre une assistance 24 heures / 24 ». Dès septembre, Yann Lenzi proposera à des professionnels - agences événementielles, photographes, loueurs, etc. - la fabrication de photobooth sur mesure. « J'envisage de vendre un photobooth par trimestre, mais seulement à des clients dans un rayon au delà de 100 km autour de Lutterbach ». En octobre, Eventiel sera présente au Salon du Mariage de Belfort, puis de Mulhouse. « Je cherche actuellement un local pour pouvoir installer un petit bureau et un atelier, ce qui me permettra d'avoir un point de chute pour accueillir mes



Yann Lenzi

clients. Car pour le moment, je fais uniquement du déplacement à domicile ».

Magali Santulli

Eventiel
35a rue du Moulin à Lutterbach
www.eventiel.com
06 95 41 95 04

cpme 68
HAUT-RHIN

**SEMAINE
DU LOGEMENT**

Fidéliser vos salariés ?

Du 14 au 19 octobre 2019, la CPME sensibilise les PME dans la France aux aides et services **Action Logement**.

Cocktail déjeunatoire **lundi 14 octobre**
à l'hôtel **Mercure** de Mulhouse.

Nombre de places limité.
Réservation obligatoire à :
contact@cpme68.fr - 03 89 45 15 56

Le Collège de Paris et ses formations continues en langues s'installent à Sausheim

Désireux de développer sa formation continue en langues, le Collège de Paris a fait le choix stratégique de s'implanter à Sausheim. Une offre destinée aux entreprises à l'export, aux grands groupes, aussi bien qu'aux demandeurs d'emploi.

"L'Audace d'apprendre", tel est son credo... Le Collège de Paris est connu sur le territoire national pour son réseau d'écoles de formation initiale, de Bac+2 à Bac+5. Un réseau composé de 12 écoles en France, 10 bureaux de représentation à l'étranger et plus de 300 intervenants. Pas moins de 5 000 étudiants dont 25% d'étrangers sont formés chaque année. Cette formation professionnelle initiale constitue 90% de son chiffre d'affaire. Les 10% restants sont assurés par la formation continue.

Sausheim, un emplacement stratégique

Un chiffre que le Collège de Paris souhaite désormais développer. Cette mission a été confiée à un trio : Gérard Halo, directeur du développement, Valérie Giorrello, directrice opérationnelle et Laura Dubois, directrice commerciale. Un trio qui s'installe à Sausheim. « Notre emplacement est stratégique, explique Laura Dubois. Nous souhaitons proposer l'ensemble des services du Collège de Paris aux grands groupes, aux entreprises à l'export, à tous les demandeurs d'emploi, mais plus globalement, à toute personne ayant besoin de formation en langue dans sa vie professionnelle. Nous visons les salariés qui disposent d'heures sur leur compte personnel de formation. »

Une approche pédagogique qui s'appuie sur le digital

Leur approche pédagogique s'appuie sur le digital pour renforcer l'efficacité du face à face. « On appelle cela le E-présentiel. On garde l'humain au centre de la transmission des compétences, explique Laura Dubois. Les programmes sont pluriels et totalement individualisés. Si par exemple, vous devez prendre la parole devant une assemblée en anglais, le Collège de Paris propose du coaching ». Des voyages linguistiques sont également proposés. Sur le campus de Washington, notamment. Des voyages qui ne sont pas seulement orientés vers l'apprentissage de la langue, mais aussi vers l'interculturalité. « Nos apprenants visitent des entreprises et bénéficient de l'expérience de chefs d'entreprises qui interviennent en anglais !, explique Gérard Halo, directeur du développement. Ils ont aussi accès au FBI, à la Maison Blanche ou encore à Amazon ».

Appel à formateurs

Le Collège de Paris est toujours encore en recherche de formateurs en anglais, en allemand et français langue étrangère. Cette entreprise a enregistré un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros en 2018 et celui de 2019 est attendu au



(de g. à dr.) Valérie Giorrello, directrice opérationnelle, Gérard Halo, directeur du développement, et Laura Dubois, directrice commerciale, ont pour mission le développement de la formation continue du Collège de Paris

delà des 30 millions d'euros. Le réseau Collège de Paris ne demande qu'à s'étendre avec une installation de formation initiale, prévue du côté de Strasbourg. Son installation à Sausheim est un premier jalon en ce qui concerne cette région Grand Est

Emilie Jafrate

Collège de Paris

2 avenue Konrad Adenauer à Sausheim
www.collegeparis.fr
formation-continue.collegeparis.fr/

Directrice commerciale - Laura Dubois :
ldubois@collegeparis.fr

Recrutement - Valérie Giorrello :
vgiorrello@collegeparis.fr



**L'EXPERTISE BANCAIRE
DES PROFESSIONNELS
POUR LES PROFESSIONNELS**

Crédit Mutuel
La DOLLER

2 points de vente pour vous servir

3 rue du 2e Bataillon de Choc
MASEVAUX-NIEDERBRUCK

NOUVEAU POINT DE VENTE

7 rue du Pont d'Aspach
BURNHAUPT-LE-HAUT

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

Nouveau Kia Xceed
Terriblement attirant.

