

Le Pér'scope

Le média des entreprises locales

le-periscope.info | [f](#) [in](#) [y](#) | [A](#)

EDITO

Cap sur la route du soleil !

Here comes the sun... Le printemps s'installe, les jours s'allongent, et avec eux l'envie de mouvement, d'élan et de renouveau. L'Alsace se réveille doucement, mais nos entrepreneurs, eux, n'ont jamais hiberné. Pendant que certains sortent de leur torpeur, d'autres tracent leur route, réinventent, créent et font tourner l'économie locale.

Les circuits courts s'imposent, les modèles évoluent, et l'authenticité retrouve sa place. Du champ au restaurant, du bois sculpté à l'urbanisme repensé, de l'artisanat au digital, ici, on ne se contente pas de suivre la tendance : on la façonne.

Il ne suffit plus d'innover, encore faut-il donner du sens. Produire mieux, consommer malin, s'adapter sans renier son identité.

Et puisqu'il n'y a pas d'économie sans énergie, les initiatives fleurissent.

De la nature aux circuits automobiles, des loisirs à l'immobilier, de l'hygiène à la gastronomie, chaque secteur fait sa mue, porté par des passionnés qui ne se contentent pas d'être spectateurs. L'entrepreneuriat alsacien avance, ose et s'affirme.

Alors, on chausse ses lunettes de soleil et on suit le mouvement. Comme le disait Saint-Exupéry : "L'avenir, tu n'as pas à le prévoir, mais à le permettre."

Le Pér'scope est là pour raconter, éclairer et mettre en avant ces trajectoires qui font vibrer notre territoire.

Bonne lecture, et cap sur l'horizon !

Marion Derendinger

NOUVEAU



La
Radio
scope

En partenariat avec **DKL**



DKL

ÉCOUTEZ DKL
LE MEILLEUR
DES ANNÉES 80 !

WWW.RADIODKL.COM

Armelle Vogel, la troisième génération de fleuriste à la tête de la boutique Aux Couleurs de la Nature, Ingersheim

Elle a grandi au cœur de l'exploitation horticole familiale et c'est tout naturellement qu'Armelle Vogel s'est inscrite dans la tradition familiale. En 2007, elle reprend la boutique de ses parents, Aux Couleurs de la Nature, qui fête cette année son 25^e anniversaire.

L'histoire démarre en 1969 avec Fleurs Vogel, une exploitation horticole fondée par ses grands parents, et reprise et développée par ses parents en 1983. « J'ai grandi au milieu des fleurs, dans les serres, se souvient Armelle Vogel, tout sourire. Lorsque j'ai dû choisir mon orientation professionnelle, le métier de fleuriste s'est imposé comme une évidence. » La jeune femme suit alors une formation à l'école de Roville-aux-Chênes, une référence, dans le domaine. En 2000, à sa sortie de l'école, son père ouvre la boutique d'Ingersheim. Armelle évolue aux côtés de ses parents pendant sept ans, avant de devenir seule cheffe à bord.

Une fibre environnementale au quotidien

Le développement durable est au cœur de ses préoccupations. Armelle Vogel a presque totalement dit adieu aux emballages plastiques. « Lorsque les clients m'en demandent je leur explique notre démarche, souligne la gérante. Cela permet, par exemple, à la rose de faner naturellement. » Le cellophane a fait place nette à l'emballage kraft. Cette fibre environnementale, Armelle Vogel la cultive d'ailleurs au quotidien, par son engagement auprès des Amis de la Nature de Colmar. Des valeurs qu'elle applique aussi dans le choix de ses fournisseurs. Si la Hollande reste incontournable pour proposer des fleurs coupées toute l'année, la fleuriste privilégie désormais, autant que possible, les producteurs français - comme pour l'eucalyptus, par exemple - ainsi que des fournisseurs locaux. « J'ai eu la chance de visiter la ferme florale Blumen, à Colmar. Je me suis revue à cinq ans, dans notre serre familiale, au milieu des anémones et des renoncules ! » Les primevères et les chrysanthèmes sont elles aussi alsaciennes.

