



**GROUPE**  
SAM INFORMATIQUE

INFORMATIQUE - TÉLÉCOM - SÉCURITÉ  
CÂBLAGE - AUDIOVISUEL

68180 HORBOURG-WIHR

[WWW.SAMINFORMATIQUE.COM](http://WWW.SAMINFORMATIQUE.COM)

# Le Périscopie

Le média des entreprises locales | [le-periscope.info](http://le-periscope.info)

ÉDITION  
COLMAR-SÉLESTAT CENTRE ALSACE

## EDITO

### Entreprise en devenir cherche nid douillet

Comme la poule qui couve ses œufs avec soin et patience, les pépinières d'entreprises de Centre-Alsace veillent sur les jeunes pousses entrepreneuriales de notre région. Elles les incubent, les protègent, et leur apportent la chaleur nécessaire pour se transformer en entreprises solides et florissantes. Dans ce nid douillet, où chaque idée est choyée, nos startups trouvent les conditions idéales pour éclore et grandir.

L'image de la poule qui couve symbolise à merveille le rôle de ces pépinières : ces lieux où les projets innovants sont nourris par un accompagnement sur-mesure et sécurisé, sont entourés de bienveillance et d'expertise pour éclore en pleine santé et préparés à affronter les défis du monde réel.

L'incubation devient une réponse stratégique. Elle permet de réduire le risque entrepreneurial, de favoriser l'innovation et de dynamiser le tissu économique local. En donnant aux entrepreneurs les moyens de réussir, nos pépinières participent activement à la création de richesse et d'emplois sur notre territoire.

En 2023, la France comptait près de 10 000 entreprises hébergées en pépinière avec un taux de survie impressionnant jusqu'à 80 % à 5 ans ! Et les perspectives pour les années à venir restent encourageantes, avec une prévision de croissance du nombre de pépinières et d'entreprises accueillies.

Le Périscopie relaie dans ce numéro quelques histoires entrepreneuriales couvertes dans ces « nids » de créativité. Mais vous y trouverez aussi d'autres belles rencontres avec celles et ceux qui dynamisent l'économie du Centre-Alsace.

Bonne lecture !

Mélanie Munch

## Toute la gamme de solutions **SODILOG** au service des marques et des professionnels, avec **Jacques Masson** et **François Pineau**, à Colmar

**SODILOG est une société qui accompagne des marques, des commerces, dans leur distribution. Logistique et import-export, financement des flux, administration des ventes... L'entreprise peut aussi apporter des réponses aux entreprises locales qui manquent de place de stockage.**



Jacques Masson et François Pineau dans les entrepôts de SODILOG

Jacques Masson est, avec François Pineau, à la tête d'une entreprise fondée par son père, Patrick Masson, en 1986. Comptant aujourd'hui une cinquantaine de salariés, SODILOG est un prestataire de service pour les professionnels. « Nous proposons un service très complet à plus de soixante marques. Notre but est de leur dire : vous vendez votre produit, nous nous occupons du reste » explique le dirigeant. François Pineau abonde « ça permet vraiment aux marques de se concentrer sur leur cœur de métier. Nous gérons la logistique, le financement des flux et le back office ». SODILOG est fait pour accompagner des marques en croissance ou en hypercroissance. « En pensant à la préparation de commande, au transport de marchandises par voie routière, fluviale ou aérienne, en ayant une certification qui nous permet de proposer des facilités de dédouanement à nos clients, au stockage dans nos entrepôts colmariens, nos clients n'ont pas à penser à ces questions et peuvent se concentrer sur le développement de leur marque » continue Jacques Masson.

**60 000 expéditions par an**  
En plus de l'importation et du stockage, Sodilog

va s'occuper de communiquer avec les clients de ses partenaires. Informer de la disponibilité des marchandises, lancer les éventuels réassortissements nécessaires, assurer le suivi de la chaîne des ventes jusqu'à la gestion des retours et l'établissement d'avis. Pour le compte de marques comme Ma fabrique à histoires, Le temps des Cerises, O Barbershop ou encore Levi's, SODILOG effectue 60 000 expéditions par an pour un chiffre d'affaires de 80 Millions d'Euros en 2023. « Chaque jour, des tableaux de suivi sont mis à disposition des marques, des licences qui font appel à nous » expose Jacques Masson. « Ils présentent des statistiques allant du stock disponible à l'instant T au suivi des règlements de leurs clients, fournissent toutes sortes d'informations utiles à la prise de décisions commerciales » poursuit-il.

### De la place pour les entreprises alsaciennes

Parmi les partenaires principaux de SODILOG, on retrouve des marques françaises et internationales, mais l'entreprise peut aussi représenter une bouffée d'oxygène pour les entreprises de la région colmarienne et de toute l'Alsace.

« On peut être amené à louer des surfaces de stockage pour les pros qui ont besoin de plus de place pour leur marchandise » expose Jacques Masson. « Des produits non périssables ». François Pineau précise : « c'est un axe de développement pour notre société, avoir des surfaces de 1000 à 10 000 m<sup>2</sup> pour de l'entreposage sur palettes, destinées à des entreprises du voisinage », dans les entrepôts de SODILOG, situés à quelques pas de la Statue de la Liberté, dans la zone d'activités de Colmar Nord.

