



Le Périscopie

Le média des entreprises locales le-periscope.info

EDITO

L'économie positive... au covid

On la murmure, on la sent, on la craint cette fameuse troisième vague... alors que les entreprises ont été durement touchées, qu'elles ont encaissé un premier confinement, puis un reconfinement, voilà que les spécialistes parlent «de fortes chances de subir une troisième vague». Qui croire ? Que faire ? Mais surtout que restera-t-il en cas de nouveau pic sanitaire, de nouvelles restrictions, fermetures ? Nos entreprises résisteront-elles ? Les mesures mises en place par le gouvernement, les PGE (Prêts garantis par l'Etat) suffiront-ils à garder la tête hors de l'eau ? Tout le monde a remonté les manches : communes, collectivités, chambres économiques, consulaires pour sauver ce qui pouvait l'être. Reste qu'il est impossible de répondre à cette question. En revanche cette crise, qui aura mis le doigt sur la fragilité du tissu économique, a mis en lumière, l'intelligence des chefs d'entreprises, des artisans. Si la récession mondiale causée par le coronavirus pourrait être pire que celle qui a suivi la crise financière de 2008 annonce les analystes, jamais le monde économique n'aura fait preuve d'autant d'imagination, d'adaptation et de solidarité. C'est en effet au cœur de l'urgence que certaines entreprises ont révélé leur potentiel à devenir des acteurs de l'économie positive. Face à la pandémie de Covid19, beaucoup d'entre-elles ont modifié leur process de production pour fournir masques, respirateurs ou gels. D'autres ont donné du temps, des compétences, du matériel de première nécessité ou des repas aux organisations nécessiteuses. Certains entrepreneurs n'ont pas attendu cette crise pour voir dans l'économie positive le meilleur moyen de s'engager pour préparer l'avenir. Toutes les mesures, prises aujourd'hui par les entreprises les plus résilientes et audacieuses, préfigurent des changements à venir. Les remises en question provoquées par cette pandémie participent à l'éveil des consciences sur la nécessité d'embrasser la voie de l'économie positive, de privilégier les circuits courts, le mieux produire, le mieux vendre. Cette crise a aussi mis en lumière des métiers jusque-là invisibles et pourtant essentiel au bon fonctionnement de la société. Au final, troisième vague ou pas, l'économie se relèvera plus forte et se repensera différemment, plus soucieuse et positive. En attendant de meilleurs jours, sortez couverts...

Pierre-Alain

L'Expérience Electrique par le Groupe Andreani/CAR Avenue

L'Expérience Electrique, ce sont trois journées d'essais exclusives qui se sont déroulées du 22 au 24 octobre en Alsace et en Lorraine pour découvrir et tester l'une des plus larges gammes de véhicules électriques et hybrides rechargeables du marché. Dix modèles différents ont été proposés à l'occasion de cette édition 2020.



La Corsa-e, élue meilleure voiture d'Europe en 2020

L'électrique prend de plus en plus de place dans le parc automobile du Groupe Andreani. Pour preuve, la dizaine de véhicules électriques et hybrides proposée à l'occasion de la deuxième édition de son Expérience Electrique. Des véhicules qui regroupent de nombreuses spécificités. Du côté d'Opel, la Corsa-e s'est distinguée par son titre de meilleure voiture d'Europe en 2020. Le Grandland X hybride rechargeable, propose quatre modes de conduite différents. Une marque qui décline également l'utilitaire en version électrique avec son Vivaro-e, à l'essai en exclusivité mondiale lors de ces journées. Chez Kia, quatre modèles étaient à découvrir : le crossover Niro, version électrique et hybride rechargeable, l'e-Soul, 100% électrique et ses 450 km d'autonomie, la Xceed hybride - un coupé sport rechargeable - une version break aussi avec la Ceed SW hybride rechargeable. Enfin chez Hyundai, trois modèles différents ont été proposés à l'essai : la Kona électrique, la Ioniq électrique ainsi que la Ioniq hybride rechargeable.

Plus de 200 essais exclusifs

Les essais, de 40 mn environ, étaient encadrés par des pilotes professionnels des agences RC Events et La Squadra, spécialistes des véhicules électrifiés, disposés à répondre à toutes les questions des participants et à les guider dans leur découverte.

De belles surprises dans les concessions Opel

Curieux et passionnés de modèles anciens ont eu la chance de pouvoir admirer une Elektro GT et une Kadett Impuls, parmi les tous premiers véhicules électriques développés par la marque au blitz, gracieusement prêtés pour l'occasion par le Musée Opel de Rüsselsheim.

Un marché en plein essor

L'électrique prend une place de plus en plus importante au sein du Groupe Andreani. Le marché est d'ailleurs en plein essor. La vente de véhicules électrifiés a fait un bon de 219% rien que sur l'été 2020 avec pas moins de 28 823 véhicules électriques et hybrides rechargeables immatriculés en France. Le marché de l'occasion

n'est pas en reste avec plus de 20 100 véhicules électriques d'occasion qui se sont échangés en France depuis le début de l'année.

L'expérience vous tente ?

Si vous aussi vous voulez vivre une expérience de conduite unique et découvrir l'une des plus larges gammes de véhicules électrifiés du marché, demandez votre essai sur experience-electrique.com.

Emilie Jafrate

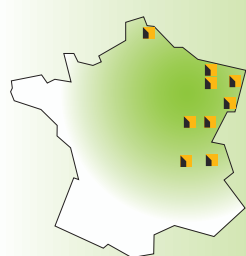
Réalité augmentée, comment ça marche ?

1. Téléchargez l'application Wow Ink (disponible sur Google Play et Apple Store),
2. Scannez la photo de l'article,
3. Poursuivez la lecture en réalité augmentée sur votre smartphone.



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, Strasbourg (Siège), Dijon, Besançon, Lyon & Annecy



Wattwiller, première PME française du secteur eau, neutre en carbone

Désormais neutre en carbone sur la totalité du cycle de vie de ses produits, Wattwiller est la première PME française du secteur eau à avoir atteint cette neutralité. Engagée et responsable, l'entreprise alsacienne a placé le développement durable au cœur de sa mission.

Des actions par étape

Wattwiller est une filiale du groupe belge Spadel, un groupe très engagé dans le développement durable depuis 2010. En 2016, Wattwiller avait déjà atteint la neutralité carbone sur ses sites. Une neutralité carbone désormais atteinte sur la totalité du cycle de vie de ses produits. Elle devient ainsi la première PME française du secteur eau à obtenir cette certification. Cette neutralité carbone est le fruit d'un plan de réduction continu des émissions de carbone, de la conception à la production. Wattwiller agit sur son impact environnemental à chaque étape. Cette neutralité carbone résulte de nombreuses actions à commencer par la réduction de 20% du poids de ses bouteilles entre 1993 et 2015. Des projets d'allègements sur les formats 1 litre et 50 cl sont en cours. L'émission de 200 tonnes de CO₂ a été évitée par l'utilisation de plastique 100% recyclé dans les suremballages des packs. 100% de l'électricité utilisée sur le site de Wattwiller provient d'énergie verte. L'entreprise a également su réduire ses consommations d'énergie par un éclairage total aux leds, un passage aux chariots élévateurs électriques en 2014 ainsi qu'une baisse continue des pressions de soufflage des bouteilles. 90% des déchets produits sur le site d'embouteillage sont valorisés. Enfin, le tri est encouragé par des bouteilles et des bouchons 100% recyclables.

Une exploitation durable de ses ressources

L'eau minérale de Wattwiller est puisée au cœur du Parc Naturel Régional du Ballon des Vosges, un site Natura2000, loin de toute activité agricole et

industrielle. Une eau qui s'infiltre dans la terre et la roche, qui la filtre. Une eau protégée ensuite sous une espèce couche d'argile, bouclier naturel contre les agressions extérieures. Elle est enfin captée 160 mètres sous terre au cœur d'une ancienne zone thermale: le Parc des Sources de Wattwiller. « Nous menons une exploitation durable de nos ressources, souligne Valérie Siegler, directrice générale de Carola-Wattwiller. Nous travaillons avec les acteurs locaux que sont les mairies, l'ONF aussi, pour limiter tout risque de pollution. Nous sommes avertis lorsqu'il y a un accident ou des travaux à proximité. Nous surveillons également la pression de sortie du forage. Si la sécheresse reste un point de vigilance, il n'y a, pour l'heure, aucun lien direct sur notre échelle de temps géologique. » Cette configuration géologique particulière offre une eau 0 nitrate, l'une des plus faibles teneurs en sodium du marché avec 0,003 g/l ainsi qu'une minéralisation constante et légère qui lui donne un goût neutre et équilibré. Une marque premium atypique. En 2019, Wattwiller a réalisé 17 millions de chiffre d'affaires et vendu 69 millions de litres d'eau. « Wattwiller est la première marque la plus dynamique sur le secteur de l'eau minérale de grande surface, souligne Valérie Siegler. Ses ventes ont augmenté de 30% en cinq ans. C'est une marque en plein développement. » L'entreprise emploie 50 salariés.

Un accompagnement du consommateur

Wattwiller a lancé son guide de l'empreinte carbone, à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable 2020. Un manuel qui permet de sensibiliser les consommateurs

aux enjeux climatiques, leur expliquer ce qu'est l'empreinte carbone, mais aussi pour les aider à agir au quotidien pour réduire leur propre empreinte. Une personne qui adopterait systématiquement et au quotidien, l'ensemble des éco-gestes proposés dans ce guide réduirait de 25% ses émissions de dioxyde de carbone. « La réduction des émissions de gaz à effet de serre devient une priorité mondiale, aussi bien pour les entreprises, que pour les particuliers, souligne Valérie Siegler. Aujourd'hui, nous souhaitons avancer dans cette transition écologique en accompagnant nos consommateurs dans leurs efforts quotidiens. » 40 000 personnes suivent l'entreprise par le biais de ses réseaux sociaux.

Source of Change pour aller plus loin encore

Eco-responsable et citoyenne, Wattwiller a également fait partie des premières PME françaises à avoir été labellisée "Entrepreneurs + Engagés" par Ecocert Environnement et certifiée "Great place to work". Aux côtés de Spader, Wattwiller réhabilite également 40 puits de forage au Rwanda. Un partenariat noué avec Water Access Rwanda. Une action pour limiter les maladies liées à l'eau grâce à 570 millions de litres d'eau potable délivrés à 250 000 personnes. Une action d'information aussi grâce au programme "Water Sanitation and Hygiene", mission d'information des habitants sur les maladies et le nettoyage des mains. Cette opération permet aussi le sauvetage de 3 millions d'arbres et l'arrêt d'émission des gaz à effet de serre en mettant un terme à l'utilisation de charbon de bois pour faire bouillir et purifier l'eau. En dix ans seulement, l'émission de 400 000 tonnes de CO₂ a ainsi pu



Valérie Siegler, Directrice Générale Wattwiller

être évité. « Notre mission ne s'arrête pas là. Nous allons poursuivre nos efforts pour contribuer à une vie meilleure et un monde durable. L'objectif, à l'échelle du groupe Spader, est d'atteindre les -42% en 2030 et zéro émission en 2050 », annonce Valérie Siegler. Pour y arriver, Wattwiller compte agir sur son packaging, qui représente aujourd'hui près de 55% des émissions de CO₂. Un projet global baptisé "Source of Change". Dans ce cadre-là, dix engagements forts ont été pris à horizon 2025. Des engagements autour de packagings plus circulaires, qui allieront santé et protection de l'environnement.

Emilie Jafrate



Entre 1993 et 2015, Wattwiller a réduit de 20% le poids de ses bouteilles.



100% de l'électricité utilisée sur le site de Wattwiller provient d'énergie verte.



Laurent Bannwarth est le responsable sociétal de la société.

Wattwiller

2 rue de Guebwiller, Wattwiller
03 89 75 76 77
www.wattwiller.com
Eau Minérale de Wattwiller

Trucs et Astuces pour réduire son empreinte carbone au quotidien - Le guide de l'empreinte carbone est téléchargeable en ligne sur www.wattwiller.com

Schroll, la culture du recyclage du déchet

Groupe familial indépendant depuis 1892, Schroll a le recyclage du déchet pour culture historique. Un groupe de 564 personnes, 9 sociétés installées entre l'Alsace et la Lorraine et 21 sites dont un à Pfstatt.

6,5 tonnes de déchets par heure traitées sur la chaîne de tri chaque jour à Pfstatt

Le site pfstattois est né en 2006. Schroll Pfstatt ce sont 62 salariés, 21 camions et près de 75 000 tonnes de déchets traitées par an. Le site travaille avec environ 500 clients. Les déchets proviennent de l'activité des collectivités et des entreprises du secteur. Sur ce site, des chaînes de tri, deux presses à balles pour compacter les matières ainsi qu'un broyeur pour réduire la volumétrie des déchets. Ce sont pas moins de 6,5 tonnes de déchets par heure traitées chaque jour à Pfstatt sur la chaîne de tri. « Sans tonnage, nous ne sommes rien mais notre particularité est d'accompagner nos clients dans leur démarche de tri et de gestion de leurs déchets. Nous sommes également tributaires des marchés à la vente », souligne Franck Munch, directeur commercial du Haut-Rhin.

989 000 tonnes de déchets traitées sur l'ensemble du groupe

L'ensemble du groupe traite 989 000 tonnes de déchets par an, générant un chiffre d'affaires de 110 millions d'euros. Plusieurs sociétés avec plusieurs activités liées à la gestion des déchets dont la société Schroll, spécialisée dans la

collecte ainsi que le traitement et la valorisation des déchets. Du papier et du carton pour 50% d'entre eux. « Nous récupérons également les déchets verts, les films plastiques, le plastique rigide, le bois, le verre, les bio-déchets, les gravats, les déchets informatiques et les déchets spéciaux les piles », détaille Franck Munch. Il y a quelques années, Schroll a également développé la récupération du plâtre.