Un service de proximité

Originaire d'Ingersheim, Armelle Vogel est bien connue de son village. Cette proximité particulière, elle la nourrit par des services "maison", comme la livraison à domicile, ou l'ouverture de la boutique sur simple demande. Aux Couleurs de la Nature est en effet ouverte 7j/7, et la gérante joignable en direct. « Cela m'est déjà arrivé d'ouvrir la boutique pour des clients qui se retrouvaient



Armelle Vogel sélectionne avec soin ses fournisseurs. L'eucalyptus reste sa " verdure" préférée et la fleuriste la fait venir du Sud de la France.

devant ma boutique fermée, le dimanche à 17h. Lorsque cela est possible, et si je ne suis pas trop loin, je viens les servir. » La boutique bénéficie de nombreux clients fidèles, attachés à l'artisanat local, ainsi que des clients de passage. « Certains m'ont vue grandir, devenir femme, maman, et patronne. » Armelle Vogel collabore avec plusieurs hôtels. « Pour la Saint-Valentin, des clients ont demandé des pétales et des bouquets que j'ai réalisés pour eux. » À la Toussaint, la gérante livre des compositions florales aux cimetières. « J'aime beaucoup ces lieux, ils sont calmes et fleuris. Il faut dire que j'ai grandi dans cet environnement. J'aime aussi les églises. » Armelle Vogel réalise également la décoration de nombreux mariages et baptêmes.

Un savoir-faire artisanal

Aux Couleurs de la Nature, le client découvre l'art du métier de fleuriste. Chaque création est

réalisée au comptoir, sous les yeux des visiteurs. Un moment de partage, riche en échanges, qu'apprécient tout particulièrement Armelle et sa salariée, Sylvia. « Les gens se rendent compte qu'il y a un véritable savoir-faire derrière un bouquet ou une composition. C'est un travail d'artisan, et cela justifie le prix d'artisan ! » La boutique propose aussi divers objets de décoration, à commencer par une multitude de coeurs, Saint-Valentin ou non. « Je me rends sur place, à Cerney, pour sélectionner mes objets. Pour moi, c'est Noël », sourit-elle.

Emilie Jafrate

Aux Couleurs de la Nature
7, Route de Colmar - 68040 Ingersheim
03 89 30 28 07
Aux Couleurs de la Nature,
Armelle, fleuriste à Ingersheim

ON VOUS ENVOIE DE
BONNES ONDES !
EN VOITURE, AU BOULOT, À VÉLO, TOUS NOS PODCASTS S'ÉCOUTENT ICI !



Les Chants de la Terre Colmar, le circuit court du légume bio de Guillaume Goepp, une tradition de plus de 40 ans

Installés en périphérie de Colmar, les Chants de la Terre proposent des légumes bio en direct. Ces produits sont semés, cultivés et conditionnés avec soin, puis distribués à Colmar et dans ses environs, à la fois sur les marchés et via un système de paniers hebdomadaires.

Dans les champs, les serres, l'aire de lavage, jusqu'à la vente directe, 35 personnes travaillent au cœur de la ferme les Chants de la Terre, à Colmar, dont 18 personnes dédiées aux champs. L'été, cette équipe bénéficie du renfort d'une dizaine de saisonniers. Leur terrain de jeu s'étend sur trois parcelles, soit 40 hectares au total, situés à Widensolen. Une équipe "Jardin" est dédiée aux serres, qui s'étendent sur cinq hectares et qui garantissent une rotation des légumes. Quatre personnes s'occupent de leur lavage, leur tri et leur conditionnement.

70 variétés différentes de légumes produites à l'année

Fondée dans les années 1980, cette ferme est en biodynamie depuis sa création, il y a une quarantaine d'années. De la graine au légume,

près de 70 variétés différentes sont produites ici chaque année. À la tête de l'exploitation, Guillaume Goepp veille à la gestion de cette ferme, labellisée Terre de Liens. Le but de cette association est d'assurer la pérennité des fermes en rachetant les terres agricoles qui sont ensuite louées aux exploitants pour y produire une agriculture biologique et de proximité. Ce modèle permet de maintenir l'outil de travail quoiqu'il arrive.