Matthieu Frey

**SODILOG**  
4 Rue Curie - Colmar  
[sodilog.com](http://sodilog.com)  
03 89 20 13 00  
 SODILOG

**DKL**

**ÉCOUTEZ DKL**  
**LE MEILLEUR**  
**DES ANNÉES 80 !**

[WWW.RADIODKL.COM](http://WWW.RADIODKL.COM)

MULHOUSE 104.6 FM  
SÉLESTAT ET COLMAR 101.9 FM



MULHOUSE - COLMAR  
STRASBOURG - HAGUENAU

## ELOXO, le contrôle de gestion externalisé avec **Élodie Loewert**, à Nambenheim

Après 15 ans d'expérience de contrôleur de gestion pour de grandes entreprises, Élodie Loewert a créé Eloxo en 2023. Objectif de la société : accompagner des entreprises de toutes tailles dans la maximisation de leur rentabilité grâce à une approche rigoureuse et analytique.

Peu connu du grand public et des petites sociétés, le contrôleur de gestion est un métier répandu dans les moyennes et grandes entreprises. Son rôle est d'évaluer les coûts, de contrôler les différentes activités pour que les ressources soient bien utilisées afin d'atteindre les objectifs fixés. « Eloxo est la nymphe grecque de la trajectoire, et moi, justement, j'accompagne les entreprises dans leur suivi de trajectoire » raconte la dirigeante avant de nous expliquer les raisons pour lesquelles elle s'est lancée dans l'entrepreneuriat. « Dans ce métier très technique, il est difficile de trouver des temporaires alors que de petites structures n'ont pas de contrôleur de gestion et naviguent souvent à vue. Les plus grandes, elles, ont parfois besoin de remplacer un absent ou de renforcer leur équipe pour quelques temps, afin d'agir sur un sujet particulier » détaille-t-elle.

### Les interventions d'Eloxo

Ainsi, Eloxo propose 3 modes d'intervention. « En temps partagé, c'est destiné aux petites entreprises. Ce sont des missions de longue durée lors de laquelle je vais intervenir un ou quelques jours

par mois, en fonction de ce qu'a besoin le client » présente Élodie Loewert. « En transition, c'est pour remplacer un collaborateur ou en renfort en cas de surcroît d'activité. Et enfin, en monde projet. Il s'agit d'une solution adaptée à un besoin ponctuel. Quand les dirigeants ont besoin d'une analyse spécifique, quand il faut mettre en place de nouveaux process dans l'entreprise, quand il y a des choix à faire en matière de formation des collaborateurs » expose-t-elle. C'est aussi dans le cadre du mode projet que Eloxo va pouvoir aider une start-up à construire son business plan. Enfin, pour les futurs chefs d'entreprise comme pour les dirigeants de grandes structures, il y a la question des indicateurs...

### Le tableau de bord

« Je peux proposer la mise en place de tableaux de bord aux entreprises, leur proposer de faire évoluer ces outils si elles en ont déjà ou analyser leurs données. Quels sont les coûts de fabrication, les coûts de revient, les leviers qu'ont les décideurs pour les faire diminuer... Ça affiche aussi les objectifs, là où est l'entreprise. Il y a des tableaux de bord



Élodie Loewert, contrôleur de gestion externalisée chez Eloxo

un peu partout, dans les entreprises désormais » constate l'experte qui va d'ailleurs se concentrer sur cet aspect-là dans les prochains mois. « À la fin de l'année, je vais passer la certification B.I afin de pouvoir proposer des tableaux plus automatisés, capables de chercher plus de données. Interactifs, ils proposent des choses plus lisibles et visuelles qui tranchent avec les tableurs classiques » promet-elle. Élodie Loewert qui œuvre déjà pour des groupes comme Knauf Industries ou encore Alpro, espère même pouvoir monter à l'avenir un collectif avec des spécialistes du marketing, de l'infor-

matique ou encore des ressources humaines. L'idée serait, à travers des packages, de proposer aux petites entreprises, des services que s'offrent en général les plus grosses organisations.

Matthieu Frey

### Eloxo

5 Rue de Neuf-Brisach - Nambenheim  
06 17 27 35 26  
eloxo.fr

elodie-loewert

eLoxo - Contrôle de gestion externalisé

Eloxo

## Scell'tech, l'expert des adhésifs éco-responsables au service des professionnels, avec **Pierre Mascha**, à Issenheim

Le nom Scell'tech, Pierre Mascha l'a choisi lors de la création de son entreprise en 2001. Il vient de « techniques de scellage » car la société conçoit et commercialise pour les professionnels des adhésifs respectueux de l'environnement.



Pierre Mascha, fondateur et Président à droite avec son équipe composée de Ludovic La Ferrara, Émilie Groell et la Directrice, Delphine Ackermann

L'entreprise a passé ses premières années dans une pépinière à Issenheim avant de déménager, en 2014, dans un bâtiment qu'elle a fait construire au sein de la Zone Industrielle du Florival en réponse à son important développement. « SCCELLTECH est le spécialiste du ruban adhésif neutre, imprimé et personnalisé pour les professionnels de l'emballage mais aussi pour l'industrie. Pharmaceutique, agro-alimentaire, pour la viticulture, la logistique ou encore pour les spécialistes de la vente directe de fournitures de bureaux » expose le leader. Il nous confie que l'adhésif est, depuis toujours, un support sur lequel on vient appliquer une couche de colle. « Les techniques de fabrication n'ont pas vraiment évolué ces dernières années. En revanche, ce qui change le plus dans le secteur, ce sont les matières utilisées pour améliorer le bilan carbone de ces produits » certifie-t-il.