XCEED

KIA

Le Pouvoir de Surprendre

Consommations mixtes et émissions de CO₂ du nouveau Kia Xceed :
de 5.3 à 7.7L/100 km - de 99 à 175 g/km. Données indicatives, sous réserve d'homologation définitive.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur.

KIA KARLINE AUTOMOBILES

23 Rue de Thann - MULHOUSE - 03 89 33 35 72
11 rue J.M. Haussmann - COLMAR - 03 89 41 33 45
Z.A Dreispitz Marlène - MONSWILLER - 03 88 71 89 00

REJOIGNEZ-NOUS SUR

Groupe Andreani.com
Distribution automobile multimarque

La Maison de l'Entrepreneur se réinvente

Après 14 ans d'existence et des espaces gracieusement mis à la disposition des entreprises, la Maison de l'Entrepreneur opère un virage business. Avec la réforme des CCI et la baisse des budgets, son fonctionnement a totalement été repensé.

Voilà six mois que Christelle Daguet, responsable de la Maison de l'Entrepreneur et Elisabeth Schublin, chargée de projet, planchent sur sa nouvelle formule. Une nouvelle formule entrée en phase de test le 2 septembre dernier. « Avant les espaces étaient à la disposition des entreprises, souligne Christelle Daguet. Nous opérons désormais un revirement complet de stratégie. La complexité est de lancer cette nouvelle Maison de l'Entrepreneur tout en gardant son ADN ».

Les espaces connectés

Idéalement situés en plein cœur du quartier d'affaires Gare de Mulhouse, les espaces - adaptés aux rendez-vous d'affaires, recrutement, réunions internes etc. - sont entièrement connectés et modulables. Les salles sont désormais payantes, et les horaires sont devenus plus souples. « Avant, nous fermions nos portes à 17h30, explique Elisabeth Schublin. Aujourd'hui, il est possible de réserver pour 2h, par demi journée, toute la journée, de rester entre midi et deux et le soir jusqu'à 20h. Une formule plus souple et mieux adaptée aux besoins de nos clients que sont les entreprises, les organismes de formation, les associations... Des solutions

simples de paiement sont également proposées : en ligne, par CB... Une offre sur mesure, selon les besoins et à la carte ! »

Devenir "Membre ME"

Une nouvelle notion est entrée à la Maison de l'Entrepreneur, devenir " Membre ME". A peine lancé, six entreprises se sont déjà engagées dans l'aventure : Cibeo Consulting, Canon France, Needexperts, DGS Création, la CPME 68 et la société CECMI. Quel intérêt à devenir Membre ? Gagner en visibilité sur tous les supports online de la ME lors d'événements et de soirées. En bref, jouer la carte du réseau, obtenir des tarifs préférentiels sur la réservation des espaces... Un tarif "early bird" de 200 € au lieu de 250 € HT, par an, de date à date, est mis en place pour les quinze premières adhésions. Vous êtes intéressés ? Contactez Elisabeth Schublin au 03 89 36 54 80 - contact@maisonentrepreneur.fr.

Le cap business

La Maison de l'Entrepreneur prend désormais un cap business et c'est son offre qui lui permet de respecter son ADN 2.0!

Des Master Class

Autre nouveauté, les Master Class. La première aura lieu le mardi 5 novembre et s'intitulera "Pitch Me" avec Salah Benzakour, l'organisateur du TedX Alsace. « Salah Benzakour expliquera comment faire pour attirer de nouveaux prospects et de nouveaux clients par la prise de parole, précise Christelle Daguet. Il aura une réelle mise en condition ». Comptez 450 € pour une journée et demi de formation. La deuxième aura lieu le 19 novembre avec, pour sujet, LinkedIn, comment attirer de nouveaux prospects et optimiser son réseau. En plus de l'intervention de nos experts, il vous sera proposé 30 mn de coaching personnalisé avec l'intervenant et 1 heure d'entretien avec un expert CCI, sans oublier le déjeuner NetWorking. Coût de la master class, 250 € HT.