Recyparcs, pour des solutions adaptées

S'il traite les déchets, le groupe Schroll a également imaginé et mis en oeuvre une solution dédiée aux professionnels appelée "Recyparcs". Ils sont huit disséminés en Alsace et en Lorraine, dont un à Pfstatt. Ils sont dédiés aux artisans, commerçants, PME, administrations, qui peuvent déposer directement leurs déchets sur ces sites. Particularité ? Plus de 30 familles de déchets y sont réceptionnés. « C'est un outil en plein développement, un véritable service pour structurer notre approche auprès des professionnels. Il est en complément des déchetteries publiques et pour les clients qui n'ont pas de place pour un contenant. Recyparc est la solution ! » Le groupe a également développé des solutions pour la destruction de documents confidentiels, par l'intermédiaire de la société "Neutralis".



Franck Munch, Directeur Commercial Haut-Rhin.

(e)CO₂, un programme de compensation carbone

« Le Zéro Déchet Ultime pour 100% des ressources » est l'objectif stratégique du Groupe Schroll. Le Groupe a également monté un programme de compensation carbone du transport de ses déchets. Un programme intitulé (e)CO₂ dont la responsable est Tiffany Heintz. C'est ainsi qu'est mené le projet de reforestation Alto Huayabamba, dans la région de San Martin en Amazonie, au Pérou. Parmi les missions : protéger la forêt primaire et

replanter des aires déforestées, récupérer les sols et contribuer à un usage durable des ressources naturelles de la forêt amazonienne, développer une activité économique pérenne et améliorer le cadre de vie de la population locale.

Emilie Jafrate

Schroll

2A rue des Imprimés, Pfstatt
03 89 57 15 93
www.schroll.fr
Groupe Schroll

Bohl Plast Environnement, la chaudronnerie au service de la dépollution et de l'assainissement de l'air

La chaudronnerie est le cœur de métier de Bohl Plast. Fondée en 1999, l'entreprise basée à Cernay a démarré - dix ans plus tard - une nouvelle activité : Bohl Plast Environnement, spécialisée, elle, dans les installations de dépollution et d'assainissement de l'air.

Dix ans après la naissance de Bohl Plast, le démarrage de Bohl Plast Environnement

Dans le métier de la chaudronnerie depuis 1985, David Bohl décide de voler de ses propres ailes en créant Bohl Plast en 1999. L'entreprise débute sur Mulhouse, dans les anciennes casernes Drouot avant de déménager sur Cernay en 2006. Trois ans plus tard, David Bohl crée une nouvelle entité, Bohl Plast Environnement, spécialisée dans les installations de dépollution et d'assainissement de l'air. Une activité complémentaire que développe aujourd'hui Antoine Valeriano, responsable technico-commercial de cette deuxième entité.

A la base, la chaudronnerie

Bohl Plast et Bohl Plast Environnement, c'est aujourd'hui 35 salariés sur l'ensemble des deux entités. L'entreprise est toujours en recherche de nouveaux profils. « Les compétences sont

les mêmes, entre Bohl Plast et Bohl Plast Environnement. C'est le dimensionnement des pièces qui est différent, souligne le gérant, David Bohl. Dans nos métiers, malheureusement, nous avons un gros problème de recrutement et de formation. Pour être bon en chaudronnerie, il faut compter 3 à 5 ans de métier. Il faut un an déjà, pour acquérir les bases. » A l'étroit dans leurs ateliers, le gérant a doublé la surface de production. C'était en 2017. Il dispose aujourd'hui de 1 300 m² d'ateliers. Les pièces réalisées à Cernay peuvent atteindre jusqu'à 10 mètres de haut et 4,80 m de diamètre. Des installations importantes destinées, le plus souvent, aux installations de son entité environnement.

Des installations adaptées au process des clients, pour capter les pollutions

« Il nous arrive de travailler avec les mêmes clients, mais pour des besoins différents », explique David Bohl. De la station d'épuration à l'industrie en passant par la chimie, l'agroalimentaire, Bohl Plast Environnement brasse tout type de client ayant besoin d'une solution de traitement d'air pollué. L'entreprise propose des solutions de lavage de gaz, de ventilation, de stockage et de distribution de produits corrosifs, de chaudronnerie plastique, aussi. « Nous nous adaptons toujours au process de nos clients, explique Antoine Valeriano. Nous utilisons de l'eau, dans les industries chimiques par exemple, pour piéger les pollutions. Mais il existe d'autres traitements pour les piéger. Le traitement au charbon actif en est un autre. Il



Antoine Valeriano (à gauche), responsable technico-commercial de Bohl Plast Environnement, Stéphane Bohl (à droite), responsable administrative et financière des deux sociétés et David Bohl, (arrière plan) fondateur et gérant des deux entités

capte les molécules de gaz polluants et les retient. Le principe est le même avec la biofiltration. Les molécules polluantes sont piégées par des êtres vivants comme des bactéries créées par la tourbe, les déchets verts, les copeaux... D'autres produits peuvent également être utilisés à l'instar de la perlite (un sable siliceux d'origine volcanique) ou du pouzzolane (roche naturelle constituée par des projections volcaniques basaltiques). »

Une demande croissante, sur le marché

Ce métier d'assainissement et de dépollution s'est développé, ces dernières années. La demande est en effet croissante, sur le marché. « Au départ, ce n'était pas quelque chose d'évident, pour les entrepreneurs. Aujourd'hui, de plus en plus d'industries sont obligées d'investir face aux

réglementations ainsi que sous la pression des habitants, par exemple. Avec l'extension des villes, les rejets des entreprises alentours peuvent incommoder le voisinage », explique encore David Bohl. Là où 30 000 euros représente une grosse affaire pour Bohl Plast, ce même budget est le budget moyen d'une "petite affaire" pour sa partie Environnement. Autre point commun entre les deux entités : la force de la maison réside dans sa flexibilité et sa réactivité, peu importe la taille du client.

Emilie Jafrate

Bohl Plast Environnement

2 rue de la Sauge - SAI Les Pins - Cernay
03 89 35 18 32
bohlplast-environnement.fr



B+T Environnement, spécialiste de la transformation de déchets solides en énergie

Jean-Luc Weber représente le groupe familial allemand B+T en France. Une entreprise dont la spécialité est de transformer les déchets solides en énergie destinée aux sites industriels.

Une stratégie de proximité

En France, le groupe assure la fourniture d'énergie destinée à une plate-forme industrielle installée à Chalampé. Une énergie produite à travers une unité de production énergétique de dernière génération, alimentée par des CSR (Combustible Solide de Récupération). Pour Jean-Luc Weber, l'aventure débute il y a dix ans. « J'ai contacté Ralf Bohn, le patron de B+T. Il m'a embauché pour ramener 50 000 tonnes de déchets par an en Allemagne », se souvient-il. Le groupe s'est alors développé.

Il a ouvert une antenne en Suisse, Terra Nova et une filiale française, Umweltdienste Bohn GmbH. Le groupe nourrit une stratégie de proximité par un maillage constitué de neuf sites.

Parmi les leaders européens de la valorisation des déchets issus du secteur bois et papier

Fort de 325 employés, le groupe réalise 300 millions de chiffre d'affaires par an. B+T, ce sont également 565 camions par jour sur la route



Jean-Luc Weber, responsable du développement commercial du Groupe B+T.

et 3,7 millions de déchets transformés chaque année. B+T est un groupe constitué de plusieurs sociétés spécialisées dans le traitement des déchets, de la logistique, à la reprise, au traitement. Il se place parmi les leaders européens de la valorisation des déchets issus du secteur bois et du papier.

120 000 tonnes de déchets transformées par an depuis la France

Jean-Luc Weber, lui, a développé le secteur France. « En 2010, 84 000 tonnes de déchets. Aujourd'hui, nous en transformons 120 000 tonnes depuis la France et nous réalisons 6,2 millions de chiffre d'affaires annuel. Nos clients sont toutes les entreprises spécialisées dans la mise à disposition de bennes, de centre de tris, de collectes de déchets à l'instar de Schroll ou de Paprec qui ont eu confiance en nous dès le départ. »

Une énergie fournie en direct pour les industries

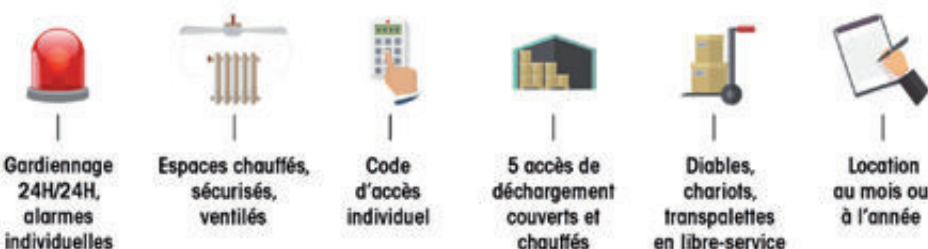
« Notre clé de voûte, c'est cette faculté à éliminer les déchets. En France, les gens sont dépendants d'un exutoire. Il faut emmener les déchets quelque part... Ralf Bohn a choisi d'être maître de cet exutoire. Il a créé des sites de production énergétique qui lui permettent de fournir cette énergie en direct pour les industries. » Et ces fournisseurs se matérialisent à travers quatre usines positionnées sur des pôles industriels. La dernière ouverture en date est le site d'Aarberg, en Suisse, dans le périmètre d'une sucrerie.

Emilie Jafrate

Umweltdienste Bohn GmbH

2 rue du Maine - Wittenheim
03 89 53 15 85
bt-environnement.fr

EXTRA STOCKAGE
Location de Box et Garde Meubles



03 89 311 811 extrastockage.com

9 Avenue d'Italie - 68110 Illzach



MULHOUSE ALSACE
AGGLOMÉRATION

• m2A *de vous à nous*

Votre **nouveau rendez-vous en ligne** qui donne la parole aux acteurs de l'économie de proximité : commerçants, artisans, restaurateurs, créateurs...

CONSOMMER ET PRODUIRE LOCAL,
UNE DOUBLE FORCE AU CŒUR DE NOTRE TERRITOIRE



Interviews et reportages sur le site **mulhouse-alsace.fr** et sur les **réseaux sociaux m2A**

Présenté par
Philippe TRZEBIATOWSKI
REPORTER



Pod'Paint, la peinture écologique et alsacienne signée Marjorie Fuchs

Co-gérante du groupe Fugybat aux côtés de son frère Vivien, Marjorie a choisi de développer sa propre marque. Pod'Paint, une peinture qu'elle souhaite rendre le plus propre possible. Si cette peinture rencontre un succès auprès du particulier, la chef d'entreprise se bat pour la faire adopter des professionnels.

Une peinture "pleine de bon sens"

Après quatre ans de recherches, Pod'Paint voit le jour en avril 2019. Marjorie Fuchs vend son premier pot de peinture "pleine de bon sens" deux mois plus tard. Une peinture propre réalisée dans un laboratoire en Alsace. « Nos peintures ne contiennent pas de solvants, pas de bisphénole A non plus. Nous avons d'ailleurs remplacé plein de principes actifs de base qui ne sont pas encore interdits mais que l'on sait nocifs pour la santé », souligne Marjorie Fuchs. Pod'Paint se décline ainsi en cinq gammes : Pod'Mat (peinture à l'eau mate), Pod'Velours (peinture à l'eau satinée), Pod'Lack, laque à l'eau et Pod'Lack, laque glycérol satin.

Plus de 40 000 m² de recul sur chantiers

Marjorie Fuchs est entrée dans l'entreprise familiale Fugybat en tant que secrétaire comptable, il y a onze ans. Il y a trois ans, elle reprend des études d'architecte d'intérieur et puis elle finit par rejoindre son frère, Vivien, au cœur de l'entreprise. « Ce choix a été motivé par l'amour familial plus que celui du bâtiment », souligne-t-elle en souriant. Co-gérante du groupe, la créatrice de Pod'Paint se bat pourtant à rendre les chantiers plus propres. « Notre peinture peut être utilisée par les professionnels. Nous l'avons densifiée, ce



Sébastien Walther, en charge du développement commercial de la marque, Virginie Fuchs, créatrice de Pod'Paint et Vivien Fuchs, co-gérant de l'entreprise familiale Fugybat (de gauche à droite)

qui permet de ne plus utiliser de primaire, par exemple. Sur les chantiers, c'est un réel gain de temps. Les professionnels n'ont plus qu'un seul produit pour toutes les couches. » Marjorie a pu ainsi s'appuyer sur l'entreprise familiale pour démontrer les avantages de sa peinture sur chantiers. Elle dispose aujourd'hui de plus de 40 000 m² de recul.

Une marque à développer sur le territoire national

Si elle peine à se faire une place aux côtés des professionnels, cette peinture a su en revanche séduire le particulier et ce, dès ses débuts. Une peinture faite à la demande. 49 teintes sont aujourd'hui disponibles. « Il n'y a pas de faute de goût, elles ont été élaborées pour s'associer entre elles », souligne Marjorie. Autre force, celle du conseil, enrichi par son expérience d'architecte

d'intérieure. « Toute la difficulté, dans cette aventure, a été de produire de la peinture de qualité et respectueuse de l'environnement. » Le challenge, lui, est gagné. Reste à se faire connaître. Pour cela, Marjorie s'appuie sur Sébastien Walther, en charge de développer la marque sur le territoire national. « Notre produit est juste, transparent et abordable. » Pod'Paint est aujourd'hui distribué par des enseignes qui partagent ces valeurs-là.