Des légumes pour tous, y compris les restaurateurs

Les Chants de la Terre écoulent leurs légumes via différents canaux : en vente directe sur place, marchés locaux et paniers hebdomadaires, mis en place depuis 2014. Ces paniers sont flexibles,

ce qui permet aux clients de personnaliser leur contenu. Ils sont composés chaque semaine, entre le mercredi matin 6h, et le vendredi 8h, avant d'être distribués à Colmar, Guebwiller et jusque dans le Val D'Argent. Sa clientèle, variée, inclut des clients historiques, fidèles de la première heure, ainsi que de jeunes parents sensibilisés à l'importance d'une alimentation saine. Quelques restaurateurs viennent également directement sur les marchés ou commandent leur panier en ligne. Crée pendant la crise du Covid, l'épicerie en ligne, elle - forte de plus de 600 produits - prend de plus en plus d'ampleur.

Un projet de biodiversité engagé aux côtés de la LPO

Depuis cinq ans, Les Chants de la Terre ont engagé un projet de biodiversité avec plan de gestion, en partenariat avec la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO). Ce projet a conduit à l'aménagement de parcelles avec des plantations d'arbres et des initiatives d'agroforesterie. « Ces lignes d'arbres et de haies offrent une protection au vent. C'est un moyen de faire revenir les animaux des champs », souligne Véronique Bannwarth, en charge de la communication. Des nichoirs ont également été fabriqués pour soutenir la biodiversité locale.

Des investissements dans le digital pour répondre aux exigences des clients

En quatre décennies, Les Chants de la Terre ont considérablement évolué. L'exploitation a fait appel à deux développeurs pour créer un logiciel



Guillaume Goepp, gérant des Chants de la Terre depuis 2014. DR - Laura Kunegel.

dédié à la gestion de la boutique en ligne et à la vente des paniers. Cet investissement, d'un montant total de 50 000 euros, marque un nouveau tournant pour la ferme : « Nous sommes bien loin de la petite famille qui vendait des carottes, note Véronique Bannwarth. Aujourd'hui, il faut se donner les moyens d'être performant et de répondre aux attentes des clients. Cela passe par le digital. » Le digital qui ne remplacera toutefois pas les rencontres physiques. Tout au long de l'année, les lieux sont d'ailleurs régulièrement animés par des événements thématiques, pour maintenir le lien avec la communauté.

Emilie Jafrate

Chants de la Terre

114 Chemin Lauchwerb - 68000 Colmar
03 89 41 90 63
chantsdelaterre.fr
 Chants de la Terre



Les Légumes d'à côté Colmar, des pommes de terre locales, prêtes à l'emploi, à destination de la restauration

Avec Les Légumes d'à côté, El Hocine Ali Rachedi et Soheib Haddad lient agriculture et restauration en préparant, depuis 2023, des pommes de terre locales pour les restaurateurs alsaciens.

Les deux amis se sont rencontrés lors de leurs années en sport-études : l'un pratiquait le tennis, l'autre l'athlétisme en demi-fond. Dès le départ, ce binôme nourrissait des envies d'entrepreneuriat. « Mais nous n'avions ni les moyens de nous lancer, ni l'idée », souligne El Hocine. Chacun poursuit alors son petit bonhomme de chemin : El Hocine dans le domaine des finances, Soheib dans la restauration. Ils restent en contact, et un jour, le délic survient. « Soheib s'est rendu compte que dans le monde de la restauration, les produits venaient souvent de très loin, surgelés, avec une empreinte carbone importante, sans parler du gaspillage... De mon côté, j'ai fait mes études dans la première école RSE de France. » C'est alors que l'idée d'une légumerie a germé. Leur volonté : faciliter la vie des restaurateurs, tout en soutenant les agriculteurs face à leurs surplus de production.

Une 1^{ère} ligne de production en 2024

Les deux amis lancent leur projet en septembre 2023, à Colmar. Au départ, ils se chargent manuellement du lavage, de l'épluchage, et du conditionnement des pommes de terre. Un an plus tard, la légumerie s'équipe d'une première ligne de production. « Une renaissance ! », souligne El Hocine. En 2024, plus de 120 tonnes de pommes de terre ont été conditionnées. Grâce à cette ligne de production, ils parviennent à réduire les coûts et à transformer jusqu'à 30 tonnes

de pommes de terre par semaine.