### De l'huile plus utilisable pour la cuisson

« Ces adhésifs écologiques se caractérisent par une limitation de la consommation d'énergie à la production comme au recyclage tout en gardant une qualité constante. On arrive à faire ça car on travaille avec un nombre réduit de partenaires fabricants. Ils sont six, ont chacun des particularités qui les rendent peu dépendants à d'autres ressources, et ils sont tous en Europe ce qui nous évite d'avoir des produits venus d'Asie avec des délais de livraison incertains et des fluctuations importantes de prix » raconte Pierre Mascha. Aujourd'hui, les produits imaginés et commercialisés par Scell'tech s'inscrivent dans la démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Dans les nouvelles matières utilisées par le spécialiste Issenheimois, « il y a de l'adhésif fabriqué avec de l'huile de cuisson qui n'est plus apte à la consommation. Ces produits végétaux remplacent

le polypropylène synthétique, sans empiéter sur la culture alimentaire » explique-t-il.

### Un avenir prometteur

Ces nouvelles gammes d'adhésifs restent un outil de communication. Sur ses fermetures écologiques, Scell'tech propose toujours la personnalisation. « Les colis de nos clients sont immédiatement reconnaissables par le destinataire grâce à la personnalisation des rubans adhésifs aux couleurs de leur marque. Ça permet aux entreprises de communiquer, d'informer et de se démarquer » raconte le fondateur. « Je suis optimiste car le marché est demandeur. On devrait et on va progresser dans l'avenir en élargissant notre gamme de produits, en continuant à travailler avec des sociétés partenaires qui vont rester à la pointe de la technologie dans les années à venir » assure celui qui a aussi fait un constat depuis la crise sanitaire. « Les questions de stock, de besoin de disponibilité rapide pour nos clients ont changé. On aura des réponses pour eux » promet Pierre Mascha. Scell'tech en 2024, c'est un bâtiment au cœur de la zone industrielle d'Issenheim, c'est aussi une entreprise qui peut encore évoluer grâce à la place dont elle dispose.

Matthieu Frey

### Scell'tech

Zone Industrielle du Florival  
28, Rue de l'Industrie - Issenheim  
03 89 74 70 64

scelltech.fr

scelltech

Scell'tech



Sébastien Zimmermann et une partie de son équipe, devant la cuisine de La Table du Lac à Colmar

## Le chef Sébastien Zimmermann fait renaître La Table du Lac à Colmar

Aller déjeuner ou dîner à La Table du Lac à Colmar, c'est bien plus que d'aller au restaurant. C'est une expérience proposée par le Chef Sébastien Zimmermann.

Pour les clients de cet établissement, l'aventure commence en quittant la Route Nationale reliant le centre-ville à l'autoroute A35. « Vous voyez, vous êtes arrivés sur notre parking gratuit après avoir roulé quelques centaines de mètres en forêt. Et puis vous avez marché pour traverser un pont pour venir à l'entrée de la Table du Lac, car on est sur une île, ici » résume Sébastien Zimmermann. Alors que nous sommes dans une ville, Colmar, on se retrouve dans un cadre bucolique, verdoyant, à quelques pas d'un lac. En extérieur, il y a une terrasse, et en intérieur, plusieurs salles toutes neuves. L'établissement acheté par le chef en 2020 a été contraint de fermer deux ans plus tard à la suite d'un gros incendie. « On a tout arraché, jusqu'au moindre tuyau, on a tout refait, je voulais une ambiance bois et lumineuse en même temps, d'où les nombreuses baies vitrées. Les différentes salles ont été conçues pour qu'elles fassent penser à des cabanes de pêcheurs, haut de gamme » détaille le chef.

### « Une cuisine inventive par nature »

Voilà pour le paysage, passons maintenant à l'expérience, à table. « Dans l'ADN de la Table du Lac, on retrouve ma signature. Une cuisine inventive par nature ! » expose l'ancien étudiant du Lycée Storck à Guebwiller qui a travaillé auprès de Jean-Yves Schillinger, est passé par le Chambard à Kaysersberg et qui a enrichi sa palette avec plusieurs expériences à l'étranger. « C'est une cuisine qui change au fil des saisons, de la météo, des humeurs ». Un saumon Norvégien en tataki sésamé, servi avec une purée wasabi et des pickles de radis ou encore une brochette de volaille sauce saté, accompagnée d'une salade asiatique et d'une vinaigrette Yuzu figuraient notamment au menu à la mi-août.

### Les prochains mois à La Table du Lac

« Je vais continuer à travailler à l'instinct, pour satisfaire ma clientèle. Il y a notamment le monde économique et des décideurs colmariens qui se retrouvent régulièrement ici, l'idée est que chacun puisse se sentir à l'aise et détendu en venant à la Table du Lac » explique Sébastien Zimmermann. Ses futurs investissements devraient aller dans ce sens. Le chef veut aussi conserver « l'ambiance cocooning qu'on retrouve dans l'établissement, en soirée ». Cet hiver, les convives devraient pouvoir profiter d'une tente berbère qui y sera déployée. « On y retrouvera un bar à huîtres, un barbecue japonais » annonce le dirigeant qui fourmille d'idées. « Vous savez, à l'étranger, j'ai déjà été chef sur des yachts. Aux Etats-Unis, on m'a confié l'organisation d'un banquet pour plusieurs centaines de personnes au sommet de l'Empire State Building. J'aime le dépassement de soi, les challenges. J'ai horreur de ce qui est statique. La table du Lac sera toujours en mouvement » promet Sébastien Zimmermann pour qui l'incendie de 2022 semble être un lointain souvenir.