Les autres prestations

D'autres prestations sont à venir : "Prospect Me" en fait partie. La Maison de l'Entrepreneur se propose d'organiser, dans ses locaux, des événements clé en main pour les entreprises désireuses de rencontrer de nouveaux



prospects, booster leurs relations commerciales et développer leur chiffre d'affaires.

"Job Me", une prestation 100% recrutement, permettra aux entreprises de mieux valoriser leurs offres d'emploi et ainsi de leur donner plus de visibilité. La Maison de l'Entrepreneur et la CCI Alsace Eurométropole bouillonnent d'idées nouvelles, la transformation est amorcée !

Emilie Jafrate



Maison de l'Entrepreneur
11 rue du 17 novembre à Mulhouse
03 89 36 54 80
contact@maison-entrepreneur.fr
www.maison-entrepreneur.fr



**Économique
Pratique
100% sécurisé**

**Une seule appli
pour tous
mes déplacements !**



*du 23.09 au 31.10 avec l'appli Compte Mobilité



Caritas Mulhouse : L'épicerie coup de pouce

Installé dans le quartier Drouot, Caritas propose une épicerie sociale et solidaire. Quatre créneaux sont ouverts à ses bénéficiaires. Le principe est de leur donner un coup de pouce face à des difficultés financières spontanées.

Les jours de distribution, l'épicerie solidaire du Drouot prend des allures de fourmilière. Il y a la partie visible, celle de l'accompagnement des bénéficiaires entre les frigos, les étals, les rayons et la partie invisible. Celle du tri et du réapprovisionnement.

Une trentaine de bénévoles mobilisés pour l'épicerie

L'épicerie solidaire du Drouot bénéficie de l'aide d'une trentaine de bénévoles qui tourne sur tous les postes, de la caisse, au stock en passant par l'accompagnement. D'autres partent récupérer pain et sandwiches de la veille dans une boulangerie. Une partie des fruits et légumes sont offerts par des agriculteurs, une autre partie provient des jardins partagés de Caritas Drouot. « Nous sommes livrés deux fois par mois en produits secs et deux fois par semaine en produits frais par la banque alimentaire, explique Horia Karadzic, responsable de l'épicerie Drouot. Les produits d'hygiène eux, restent à notre charge ».

Moins de 5 euros pour vivre

Cette épicerie est un coup de pouce dans le parcours de vie de ses bénéficiaires. « Ce sont des personnes qui ont en général moins de 5 euros par jour pour vivre, souligne Horia Karadzic. Nous sommes là pour leur permettre de dégager du budget pour payer une facture, par exemple. Il y a toujours un projet derrière ». 10% de la somme totale de leur chariot de courses reste à la charge des bénéficiaires.

Jusqu'à 30 familles par créneau de distribution

Une personne seule dispose d'un budget de 20 euros par semaine. C'est le cas de Christophe. Il est bénéficiaire de cette épicerie pour la deuxième fois. « Ce sont les transitions entre les périodes de travail et de chômage, qui sont compliquées à négocier, glisse-t-il. Et puis au delà de l'épicerie, il y a des ateliers qui nous remettent le pied à l'étrier. Ici, je jardine, je cuisine, il y a toujours quelque chose à faire ». L'épicerie solidaire du Drouot peut aider jusqu'à 30 familles par créneau. Les jours d'achats, les bénéficiaires sont même invités à partager un atelier cuisine avec les fruits et légumes de l'épicerie.

Emilie Jafrate

Epicerie Solidaire Espace Drouot
1 rue de Bretagne à Mulhouse
03 89 31 85 40



Manu, bénévole depuis deux ans en plein réapprovisionnement de l'épicerie



Horia Karadzic, responsable de l'Epicerie et Christophe, bénéficiaire pour la deuxième fois

Le Réseau APA repositionne sa stratégie

Réseau d'entraide au service d'une cause sociale, non lucrative, le Réseau APA rayonne dans tout le Haut-Rhin depuis 1947. Il s'est ensuite développé dans le Grand Est de la France. Sa mission est d'accompagner les personnes vieillissantes à réaliser leur projet de vie. Un Réseau qui doit se réinventer face à l'évolution du marché.