Une cinquantaine de restaurants livrés entre Mulhouse et Strasbourg

Les co-dirigeants ont établi un réseau de cinq producteurs locaux, principalement installés sur Colmar. « Il a fallu les amadouer, sourit El Hocine. Nous avons essayé quelques refus, mais nous leur avons prouvé qu'il était possible de travailler ensemble. Ils ont vu notre projet évoluer et ont compris notre démarche. Nous avons noué de véritables partenariats. » À ce jour, leurs pommes de terre sont proposées soit sous forme de frites, soit entières, avec ou sans peau, rustiques ou non, en fonction des besoins du client. « La prochaine étape sera l'introduction des cubes et des lamelles », précise El Hocine. Préparées le matin, les pommes de terre sont ensuite livrées dans une cinquantaine de restaurants, entre Mulhouse et Strasbourg, en passant par Colmar. La start-up ambitionne également de se lancer dans les cantines scolaires.

La suite s'écrira avec la carotte ou le navet

L'équipe des Légumes d'à côté compte désormais cinq membres. En plus des deux co-fondateurs, Thibault Benabid, un ami d'enfance, a rejoint l'aventure pour développer la partie commerciale, et deux apprentis complètent l'équipe. Un livreur devrait bientôt s'ajouter à cette structure

en pleine expansion. « Nous cherchons d'abord à stabiliser et maintenir notre activité, avant d'introduire un nouveau légume dans notre processus. Je ne sais pas dans quel ordre, mais ce sera soit la carotte, soit le navet. »

Une reconnaissance politique

Le projet des Légumes d'à côté a déjà une portée nationale. Les co-créateurs ont été reçus par le Président de la République lors de la remise des prix du concours Talents des Cités, avant d'être invités à une réunion de travail en

janvier dernier, avec le conseiller territorial de l'Élysée. « Nous sommes en contact constant avec les agriculteurs. Nous savons ce qu'ils traversent et seule la politique peut apporter des solutions à grande échelle. Notre solution, elle, est dupliquable ailleurs. »

Emilie Jafrate

Les Légumes d'à côté

07 67 44 81 68
leslegumesdacote.fr
 Les légumes d'à côté



Soheib Haddad et El Hocine Ali Rachedi ont fondé Les Légumes d'à Côté en 2023. Leur ami d'enfance, Thibault Benabid, les a rejoints dans cette aventure. DR

Pierre Pflieger, l'ébéniste allround de l'Atelier Stammtisch à Lautenbach-Zell

Terme peu connu en France alors qu'il est courant à l'international, l'ébéniste allround désigne certains professionnels du bois. Pierre Pflieger en fait partie, lui qui a mis l'artisanat d'excellence au cœur du Florival avec l'Atelier Stammtisch.

L'Atelier Stammtisch est un fabricant de meubles installé depuis près de deux ans à Lautenbach-Zell. C'est Pierre Pflieger, dirigeant de la société qui nous présente son activité d'ébéniste allround. « Il s'agit d'un professionnel capable d'intervenir dans une large variété de tâches liées au travail du bois. Le dessin et la conception, le travail de précision sur des pièces décoratives, la création de portes, fenêtres, le montage de meubles » explique-t-il. Depuis qu'il est à son compte, l'entrepreneur s'est lancé dans différents défis qui lui ont été soumis. « Être allround, c'est aussi avoir la capacité à réutiliser, à intervenir sur des équipements anciens comme un portail, une pièce en bois prestigieuse, que j'ai rénové en 2024 » se remémore-t-il. Pour lui, l'année dernière a aussi été marquée par « la création d'une bibliothèque sous fenêtre, en chêne massif avec des éléments à intégrer de façon non linéaire ».

« Appartenir au territoire »

En cette année 2025, le chef d'entreprise continue d'exprimer sa créativité auprès de ses clients mais aussi à développer ses collaborations. « Ça a commencé l'automne dernier. J'ai eu mon premier projet avec une architecte d'intérieur. Ensemble, nous sommes

parvenus à opérer une magie visuelle dans une rénovation de cuisine » assure Pierre Pflieger. « C'est une expérience très épanouissante appelée à être renouvelée » espère l'ébéniste qui commence à travailler avec des agents immobiliers sur de la rénovation. « Au lieu d'arracher du mobilier d'intérieur, il faut refaire, réparer, restaurer, customiser. Et je suis heureux de le faire pour des gens de la vallée du Florival. Travailler de la sorte et être installé à Lautenbach-Zell, ça me permet d'appartenir au territoire » commente celui qui trouve épanouissant l'aventure de l'entrepreneuriat.