Matthieu Frey

**La Table du Lac**  
03 89 29 87 78  
Route nationale 422, Kraehenbrueckle  
Unter Theinheimer Weg - Colmar  
f La Table du Lac  
@tabledulac.colmar

**ARKEDIA**  
8 Expertises au service des Particuliers, Professionnels et Collectivités

- Couverture Zinguerie
- Aménagements Paysagers
- Peinture Isolation Rénovation
- Charpente & Construction Bois
- Entreprise Générale - TCE
- Génie Civil & Gros Oeuvre
- Déconstruction & Démolition
- Travaux Publics Environnement

ARKEDIA - 03 89 27 92 60 - www.arkedia.fr

**BFM ALSACE**  
VOTRE RÉFLEXE INFO LOCALE

DISPONIBLE SUR LES BOX, APPLICATION, SITE, MOLOTOV TV ET RMC BFM PLAY

- JUILLET TOUR ALSACE • AOÛT FOIRE AUX VINS DE COLMAR
- OCTOBRE CÉRÉMONIE DES HOPL'AWARDS • DÉCEMBRE MARCHÉS DE NOËL
- TOUTE L'ANNÉE SALON MADE IN ALSACE

bouygues 349 SFR 289/503 orange™ 393 free 336  
molotov.tv RMC BFM play

# Nicolas Ehret facilite la réutilisation du packaging alimentaire avec **Le carré circulaire**, à Colmar.

Le carré circulaire, c'est une entreprise qui propose des emballages alimentaires, des gourdes, des verres éco-conçus. Eric Gross et Nicolas Ehret ont eu l'idée de fonder cette structure en 2021.



Nicolas Ehret avec la Kyotobox et un verre Jojo

Le duo est composé de deux anciens salariés d'une société alsacienne fabriquant du plastique. C'est lors de la période du Covid que les deux hommes ont fait un constat que nous rapporte Nicolas Ehret. « Après le premier confinement, il y a eu une période lors de laquelle le déjeuner devait obligatoirement être pris en extérieur. Constaté le nombre de déchets que représentaient les couverts jetables a été un électrochoc. Mettre autant d'énergie, de matières premières et de logistique pour une utilisation de 30 minutes est une aberration ». Ajoutez à cela la loi AGEC entrée en vigueur en France en janvier 2023, « elle interdit l'utilisation de pailles jetables en plastique et encourage notamment à utiliser de la vaisselle jetable dans la restauration rapide », l'ingénieur et son binôme Eric Gross étaient décidés à faire quelque chose lié aux emballages et conteneurs alimentaires, made in France.

### Pratique, innovant et écologique

Commençons par la Kyotobox. « Les boîtes de repas que proposent traditionnellement les restaurateurs à ceux qui déjeunent contiennent un joint silicone non-recyclable, il n'est pas incinérable » commence le chef de projet. « Nous avons déposé un brevet pour une des innovations que l'on retrouve à notre Kyotobox. Il s'agit d'une lèvre déformable, en plastique et non un joint, ce qui facilite le recyclage » poursuit Nicolas Ehret. Grâce à 2 ou 3 compartiments, la boîte peut contenir en même temps des mets chauds et froids, elle est réutilisable 200 fois, personnalisable. « Sur

la box, il y a aussi un QR Code qui facilite la traçabilité de la boîte, qui facilite les questions de consigne, pour le consommateur, comme pour le restaurateur » complète-t-il.

### Tourné vers la vaisselle de demain, dès aujourd'hui

Depuis le début de son activité, Le carré circulaire a enrichi sa gamme. « Nous avons des gourdes, éco-conçues, recyclables, personnalisables. Elles marchent bien dans les entreprises qui veulent faire un cadeau aux salariés, on peut faire graver le prénom du collaborateur marqué sur le bouchon, ça marque les esprits » assure l'entrepreneur. « Nous avons vendu 60 000 verres et avons un objectif de 100 000 d'ici la fin de l'année. De 15 ou de 30 centilitres ». Faits de matériaux en fibre de bois ou en minéraux, ils sont entièrement biosourcés. « En plus, on peut mettre ce produit en résine au compost. Il se décompose tel une banane sans laisser de microplastique et s'inscrit pleinement dans la démarche RSE des entreprises » se félicite-t-il. Nicolas Ehret aimerait bien « avoir une gamme complète avec des couverts, des assiettes, des boîtes de différents volumes à l'avenir » confie-t-il en promettant de faire grandir Le carré circulaire en utilisant toujours des produits écologiques et fabriqués en France.