La Pod'Acrylmat destinée aux professionnels

La Pod'Acrylmat est la petite nouvelle. La sixième gamme dans la famille Pod'Paint. C'est elle qui permet, justement, d'entrer sur le marché des professionnels. Une peinture née de la demande des entrepreneurs du bâtiment. Une nouveauté disponible en blanc

mat uniquement. Une peinture propre qui contient moins de 5 g/litre de COV (composés organiques volatiles) là où une peinture A+ en contient 29 g/litre. Une peinture conçue selon une charte qualitative et de bon sens. Une peinture créée pour limiter au maximum le bilan carbone et qui assure un excellent rapport qualité/prix. Une peinture éco-responsable jusque dans son packaging.

Emilie Jafrate

Pod'Paint

45 rue de la Liberté, Pfstatt
03 89 43 10 43
www.pod-paint.fr

Pod'paint - La Décologie Made in Alsace

» ÊTRE PLUS PROCHE POUR MIEUX VOUS PROTÉGER, VOUS ET VOS SALARIÉS

ENCORE UNE PREUVE DU POUVOIR DU COLLECTIF.

PREUVE
18



Avec Harmonie Mutuelle, vous pouvez contacter à tout moment l'un de nos 300 experts et 380 intervenants, pour vous aider à maîtriser les restes à charge et à réaliser diagnostics et plan d'actions sur mesure.

Découvrez nos solutions sur harmonie-mutuelle.fr.

☎ 0 980 980 155 appel non surtaxé



Nouveau Regard à Wittelsheim, l'optique éco-responsable

Gérante de Nouveau Regard à Wittelsheim, Patricia Zimmermann-Meyer met un point d'honneur à se comporter de la manière la plus éco-responsable possible au quotidien. Dans sa vie personnelle, et jusque dans le choix des lunettes qu'elle propose au sein de sa boutique.

Waiting For The Sun, la marque éco-responsable la plus aboutie

Waiting For The Sun est la dernière arrivée chez Nouveau Regard à Wittelsheim. Une marque éco-responsable qui propose des lunettes biodégradables, bio-sourcées, recyclables, recyclées, durables et responsables. « Leur plastique, appelé acétate, est réalisé à partir de fibres de bois, souligne Patricia Zimmermann-Meyer. Ce matériau évite les allergies. Le mélange du métal et de la transpiration provoque souvent des dermatoses. » Waiting for The Sun est pour l'heure la marque la plus aboutie en ce qui concerne le développement durable. Les boîtiers de ses lunettes sont eux aussi confectionnés en carton recyclé. « La marque espagnole Etnia Barcelona utilise également de l'acétate, mais à base de coton. Or, le coton est consommateur d'eau... Avec Waiting For The Sun, le niveau est plus élevé encore. »

« Nous sommes dans une époque contradictoire »

Adopter cette démarche éco-responsable à travers la lunetterie n'est pas chose aisée. « Nous sommes dans une époque contradictoire, souligne d'ailleurs la gérante. Nos clients demandent un prix... Même le 100% Santé est incohérent avec les préoccupations actuelles. J'aimerais beaucoup entrer des gammes toutes en bois ou en matériaux plus nobles encore, mais tout est une question de budget. » L'aspect éco-responsable d'une lunette devient pourtant quelque fois un critère différenciant. « Chez

les jeunes surtout, lorsqu'il y a hésitation entre plusieurs montures », sourit Patricia Zimmermann-Meyer. La gérante travaille au maximum avec des produits français « Notre verrier est français. Je suis allée visiter son usine, se souvient-elle. Nous avons pas mal de marques qui proviennent également du Jura. »

Ces petits gestes qui font la différence

Cette touche développement durable est déjà bien installée au sein de Nouveau Regard. De par la provenance des montures, par les habitudes de l'équipe, au quotidien. Des habitudes qui vont bien au-delà du seul tri sélectif. « Avant, lorsque nous meulions nos verres, tout partait dans les égouts. Aujourd'hui, nous parvenons à recycler cette eau, utilisée pour façonner nos verres, en retenant la poudre de verre dans un collant. » D'autres petits gestes font la différence. La réutilisation des Fax des deux côtés pour ne pas gaspiller le papier, l'éclairage leds ou encore l'utilisation de produits d'entretien naturels, à l'instar du savon noir.

Emilie Jafrate

Nouveau Regard

2 rue de la Hohmatten, Wittelsheim
03 89 57 72 03
www.nouveaugard-optic.fr
f Nouveau Regard



De gauche à droite : Inès Diaz, apprenti en BTS Opticien/Lunettier, Frédéric Gast, monteur/vendeur et Patricia Zimmermann-Meyer, gérante de Nouveau Regard. Une équipe qui tient à se montrer la plus éco-responsable possible, du choix de ses montures aux gestes du quotidien.



Jennifer Seiller a ouvert les portes de son épicerie Chez Bichette le 1^{er} juillet 2020. Par ses produits et ses conversations, la jeune femme sensibilise ses clients au quotidien.

Chez Bichette, l'épicerie éco-responsable de proximité

Epicerie éco-responsable, solidaire et équitable, Chez Bichette a ouvert ses portes le 1^{er} juillet dernier au cœur de Riedisheim. Jennifer Seiller, sa fondatrice, met un point d'honneur à favoriser les circuits courts, le bien manger et les interactions sociales.

Une vie au milieu des « bons produits »

Comptable de formation, après quelques années à travailler au sein d'un cabinet, Jennifer Seiller change de cap. « J'avais besoin d'un contact différent avec les gens, j'avais besoin aussi de partager mes valeurs », se souvient-elle. Avec des grands-parents agriculteurs et un papa chef cuisinier, la jeune femme a grandi au milieu de « bons produits ». Des bons produits en adéquation avec ses valeurs et qu'elle propose aujourd'hui dans son épicerie Chez Bichette, installée à Riedisheim.

Des produits éco-responsables, solidaires et équitables

Une épicerie et surtout une philosophie. Jennifer ne sélectionne que des produits éco-responsables, solidaires et équitables, rémunérant les petits producteurs à leur juste prix. « Je me suis rendue sur place, dans les exploitations, pour les démarcher et surtout, écouter leurs histoires. Les produits que je ne trouve pas en Alsace, je les trouve ailleurs en France. Je ne sélectionne que des produits issus de l'agriculture raisonnée. » Jennifer privilégie donc les circuits courts, le bio aussi, quand c'est possible. Chez Bichette représente pour l'heure plus d'une trentaine de producteurs. Des produits de la vie courante comme de la charcuterie, du fromage, de la confiture aux fruits de saison, des bières artisanales, du pain frais, des œufs de

poule élevées en plein air. Seules les épices sont contenues dans du plastique. Jennifer s'attache à proposer un maximum de ses produits en bocaux. Les vendredis et samedis, c'est arrivage de légumes et fruits de saison du Sundgau. « Tout frais, récoltés la veille puis mis en étalage le lendemain. » Une épicerie dans laquelle on retrouve quelques originalités, aussi, comme ces cartes à planter fabriquées à Colmar. « Faire connaître des jeunes, qui se lancent, me tient à cœur. C'est très courageux, aujourd'hui, de se mettre à son compte. Mon objectif est de les soutenir. »

Les saveurs de leur enfance

Autre particularité, Chez Bichette est une épicerie de village à l'ancienne. « J'avais envie de recréer cet esprit chaleureux, cocooning. » Une épicerie dans laquelle on prend le temps d'échanger, aussi. « Hors Covid, les clients s'installaient ensemble à table pour le petit déjeuner, alors qu'ils ne se connaissent même pas. Ma clientèle est adorable ! » Une clientèle présente le matin déjà, pour un café originaire de Strasbourg. Des clients curieux aussi, qui posent tout un tas de questions sur les produits et leur provenance. Beaucoup y retrouvent les saveurs de leur enfance.

Emilie Jafrate

Chez Bichette

2 rue Poincaré, Riedisheim
f chez_bichette_riedisheim



LA FORMATION QUI DÉLIE LES LANGUES.

+ de 10 langues enseignées

Cours particuliers ou collectifs

Formations à distance

Tests / examens internationaux

#ccicampusalsace

f @ in y

CENTRE D'ÉTUDE DE LANGUES COLMAR / MULHOUSE

Colmar

4 rue du Rhin
cel-colmar@alsace.cci.fr

Mulhouse

15 rue des Frères Lumières
cel-mulhouse@alsace.cci.fr

03 89 202 203 - www.ccicampus.fr

CCI
campus
ALSACE

Eco'Vrac, l'épicerie "consom'actrice" à Mulhouse

Ici, pas d'emballage, les clients viennent avec leurs propres bocaux en verre, sacs en tissu ou tout autre contenant réutilisable. Maud Roucayrols a ouvert Eco Vrac le 7 janvier 2020. Une épicerie en adéquation avec ses convictions.

« J'avais envie d'agir concrètement »

Eco Vrac est née d'un déclic. En congé parental, Maud Roucayrols redécouvre le jardinage, la nature, la terre, les insectes. Elle se prend aussi au jeu du "DIY", le "Do It Yourself". Prothésiste dentaire de métier, la jeune femme cherche à s'orienter différemment. Ouvrir une épicerie en vrac n'a pas tout de suite sonné comme une évidence... « Redonner le sourire aux gens, c'est bien, mais j'avais envie d'agir plus concrètement. J'avais envie de me lancer à mon compte, mais dans quoi ? J'ai beaucoup de hobbies, j'ai tenté la couture. J'ai travaillé dans une boutique de prêt à porter, mais cela ne collait pas avec mes valeurs. Le vêtement est, en plus, la première source de pollution au monde ! Je suis alors retournée dans mon jardin. »

Un regard différent sur les produits

Et puis Maud Roucayrols tombe sur ces épiceries Zéro Déchets qui proposent des solutions à l'emballage. La jeune femme engage alors un véritable parcours du combattant d'un an et demi. Une étude de marché, quelques

formations, des travaux et un investissement de 50 000 euros plus tard, elle finit par ouvrir son épicerie Eco'Vrac à quelques pas de la gare de Mulhouse, le 7 janvier 2020. Maud Roucayrols porte aujourd'hui un regard différent sur les produits. Un changement qu'elle tente également de transmettre à ses clients. « Je propose des dattes. J'ai une grosse demande sur ce produit. Impossible de les trouver en France. Elles viennent d'Israël. Or, c'est un énorme impact sur la planète par rapport à son transport... Pourquoi ne pas réduire notre consommation et les réserver pour les grands moments ? »

Plus de 280 références différentes

Au dernier comptage, Maud Roucayrols proposait près de 280 références différentes. L'entrepreneuse travaille avec une centrale d'achat spécialisée dans le vrac, ce qui lui garantit de la flexibilité en terme de tarifs, notamment. Elle s'approvisionne également auprès d'entreprises locales, à l'instar de Valfleuri pour les pâtes, d'artisans aussi, comme pour le savon, fabriqué à Colmar. Maud s'est également entourée de bio partenaires. Elle n'oublie pas le commerce équitable. Son café est rémunéré au juste prix auprès des producteurs,



Maud Roucayrols a ouvert les portes de son épicerie en vrac le 7 janvier 2020. Si elle a essuyé deux confinements et un dégât des eaux, la jeune entrepreneuse a su conserver le lien avec ses clients.

tout comme son chocolat, Saldac. « Le chocolat est un peu plus cher au kilo, mais son goût est puissant. Cela permet de moins en utiliser dans les recettes. » Elle s'est aussi associée à la ferme Fraîcheur de l'ILL de Ruelisheim. Une fois par semaine, ses clients peuvent récupérer leurs paniers de fruits et légumes.

Des projets en maturation

Eco'Vrac a rapidement su trouver sa clientèle. Une clientèle de proximité. Une clientèle qui n'hésite pas à faire quelques kilomètres non plus. « Beaucoup viennent de Thann/Cernay, Dannemarie. Mes habitués font attention à ce qu'ils mangent, refusent les plats industrialisés. J'essaie d'avoir des prix bas pour inciter les gens à passer au vrac ! » Ce concept, Maud aimerait le faire grandir en ouvrant, pourquoi pas, une deuxième boutique. « Avec plus de liquide en vrac. Je suis un peu à l'étroit ici. J'aimerais également développer une gamme pour

animaux. » De nombreux projets se profilent. L'épicerie a pourtant déjà essuyé deux confinements et un dégât des eaux. Malgré ces déboires, Maud a toujours su entretenir le lien avec ses clients. « Ils m'ont manifesté beaucoup de soutien par le biais des réseaux sociaux, sourit-elle. Pour moi, travailler est un véritable bonheur. J'aime ce lien, ce contact, les conversations... » En quelques mois d'existence seulement, Maud a de nombreuses anecdotes déjà à partager : « J'ai une fan de café qui n'avait pas de percolateur pour moudre le café que je vends ici. Je lui ai ramené mon blender et nous avons passé un superbe moment. »

Emilie Jafrate

Eco Vrac

13 avenue du Maréchal Foch, Mulhouse

09 81 04 21 95

eco-vrac.fr

Eco Vrac



VOTRE RÉUSSITE, NOTRE OBJECTIF COMMUN !

VISIONS
D'AVENIR
Avec le Crédit Mutuel Rhénan

Crédit Mutuel

ESPACE ENTREPRISES

L'année 2020 a été une année difficile...

Nous avons été présents à vos côtés et à votre écoute, et nous continuerons à l'être au cours des prochains mois... En cette fin d'année, toute l'équipe du **Crédit Mutuel LE RHENAN** vous souhaite de belles fêtes et vous remercie pour votre confiance.

Prenez bien soin de vous et de vos proches

N'hésitez pas à nous contacter et à nous solliciter :
03 89 39 41 50.

Parc des Collines - 1 avenue de Strasbourg - DIDENHEIM - CS 82157 - 68057 MULHOUSE CEDEX - Tél. 03 89 39 41 50 - www.centre-affaires-rhenan.com

Electro Concept Energie, experts du solaire à Rixheim

Née en 2004, Electro Concept gagne un "E" en 2008. Le "E" d'Energie. Entreprise d'électricité générale à sa création, ECE devient Electro Concept Energie et concentre la totalité de son activité sur le photovoltaïque depuis 2008.