Une concrétisation

Aujourd'hui, être à la tête de l'Atelier Stammtisch permet à l'entrepreneur individuel de se lancer dans des projets très différents les uns des autres, « mais toujours avec une liberté artistique » apprécie Pierre Pflieger. Son projet est d'ailleurs arrivé comme une concrétisation après vingt ans d'expérience. Titulaire d'un Diplôme des Métiers d'Arts, il a eu sa première vraie expérience professionnelle chez Cuisinier Wanner, dans le Sundgau. « Là-bas, j'étais ébéniste prototypiste avec des travaux classiques à effectuer d'une part, et d'autre, de la création dans



Pierre Pflieger de l'Atelier Stammtisch

le sculptural, ce qui a été très formateur pour moi ». Passé par le Canada, il s'est aussi enrichi d'une expérience à Berlin. « Nous étions trois hommes et trois femmes à travailler le bois dans une ambiance très sérieuse mais dans une atmosphère détendue. J'y ai découvert des huiles écologiques et différentes techniques qui me sont utiles aujourd'hui ». Une fois de retour en Alsace, Pierre Pflieger a longtemps travaillé en Suisse, où il a fait de l'aménagement intérieur. « C'est le fait d'avoir

touché à tout qui fait de moi un ébéniste allround » conclut, optimiste, le dirigeant qui œuvre dans le sens d'un mouvement de fond tourné vers la rénovation, la personnalisation et la conception en respectant les matériaux et l'environnement.

Matthieu Frey

l'Atelier Stammtisch

3 rue de la scierie - 68610 Lautenbach-Zell
07 68 92 46 92
contact@atelier-stammtisch.fr



DÉSAMIANTE
DÉCONSTRUCTION
DÉPLOMBAGE

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



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

Cap2Fun, le parc de loisirs intérieurs de Stéphane Forster à Sélestat

Chez Cap2Fun à Sélestat, chaque instant de divertissement se transforme en une véritable aventure. Le Directeur, Stéphane Forster, orchestre ce lieu conjuguant activités récréatives et ludiques pour les enfants, convivialité pour les parents, nouveautés pour les adultes et projets.

Originaire de la ville centre-alsacienne, Stéphane Forster y a installé Cap2Fun en octobre 2023, alliant plusieurs de ses envies pour répondre à la demande grandissante qui existe en matière de loisirs, dans le secteur. « Les gens ont envie de s'amuser et il n'existe pas de plaine couverte de jeux à Sélestat » constate le dirigeant, père de famille et déjà attiré par le monde de l'animation pour les enfants, lui qui est titulaire du BAFA (Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur). « Par ailleurs, j'ai toujours baigné dans le monde de l'entrepreneuriat, j'avais déjà de la gestion à faire quand je travaillais dans l'entreprise de mon père à Scherwiller » explique-t-il. L'idée de créer ce parc, il l'avait déjà avant 2020 mais a pris le temps de réfléchir au lieu d'implantation, a fait plusieurs études et s'est entouré d'une consultante. « Suivre ses conseils a été primordial dans la concrétisation et la réussite du projet : pour l'optimisation de l'espace, entre la plaine de jeux, les trampolines, les murs d'escalade, la restauration, les salles annexes » présente-t-il avant d'ajouter que « toute une réflexion a été menée pour faciliter les déplacements des employés dans Cap2Fun ».

Quiz Boxing

Il y a donc de nombreux espaces dans ce complexe. Le trampoline park sur lequel on peut sauter, se jeter dans une fosse à airbag, jouer à des jeux de ballon tout en rebondissant soi-même. Il y a une plaine de jeux séparée en deux

espaces, l'un pour les 0-3 ans et l'autre pour les plus grands jusqu'à 12 ans. Il y a des zones pour s'amuser ou pour se perfectionner à l'escalade. « Et depuis septembre, nous avons la Quiz Boxing » présente fièrement Stéphane Forster. « C'est conçu pour défier vos connaissances et dynamiser vos événements dans une expérience immersive qui combine Blind-Test et jeu télévisé, type Les 12 Coups de Midi » ajoute le dirigeant. Idéal pour célébrer un des enterrements de vie de jeune fille ou de jeune garçon, animer un anniversaire ou faire du team building, jusqu'à 12 participants peuvent se lancer dans la box pour une heure de jeu.