Matthieu Frey

**Le Carré Circulaire**  
07 49 42 77 25  
lecarrecirculaire.com  
2 Rue de Prague - Colmar  
Le carré circulaire  
lecarre\_circulaire

**gaïal**  
DÉCONSTRUCTION  
DÉSAMIANTAGE

DÉSAMIANTAGE  
DÉCONSTRUCTION  
DÉPLOMBAGE

24 rue Louis-Joseph Gay-Lussac  
68000 Colmar  
☎ 03 89 21 84 02  
contact@gaial-dd.eu  
gaial-dd.eu

**alter**  
TRAVAUX PUBLICS

TRAVAUX PUBLICS  
TERRASSEMENT  
VOIRIE

18 rue Louis-Joseph Gay-Lussac  
68000 Colmar  
☎ 03 89 21 84 00  
accueil@alter-tp.eu  
alter-tp.eu

Des entreprises membres de **zénith**  
UNION D'ENTREPRISES

# Nowath développe l'application Othentis pour les donneurs d'ordre dans le BTP, avec **Stéphanie Nock** et **Walid Zerkouk**, à Bergheim.

Chez Cap'Réseau, une pépinière d'entreprises du Centre-Alsace située à Bergheim, Stéphanie Nock et Walid Zerkouk, deux expérimentés du secteur du BTP ont créé Nowath dans le but de monter un projet offrant des solutions novatrices pour la construction. Découvrons Othentis.

Othentis est une application numérique destinée aux maîtres d'ouvrage, dans le secteur du bâtiment. « Elle va permettre aux donneurs d'ordre de gérer l'accès du personnel aux sites de leurs clients » présente Stéphanie Nock. « Le but est de pouvoir fournir toutes les informations permettant à une entreprise de savoir si, en tant que personne morale, elle est en conformité légale » poursuit Walid Zerkouk. L'application permettra aux professionnels de savoir si les ouvriers qui sont intervenus sur un chantier, sont tous bien en règle, déclarés à l'URSSAF, de fournir un récapitulatif précis de la présence de personnel sous-traitant... « Le but est de sécuriser le maître d'ouvrage de façon systématique et automatique » assure la porteuse de projet.

## Les très grosses responsabilités d'un Maître d'ouvrage

L'application peut aussi entrer en scène lors de la préparation de grands travaux. « Sur la phase en amont des chantiers, le maître d'ouvrage a de très grosses responsabilités dans l'organisation et dans le volet légal. Othentis va lui fournir de façon dématérialisée des documents nécessaires lors de tout ce long process » explique l'ancien ingénieur en pilotage de projets digitaux pour le BTP. Stéphanie Nock poursuit : « Les métiers de la construction sont particulièrement accidentogènes. Notre application va nous permettre de diffuser, de façon individuelle, de l'information sécurité aux travailleurs sur chantier, le tout, dans la langue maternelle du compagnon ».

## L'avenir de Nowath

Au sein de leur entreprise Nowath, Stéphanie Nock et Walid Zerkouk sont en phase de déve-


loppement de leur outil Othentis. Ils travaillent sur leur projet dans les locaux de Cap'Réseau, pépinière d'entreprises du Centre-Alsace située à Bergheim. « Être accompagné par Sémia, un incubateur de start-up de la recherche publique, est un accélérateur pour notre projet » reconnaît le dirigeant qui, avec son associée, verra bientôt Othentis être mis en ligne. Si l'outil est actuellement en phase de test, une première version sera disponible à partir du mois d'octobre. Le déploiement d'une version enrichie arrivera en juillet 2025. L'entièreté des fonctionnalités et l'utilisation pour les donneurs d'ordre du secteur de la construction est prévue pour l'hiver 2025 - 2026. Le duo est satisfait depuis le début des tests. « Les premiers retours de nos partenaires sont positifs » garanti Walid Zerkouk. « On se rend compte que ce que l'on fait à travers Othentis est transposable dans plusieurs domaines, dans de nombreuses industries présentant un volet juridique similaire à celui du bâtiment » termine Stéphanie Nock. Nowath est donc une aventure dans le BTP que ses créateurs pourront explorer dans d'autres secteurs.

Matthieu Frey

**Nowath**  
03 89 71 79 64  
Pépinière d'entreprises Cap'Réseau  
22 Route de Colmar - Bergheim  
in stephanie-nock  
in walid-zerkouk



Stéphanie Nock et Walid Zerkouk de Nowath



**CABINET SPÉCIALISÉ  
EN RECRUTEMENT DE TALENTS**  
CDD | CDI | ACCOMPAGNEMENT RH



OUVERTURE DE NOTRE  
NOUVELLE AGENCE  
**à Burnhaupt-le-Haut**  
entre Mulhouse & Belfort

in f [working-success.fr](http://working-success.fr)



**MAISON  
THOMAS**  
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE  
DEPUIS 1987

[www.traiteur-thomas.com](http://www.traiteur-thomas.com)

**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**

# Le Clos des Sources, Hôtel & Spa à Thannenkirch, la saga familiale d'Antoine et Anaïs Stoeckel

L'aventure de la famille Stoeckel avec l'hôtellerie a débuté au XIX<sup>ème</sup> siècle. Antoine et sa fille Anaïs, qui représentent la 5<sup>ème</sup> génération, perpétuent l'aventure du Clos des Sources, de sa maison principale qui fêtera ses 100 ans l'an prochain, comme de ses extensions.