Depuis la réforme Borloo de 2005 qui a libéralisé le marché et face à un marché de plus en plus concurrentiel, le réseau APA a dû repenser sa stratégie. En 2011, elle reprend l'Association d'Aide aux Personnes Âgées du Bassin Potassique. Cette reprise d'association a été une première. « Notre philosophie est d'aider ces associations à rester dans l'économie sociale et solidaire face à la grosse offensive du secteur marchand, explique Pierre Tasseti, directeur général adjoint. Nous avons à cœur de voir perdurer le secteur associatif. La pérennité passe par ces fusions ». Des fusions entamées depuis 2017. Le site de Wittelsheim a été un site pilote.

« Nous ne sommes pas une entreprise comme les autres... »

L'antenne wittenheimoise du Réseau APA a été inaugurée en 2016. Près d'1 million 800 000 euros d'investissement ont été nécessaires pour le rachat, l'agrandissement et la mise aux normes de ce qui était un ancien magasin de chaussures. Un lieu aujourd'hui pour quatre services: le centre de santé infirmier, les services de soins infirmiers à domicile, de soutien et d'accompagnement à domicile ainsi qu'un accueil de jour pour les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer et de troubles apparentés. Le site wittenheimois fait office de modèle dans ce réseau qui intervient sur 364 communes en Alsace. Deux ne sont pas couvertes, faute de demandes. Le Réseau est émaillé de 35 lieux d'implantation, une garantie de proximité. « Nous ne sommes pas une entreprise comme les autres, mais comme les autres, nous sommes une entreprise », souligne Denis Thomas, Président du Réseau APA.

1,5 à 2 millions d'investissement chaque année

Chaque année, le Réseau APA investit 1,5 à 2 millions d'euros dans son développement. Un

budget utilisé pour mettre en place de nouveaux outils, principalement dans le numérique et les objets connectés. Des nouveaux outils qui permettent de dégager du temps sur l'humain. Tout le pan administratif est automatisé. Les informations passent en instantané par les smartphones. « Mais l'humain ne peut pas être remplacé, souligne Pierre Tasseti. Nous expérimentons par exemple un outil de prévention de la fragilité, mais c'est l'observation qui nous permet de détecter s'il y a quelque chose d'anormal... Nos professionnels sont dédiés à l'évaluation du client ». Des professionnels qui passent par un plan de formation interne.

Des difficultés de recrutement

Le Réseau APA est un acteur à part entière de l'économie de l'emploi. Il est d'ailleurs le 3ème employeur privé du Haut-Rhin. 2 500 professionnels sont disséminés sur le département. Et le recrutement est toujours en cours. « Notre secteur d'activité rencontre des difficultés de recrutement, souligne Denis Thomas. C'est pourquoi nous proposons des solutions pour renforcer l'attraction de nos métiers, en accompagnant nos professionnels et en leurs offrant des perspectives d'évolution ». Le Réseau APA compte actuellement 4 700 salariés et 900 bénévoles dans le Haut-Rhin, la Saône et Loire et la Champagne Ardenne.

Emilie Jafrate

Réseau APA - Bassin Potassique

7 rue d'Ensisheim à Wittenheim
03 89 32 78 78

www.reseau-apa.fr

Réseau APA, la solidarité en plus

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@ardan-grandest.fr
www.ardan-grandest.fr

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



Porté par **le cnam**
Grand Est

GIDA à Wittenheim, la confiserie sur-mesure

Gida a fait de la confiserie sa spécialité. Des confiseries "à façon" dédiées aux professionnels et aux grossistes. Fondée en 1960, l'entreprise est aujourd'hui encore entre les mains de la famille Deybach.

Lorsque Gilbert Deybach fonde Gida en 1960, l'entreprise fait des sucres cuits sa spécialité. Les meringues fantaisies viennent ensuite compléter le panel de gourmandises produites à Wittenheim. Le 1^{er} juillet 1999, Laurent Deybach, fils du fondateur, entre dans l'entreprise. « *Nous sommes passés d'une entreprise individuelle à une SA* », précise Véronique Deybach. Cette dernière l'intègre en 2011 pour en gérer le pan administratif et ressources humaines. Dix ans plus tôt, Marie-Odile Diderot rejoignait son frère la première, en qualité d'administratrice des ventes. L'entreprise compte aujourd'hui une vingtaine de personnes à l'année et fait appel à des saisonniers lors des pics de production que sont Pâques et Noël.