« Nous avons à cœur de ne rien sous-traiter »

Ils sont experts du solaire « parce que nous avons décidé d'en faire un métier à part entière », souligne son gérant, Philippe Soret. Une entreprise experte mais à taille humaine. « Nous sommes une entreprise artisanale, nous avons à cœur de ne rien sous-traiter », précise-t-il. ECE est totalement autonome sur chacun des projets réalisés. Ils sont une quinzaine de salariés, entre l'équipe administrative et l'équipe technique, qui œuvre sur le terrain. « Nous sommes d'ailleurs en recherche permanente de techniciens pour renforcer nos équipes. Mais le recrutement est compliqué. » Les équipes d'ECE sont présentes sur toute la chaîne du photovoltaïque, de la réalisation du projet à la maintenance annuelle, au service après-vente, dépannage, nettoyage, mais aussi toute la gestion administrative du dossier.

12 ans de recul

Spécialisée dans l'électricité générale à sa création en 2004, Electro Concept s'engouffre sur le marché du photovoltaïque dès 2008. L'entreprise devient Electro Concept Energie. A partir de 2009, elle se spécialise à 100% dans le photovoltaïque. « L'obtention du label Quali PV a marqué notre entrée dans le métier, en 2008 », se souvient Philippe Soret. ECE s'est ainsi positionné au tout début de la filière. « Nous appartenons aux entreprises qui disposent le plus de recul. » Une entreprise qui comptabilise douze ans d'expérience. Douze années faites de hauts et de bas. De 2008 à 2012, la filière se développe fortement et rapidement. ECE connaît ensuite quatre années de prudence. « Au démarrage, nous étions dix personnes. Puis nous sommes passés à 25 avant de devoir réduire la voilure afin d'étirer les carnets de commandes. » Et puis le secteur a fini par repartir, suite à la sortie d'un nouveau décret réglementant

entre autre l'autoconsommation, en 2017. « Depuis 2017, nous installons entre 15 et 20 000 m² de panneaux photovoltaïques par an... Un record que nous avons battu l'an passé. » Présent d'abord dans le monde agricole, le photovoltaïque s'est ouvert aux autres secteurs professionnels depuis quelques années. S'équiper en photovoltaïque, c'est par exemple, une réduction d'un tiers des charges annuelles en consommation électrique. Mais c'est aussi une solution d'investissement équivalent à un placement à environ 6%, ou encore la solution la plus rentable de respecter les nouvelles réglementations lors d'un projet de construction d'un bâtiment !

Une clientèle professionnelle qui s'élargit

ECE intervient sur son « petit Grand Est », en Alsace, ainsi qu'en Franche-Comté, Territoire de Belfort, Haute-Saône, Vosges et Meurthe-et-Moselle. Parmi ses références, 1 500 m² de panneaux installés à la Cité de l'Automobile à Mulhouse, 1 500 m² posés sur les ombrières du Super U de Wittelsheim, ou encore les 6 000 m² de l'Hyper U de Burnhaupt. La clientèle professionnelle d'ECE s'élargit. « Elle va de l'industriel au commerçant en passant par l'agent immobilier ou les spécialistes de la logistique. Leur point commun est de vouloir valoriser leur patrimoine immobilier en actionnant un "levier vert". » ECE voit également revenir ses clients historiques qui repartent sur de nouveaux projets... Par exemple, la Cité de l'Automobile va être équipée de 3 000 m² supplémentaires courant 2021. Ces panneaux photovoltaïques ont une durée de vie estimée à plus de 40 ans. « Il y a encore beaucoup de préjugés concernant cette filière, souligne Philippe Soret. Mais il faut savoir qu'aujourd'hui en France, nous sommes capables de recycler plus de 95% d'un panneaux photovoltaïques. »

Emilie Jafrate



Philippe Soret a fait du photovoltaïque son métier.

Electro Concept Energie
Zone commerciale Espace 120
120 rue de l'Île Napoléon, Rixheim

03 89 57 42 61
www.ece-photovoltaïque.fr
f Electro Concept Energie

HydroAlsace, le photovoltaïque sur mesure

Les énergies renouvelables représentent la raison d'être d'HydroAlsace. Si, depuis trois ans, la tendance était à l'auto-consommation, elle, s'est accélérée depuis la sortie de confinement avec une demande et une envie plus forte encore.



Stéphane Klein, fondateur d'HydroAlsace.

HydroAlsace est née en 2002, de l'envie de son fondateur, Stéphane Klein, d'agir pour la planète, « dans un milieu économiquement viable », à travers l'hydroélectricité et le photovoltaïque. « J'ai ouvert les yeux suite à un voyage au Liban, se souvient-il. Là-bas, ils manquent d'électricité, or, ils ont du soleil et du vent et ça, c'est de l'or ! »

« Une électricité inférieure au prix du marché »

S'il débute en 2002 avec l'hydroélectricité, Stéphane Klein opère un virage dans le photovoltaïque dès 2006. Il met en service une première centrale du côté d'Hégenheim, en 2007. Le chef d'entreprise dispose aujourd'hui d'un recul de 13 années. « L'atout principal du photovoltaïque est de produire une électricité inférieure au prix du marché. L'auto consommation est compétitive, plus encore en cas de hausse du prix de l'électricité. Le vieillissement du matériel est lent et les pertes de puissance minimales. Elles sont de l'ordre de 0,2% par an. Nous pouvons désormais assurer qu'une installation est utilisable 40 à 50 ans. »

Des panneaux solaires alsaciens

Le matériel a évolué au fil des années. « Nous sommes capables, aujourd'hui, de proposer un service photovoltaïque avec des batteries stationnaires. Il est même possible d'installer des bornes de recharge intelligentes pour les voitures électriques. La charge se fait avec le surplus d'électricité produite par le photovoltaïque. » Stéphane Klein travaille avec la marque Voltex Solar. Un producteur de panneaux solaires alsacien installé à Dinsheim sur Bruche.

Le souci du recyclage

HydroAlsace, ce sont dix personnes dédiées à la pose de photovoltaïque. Du personnel

qui se forme constamment. Une entreprise qualifiée Quali PV Bat et Elec depuis 2010, pour une garantie de qualité auprès des clients. HydroAlsace dispose également de la qualification PV-Cycle. Un engagement de recyclage des panneaux photovoltaïques. La proximité et la prestation sur mesure font la force d'HydroAlsace. « Nous sommes présents pour répondre au mieux aux besoins économiques de nos clients. Nous sommes également là en conseil quant au design et au type d'installation. » Et le marché ne cesse de s'accélérer. « A la sortie du premier confinement, on a senti une vraie demande et une forte envie d'auto-consommation ! »

Les chantiers références

L'entreprise alsacienne intervient en Alsace et plus largement dans le Grand Est. Les institutions, les clients résidentiels, les collectivités publiques, les agriculteurs et les industriels constituent la clientèle d'HydroAlsace. Au rang des références, le chantier de la Ferme Prim'Vert de Berghheim, un producteur d'œuf plein air et bio dont le souci est de produire l'électricité en fonction de besoins du site. Une installation résidentielle de Chavannes-sur-l'étang a également fait appel à HydroAlsace ou encore l'Université de Haute Alsace à Mulhouse. L'entreprise a récemment déménagé ses locaux du côté de la Cité de l'Habitat. « Notre ambition serait d'avoir un fonctionnement totalement autonome grâce aux énergies renouvelables. »

Emilie Jafrate

HydroAlsace
Cité de l'Habitat, Lutterbach
03 89 31 69 76
06 64 78 37 43
contact@hydroalsace.com
f HydroAlsace



Agility Blotzheim

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

Agility Blotzheim offre des solutions de stockage et de distribution sur mesure.

- La Suisse et l'Europe peuvent être livrées simultanément
- Directement relié à EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg
- Au cœur des trois frontières avec une parfaite connexion au réseau mondial et suisse d'Agility (Ocean, Air & Road)

agilityblotzheim.com



Agility Europort SNC
7 rue Pierre Clostermann
68730 Blotzheim, France
switzerland@agility.com

Céline Portal, Madame Zéro-Gaspi régionale

Psychothérapeute de métier, Céline Portal s'est spécialisée dans l'éco-consommation. Elle gère aujourd'hui un blog - Vie Verte, zen et zéro déchet - suivi par plus de 300 000 personnes ainsi que sa petite entreprise de formations dans le domaine. Elle consacre aujourd'hui un tiers de son temps à la psychothérapie. Les deux autres tiers tournent autour du développement durable.

« Elimination du superflu, pour revenir à l'essentiel »

Elle a tout récemment animé la Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2020 mise en place par m2A (Mulhouse Alsace Agglomération). Son quotidien est d'ailleurs rythmé par des conférences autour du développement durable, des demandes de "Responsables Développement Durable" des entreprises pour mettre en place des actions en vue de leurs salariés. Associations, collectivités, entreprises, centres sociaux-culturels... Sollicitée de toutes parts autour de cette large question environnementale... Pas de doute, Céline Portal est devenue une référence régionale et même au-delà, en ce qui concerne l'éco-consommation. « Attention, le zéro déchet est un mensonge, il n'existe pas, prévient-elle d'emblée. Le déchet est quelque chose de normal. Le rayon du soleil, par exemple, est un déchet alors qu'il est bénéfique. Quand on parle de zéro déchet, on entend l'élimination du superflu pour revenir à l'essentiel ! »

« Je mange gras »

L'histoire débute en 2014. Par un blog: Vie Verte zen et zéro déchet. Un blog destiné initialement à son entourage et qui compte aujourd'hui plus de 300 000 abonnés! « Il y a eu plusieurs déclics, se souvient-elle. Le premier, c'était un épuisement professionnel, le deuxième, c'était tout un questionnement autour du développement durable et de cette psychothérapie de la consommation à laquelle nous sommes tous confrontés. Pourquoi est-ce que nous jetons des vêtements qui ne sont pas usés? Pourquoi est-ce que nous gaspillons la nourriture? Pourquoi utilisons-nous des crèmes qui ne servent à rien? En fait, nous sommes manipulés et nous ne sommes en réalité pas vraiment libres d'agir en tant que consommateurs. » Ajouté à cela des problèmes de santé et une expérience d'arrêt complet du sucre. « Au bout de 24h, je n'avais plus de migraine. L'arrêt des glucides permet de guérir 70% de pathologies en deux mois seulement. Par le passé, j'ai fait plein de régimes, je mangeais bio, j'ai vécu l'enfer alimentaire. Et puis j'ai fini par faire le contraire de ce que l'on me disait de faire. J'ai ainsi pu me débarrasser de 15 ans d'eczéma. Aujourd'hui, je mange gras, par exemple. Je mène mon chemin nutritionnel à moi. » Si, au cours de



Céline Portal (Photo Catherine Kohler)

ses conférences, elle partage son expérience avec le public, elle invite à chaque fois ses auditeurs à tenter leurs propres expériences « Je leur rappelle que je ne suis pas nutritionniste ! »

Passion formation

Un chemin parsemé de recherches et de formations. « Je me suis toujours formée, par plaisir, par curiosité aussi. En aromathérapie, slow cosmétique, théologie, anthropologie... » Céline Portal glisse alors tout naturellement de l'autre côté. Formatrice en éco-consommation pour le grand public, elle s'engage également auprès des professionnels et notamment les femmes de ménage par le biais de son organisme de formation professionnelle. « Je me sens concernée par ces personnes qui manipulent des produits dangereux pour leur santé, glisse Céline Portal. Dans notre société, nous valorisons les ingénieurs, or, les femmes de ménages sont indispensables. Ce sont des expertes de la chimie, du nettoyage et je le leur répète à chaque fois. A la fin de mes formations, elles sont musclées! Elles sont capables de dire aux familles chez qui elles travaillent quel impact tel ou tel produit peut avoir sur la santé et proposer des solutions. »

Un long travail psychologique

Des pistes engagées par Céline Portal au cours de ses ateliers. « Tout ce que je propose est

très simple. Il suffit de deux, trois ingrédients et c'est rapide en plus. Il ne faut pas plus de deux, trois minutes pour fabriquer du savon liquide ou de la lessive. Le plus long, c'est le travail psychologique. Les gens ont peur des microbes. Une peur qui s'est accentuée avec la pandémie que nous connaissons aujourd'hui. Les peurs, les croyances, les publicités... Ce sont autant d'obstacles à franchir. » Céline Portal est là pour les guider et leur donner goût au changement. « L'envie est là, je m'en suis rendue compte aux débuts de mon blog, mais les gens ne savent pas comment s'y prendre. »

Un retour en arrière avec la crise sanitaire?

Avec la crise sanitaire actuelle, Céline Portal craint un retour en arrière concernant les habitudes de la population. « On l'a d'ailleurs vu avec l'explosion des ventes de produits ménagers, la problématique de masques jetables, le retour du plastique lorsque les magasins en vrac ont dû fermer... »

Emilie Jafrate

SES PETITS TRUCS DU QUOTIDIEN

Parmi ses habitudes quotidiennes, Céline Portal utilise une argile du Maroc, le rassoul,

pour ses cheveux. Elle réalise elle-même ses savons et son dentifrice en poudre. Huile de coco, hydrolat de rose contre les rougeurs et huile de jojoba en qualité de démaquillant, appliqué avec des carrés lavables (carrés de tissu réutilisables fabriqués main), font partie de ses cosmétiques. Du côté des produits ménagers, elle se limite à trois produits nettoyants. Le vinaigre blanc contre le tarte, un savon dégraissant et du bicarbonate dans la plupart des cas.