L'avenir de cette demeure de charme située au coeur du massif du Taennchel, sur le GR5, s'inscrit dans la même dynamique que son passé : par des évolutions et des investissements. « Récemment, nous sommes devenus partenaires avec la Caisse d'Épargne Centre Est Europe », raconte Antoine Stoeckel. Sa fille, Anaïs, détaille : « Nous avions déjà des prêts pour différents aménagements, pour des rénovations de chambres, le changement des fenêtres ». Si les entreprises ont été aidées pendant la crise sanitaire, l'après Covid a eu pour effet d'alourdir l'effort de remboursement de la famille. « Nos banques habituelles ne voulaient plus nous suivre dans nos investissements, il était très difficile de renégocier nos prêts », poursuit-elle.

## Un ballon d'oxygène

« Nos avocats nous ont dirigé vers Mesdames Christel Rinckenbach (chargée d'Affaires Professionnels sur le secteur du vignoble) et Emilie Girard (Directrice Commerciale Professionnels

dans le Haut-Rhin) à la Caisse d'Épargne. Elles ont été séduites par l'établissement », se rappelle Antoine Stoeckel. « Ce sont elles qui se sont battues pour nous permettre de maintenir nos investissements en nous obtenant un Prêt Participatif Grand Est dont 80 % garantis par la région, ça a été un ballon d'oxygène » confie-t-il avant de laisser sa fille continuer : « La Caisse d'Épargne a été au rendez-vous également, quand nous avons dû changer notre système de protection incendie ». Malgré les péripéties administratives et le lourd travail imposé par les normes de plus en plus strictes, Antoine et Anaïs Stoeckel programment l'agrandissement du parking du Clos des Sources et songent à différents projets dans la plus pure tradition de cette saga familiale.

## Des métamorphoses successives

En effet, si l'on remonte au début de la carrière d'Antoine Stoeckel, la demeure traditionnelle alsacienne était un établissement accueillant

quasiment intégralement une clientèle professionnelle ou des groupes. « Mes voyages personnels en Autriche avec mon épouse, à la fin des années 70, m'ont fait rêver à un espace aquatique. C'est 30 ans plus tard, en 2007, que mon rêve est devenu réalité ». De gros travaux ont été menés pour créer un grand espace de 1 000 m<sup>2</sup>, une piscine intérieure, un spa, une terrasse, dans un espace lumineux, avec une mezzanine, le tout, accessible par un tunnel qui passe sous une petite route de Thannenkirch. Dans le même temps, Le Clos des Sources, Hôtel & Spa est passé de 50 à 33 chambres pour permettre à chacune d'être plus grande et d'accompagner la montée en gamme de l'établissement. Depuis l'arrivée d'Anaïs Stoeckel aux commandes, l'hôtel fait

appel à du consulting, ce qui a permis d'améliorer le taux de remplissage en basse saison, une plus grande présence sur les réseaux sociaux « avec un taux de conversion en réservation très intéressant » assure-t-elle. Le Clos des Sources n'a pas fini de surprendre les voyageurs avec, à moyen terme, des projets d'aménagements extérieurs tout aussi ambitieux que ce qu'a été la création de l'espace Spa.

Matthieu Frey

**Le Clos des Sources**  
 leclosdessources.com  
 03 89 73 10 01  
 2 Rue de Rodern - Thannenkirch  
 Facebook: Hotel & Spa Le Clos des Sources  
 Instagram: leclosdessources\_officiel



Antoine et Anaïs Stoeckel, devant le Clos des Sources à Thannenkirch

**Professionnels, avec Tap to Pay votre smartphone\* devient un terminal de paiement.**

Scannez et découvrez une nouvelle solution simple, sûre et rapide pour encaisser vos clients où que vous soyez.

**CAISSE D'ÉPARGNE**  
 Grand Est Europe  
*Vous être utile.*  
 Banque & Assurances

Document à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle  
 \*Sous réserve de compatibilité, voir conditions sur www.caisse-epargne.fr  
 Caisse d'Épargne et de Prévoyance Grand Est Europe, Banque coopérative régie par les articles L.512-85 et suivants du Code Monétaire et Financier, société anonyme à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance au capital de 681.876.700 euros - siège social à STRASBOURG (67100), 1, avenue du Rhin - 775 618 622 RCS STRASBOURG - immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 004 738 - Altmann+Partners - Crédit photo : Getty Images.

**Emilie GIRARD, Directrice Commerciale Pros, est à votre écoute. N'hésitez pas à la contacter :**  
 emilie.girard@cegee.caisse-epargne.fr • Tél. 06 20 06 04 06 (Appel non surtaxé, coût selon votre opérateur.)

## Les services à la personne avec **Frédéric Hirsch**, Directeur Général d'**Aux Bons Soins**, à Sélestat

Alors que la population française va voir son vieillissement s'amplifier pendant encore 30 ans, les besoins en termes de services à domicile vont bondir. Frédéric Hirsch, Directeur Général d'Aux Bons Soins nous explique comment il aborde cette période.