30% du chiffre d'affaire à l'export

Gida a développé cinq gammes de gourmandises : les meringues, les guimauves, les pastilles et les bonbons gélifiés. « *Nous les déclinons en formes et en goût*, explique Marie-Odile Diderot. *Nous répondons à toutes les demandes, à toutes les idées. Beaucoup*

sont d'ailleurs surprenantes ». Les grandes et moyennes surfaces, les grossistes et les revendeurs constituent leur clientèle. Le chiffre d'affaire de l'entreprise s'élève à 3 millions d'euros dont 30% à l'export, principalement en Allemagne et 15% en bio.

La gamme "Schmoutz", la dernière née

Fin 2017, les trois gérants de l'entreprise lancent leur propre gamme, la gamme "Schmoutz". Des bonbons pour les nostalgiques de l'Alsace, en forme de coiffe, de cigogne ou encore de kouglof. S'ils se trouvent uniquement en Alsace, ces bonbons ont tendance à voyager. « *Jusqu'au Canada* », s'amuse Marie-Odile Diderot. Leur particularité : le jus de fruits remplace le sucre. Des bonbons également sans additifs, arômes, ni colorants.

1,2 millions d'investissement sur trois ans

Si la maison familiale aimerait donner plus d'ampleur à sa gamme "Schmoutz", ses trois co-



La famille Deybach est toujours aux commandes de l'entreprise qu'elle a fondée. Odile Diderot, Véronique Deybach et Laurent Deybach ont repris la succession de leurs parents.

gérants ont fait le choix d'étoffer leur outil de production, plutôt que de lancer un quelconque plan marketing. Gida arrive en effet aujourd'hui à saturation. Pour répondre aux demandes de plus en plus importantes, la maison familiale a besoin d'investir. 1,2 millions d'euros seront injectés dans l'outil de production sur les trois ans à venir.

Emilie Jafrate

GIDA

22 rue de la Charente à Wittenheim
03 89 51 38 38
www.gida.fr
www.gida-pro.com

Au Bon Sierentzois : l'adresse des épicuriens à Sierentz

Au Bon Sierentzois a ouvert ses portes le 9 mai dernier à Sierentz. Alexandre Ritzenthaler y propose des repas frais, des produits locaux et de l'épicerie fine.

Installé à Sierentz depuis cinq années, Alexandre Ritzenthaler est parti d'un constat simple: « *Pour avoir fréquenté la région mulhousienne et Strasbourg, je me suis rendu compte qu'il manquait un lieu comme celui-ci dans le secteur de Sierentz, explique-t-il. Le local s'est libéré au moment où je devais faire un choix. Ou je quittais la région, ou alors je réalisais ce projet qui me trottait dans la tête. Ce local s'est libéré au même moment. Il est idéalement situé, il est sur le passage entre l'Alsace et la Suisse et il y a du parking. J'ai sauté sur l'occasion* ». Alexandre Ritzenthaler investit 120 000 euros pour aménager cet ancien local de pisciniste de 72 m².

De l'épicerie fine introuvable en supermarché

Au Bon Sierentzois est aujourd'hui une adresse pour épicuriens. Alexandre Ritzenthaler y propose toute une partie traiteur : salades, sandwiches, plats à emporter, ainsi qu'une

partie fraîche (fromage, charcuterie). Lui-même, chaque jour, passe derrière les fourneaux. « *Je propose un plat du jour, ainsi que des plats préparés ou semi-préparés. Pour le côté frais, je travaille avec l'Auberge du Boucher à Mulhouse côté charcuterie, et le Terroir de Marc, à Illfurth, pour la partie fromage* ».

Une large gamme d'épicerie fine vient compléter son offre. « *Je dois avoir un centaine de références. Il y a deux règles, pour ces produits là. Un, il faut qu'ils soient de qualité, deux, que l'on ne les trouve pas dans les supermarchés, souligne le gérant. Je me restreint sinon j'aurais plus de références encore* ».

Après quatre mois d'activité seulement, l'offre semble déjà avoir trouvé sa demande. « *Les gens qui travaillent, les personnes âgées et les habitués des plats du jour représentent ma clientèle du matin, explique Alexandre Ritzenthaler. J'ai commencé avec une quinzaine de repas du midi, je suis montée à une trentaine de moyenne. Le*



Alexandre Ritzenthaler, le fondateur de "Au Bon Sierentzois"

jour où j'ai proposé du couscous, j'ai servi 60 portions ! ».

Le portage de repas à domicile pour les personnes âgées en projet

A Sierentz, la clientèle est diversifiée, ce qui lui permet de disposer de passages tout au long de la semaine. « *Il y a la clientèle de fin de semaine, celle qui vient se fournir en produits artisanaux et les clients qui viennent me voir pour se dépanner en épicerie fine ou pour des paniers cadeaux* », souligne-t-il.