Un catalyseur économique au cœur de la région

L'établissement se distingue comme un moteur économique pour Sélestat et ses environs. « Nous avons tissé des partenariats avec des écoles, des associations et des entreprises locales afin d'animer des séminaires, ateliers et événements », précise Stéphane Forster. L'accueil de tout type de public est facilité par l'espace restauration titulaire d'une Licence IV.

Fort de son expertise, de sa passion pour le divertissement familial, et de débuts réussis, Stéphane Forster entend poursuivre le développement de son entreprise. « Cap2Fun est déjà une référence en matière de loisirs innovants. 2025 et 2026 seront consacrés à l'enrichissement



Stéphane Forster, directeur de Cap2Fun

de l'offre en matière d'escalade. Nous allons passer de 13 à 20 lignes » promet-il. En parallèle, l'entrepreneur s'apprête à ouvrir en cette fin d'hiver une salle d'arcade et de réalité virtuelle au cœur de Sélestat.

Matthieu Frey

Cap2Fun
Allée Georges Charpak - 67600 Sélestat
03 88 58 84 91
cap2fun.fr
Cap2fun - Sélestat
@cap2fun
in Stéphane Forster

Sybille Gérard accompagne les TPE et PME dans leur gestion et leurs achats avec SGestion à Wintzenheim

Si la comptabilité permet de mesurer les résultats d'une entreprise, la gestion, elle, a pour but de prévoir différents paramètres et d'organiser une société pour l'aider à atteindre ses objectifs. Dans ces paramètres, il y a notamment la question des achats que nous découvrons avec Sybille Gérard.

Sybille Gérard a été acheteuse pendant vingt-cinq ans dans l'industrie. Il y a quelques années, sa réflexion l'a poussée à créer SGestion, pour intervenir auprès des très petites, petites et moyennes entreprises après leur passage chez l'expert comptable pour le bilan. La société a été immatriculé à l'hiver 2020, lors de la première semaine du confinement. « Forcément, ça a retardé mon projet, la prospection. Mais il y a trois ans, l'activité a démarré et est maintenant soutenue » raconte la gestionnaire. « J'interviens auprès de dirigeants qui, souvent, s'occupent seuls de trop nombreuses tâches. Pris dans un volume horaire très chargé et dans le quotidien, ils ne peuvent pas faire le travail d'analyse qui permet de ramener beaucoup d'argent à la société ».

L'exemple du BTP

On trouve de nombreux exemples d'entrepreneurs n'ayant pas le temps de faire des diagnostics sur leurs achats, dans le secteur du bâtiment et des travaux publics. « Récemment, au début de mon accompagnement d'une TPE qui était juste à l'équilibre, j'ai remarqué ses dépenses trop importantes en termes de matériel. En faisant le point avec le dirigeant, j'ai remarqué qu'il n'avait pas de prix négociés chez ses fournisseurs avec, pourtant, un volume d'achats à cinq chiffres » évoque Sybille Gérard. « Je suis allée à la concurrence, à la recherche de devis, ce qui a permis à mon client de faire des gains significatifs » complète-t-elle. Du prix à la qualité des équipements comme des gants de travail, jusqu'au traitement des déchets, SGestion analyse tout. « Je m'entoure de partenaires,

comme des structures qui ont besoin et achètent des palettes alors que certaines entreprises dépensent de l'argent quand elles déposent les leurs en déchetterie ».

« Un véritable service achats »

Cela peut paraître un petit geste mais des actions peuvent avoir un impact bien plus important que ce que l'on imagine intuitivement. « Un hôtel de la région colmarienne qui était à perte a fait appel à moi. Ensemble, nous avons travaillé sur la partie RH pour plus d'efficacité interne » commence la cheffe d'entreprise avant d'enchaîner : « Je suis intervenue comme un véritable service achats. L'établissement distribuait des bouteilles de boissons en libre-service. Le fait de remplacer ce produit par du jus pressé a eu pour conséquence de combler une part significative du manque de rentabilité ». Sybille Gérard active avec ses partenaires, les mêmes leviers qu'un particulier qui veut bien gérer son argent. « Le dirigeant n'a pas le temps de prendre contact avec ses assureurs, avec son fournisseur d'énergie. Je le fais pour lui dans le but de signer l'offre la mieux adaptée à ses besoins et la plus avantageuse » assure-t-elle. Analyse du marché, stratégie, fixation des tarifs font aussi partie des services proposés par SGestion pour faciliter la vie des patrons de TPE et de PME.