Frédéric Hirsch, Créateur et Directeur Général d'Aux Bons Soins

Dans les dix prochaines années, le nombre de Français de plus de 65 ans va fortement augmenter. Ce sera même + 50 % chez les 75 – 84 ans. « La décennie va être mouvementée » promet Frédéric Hirsch. Celui qui a créé Aux Bons Soins en 2007 sait qu'il va devoir continuer à s'adapter aux lois qui changent vite. Il espère que les décideurs politiques iront dans le sens des personnes âgées et des entreprises de services à la personne. « Est-ce que la déduction fiscale va être maintenue ? C'est une question centrale en sachant que l'Auxiliaire de vie est le socle du maintien à domicile. Parfois, il passe quatre fois par jour chez une personne dépendante. Les 50 % de déduction fiscale accordés aux clients reviennent toujours beaucoup moins cher à la collectivité que des hospitalisations » énonce le dirigeant.

### « Le bonheur de vivre chez soi »

Frédéric Hirsch l'assure : « c'est primordial, quand on arrive au grand âge, de garder son habitude de vie ». L'aide aux personnes âgées permet de prolonger leur maintien à domicile. « Aux Bons Soins étant une structure qui dispose de l'Agrément Qualité Services à la Personne, comme prestataire de service, nos assistants de vie remplissent des missions très diverses. Ça va de l'aide à la toilette et à l'habillage, à l'accompagnement aux rendez-vous en passant par le ménage, le repassage, le jardinage » expose-t-il. « Tous ces aspects, mais aussi le BIP de téléassistance en cas de chute, de malaise, d'inquiétude, qui permet de donner l'alerte, ça contribue à permettre à nos clients d'avoir le bonheur de vivre chez soi ».

### Aux Bons Soins : une success story

Ancien contrôleur qualité dans une usine, l'entrepreneur a ouvert Aux Bons Soins en 2007, déjà habitué à faire du jardinage et du repassage chez des personnes âgées. « J'ai vite dû embaucher du monde. Les premières années ont été marquées par mon apprentissage du métier de manager. Ce n'est pas du tout la même chose que contrôleur qualité » sourit celui qui emploie désormais 170 salariés entre l'agence de Sélestat et celle qui est née par la suite à Illkirch. « On a bien réussi à évoluer avec notre développement. Par rapport à la petite structure d'il y a 17 ans, maintenant on a une DRH, c'est indispensable pour gérer 170 personnes » conçoit Frédéric Hirsch, à l'heure de se tourner vers un des principaux challenges de l'avenir. « Il va falloir trouver du personnel pour répondre à la demande ». Le dirigeant se dit être principalement tourné vers l'humain. « Au printemps dernier, j'ai organisé un brunch dès 04h30 du matin avec croissants, café, jus d'orange pressé, pour que les agents se retrouvent en convivialité avant de partir en mission » se réjouit le Directeur Général qui veut fidéliser ses agents et garder un esprit de famille dans l'équipe « Aux Bons Soins ».

Matthieu Frey

**Aux Bons Soins**  
03 90 56 29 60  
18 Rue de Saint-Dié - Sélestat  
auxbonssoins.fr  
Facebook Aux Bons Soins  
LinkedIn Frédéric Hirsch

## En route pour le lancement de **Swapii**, avec **Marine Sissler**, à Muntzenheim

C'est la dernière ligne droite pour Marine Sissler, avant le mois de novembre et la mise en ligne de son site, Swapii. Un concept innovant dans l'univers du vêtement pour enfant de seconde main.



Marine Sissler, créatrice de Swapii

Depuis les bureaux où elle s'est installée cet été, Marine Sissler se prépare à la concrétisation de son projet dans lequel elle s'est lancée il y a un an : la création de Swapii, un site permettant d'acquérir des vêtements enfants de seconde main, sans dépenser d'argent. « Concrètement, les parents vont s'inscrire sur le site et mettre en ligne les vêtements qui ne sont plus portés par leurs petits, dans une période où le taux de renouvellement est important. Un algorithme va repérer la marque, la catégorie, évaluer l'état de l'habit et ainsi définir un nombre de points attribués aux parents. C'est ce nombre de points que les parents qui se séparent d'articles vont pouvoir dépenser sur notre site » expose l'entrepreneuse. « C'est vraiment notre aspect différenciant par rapport aux autres plateformes de vente en ligne de vêtements. Le système de points de Swapii annule les échanges monétaires et fonctionne plus sous la forme d'échanges équitables » poursuit-elle.

### swapii\_familii

Même s'il reste quelques semaines avant le lancement du site, il y a déjà une activité « Swapii ». « Étant moi-même maman, je n'ai pas envie de lancer un simple site, j'espère mobiliser toute une communauté de parents, qui grâce au système de points, vont avoir accès à des marques qu'ils ne pourraient pas acheter en neuf, tout en ayant une consommation plus durable » explique Marine Sissler. C'est pour ça que la page Instagram de l'entreprise est déjà active. « Sur swapii-familii, il y a déjà 1300 parents. 150 veulent essayer le concept et on peut encore s'inscrire pour être bêta-testeur en suivant le lien dans la bio de la page Instagram ». L'aspect communauté, c'est quelque chose que l'on pourra aussi retrouver sur le site internet qui proposera un blog et un

forum destiné aux mamans et aux papas qui veulent échanger avec d'autres parents.