Alexandre Ritzenthaler s'attelle déjà à faire évoluer son adresse avec deux projets majeurs:

« *Je vais créer un espace mange debout d'une dizaine de couverts et développer le portage de repas à domicile pour les personnes âgées* ». Une nouvelle activité qui impliquerait une embauche. D'autres projets, eux, sont encore en train de mûrir: « *Ici, le bassin a tendance à grossir, ces derniers temps. Il y a de quoi faire* ».

Emilie Jafrate

Au Bon Sierentzois

7 rue Poincaré à Sierentz
03 89 82 08 86
alex@aubonsierentzois.fr
f Au Bon Sierentzois



Philomène DI LORENZO
Chargée d'accueil, Philomène répond efficacement aux demandes des intérimaires, des clients et bientôt aux vôtres.

La marque du travail bien fait !



Working Spirit
INTERIM & RECRUTEMENT

working-spirit.fr

Adresse 5 Porte de Bâle • MULHOUSE • 03 89 51 29 89

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



contact@sinclair.asso.fr - ☎ 03 89 45 88 06
2 avenue du Maréchal Joffre - MULHOUSE - www.sinclair.asso.fr

Wybrecht Boissons s'inscrit dans la continuité

Distributeur de boissons, alcoolisées et de softs, Wybrecht est une entreprise familiale reprise par la 4^{ème} génération il y a de cela déjà 26 ans. Aux manettes aujourd'hui, André Wybrecht.

L'entreprise Wybrecht est un exemple de longévité. Fondée au début du XX^{ème} siècle, elle a été reprise par la quatrième génération. Une quatrième génération représentée par André Wybrecht, lequel a pris les manettes de l'entreprise il y a plus d'un quart de siècle déjà. A la reprise, Wybrecht employait huit personnes. L'entreprise familiale a recruté depuis. Ils sont désormais 18 employés.

Des investissements réguliers

Côté surface aussi, l'entreprise s'est agrandie. En 2005, André Wybrecht réalise un investissement de 800 000 euros pour reconstruire à neuf un espace de vente et de bureau de 400 m² et un stock de 600 m². En 2015, une nouvelle zone de stockage de 800 m² est créée. « Nous investissons régulièrement, souligne André Wybrecht. Nous disposons également de matériel de fête : 400 garnitures, 40 machines à pression, des bancs et des tables. Les associations et les entreprises nous les louent pour leurs fêtes et manifestations ».

La force du groupement

Spécialisé dans les vins, spiritueux, bières, mais aussi dans les softs, Wybrecht propose plus de

2 000 références différentes. Le secteur est en perpétuelle évolution. « Nous sommes à l'écoute des industriels en premier, ce sont eux qui achètent et qui vendent, explique André Wybrecht. Nous avons développé les rhums depuis une quinzaine d'années. En ce moment, le gin fonctionne bien. Les gens changent de comportement ». Depuis 2005, Wybrecht fait partie du C10, un groupement de 180 indépendants, leader dans la distribution de boissons. A l'intérieur de ce groupement s'est développé, Comptoir des Vignes, un groupement spécialisé dans la partie cave. « Être en groupement est un véritable atout, souligne André Wybrecht. Il nous donne des outils pour la partie commerciale. Il négocie les achats pour les 180 adhérents. Il est notre plateforme d'approvisionnement ».

Avec la cinquième génération

Des projets, André Wybrecht en nourrit. Prochaine étape, pousser les murs. « Nous aimerions plus d'espace pour créer des expositions de notre partie cave, explique le gérant. Nous avons aussi continuer à nous



André Wybrecht

adapter au marché et surtout, conserver cet aspect de convivialité, de service et de choix que nos clients recherchent continuellement ». Une cinquième génération Wybrecht est déjà dans l'entreprise. Alexandre est responsable des achats depuis huit ans, et Marie a intégré le magasin en mai 2019.

Emilie Jafrate

Wybrecht Boissons
18 rue de Habsheim à Rixheim
03 89 44 76 90
www.wybrecht.fr

ZS Eclairage à Sausheim, l'architecte de l'éclairage

Depuis sa création en 2011, ZS Eclairage a bien grandi. A l'étroit dans ses anciens locaux, l'entreprise s'est installée à Sausheim en novembre dernier.