Son blog : vieverte.fr

Vie Verte : zen et zéro déchet

L'une de ses dernières lectures : The Big Fat Surprise de Nina Teicholtz (2014)

Un ouvrage que Céline Portal a entièrement traduit de l'anglais au français. Son auteur, une journaliste, ancienne végétarienne, a mené une investigation de près de neuf ans sur les manipulations alimentaires. « Nous avons peur du gras et cette peur vient d'une manipulation, comme beaucoup d'autres préjugés et idées reçues, souligne Céline Portal. Moi, je cuisine tout au saindoux aujourd'hui ».

Pauline est la collègue idéale...

ELLE A LE WORKING SPIRIT*

ET UN PETIT CÔTÉ DÉCALÉ!

WS
Working Spirit

LA MARQUE DU TRAVAIL BIEN FAIT!

INTÉRIM & RECRUTEMENT | MULHOUSE • HÉSINGUE • BELFORT | WORKING-SPIRIT.FR

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

FAITES APPEL À NOS SERVICES !

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

Sinclair

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

Les Jardins de Pouco, des jardins potagers en entreprise, pour reconnecter l'Homme à la nature

Après un voyage à vélo entre Alpes Maritimes, Corse et Sardaigne en 2017, Audrey Bourdon et Morgan Jourdin décident de lancer leurs "Jardins de Pouco". Une association qui propose la reconnexion de l'humain à la nature à travers la création de potagers.



Morgan Jourdin et Audrey Bourdon, fondateurs de l'association Les Jardins de Pouco.

Après leur voyage en vélo, Audrey Bourdon et Morgan Jourdin n'ont plus vu leur vie et le monde qui les entourent par le même prisme. Ce voyage les a transformé en adoptant notamment un nouveau style de vie. Plus de voiture pour leurs déplacements ni de viande, par exemple. Un aliment qu'ils ont pris l'habitude de ne plus consommer au cours de leurs kilomètres en deux roues. « Le temps a été mis en suspens, nous avons pu prendre racines, par moment, observer le paysage, partager des moments avec des gens rencontrés sur notre route... Nous avons également pu constater les dégâts faits par l'homme et cela nous a fait réfléchir », se souvient Morgan Jourdin. Ces interactions sociales, ces sourires, le duo le retrouve quelques mois plus tard, en réalisant un jardin vertical. « Nos voisins s'arrêtaient devant chez nous pour en parler », sourit Audrey Bourdon. Le couple décide alors de demander un petit bout de terre. C'est ainsi que naît leur premier jardin. « Nous avons eu envie d'aller plus loin encore. »

Une co-construction facteur de motivation et d'investissement

Aller plus loin pour le transposer au monde de l'entreprise. Le binôme est là pour donner les clés, guider les entrepreneurs et leurs salariés. Morgan gère la partie ateliers/animations. Il fait également appel à des experts en fonction des besoins. Audrey, elle, s'occupe de la partie gestion, du projet. Des projets réalisés sur mesure, en

fonction de l'entreprise, dotée d'espaces verts ou non. L'autre point important est la co-construction. « Nous proposons aussi quelques petites astuces. A coté des tomates, par exemple, il faut installer des oeillets d'Inde. Idéal pour éloigner les insectes ravageurs. »

« Chaque projet est une aventure unique »

Leur but, à court terme est de monter un projet et un suivi d'une année en entreprise. « Ces jardins sont une alternative au sport. Ils apportent du bien être et donnent l'envie aux salariés de s'impliquer. Jardiner, c'est créer des choses mais avec le droit de se tromper. J'ai constaté, dans mes animations, que c'était un bon vecteur pour briser la glace. » Des projets qui peuvent aussi durer moins longtemps, selon les besoins. « Rien n'est figé. Nous pouvons faire du très simple, juste pour rebooster, resouder les salariés entre eux, leur permettre de retrouver de la cohésion d'équipe et pourquoi pas ensuite, aller plus loin ? Chaque projet est une aventure unique et peut prendre une orientation complètement

différente de son point de départ. L'idée est de leur permettre de créer leur oasis à eux. »

10% d'absentéisme en moins

Selon plusieurs études, un environnement vert serait un facteur de bien-être et de motivation. Il permettrait 8% de productivité en plus, 13% de bien être, 10% d'absentéisme en moins. La mise

en place de potagers dans ces lieux professionnels s'inscrit également dans la politique RSE des sociétés (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et participe à sa notoriété positive.

Emilie Jafrate

Les Jardins de Pouco
jardins.pouco.ooo

Alternature, l'entretien par l'éco-pâturage en Alsace

L'éco-pâturage, Xavier Rolais le propose depuis 2015. Cet architecte paysager de métier est entouré de 160 moutons et d'une trentaine de chèvre en activité. Des animaux qui se chargent de l'entretien des espaces verts. Une manière simple et efficace d'assurer l'entretien des entreprises.



Xavier Rolais, architecte - paysager et éleveur, fondateur d'Alternature.

Des moutons et des chèvres

Fils d'agriculteur, Xavier Rolais a grandi au sein d'une production laitière. Pour son activité, lui, a choisi le mouton et la chèvre, « plus faciles à déplacer ». Une aventure qu'il débute en 2015, sans aucun animal. « L'idée était de créer une entreprise la plus sécurisée possible, sans passage par la case banque, en réinvestissant au fil des contrats. J'ai fini lauréat du concours Talents BGE en 2016 (concours national de la création d'entreprise en France), sur 700 projets, ce qui m'a également aidé financièrement en me donnant plus de crédibilité. Cela m'a ouvert des portes. »

Des races à faible effectif ou en voie de disparition

L'architecte paysager élève désormais ses propres races. Des races de moutons et de chèvre à très faible effectif, voire en voie de disparition, que les éleveurs utilisent de moins en moins. Son autre souci est celui de faire le plus local possible. Côté moutons, Xavier Rolais élève ainsi des races suisses comme l'Engadine, le Roux et le Nez Noir du Valais ainsi que le Thônes et Marthod, issu, lui, de Haute-Savoie. Ses chèvres sont des chèvres de Lorraine. Ses animaux sont installés au sein d'entreprises privées, d'industries, établissements médico-sociaux ainsi que dans des collectivités et des zones naturelles. Un travail à temps plein pour ces animaux qui voient en prime leur espérance de vie rallongée. « En élevage, ils se font réformer au bout de sept/huit ans, lâche Xavier Rolais. Mes bêtes les plus vieilles ont 13 ans et elles sont toujours en activité. Certaines n'ont plus de dents mais je réfléchis où les installer pour que l'herbe soit tendre. Je récupère les drêches (résidus du brassage des céréales) d'un micro-brasseur. C'est un complément alimentaire pour ces anciennes qui n'ont plus de dents, justement. » Xavier Rolais valorise également les déchets agricoles issus de la production d'huile de colza et de tournesol. « Ces grains écrasés, en bio, en plus, je les donne à mes animaux l'hiver. »

clôtures, il déplace les animaux... Nous sommes complémentaires. C'est un soulagement de ne plus être seul. Ce n'est pas un métier à 35 heures. » Alternature intervient sur l'ensemble du Haut-Rhin. « Nous pourrions aller plus loin, mais nous travaillons avec du vivant. Il faut que nous puissions intervenir dans l'heure lorsqu'il se passe quelque chose », souligne Xavier Rolais. Le contact entre le client et Alternature est direct.

Valoriser l'image d'entreprise

Des animaux bichonnés qui valorisent l'image des entreprises et qui créent également du lien au sein des sociétés elles-mêmes. « Mes animaux touchent toute la hiérarchie, du directeur au concierge. Des fois, on m'appelle pour la naissance d'une de mes bêtes. Les gens n'ont plus l'habitude de voir des animaux. J'aime ce contact avec le client. Je croise beaucoup de sourires provoqués par mes chèvres et mes moutons et ça, c'est génial ! »

Une réponse économique peu onéreuse

A Thann, le débroussaillage compliqué autour du château de l'Engelbourg ou de l'Oeil de la Sorcière a été terminé par une quinzaine de moutons. Les chèvres avaient réalisé le travail préparatoire. « L'accès y est difficile et dangereux pour l'être humain, souligne Xavier Rolais. En plus de limiter les risques pour le personnel d'entretien, utiliser chèvres et moutons reste une réponse économique peu onéreuse. » Autre avantage: celui de limiter le développement de plantes invasives. Au cœur de la Petite Camargue alsacienne, les boucs se sont en effet chargés du genêt des teinturiers. Une plante que n'appréciant pas, par exemple, les vaches Highland de la réserve. Cerise sur le gâteau, ces chèvres et moutons animent ces espaces verts et provoquent le sourire des visiteurs en ballade.

Emilie Jafrate

Alternature
13 rue Seger, Petit-Landau
06 13 77 06 06
alternature.fr
Alternature

Un contact direct avec le client

Au fil du temps, Xavier Rolais a pu embaucher une personne. « Comme moi, il visite les chantiers pour voir les animaux, il réalise également les

UNE EXPERTISE À TOUS LES NIVEAUX !



Crédit Mutuel
SAINT-LOUIS REGIO

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

Tél. 03 89 70 85 48

Electro Répare arrive sur le marché de la réparation d'appareils électroniques

Offrir une seconde vie aux appareils électroniques, c'est la raison d'être d'Electro Répare. Une nouvelle activité qui intègre le marché de la réparation électronique. Sa force ? L'activité repose sur le savoir faire, l'antériorité et l'expertise de Thurmelec.

Des moyens mutualisés avec Thurmelec

« Réapprendre aux gens à réparer et ne pas jeter », tel est le constat fait par Guillaume Maurer, fondateur d'Electro Répare. De la console de jeux vidéo à la machine à coudre, en passant par les volets roulants, sans oublier les machines installées sur les lignes de production... Electro Répare s'installe sur le marché de la réparation électronique. Cette activité créée il y a quelques mois seulement par Guillaume Maurer couvre l'ensemble des besoins des particuliers ainsi que des professionnels en matière de réparation et de reconditionnement. Une nouvelle entité qui bénéficie d'un partenariat avec Thurmelec. Les moyens sont mutualisés. Une équipe de huit personnes gravite ainsi autour d'Electro Répare.

Pour le particulier et le professionnel

Guillaume Maurer touche à la fois le particulier et le professionnel. Un service « bon pour la planète, pour le porte monnaie », et proche de ses clients. « Nous avons deux types de clientèle. Une clientèle jeune, née avec les marketplaces et qui n'a pas peur du reconditionné. Elle y voit un avantage question prix, aussi. Notre autre type de clientèle est celle qui a la fibre écologique et qui n'a plus envie de gaspiller. C'est une clientèle

qui est contente de revoir apparaître les réseaux de réparation. Des réseaux qui existaient avant 1990 et qui ont disparu jusqu'à aujourd'hui. »

Un numéro d'urgence pour intervenir rapidement auprès des professionnels

Du côté des industries, les besoins sont eux aussi importants. « Les contrats de maintenance sont de plus en plus courts, constate Guillaume Maurer. Le principe est de vendre le plus rapidement possible la technologie d'après. Mais ce sont des machines qui coûtent entre 50 000 et 200 000 €. Les professionnels n'ont pas les moyens de les changer tous les cinq ans. Pour réaliser une cuisine, par exemple, un menuisier a besoin d'une dizaine de machines. Si l'une d'entre elle tombe en panne, c'est toute la production qui est bloquée. Nous avons ainsi mis en place un numéro d'urgence pour intervenir le plus vite possible. »

Réparations garanties entre 6 et 12 mois selon la panne

La règle ? Que la réparation ne dépasse pas le prix du neuf. « Quand un produit neuf atteint les 500 €, cela vaut le coup de réparer », précise Guillaume Maurer. Electro Répare dispose d'un service après vente. Les réparations sont garanties entre 6 et 12 mois, selon la panne. Un pré-diagnostic est disponible en ligne. « Les personnes prennent contact par le biais



Electro Répare s'appuie sur les compétences de Thurmelec pour assurer une seconde vie aux objets électroniques. Chloé (au premier plan) et Marie Doré assurent une communication pleine de peps sur les réseaux sociaux

de notre site Internet et répondent à quelques questions qui nous permettent d'identifier la panne. Ils peuvent également nous envoyer ou nous déposer leurs appareils. Nous nous déplaçons en local sur le 68, le 67 et le 90. Nous avons récemment eu une demande de Paris pour un volet roulant. Neuf, il valait 800 €. La réparation a coûté 79 €.

Emilie Jafrate

Electro Répare

3 allée Robert Schuman
Z.I Aire de la Thur, Pulversheim
Numéro d'urgence : 07 85 69 74 71
electro-repare.fr
f Electro Répare
in Electro Répare

PUBLI-INFO

La formation des dirigeants et cadres dirigeants ICG, de retour en Alsace !

Dans le cadre de son évolution EP ORIENTATION ET FORMATION SAS, présidée par Frédéric Parent, plus connue sous les marques GIFOP FORMATION et INSTITUT de l'ENTREPRENEUR est entrée dans une nouvelle dynamique.

La crise sanitaire aura permis de développer des formations à distance

Après presque deux mois dans les nouveaux locaux du Parc des Collines à Didenheim, le nouveau site est plébiscité par les apprenants et les formateurs, des salles de formation plus ergonomiques entièrement équipées high tech (vidéo HD, internet très haut débit, visioconférence...). La crise sanitaire aura permis de développer des formations à distance et c'est aujourd'hui une large partie du programme de formation qui est réalisable soit en digital learning soit en classe virtuelle. Un travail spécifique sur la pédagogie distancielle a été déployé pour rendre possible ce qui se fait en présentiel à distance.



L'ICG : Le retour en Alsace d'une formation phare pour les cadres dirigeants et les chefs d'entreprise

L'accord de partenariat signé entre l'INSTITUT de l'ENTREPRENEUR et l'INSTITUT FRANÇAIS

DE GESTION a permis le retour en Alsace d'une formation phare pour les cadres dirigeants et les chefs d'entreprise : l'ICG. Trois lettres connues de tous ou presque, déjà 50 000 dirigeants français formés depuis quelques dizaines d'années, un cycle de formation de haut niveau qui fait l'unanimité.