Matthieu Frey

SGestion

4 rue d'Arras - 68920 Wintzenheim
06 86 08 71 86
in sybille-gerard
f SGestion



Sybille Gérard de SGestion

CAISSE D'EPARGNE GRAND EST EUROPE

PUBLI-INFO

Lazelis : Clément Heinrich, le partenaire de confiance des consommables écologiques d'hygiène, dédiés à la petite enfance et aux entreprises de nettoyage

Spécialisée dans les consommables écologiques d'hygiène en BtoB, Lazelis s'est imposée comme un acteur majeur dans le domaine de la petite enfance en France. L'entreprise distribue également des couches bio fabriquées dans les Vosges.

Clément Heinrich n'en n'est pas à son premier coup d'essai en matière de création, développement, direction d'entreprises dans le secteur de l'hygiène. En 2007, il fonde Regio Nettoyage, la première société en France à obtenir l'écolabel européen pour ses prestations de propreté. Un an auparavant, après avoir découvert le film Une vérité qui dérange, d'Al Gore, Clément Heinrich s'était promis de créer une société engagée. Une promesse qu'il a tenue en alliant nettoyage industriel et écologie.

Partenaire de la société Alsabrosses sous le nom de Biokimbo

En 2015, Clément Heinrich tourne la page Regio Nettoyage avec l'ambition de poursuivre sur la même voie. C'est ainsi que naît Lazelis. Pour lancer son entreprise, il s'associe à Alsabrosses, fournisseur de produits, équipements et consommables écologiques destinés aux professionnels. Son activité commerciale

s'intègre à la société Alsabrosses sous le nom de Biokimbo. « À mon arrivée, j'étais tout petit. Aujourd'hui, je réalise 55% du chiffre d'affaires de la société en qualité d'agent commercial », souligne Clément Heinrich.

« Je veux faire bouger les lignes ! »

La composition des produits n'a aucun secret pour lui, grâce à sa formation de chimiste, qui lui permet de sélectionner avec soin ses fournisseurs. « Certains produits sont faussement écologiques et peuvent présenter un danger pour les enfants en bas âge, souligne-t-il d'ailleurs. Les perturbateurs endocriniens sont toujours d'actualité ! » Clément Heinrich intervient également auprès de ses fournisseurs pour développer de nouvelles formulations de détergents, par exemple. « Je veux faire bouger les lignes ! Nous avons créé le premier savon sans parfum pour les enfants de moins de 36 mois. » Le dirigeant participe aussi à l'élaboration de

nouvelles méthodes et protocoles de nettoyage. En veille constante, il propose des innovations en continu. « Nous sommes passés à la lessive en capsule. Elle est performante, écologique et bien plus économique. Nous avons également introduit les feuilles probiotiques, qui permettent de nettoyer les sols en profondeur à l'aide de bonnes bactéries. »

Une expertise scientifique solide, juste, et une proximité avec ses clients

Son expertise lui permet de donner des conseils scientifiques de qualité à ses clients, qu'il forme et accompagne dans l'utilisation optimale des produits proposés. Ces connaissances approfondies lui ont permis de nouer des relations de confiance avec de grands groupes nationaux dans le secteur de la petite enfance. « Je crée de la proximité avec mes clients. Je réponds à toutes leurs questions, techniques ou non. Je suis également disponible en permanence. » Ce service personnalisé permet à Lazelis de se différencier auprès de ces acteurs majeurs.

De nouveaux produits en préparation : textile, parapharmacie et alimentation

L'avenir de Lazelis s'inscrit dans une dynamique de développement, avec l'arrivée de nouveaux produits dédiés à la petite enfance. « Nous lançons progressivement une gamme textile avec la mise au point de lingettes réutilisables, fines et résistantes, pour remplacer les tonnes de papier à usage unique. » Des nouveautés sont également en préparation dans les domaines du mobilier, de la parapharmacie et de l'alimentation. Bien que l'offre en ligne soit encore limitée pour le secteur de la crèche, elle est bien plus étendue pour les sociétés de nettoyage. La prochaine étape sera la mise en ligne détaillée de centaines de nouveaux articles pour ce secteur en particulier.