La mise en lumière est son cheval de bataille. Yannick Zaeh lance sa petite entreprise, en 2011. Son activité consistait alors à vendre des articles autour de l'éclairage solaire et leds. Yannick Zaeh a depuis, poussé la démarche plus loin encore. Il parvient aujourd'hui à se démarquer des éclairagistes par des recherches poussées sur chaque chantier. Il apporte ainsi une plus value technique et artistique. A l'étroit, il a déménagé son entreprise du côté de Sausheim. Depuis novembre, il dispose ainsi de 260 m², partagés entre bureaux et showroom.

Un chiffre d'affaire multiplié par sept depuis 2011

Yannick Zaeh est le distributeur d'une quarantaine de fabricants d'éclairages, ce qui lui permet de répondre à une large clientèle. Du prêt à poser à l'éclairage solaire professionnel, le chef d'entreprise peut répondre à n'importe

quelle demande. Il couvre d'ailleurs près de 14 départements en exclusivité. « Nous expédions entre 3 et 4 000 colis par an », souligne le patron de ZS Eclairage. Yannick Zaeh a multiplié par sept son chiffre d'affaire, depuis la création de son entreprise. Un chiffre d'affaires qui a atteint 700 000 euros l'année dernière. Sur cette somme, la moitié est produite par la distribution nationale, 15 à 20% vient de l'exportation et 30%, d'un marché local en progression. « L'idéal est d'intervenir au moment de la rénovation ou de la construction de la maison, avant que tout ne soit fermé, explique-t-il. Les gens, professionnels et particuliers, n'ont pas encore le réflexe de penser à nous à ce moment là, et c'est dommage ».

Un projet à La Réunion, à la limite du possible...

En huit ans d'existence, Yannick Zaeh a pu monter des projets d'envergure. A Baldersheim



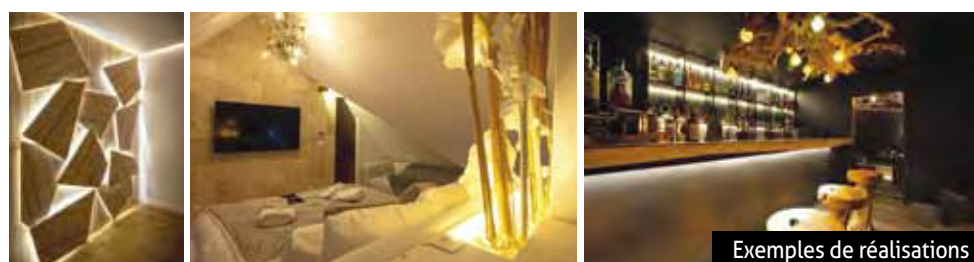
Yannick Zaeh, le patron de ZS Eclairage

notamment, il a mis en lumière le restaurant "Les Féeries d'Alsace". « Ils avaient un gros travail de conception lumière, explique-t-il. Cela s'est fait sur quatre ans. J'intervenais au fil des travaux. Nous avons tout réalisé sur mesure. Notre seule limite reste l'imagination ». Les projets se suivent mais ne se ressemblent pas... Yannick Zaeh travaille actuellement sur une implantation lumière à La Réunion. Budget total : 230 000 euros. « C'est techniquement unique au monde, glisse-t-il. Nous installons des miroirs infinis, des escaliers sur

mesure, animés, une piste de danse escamotable, de l'éclairage dans du verre... » Un projet qui a demandé des mois et des mois de recherches et une conception technique poussée à l'extrême, « à la limite du possible ».

Emilie Jafrate

ZS Eclairage
2 avenue Konrad Adenauer à Sausheim
03 89 59 05 50
www.zs-eclairage.fr
f ZS Eclairage



Exemples de réalisations

Optez pour nos solutions acoustiques !

- Dalle acoustique
- Cloison amovible
- Séparations de bureau
- Plafond tendu
- Toile tendue...

SOLUTEX
SOLUTIONS TEXTILES

Zone d'activités - 4 rue des Cailles - RUELISHEIM (68)
Tél : 03 89 31 76 31 - solutex@solutions-textiles.com
solutions-textiles.com

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

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

Confiance **Conseil** **Suivi**

masolutioncredit.fr
IMMOBILIER - PROFESSIONNEL - REGROUPEMENT

10 Avenue Auguste Wicky - MULHOUSE
03 89 46 15 97

MA SOLUTION CREDIT SAS est immatriculée au registre de l'ORIAS sous le n°27002484. Elle est soumise à la surveillance des opérations de courtage et services de paiement, sous le contrôle de l'ACPR. A Paris, le 14/10/2019. Pour plus d'informations, consultez le site www.masolutioncredit.fr. Les services de courtage et de paiement sont soumis à la réglementation en vigueur. Les services de courtage et de paiement sont soumis à la réglementation en vigueur. Les services de courtage et de paiement sont soumis à la réglementation en vigueur.