De quoi s'agit-il ?

C'est un programme de transformation managériale permettant à chaque participant de réfléchir différemment, de prendre de la hauteur pour développer ses compétences, de faire évoluer sa carrière et faire face aux nouveaux défis.

C'est 12 mois de formation à raison de quelques jours par mois pour COMPRENDRE, IMAGINER et AGIR. Les points clés du programme sont : acquérir une vision globale, réinventer son business model, développer son leadership et réussir la mise en œuvre de sa stratégie. La formation se déroule 60% en e-learning et 40% en présentiel en Alsace à raison de deux jours par mois.

Une formation multi-diplômante

La formation est multi-diplômante : un EXECUTIVE MBA ICG General Management par l'IAE PARIS SORBONNE BUSINESS SCHOOL et un MASTER II délivré par l'UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE. Se former à l'ICG c'est aussi faire partie d'un réseau national de chefs d'entreprise particulièrement actif en Alsace grâce à l'association des anciens ICG/INM/DMPE présidée par Serge Foucart. Le



cycle de formation peut être complété par une semaine à San Francisco, dédiée au digital et à l'innovation. La prochaine promotion démarrera mi mars 2021 à Strasbourg. La finalité première de cette formation est de donner une base solide en gestion d'entreprise aux dirigeants et futurs dirigeants, c'est aussi la possibilité pour les entrepreneurs autodidactes d'obtenir en 12 mois un diplôme reconnu validant ainsi leurs compétences et leurs acquis.

Changement de charte graphique et de logo pour GIFOP FORMATION

Certains des lecteurs auront peut-être observé les changements de la charte graphique et du logo du GIFOP FORMATION ; c'est un élément essentiel dans l'évolution en cours pour une meilleure identification, le renouveau du Centre de Formation emblématique de Mulhouse ! Le GIFOP FORMATION est devenu un organisme moderne au service des entreprises alsaciennes

avec des programmes innovants réajustés chaque année. C'est une équipe dynamique de proximité capable de trouver la meilleure réponse pédagogique et économique dans un délai très court grâce au réseau de plus de 40 intervenants indépendants.

Partenariat avec LINGUAPHONE pour des formations transversales

Aujourd'hui certaines formations transversales sont déjà réalisables en langues étrangères. Dans quelques semaines, grâce au partenariat avec LINGUAPHONE, il sera proposé de véritables parcours de formation (management, achats, logistique...) incluant des cours de mises à niveau en anglais et en allemand, un réel passeport pour les entreprises travaillant à l'export ou encore pour les travailleurs frontaliers.

Informations : info@gifop.fr

Kido, la lampe écologique alsacienne à assembler, signée Robin Leraci

Robin Leraci élabore des lampes à base de carton bois recyclé. Des créations nées de préoccupations environnementales.

De la cave de ses parents à Motoco

Diplômé en architecture, Robin Leraci s'est rapidement rendu compte qu'il n'était pas fait pour la vie de bureau. Au cours de ces quelques mois passés en agence d'architecture, l'artiste se plaisait déjà à créer des luminaires écologiques. « Je me suis dit que cela valait le coup de tenter de les commercialiser », sourit-il. Octobre 2018, Robin Leraci lance un financement participatif. Il débute l'aventure Kido Lights dans la cave de ses parents avant de s'offrir un atelier du côté de Motoco il y a quelques mois.

Chaque élément produit de A à Z, des luminaires aux emballages

Il lance sa première collection de luminaires en carton bois recyclé. Des luminaires qu'il propose en kit. « L'idée est de leur faire prendre le moins de place possible. En plus de l'aspect ludique d'assemblage, ce mode de packaging permet de réduire leur taille. Cela prend également moins de place dans les camions de transport. » L'artiste produit chaque élément de A à Z, de l'abat jour aux boîtes indépendantes. « Les éléments électroniques, aussi, sont français. Ils viennent de

Lorraine, précise-t-il. Les notices de montage sont elles aussi en papier recyclé. Pour garder les lames entre elles, j'utilise de la laine de récupération au lieu du traditionnel élastique en caoutchouc. Ma colle à bois, enfin, est sans solvant. » Faire attention à l'environnement s'inscrit dans l'ADN de l'artiste. « Je suis, depuis tout petit, sensible au gaspillage. J'ai toujours été habitué au tri des déchets, à éteindre la lumière. J'avais besoin de lancer un projet qui avait du sens et donc, tourné vers l'environnement. »

18 000 euros investis dans une machine à impression numérique

Robin Leraci a su allier sa passion du numérique à ses préoccupations environnementales. Chaque lampe demande deux plaques de carton bois. En deux ans, l'artiste a donné une seconde vie à près de 2000 plaques de carton bois pour un total de près de 1100 luminaires. Un projet qui lui a demandé un investissement de 18 000 euros dans une machine à impression numérique.

Toucher les lieux recevant du public

La plupart de ses commandes proviennent de la région, le bouche à oreille aidant. « Les foires éco bio



Robin Leraci, créateur des Kido Lights

ainsi que les marchés de Noël m'ont été d'une aide précieuse, complète Robin Leraci. Le financement participatif m'a permis de me créer un réseau dans toute la France. Des commandes depuis la Belgique ou l'Allemagne tombent également via le site Etsy, qui met en avant n'importe quel petit créateur. » Si la plupart de ses clients restent des particuliers par le biais, notamment, de ses lampes à poser, Robin Leraci aimerait toucher plus de lieux recevant du public. « J'ai eu la chance de m'occuper d'un chantier exceptionnel », souligne-t-il. Une expérience qui a donné envie à Robin Leraci de développer ses créations avec des ensembles. « Avec ces nouveaux luminaires notamment, j'aimerais toucher les halls hôtel et les restaurants qui disposent de hauteur. »

Les expérimentations suivent leur cours

Robin Leraci regorge d'idées. Si aujourd'hui, ses lampes sont fabriquées à base de carton bois

recyclé, l'artiste aimerait utiliser ses propres déchets pour produire ses lampes. Un artiste sans cesse dans l'expérimentation. Un artiste qui s'épanouit également, aujourd'hui, au cœur de Motoco. « L'un de mes voisins m'a apporté des écorces de noix. Je vais essayer d'en créer une teinture. Tout est parti d'une cliente qui avait envie d'une de mes lampes mais dans une teinte foncée. » Les expérimentations suivent leur cours dans l'atelier mulhousien de Robin Leraci. « J'aimerais élargir mon potentiel de développement à travers de nouveaux matériaux, comme le plastique recyclé, par exemple. »

Emilie Jafrate

KIDO
lightupyourwaste.com
f KIDO.lights



Les lampes de Robin Leraci arrivent à plat, en kit à assembler, pour prendre le moins de place possible lors du transport.



Robin Leraci a également élaboré des lampes à suspendre, idéal pour les intérieurs hauts de plafond.

Savons Saifala made by Marie-Laure Deyber concoctés avec des ingrédients du cru

Quand elle n'accompagne pas les entreprises dans leur transition écologique au sein d'Alter Alsace Energie, Marie-Laure Deyber fabrique et commercialise ses "petits savons" dont elle a élaboré et déposé la recette. C'est ainsi qu'est né Saifala début 2019.

Du lait de chèvre de la Ferme aux Pampilles, à Masevaux

"Au bon soin des abeilles", "Bêlle Peau", "Et toujours en été", "Mousse Carotte", "Vachement vert" et "Zest'Presso"... Marie-Laure Deyber a mis au point ces six recettes de savons maison. Il lui a fallu un an pour en déposer toutes les recettes cosmétiques. « C'est très encadré, il faut établir une fiche de sécurité pour chaque sorte, chacune des recettes déclarée est figée. On ne peut plus y toucher. » Pour ce qui est des ingrédients, elle se fournit au plus près. « J'utilise du lait de chèvre de la Ferme aux Pampilles de Masevaux à hauteur de 30% par savon, le miel et la cire viennent de nos ruches. » La plupart de ses savons sont sans odeur, pour éviter d'utiliser

des huiles essentielles qui viennent de loin. Les parfumés le sont aux huiles essentielles bio. Des huiles qu'elle ne trouve pas en revanche en local, tout comme l'huile de coco et l'huile d'olive, indispensables pour apporter du gras au savon.

Du savon liquide au savon solide, un premier geste éco-citoyen

Saifala a su se faire une réputation par le bouche à oreille, sur les marchés et dans certaines boutiques également. Pour la plupart de ses clients, passer du savon liquide au savon solide constitue un premier geste éco-citoyen. « Dès lors qu'il y a du liquide, c'est qu'il y a des conservateurs, prévient Marie-



Marie-Laure Deyber réalise ses recettes avec des ingrédients locaux.

Laure Deyber. Et avec un savon liquide, il y a toujours un flacon et beaucoup d'eau. J'aurais aimé vendre mes savons sans emballages mais les compositions doivent être notifiées quelque part et il est très compliqué de fonctionner ainsi avec du dépôt-vente. »

Se faire une place au sein des gîtes et hôtels du secteur

Avec le retour de ses clients, Marie-Laure a également mis au point une gamme de shampoings solides : "Bonne Heure", "Douce Heure" et "Fraîche Heure", selon le type de cheveux. Une nouvelle idée recette est en train de mûrir, celle d'un savon à barbe. « Je le teste actuellement sur les hommes de mon entourage, sourit-elle. J'ai déjà son nom, ce sera le savon "O Poil". » Populaire auprès du grand

public, Marie-Laure aimerait trouver une place pour ses savons du côté des gîtes et hôteliers du secteur.

Emilie Jafrate



Six savons solides différents, trois shampoings, un savon à barbe en cours... Marie-Laure Deyber s'est également associée à une céramiste pour proposer des petits arrangements cadeaux.

Savonnerie Saifala
5 rue du Schirm, Houppach, Masevaux
03 67 11 63 82
saifala.savonnerie@outlook.fr
f Saifala Savonnerie

Pour commander les Saifala
boutique en ligne Une Pluie d'Etoiles
unepluiedetoiles.fr/categorie-produit/savons/

Fun'Ethic, la cosmétique responsable, bio et 100% made in Alsace

En rupture avec le modèle actuel de l'entreprise, Martine et Olaf décident de se lancer dans l'aventure Fun'Ethic. En 2012, ils créent leur propre marque de cosmétique naturelle. Une marque qui se refait une beauté pour ses huit ans d'existence.

Une entreprise en corrélation avec leurs valeurs : familiales et éthiques

Ils avaient besoin de créer une entreprise dans laquelle ils se retrouvaient. Une entreprise en corrélation avec leurs valeurs : familiales et éthiques. « Dans nos jobs respectifs, travailler pour un futur souhaitable n'était plus possible, souligne Martine. Nous avons l'un et l'autre des formations dans les chiffres, le commercial, le droit et la cosmétique. Nous avons tout simplement compilé nos savoirs. » Motivés par ce besoin de laisser un monde meilleur pour leurs enfants, Martine et Olaf se lancent alors dans l'aventure Fun'Ethic. C'était en 2012. Et pour se faire une place parmi les gros, le duo s'est immédiatement différencié par catégorie d'âge et non par type de peaux. Fun'Ethic se décline ainsi en trois gammes : Être ado, Avoir 20 ans et Être une femme. « Nos produits sont responsables et fabriqués en Alsace et pas par opportunisme, mais par ADN. Quand une personne se saisit de l'un de nos produits, elle

se saisit de nos valeurs. Avec la crise sanitaire actuelle, j'espère que les mentalités se sont renforcées autour de valeurs comme les nôtres ! »

« Des pharmacies et des esthéticiennes viennent vers nous pour la qualité de nos compositions et l'accessibilité de nos prix »

Petit parmi les gros, Fun'Ethic a tout de même su se faire une place. La marque alsacienne est présente dans tous les magasins Auchan sur le territoire national. « Nous sommes également présents dans les Super U de l'Est et du Sud de la France ainsi que dans une cinquantaine de Leclerc. Des pharmacies ainsi que des esthéticiennes viennent vers nous pour la qualité de nos compositions et l'accessibilité de nos prix. Une crème de jour à 35 € ne coûte en réalité pas plus cher que la nôtre en terme de fabrication, mais le prix comprend le marketing et la communication qui tourne autour. » Fin 2018, Fun'Ethic affichait un chiffre d'affaires de 400 000 euros. « Plus de 50% de notre chiffre d'affaires se fait sur Internet ». Un site en passe d'être totalement relouké.