### Incubateur Semia

La présence de Swapii sur les réseaux sociaux est un volet de la communication de l'entreprise mais pas le seul. « Je prépare le lancement du site d'échanges de vêtements depuis un an avec l'aide de Semia. J'ai suivi des formations, j'ai été conseillée par cet incubateur de start-up qui a fait évoluer mon projet pour éviter certains écueils » raconte Marine Sissler avant de poursuivre : « Aujourd'hui, je travaille avec différents partenaires, avec des spécialistes du marketing vers lesquels Semia m'a dirigée, pour préparer ma stratégie de lancement. La présence sur les réseaux sociaux en fait partie, mais je vais occuper l'espace sous d'autres formes, également, pour faire connaître Swapii » assure-t-elle. Avec son outil, la dirigeante espère devenir « une référence de l'économie circulaire pour les bambins. Comme l'écosystème est large, notre modèle accessible et durable pourra se décliner, à l'avenir, sur d'autres aspects de la petite enfance » promet Marine Sissler, à quelques semaines de donner naissance à un projet dont elle a commencé à rêver il y a deux ans.

Matthieu Frey

**Swapii**  
3 Rue Joseph Pauw - Muntzenheim  
Instagram swapii\_familii  
Facebook SwapiiFamilii  
LinkedIn Marine Sissler  
LinkedIn Swapii

# Organiser un événement dans un lieu chargé d'art et d'histoire, avec **Samuel De Nita** du **Musée Unterlinden**, à Colmar

**Le Musée Unterlinden est célèbre pour son Retable d'Issenheim, pour ses nombreuses œuvres exposées et pour sa diversité architecturale. C'est aussi un lieu insolite pour l'organisation d'événements.**

Un événement protocolaire, des conférences, présentations, séminaires, soirées festives, des défilés de mode, peuvent être organisés à Unterlinden. « Nous sommes un musée, lieu de découverte qui retrace 7 millénaires, de la Préhistoire à nos jours, mais nous voulons faire savoir que depuis sa rénovation en 2015, le musée est devenu un lieu de rencontre pour les professionnels, qui peuvent organiser leurs événements ici » commence Samuel De Nita.

## Des espaces marqués par l'histoire

Louer un ou plusieurs espaces au Musée Unterlinden, « c'est choisir de mêler un événement à un lieu chargé d'histoire » explique le responsable du développement touristique et événementiel. « En louant le cloître du XIII<sup>ème</sup> siècle et son jardin, vous serez dans un cadre qui met à l'aise. On peut illuminer les colonnes gothiques sur demande. Vous pourrez y organiser votre dîner de gala jusqu'à 150 personnes, votre cocktail pour 300 convives ou un événement insolite » détaille-t-il. Il y a aussi une salle de réunion pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes, la salle d'orientation... Le Café-Restaurant Schongauer peut être priva-

tisé, tout comme la Cour du Pommarium. « C'est un espace réalisé par les architectes Herzog & De Meuron. Son ambiance minérale et végétale sur 440m<sup>2</sup> offre de nombreuses possibilités d'événements ». Autre bâtiment du XX<sup>ème</sup> siècle, La Piscine, située dans les anciens bains municipaux, est un lieu idéal pour tout type de réception. « Récemment, l'Agence Régionale du Tourisme a loué tous les espaces » se souvient le responsable. « Il y avait des conférences, des salles utilisées pour des séances de micro-learning. Les pauses café se faisaient dans la Cour du Pommarium. La soirée de Gala s'était déroulée dans le cloître ».

## Le monde économique et le musée

Associée ou non à la location d'espace, une entreprise peut demander une visite privée pour ses collaborateurs, ses partenaires, ses clients. Un guide conférencier fera découvrir les collections permanentes, les expositions temporaires ou un thème, une histoire ou une collection particulière du musée Unterlinden. « Notre objectif est de proposer des choses dans l'air du temps. On a récemment créé des visites guidées, de nuit, à la lampe torche. La Formule Gourmand'Art compre-



Samuel De Nita dans La Piscine du Musée Unterlinden

nant une visite découverte ou thématique suivie de la privatisation du Café-Restaurant marche très bien à Noël » assure Samuel De Nita. « On veut que les professionnels se sentent chez eux, maintenir les 70 à 80 événements annuels organisés par cette clientèle » complète-t-il avant de parler de mécénat. « Dans le but d'amener le plus de personnes possibles à la culture, on a besoin que les entreprises veuillent intégrer le cercle des mécènes. Soutenir l'action de la Société Schongauer, l'association qui a créé le musée il y a plus de 170 ans et qui en assure toujours la gestion, c'est soutenir Unterlinden et c'est œuvrer pour la culture » termine le responsable, du haut de la mezzanine,

tourné vers le grand espace de la Piscine et vers les prochains événements qui s'y tiendront.

Matthieu Frey

**Service développement touristique et événementiel du Musée Unterlinden**  
03 89 20 19 14  
1 Place Unterlinden - Colmar  
musee-unterlinden.com  
f Musée Unterlinden  
in Musée Unterlinden  
in Samuel De Nita  
@ museeunterlinden



# GROUPE

## SAM INFORMATIQUE



# INFORMATIQUE - TÉLÉCOM - SÉCURITÉ

# CÂBLAGE - AUDIOVISUEL

HOTLINE 7J/7

TECHNICIENS ITINÉRANTS

+ 80 COLLABORATEURS / 11 AGENCES / 3 ENTREPRISES

[WWW.SAMINFORMATIQUE.COM](http://WWW.SAMINFORMATIQUE.COM)

**SAM INFORMATIQUE ALSACE**

**68180 HORBOURG-WIHR**

**03 67 34 15 85**