Votre réseau professionnel en Sud-Alsace
vous convie au prochain événement
organisé par

La Cité de l'Habitat
et du Bien-Être

Jeudi 24 octobre à 18h30
la Cité de l'Habitat - Lutterbach

Inscription avant le 17 octobre sur www.le-periscope.info

RESERVEZ VOS LOCAUX
DE 50 M² À + DE 1000 M²
EN ACHAT, EN LOCATION
OU À CONSTRUIRE

VOTRE INTERLOCUTEUR UNIQUE
Jean-François PICCHINENNA
Mobile : 06 09 49 39 38 - Fixe : 03 89 50 61 33
www.le-periscope.info

W
CRÉATEUR DE LA CITÉ DE L'HABITAT
ET DU BIEN-ÊTRE, SITE UNIQUE EN EUROPE

**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 - LOCAUX D'ACTIVITÉ / STOCKAGE - WITTENHEIM

Sur terrain de 49,27 ares, bâtiment industriel avec 2 halls de stockage de 210 m² dont un avec mezzanine de 50 m², avec 2 portes sectionnelles - 2 bureaux de 2 x 45 m² avec sanitaires et vestiaires - 15 pl. de parking + 2 logements de fonction : un de 100 m² pouvant être transformé en bureaux et un de 50 m² - Terrasse à l'arrière.

Réf. 31517

CBRE | IDRE 03 89 46 20 80
Membre indépendant du réseau CBRE
www.immobilier-desaulles.fr
47 Bd Gambetta - Mulhouse

A LOUER - SURFACES COMMERCIALES - DIDENHEIM

Sur un terrain de 51 ares environ, bâtiment commercial de 686 m² environ (596 m² de surface de vente + 90 m² de réserve). 1 quai de livraison. Large parking.

Réf. 31532

CBRE | IDRE 03 89 46 20 80
Membre indépendant du réseau CBRE
www.immobilier-desaulles.fr
47 Bd Gambetta - Mulhouse

A VENDRE - LOCAUX D'ACTIVITÉ / STOCKAGE - SAUSHEIM

Sur un terrain de 36 ares environ, bâtiment indépendant de 710 m² environ. Réserve foncière.

Réf. 31535

CBRE | IDRE 03 89 46 20 80
Membre indépendant du réseau CBRE
www.immobilier-desaulles.fr
47 Bd Gambetta - Mulhouse

A VENDRE - BUREAUX - MULHOUSE

Locaux de bureaux de 81 m² environ, situés au rez-de-chaussée d'un bel immeuble rénové. Prestations de qualité, à 2 pas de l'hyper centre-ville. 1 parking et 1 cave en sous-sol. Parking public à proximité immédiate.

Réf. 31540

CBRE | IDRE 03 89 46 20 80
Membre indépendant du réseau CBRE
www.immobilier-desaulles.fr
47 Bd Gambetta - Mulhouse

A VENDRE - SURFACES COMMERCIALES - RIEDISHEIM

Locaux commerciaux de 144 m² environ, situés au cœur de Riedisheim. Accès PMR. 2 garages complètent l'ensemble immobilier.

Réf. 31583

CBRE | IDRE 03 89 46 20 80
Membre indépendant du réseau CBRE
www.immobilier-desaulles.fr
47 Bd Gambetta - Mulhouse

A LOUER - BUREAUX - DIDENHEIM BRUNSTATT

Immeuble de bureaux de 3.000 m² environ, RT2012, offrant de belles prestations pour différents lots à partir de 65 m². Large parking en foisonnement collectif. Bornes de recharge pour véhicules électriques.

Réf. 31629

CBRE | IDRE 03 89 46 20 80
Membre indépendant du réseau CBRE
www.immobilier-desaulles.fr
47 Bd Gambetta - Mulhouse

Téléchargez l'appli "Journal Le Périscopie"

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-clés
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 Périscopie
Le média des entreprises locales

Edité par S.A.S. Le Périscopie - 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) : Emilie Jafrate et Pierre Alain.
Publicité : Céline Boeglin-Koehler, celine.boeglin@le-periscope.info • **Web :** Agence Cactus
Mise en page : Bertrand Riehl • **Impression :** Imprimerie Moser • **Distribution de ce numéro :** S.A.S. Le Périscopie.