« Nous avons tenu à ce que nos clients trouvent un lexique alphabétique afin de comprendre ce qui se trouve dans leurs cosmétiques. »

Entre temps, le duo s'est entouré d'une communicante, Amandine Fritsch, ainsi que d'une administratrice des ventes, Myriam Stephan. « C'est un binôme complémentaire. Aujourd'hui, nous avons tous les âges dans l'entreprise. Selon moi, c'est un véritable atout. »



Les cosmétiques Fun'Ethic se refont une beauté. Un packaging repensé et des couleurs plus douces et plus sobres. (DR)



Martine et Olaf Schmitt ont dévoilé tout récemment la nouvelle identité visuelle de leurs cosmétiques Fun'Ethic qui souffle cette année sa 8^e bougie (DR)

Devenir leader de la cosmétique alsacienne en 2021

Malgré la pandémie actuelle et les deux confinements successifs, Martine et Olaf nourrissent de nombreux projets. Fin 2020, Fun'Ethic s'offre d'ailleurs un relooking. Une nouvelle identité visuelle. Epurée. « Nous nous sommes dit qu'une identité visuelle ne pouvait pas durer toute la vie d'une entreprise. Nous avons travaillé avec de jeunes graphistes, Ben&Jo. Ils nous ont proposé une identité plus douce et plus pastel. Dans les rayons, on voit un florilège de labels, de couleurs. Les rayons sont devenus des patchworks. Nous avons voulu de la simplicité. » Martine et Olaf ont également passé six mois à retravailler leur packaging. Ils ont repoussé leur limites plus loin encore en reformulant leurs produits, jusqu'à rendre leur crème de jour naturelle à 99,55%. « Le reste consiste en des molécules de sel. » Fun'Ethic appartient également aux 26 premiers lauréats ayant

décroché le label slow cosmétique. « L'audit est lourd, souligne Martine. Le petit détail, c'est que nous sommes les seuls à afficher ce label en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces). » Martine et Olaf ont pour ambition de devenir leader de la cosmétique alsacienne en 2021. « En huit ans, nous en avons vécu, des ascenseurs émotionnels, avec Olaf. Et malgré tout cela, nous restons une équipe soudée. » Une nouvelle gamme devrait d'ailleurs sortir d'ici le printemps prochain. « C'est une étape de plus, qui rendra le projet plus beau encore ! »

Emilie Jafrate

Fun'Ethic

2 rue du Maréchal Joffre, Sierentz
03 89 39 03 74 / 06 86 63 02 81
www.fun-ethic.fr

Fun'Ethic

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

PUBLI-INFO

La CCI Alsace Eurométropole engagée en faveur du développement durable

Proximité, transition numérique et transition écologique font partie des axes de travail de la CCI Alsace Eurométropole. Historiquement engagée sur l'optimisation énergétique des entreprises, l'institution va plus loin encore.

Plusieurs jalons, selon la maturité de l'entreprise

Voilà six ans que la CCI Alsace Eurométropole mène un travail sur l'optimisation énergétique des entreprises. Aujourd'hui, vingt personnes y sont dédiées et 80% des produits proposés sont gratuits. « Nous avons posé plusieurs jalons, selon la maturité des entreprises, souligne Eric Bonnin, directeur Industrie et Développement Durable. Le premier est la sensibilisation et la visite énergie. C'est un état des lieux, suivi de préconisations que posent nos experts. » De ce premier jalon sont nés les clubs énergie. Ils sont quatre en Alsace et permettent des échanges entre pairs, sur leurs meilleures pratiques. Le deuxième jalon a été posé dans le cadre du Climaxion avec une réflexion sur l'économie circulaire à travers les territoires. Il y a trois ans est apparu un nouveau jalon, le troisième, lié à la vulnérabilité climatique des entreprises.

L'autonomie en eau plus que jamais d'actualité

Avec les périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes, la CCI Alsace Eurométropole a posé un nouveau jalon. Celui de l'eau. « C'est une problématique majeure pour nos entreprises, précise Eric Bonnin. Le jour où il n'y a plus d'eau, c'est stop. » Christian Beurné est l'expert CCI dédié à ce sujet-là. Il évalue les pratiques des entreprises et vérifie leur conformité réglementaire avant d'établir un rapport de diagnostic avec préconisations et pistes d'améliorations. Un programme soutenu par l'Agence de l'eau Rhin-Meuse. « Selon les prévisions, nous atteindrons des pics de plus de 50 degrés en Alsace, d'ici 2050, fait remarquer Eric Bonnin. L'eau est un enjeu plus que jamais d'actualité. Les entreprises doivent s'en soucier pour aller vers plus d'autonomie. »



Tendre vers l'autosuffisance avec le mix énergétique

Le cinquième jalon correspond au mix énergétique. Expert dédié, Alexandre Goetz se charge d'identifier les possibilités de récupération d'énergie et de production d'énergies renouvelables avec, pour objectif final, celui de tendre vers une autosuffisance.

L'accompagnement se fait sur une durée d'un an à raison de six visites en entreprise.

Emilie Jafrate

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

Recyclage et solidarité à l'Atelier du Beau d'Adesion

S'offrir un meuble reloué par l'Atelier du Beau d'Adesion à Wittenheim, c'est deux bonnes actions. Une action humaine en faisant appel à l'une des salariées de ce chantier d'insertion, une action citoyenne aussi, puisque cet atelier offre une seconde vie aux meubles anciens.

Un cheminement de quelques années

Adesion, l'association de développement pour l'emploi, les services et l'insertion a mené son petit bout de chemin dans l'environnement, avant de proposer une offre exclusivement féminine avec l'arrivée de son Atelier du Beau en 2008... A sa création, en 1998, Adesion avait pour objectif de fédérer tous les chantiers d'insertion du bassin potassique et d'accompagner les emplois jeunes. De cette structure naît en 2003 l'Atelier du Vert, pour une insertion par l'environnement. Ils sont aujourd'hui 25 salariés en CDDI (contrats à durée déterminée dit d'insertion) et trois encadrants techniques. 90% de leur activité est consacrée

aux collectivités, de Wittelsheim à Chalampé et de Mulhouse à Ensisheim.

L'Atelier du Beau, une activité de réinsertion pour les femmes

L'Atelier du Beau compte aujourd'hui 10 salariées. « L'idée est partie d'une cliente qui cherchait quelqu'un pour relouer un meuble, se souvient Anne Gutleben, sa responsable. Quand nous avons ouvert, il n'y avait pas tout cet engouement autour du recyclage. » Nous étions précurseurs sur le recyclage, en tant que chantier d'insertion ! »

Recyclage et relooking

Commodes, tables basses, chaises, tables de chevet... L'Atelier du Beau récupère le mobilier qui part à la déchetterie. « Le plus important, dans cette activité, reste l'objet social. Nous ne changeons pas que la couleur du meuble, nous donnons du travail à une dizaine de personnes. Notre clientèle y est d'ailleurs largement sensibilisée. » La structure se place sur un deuxième créneau celui du relooking sur commande, du simple meuble à une cuisine, un salon ou une chambre entière. « Ce que les gens reprochent le plus à leurs meubles, c'est la couleur et cela leur fait mal au cœur de les jeter. Ils sont souvent onéreux. Avec nos services, à la sortie de

l'atelier, ils ont l'impression de posséder un meuble neuf. »

Un chantier au Domaine Beaupré à Guebwiller

Un créneau qui touche aussi bien le particulier que les professionnels. Parmi les chantiers réalisés, le Domaine Beaupré à Guebwiller. « Nous sommes aussi intervenues chez une fleuriste qui avait besoin de petites tables sympas où poser ses pots de fleurs. » Un travail qui peut se faire à distance. Seul impératif: que le mobilier soit en bois. « Les gens peuvent nous envoyer une photo, les dimensions, leurs coordonnées et nous reprenons contact avec eux pour évaluer le montant du projet. »

Remises et destockage deux fois par an

Adesion dispose également d'un showroom. Deux fois par an, en juin et en novembre - hors Covid

- la structure organise une braderie avec remises et destockage. De quoi aussi montrer au client, l'aspect artisanal, de l'atelier. Les femmes qui œuvrent au quotidien gagnent en compétences et prennent confiance en elles. Elles réalisent également des travaux de couture, sur les assises de chaises, les rideaux. « Des compétences cachées se révèlent, même ! L'une de nos salariées avait un véritable coup d'œil sur les défauts. Nous avons été une passerelle pour elle. Elle travaille aujourd'hui au contrôle qualité d'une industrie automobile. » Adesion enregistre 40% de sortie positive vers l'emploi et la formation.

Emilie Jafrate

Adesion

8 rue de Lorraine, Wittenheim
03 89 52 82 15
www.adesion.fr

Adesion Atelier du Beau et Atelier du Vert



Anne Gutleben, responsable de l'Atelier du Beau et Guillaume Mannheim, responsable de l'Atelier du Vert, au milieu du showroom d'Adesion à Wittenheim.

Epicéa, l'insertion par l'entretien et l'aménagement des espaces extérieurs

Créé par les élus du Pays Thur Doller en 2001 face à la flambée du chômage sur leur territoire, Epicéa est un chantier d'insertion par l'aménagement et l'entretien des espaces verts.

Sept permanents et une trentaine de salariés en insertion

Ils sont aujourd'hui sept permanents et une trentaine de salariés en insertion - au plus fort de la saison - à travailler au sein d'Epicéa. Une structure née en 2001 suite à la flambée du chômage sur ce territoire du Pays Thur Doller. Un territoire qui enregistrait une croissance de 6 à 10% de chômeurs entre 1995 et 2000. A ses débuts, Epicéa comptait une salariée encadrante embauchée pour six salariés en insertion. « Les forces vives de notre entreprise sont des personnes fragilisées par le système, souligne Isabelle Foulon, directrice du chantier d'insertion depuis 2012. 100% de nos salariés habitent dans le secteur du Pays Thur Doller. L'évolution de nos salariés est importante. Pour beaucoup d'entre eux, arriver à l'heure est déjà une réussite. Nous attendons des progrès sur le respect, la politesse, le comportement, la ponctualité. »

Une activité étalée sur l'année

L'aménagement et l'entretien des espaces verts constitue le support d'insertion premier d'Epicéa. Il y a quatre ans, l'activité s'est développée. Elle intègre désormais les supports noirs que sont les quais de gare de Colmar, Kruth et Mulhouse, ainsi que les vignes d'hiver et la descente de bois. « Cela nous permet de lisser l'activité en hiver, de mi-novembre à fin février. Le CFPPA de Rouffach (centre de formation professionnel agricole) forme nos salariés, aux côtés des viticulteurs du Pays de Colmar pour l'activité de descente de bois », explique François Hubert, Président du chantier d'insertion depuis juin 2014.

59% d'insertion positive

Les communes, les intercommunalités, les associations, les entreprises et la SNCF

représentent leurs principaux clients. « Nous parlons peu chiffre d'affaires. Notre vrai critère de réussite, c'est l'insertion, souligne Isabelle Foulon. L'objectif fixé sur le territoire national est de 55%. Ces trois dernières années, nous atteignons les 59%. » Principal frein à l'insertion: la mobilité, pour les femmes en particulier. Parmi les dispositifs mis en place par Epicéa, une enveloppe pour aider les salariés à passer leur permis. « Quatre de nos salariés ont obtenu leur code et cela fait également partie des belles réussites. Il ne faut pas oublier que le code est un examen intellectuel qui renvoie à l'école et bien souvent, à l'échec scolaire », rappelle Isabelle Foulon. Un budget de 120€ est également allé à chaque salarié pour l'accès à la culture et aux loisirs.

Un projet de déménagement pour 2021

Avec la crise sanitaire actuelle et le confinement, les salariés d'Epicéa ont également travaillé sur la culture d'entreprise. Le contexte a en effet rendu le suivi des salariés plus compliqué. « Nous avons modifié nos manières de communiquer en boostant le numérique. Pour moi, cela fait partie des réussites », explique Isabelle Foulon. Epicéa nourrit un important projet pour 2021. Celui de quitter l'Embarcadere pour un endroit plus accessible. L'entreprise d'insertion aimerait également enrichir ses métiers avec une activité plus féminine.

Emilie Jafrate

Epicéa

5 rue Gutenberg, Vieux-Thann
03 89 35 70 54
info@epicea-alsace.fr
www.epicea-alsace.fr



Isabelle Foulon, directrice du chantier d'insertion depuis août 2012 et François Hubert, Président d'Epicéa depuis juin 2014.

L'engagement mutuel !

**Crédit Mutuel
La Doller, au cœur
de vos activités
professionnelles.**

**MASEVAUX
NIEDERBRUCK**

**BURNHAUPT
LE-HAUT**

Crédit Mutuel
La DOLLER

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

PÔLE ENTREPRISES

**3 rue du 2e Bataillon Choc
MASEVAUX-NIEDERBRUCK**

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

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

Ferme-Auberge de l'Entzenbach, la simplicité de la vie à la montagne

Ils ont conservé l'authenticité des débuts. Cécile Bajard et Bruno Leiser ont repris la ferme auberge familiale en juin dernier. Elle, gère la restauration, lui, la ferme. Le tout, dans une ambiance familiale et conviviale, au coeur d'un écrin de verdure.

Cécile Bajard et Bruno Leiser aux commandes

La Ferme-Auberge de l'Entzenbach est une affaire de famille. Une exploitation née en 1986, créée et gérée par les parents de Bruno Leiser. Une exploitation spécialisée dans la production de lait de vache et qui proposait également de quoi se restaurer. Seul aux commandes à partir de 1990, Bernard, le papa, stoppe alors le lait et l'auberge. Cécile et Bruno rejoignent la structure en 2003 avant d'en reprendre les commandes en juin dernier. « A notre arrivée, nous avons re-développé l'activité agricole », souligne Bruno. La ferme-auberge a retrouvé son activité laitière et s'est dotée de moutons et de chèvres. « Nous avons même un lapin en liberté, c'est notre mascotte mais lui, on ne le mangera pas », sourit Cécile.

Une vie en quasi totale autonomie

Le cheptel atteint aujourd'hui 80 moutons utilisés pour le défrichage et leur viande. « Nous la commercialisons beaucoup pour l'Aïd, les méchouis, les anniversaires, les mariages et au printemps nous en faisons du navarin », explique Cécile responsable du restaurant. La dizaine de chèvres de l'exploitation a également une fonction de défrichage et de production de lait. Leur siaskass au chèvre reste d'ailleurs leur best seller. Cécile et Bruno ont aussi fait de la vache vosgienne leur spécialité. Ils en ont aujourd'hui une trentaine, vaches et veaux confondus. Un troupeau que Bruno Leiser a été contraint de réduire à cause de la sécheresse. « C'est la seule

race capable de valoriser tout ce qui se trouve en montagne et bien adaptée à cette vie-là de par ses pattes, notamment. A l'époque, elle était menacée. Sa viande est particulière. Son goût est prononcé et sa chair ferme. Nous la passons en fleishnackas, en steak ou encore en pot au feu. » Son lait sert à fabriquer le barkass et la tomme de montagne. Cette ferme-auberge vit en quasi totale autonomie. Le fourrage vient de ses 20 hectares d'exploitation en plaine.

Rendez-vous manqué avec les cochonnailles

Leurs clients arrivent jusqu'ici par envie, besoin de grand air et la simplicité des lieux. Cette saison, forcément, est très particulière pour la famille d'exploitants. Assaillis par les visiteurs à la sortie du premier confinement, la Ferme Auberge de l'Entzenbach a loupé le coche des cochonnailles, suite aux restrictions prises en raison de la pandémie. Un événement qui représente chaque année un tiers de son chiffre d'affaires... « C'est une fête de groupe. A l'époque, nous faisons 60 cochonnailles en même temps ! », lâche Bruno. Il y a quelques années, la maison produisait d'ailleurs elle-même ses propres porcs. « Aujourd'hui, nous nous approvisionnons à la Ferme des Trois Prés à Berrwiller. Recommencer l'élevage est en suspens. Avec ce Covid, que deviennent-ils si nous ne pouvons pas les transformer ensuite? C'est dommage, ils recyclaient tous les restes de l'auberge. »

Le premier dispositif sanitaire a réduit le nombre de couverts qui atteint en temps normal les 30/35 personnes.



Bruno et Cécile ont repris la Ferme Auberge de l'Entzenbach en 2003. Ils y ont re-développé l'activité agricole ainsi que toute la partie auberge

Sortir de la sur-consommation

« Vivre autrement que dans la sur-consommation », c'est ce que s'attache à inculquer le couple à leurs quatre enfants. « Bruno a grandi ici. Moi, je me suis fait aspirer, sourit Cécile. Je me suis formée sur le tard. Je suis assistante sociale de métier et je me suis laissée tenter par la reprise. Mon objectif, en me consacrant à la ferme-auberge, était de montrer à nos enfants que l'on peut vivre autrement, au cœur de la nature. » Bernard est toujours présent, lui aussi, au sein de l'exploitation. Il produit du miel grâce à une dizaine de ruches ainsi que le fromage proposé également à la coupe.

Des projets et des envies

Et les confinements successifs n'ont pas marqué l'arrêt de l'exploitation, bien au contraire. Les envies et les projets sont nombreux. « J'ai

profité de notre fermeture pour faire l'enrochement de la terrasse et décaisser derrière la maison. Nous allons y installer un accès aux commodités handicapées. » Cécile, elle, compte proposer des cours de réflexologie au cœur de son écrin de verdure ainsi qu'un atelier plantes médicinales et sauvages « autour de la maison », histoire de mettre les lieux plus en valeur encore.

Emilie Jafrate

Ferme Auberge l'Entzenbach

rue de l'Entzenbach, Masevaux-Niederbruck
03 89 82 45 49
www.fermeaubergealsace.fr

Ferme Auberge de l'Entzenbach

Fermé en janvier

Jour de repos le mercredi
Ouvert midi et soir sur réservation.

Aux Saveurs du Thurtal à Bitschwiller-lès-Thann, du pré à l'assiette

Derrière les Saveurs du Thurtal à Bitschwiller-lès-Thann, la ferme du Geissa-Huss (Traduisez la Maison des Chèvres). Fabrice Marbach y élève ses propres animaux. Chaque année, il valorise leur viande dans son restaurant. Un chef qui privilégie les circuits courts dans tout ce qu'il transforme. La passion et la qualité sont les maîtres mots de la maison.

Une quinzaine de bovins et un troupeau d'une quarantaine de chèvres

L'aventure démarre en 2005. La famille Marbach crée sa ferme, la ferme du Geissa-Huss, à Bitschwiller. C'est avec « une autre idée de l'élevage » que Fabrice et Valérie s'occupent de leur quinzaine de bovins ainsi que d'un troupeau d'une quarantaine de chèvres. « Nos animaux vivent bien. Ils entretiennent le paysage, dans un esprit ferme-auberge. Après, on ne fait pas d'omelettes sans casser des œufs, et pour produire de la viande, bien entendu, qu'il faut tuer des bêtes », souligne le chef.

Chaque bête est travaillée de la tête à la queue

Mais la particularité de Fabrice Marbach est de travailler chaque bête de la tête à la queue. « Si déjà, nous la sacrifions, nous la valorisons entièrement. » Fabrice Marbach travaille les morceaux dans l'ordre où se dégrade la viande. « La première semaine, c'est les abats. Ils ont une durée de vie très courte. » L'avant de l'épaule est travaillée en steak. Les morceaux les moins jolis vont dans le pot-au-feu ou dans

les fleischkiechlas. « Nous disposons de 45 jours pour écouler toute la viande. La majorité est conditionnée en steaks pour nos burgers. Les plus belles pièces passent en grillade. » Le chef utilise trois à quatre bovins par an. La transformation, Fabrice l'assure entre les services. Il adapte ses plats en fonctions des morceaux à disposition. Il travaille également avec les Bouchers Charcutiers de la Thur, sur les carcasses et la viande séchée. « Ils nous les marinent et nous les fait sécher. Nous les vendons sous vide ou alors en Elsass Tapas. »

L'Elsass Drive du Thurtal

Fabrice Marbach, c'est de la passion. La passion de la nature, des animaux et de la cuisine réalisée avec de bons produits. Sa carte en dit long, d'ailleurs, sur lui avec des spécialités comme la Poutine. « Avec ce plat, il vaut mieux venir et repartir en marchant », rigole-t-il. Un passionné de desserts aussi. Les fruits qu'il utilise proviennent des vergers du secteur. Son rêve était d'ouvrir sa propre ferme-auberge le jour de ses 40 ans. Un rêve qui n'a finalement pas pu aboutir. En 2013, il reprend ce restaurant dans lequel il œuvrait déjà en tant que chef. Cette année 2020 l'aura poussé à trouver des



Fabrice Marbach, un chef passionné. (DR)

solutions pour ne pas avoir à jeter ses produits lors du premier confinement. « Lorsque ce virus nous est tombé dessus, nous étions totalement désemparés. Nous avons alors imaginé la mise en route d'un drive : l'Elsass Drive du Thurtal. Il est devenu la vitrine de notre restaurant. » Un Drive là aussi à la sauce Thurtal, prisé même par les plus anciens. « Notre clientèle âgée a envie de manger du cuisiné mais elle a peur de revenir dans un restaurant. » La réouverture, après le premier confinement lui a demandé 4 000 euros d'investissement. Il a fait fabriquer des cloisons opaques de séparation entre les tables chez un menuisier, en un temps record. Des cloisons habillées de photos personnelles, de

ses bovins, de paysages... »

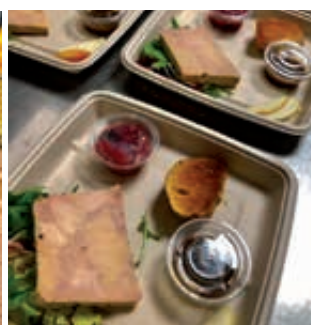
Un projet d'hôtellerie et de spa

Un projet qui va plus loin encore. Fabrice Marbach aimerait également développer de l'hébergement ainsi qu'un spa. Un projet global de près de 250 000 euros avec le rachat d'un terrain attenant à son restaurant. Un jardin d'été ferait le lien entre les deux espaces. « Ce terrain est sur l'axe passant de Bitschwiller lès Thann. Cela nous offrira de la visibilité. Nous pourrions toucher aussi une nouvelle clientèle. Les ouvriers par exemple, penseraient à nous. Nous proposons des plats chauds ou froids à emporter en barquette. » Avec, toujours, ce souci de valoriser les produits de la ferme.

Emilie Jafrate

Aux Saveurs du Thurtal

1 rue Joffre, Bitschwiller-lès-Thann
03 89 37 03 16
www.auxsaveursduthurtal.com
 Aux Saveurs du Thurtal



Eve au Paradis Vegan, la cuisine et l'esprit "bien être"

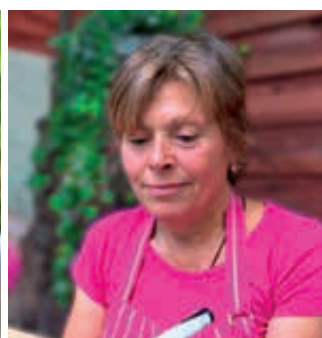
Eddie Thomas, sa femme Véronique Eckle-Thomas et sa belle sœur Elisabeth Eckle œuvrent au cœur de Mulhouse, dans les cuisines d'Eve au Paradis Vegan depuis le 1er juillet 2017. Une adresse 100% vegane, bio et locale.



Elisabeth Eckle, co-directrice et cheffe de cuisine



Eddie Thomas, gérant et chef de rang



Véronique Thomas, co-directrice et cheffe de cuisine

Un long cheminement

Leurs métiers respectifs leur ont fait faire le tour du monde. Dans la finance, Eddie Thomas côtoie les plus grands restaurants pour des repas d'affaires. Véronique, elle, en parallèle, travaille pour de grands étoilés, tout comme sa sœur, Elisabeth. Un trio qui nourrit une même passion, celle liée au bien-être. Leur cheminement de vie et la difficulté à pouvoir manger vegan, c'est ce qui les a poussé à ouvrir leur propre maison. Une adresse 100% vegane. « Nous sommes tous les trois végétariens. Les filles ont eu la chance de grandir avec les anciens et ces potagers/vergers que l'on trouvait autrefois. Leur papa était en plus viticulteur. Toute petite déjà, Véronique était allergique au lactose. »

Les saveurs de légumes et des fruits sublimées

Le trio reprend alors La Tête de Chou. « La philosophie de la maison nous plaisait tout comme l'histoire des lieux. » Les débuts ont pourtant été compliqués... « Nous arrivions avec une cuisine complètement nouvelle, qu'il fallait faire découvrir aux gens ! » Ici, pas de viande, ni de produit d'origine animale. Tous les produits sont de saison et le plus local possible. Aucun plat n'est réalisé d'avance. Ils sont créés à la demande. « Nous sublimons les saveurs de chaque légume, de chaque fruit. » Une cuisine dans laquelle le plaisir reste le mot d'ordre.

Le Fauxmage, l'alternative au fromage

Eddie Thomas et ses deux cheffes se fournissent en local et en bio. Ils proposent deux entrées, deux plats du jour et quelques desserts par service. Ainsi qu'une alternative au gluten. Le mercredi, c'est burger. Eve au Paradis Vegan a trouvé une alternative au fromage. Le Fauxmage. Un produit réalisé avec du lait de noix de cajou. Eve au Paradis Vegan a été retenu par le Guide Gault et Millau. En 2018, il reçoit également les félicitations du Vegan Guide de Hambourg. La maison a également été labellisée FIG (label éco-responsable). Une cuisine vegan, une philosophie aussi. En intérieur ou en extérieur, Eve au Paradis Vegan est le premier restaurant vegan entièrement aménagé selon les règles du Feng Shui. Hors Covid, le restaurant proposait même des ateliers liés au bien être.



Les petits miracles

70 à 75% de leur clientèle est féminine. « Nous avons des réservations entre copines, des mamans avec leurs enfants, des femmes qui sortent d'un cours de yoga ou de méditation. Des personnes qui souffrent d'allergies également. Certaines ont le souci de l'animal. » Et Eddie Thomas ne manque pas d'anecdotes. Des moments de vie qui le marquent. « J'ai eu un couple qui fêtait ses 25 ans de mariage. Je la vois, elle, qui tire son mari par le bras pour rentrer. Il a mangé au final deux de nos burgers alors qu'il ne consommait pas de légumes. En partant, il nous a dit que ce n'était pas l'idée qu'il se faisait d'une cuisine vegan. Et sa femme nous a confiés que l'avoir vu manger un repas sans viande, pour la première fois, constituait le plus beau cadeau qu'il ne lui ait jamais fait. » Des "petits miracles" qui se multiplient. « Nous avons eu un couple de jeunes. Au début, lui faisait la tête en arrivant chez nous. Aujourd'hui, c'est lui qui réserve. Certains hommes se mettent même à la cuisine végétale. Ils demandent conseil à Véronique et Elisabeth. Les enfants, aussi, sont touchants. Beaucoup d'entre eux ont des allergies alimentaires. Ils sont exceptionnels, ils détectent toutes les saveurs de nos plats. Nous avons fait une mousse au chocolat vegan. Pour en atténuer l'amertume, nous y avons incorporé une touche de café. Il l'a tout de suite détectée. »

Emilie Jafrate

Eve au Paradis Vegan
14 rue des Trois Rois, Mulhouse
03 89 46 22 17
paradis-vegan.fr

Horaires : Fermé le lundi et le dimanche.
Du mardi au samedi 12h à 14h et 19h à 22h.

Service à emporter pendant la Covid-19 :
Commandes pour le midi à passer avant 11h
retraits de 12h à 13h30
Commandes pour le soir à passer avant 18h,
retraits de 19h à 20h30.



Où trouver le Périscopie ?



Vous désirez communiquer dans

Le Périscopie
Le média des entreprises locales

sous forme d'annonce publicitaire ?

Contactez notre service commercial
au 06 26 52 40 56

Recevez dans votre boîte aux lettres

les **6**
numéros
du Périscopie



pour seulement
65€HT

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

Le Périscopie
Le média des entreprises locales

Edité par S.A.S. Le Périscopie - 8 rue des Cailles, 68270 Ruelisheim
03 89 52 63 10 - www.le-periscopie.info
N° ISSN : en cours - Tiré à 15.000 exemplaires

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Pierre-Alain, Pierre-Alain@le-periscopie.info

Rédaction et photos (sauf mention contraire) : Emilie Jafrate et Pierre-Alain.

Publicité : Céline Boeglin-Koehler, celine.boeglin@le-periscopie.info • **Web :** Agence Cactus

Mise en page : Bertrand Riehl • **Impression :** Imprimerie Moser • **Distribution de ce numéro :** S.A.S. Le Périscopie.