Chimiste de formation, l'expertise de Clément Heinrich lui a permis de montrer patte blanche auprès de grands groupes nationaux œuvrant dans le domaine de la petite enfance.

La Caisse d'Epargne Grand Est Europe, partenaire de confiance

Tout au long de son parcours entrepreneurial depuis l'aventure Regio Nettoyage, Clément Heinrich peut compter sur le soutien de la Caisse d'Epargne Grand Est Europe. « Ils ont suivi tous mes projets et répondent présents à chaque besoin. Que ce soit pour le rachat d'une activité de vente de couches, la création de ma plateforme lazelis.fr ou, dernièrement, l'achat d'un nouveau véhicule de société. Je trouve toujours des réponses rapides à mes questions. »

Emilie Jafrate

Lazelis

18, rue des frères Lumière - 68000 Colmar
03 89 21 76 98
lazelis.fr
biokimbo.fr



Conception

Aménagement

Création

Entretien

www.arkedia-paysage.fr

03 89 27 92 60

arkediapaysage@arkedia.fr

Caisse d'Epargne, la banque qui vous accompagne dans votre vie professionnelle et personnelle.

Bienvenue en Caisse d'Epargne : jusqu'à 6 mois offerts sur votre forfait bancaire professionnel et 50% de remise sur votre forfait bancaire particulier* !



CAISSE D'EPARGNE
Grand Est Europe
Vous êtes utile.



Document à caractère publicitaire. Offre soumise à conditions.

* Offre valable jusqu'au 31/12/2025 pour toute 1^{re} souscription. Voir conditions en agence et sous réserve d'acceptation par la Caisse d'Epargne Grand Est Europe. Jusqu'à 6 mois de cotisations offerts en report de la 1^{re} tarification sur les offres groupées de services bancaires PRO Labelis, Labelis Santé, Franchise & vous, Agrilis, Libre Convergence et SCI pro. Offre cumulable avec 50% de remise sur la tarification applicable à votre offre groupée de services bancaires Particulier Formule Individuelle ou Famille, détenue concomitamment à l'une des offres groupées de services bancaires PRO Labelis, Labelis Santé, Franchise & vous, Agrilis et Libre Convergence, hors Free-Lance, SCI et auto-entrepreneurs, valable pendant toute la durée de détention de ces produits. Se référer à la tarification en vigueur au 01/10/2024, susceptible d'évolutions.

Caisse d'Epargne 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 - Crédit photo : stock.adobe.com.

Haut-Rhin : Emilie GIRARD, Directrice Commerciale Pros :
emilie.girard@cegee.caisse-epargne.fr • Tél. 06 20 06 04 06*

Bas-Rhin : Gaëtan STARCK, Directeur Commercial Pros :
gaetan.starck@cegee.caisse-epargne.fr • Tél. 06 21 53 46 90*

N'hésitez pas à les contacter !

*Appel non surtaxé, coût selon votre opérateur.



Joshua Reibel, aux commandes de l'Anneau du Rhin à Biltzheim

À l'Anneau du Rhin à Biltzheim, chaque virage et chaque accélération sont décisifs. Sur la piste, évidemment, mais aussi en coulisses. Le Directeur, Joshua Reibel, guide le circuit avec une vision plurielle, entre sport automobile, enjeux de sécurité, organisation d'événements et retombées économiques.

À la tête de l'Anneau du Rhin, Joshua Reibel relève le défi d'une gestion opérationnelle intensive. De mars à novembre, le circuit fonctionne 7 jours sur 7, nécessitant de répondre aux exigences réglementaires, notamment en matière de nuisances sonores. « Nous sommes en alerte constante grâce aux nouvelles technologies qui surveillent en temps réel l'impact sonore sur les villages voisins. » Ce souci du détail s'étend également à la sécurité des compétitions. « En 2025, nous allons internaliser les services de secours en recrutant des ambulanciers et en acquérant nos propres véhicules d'intervention » présente-t-il avant d'expliquer : « L'objectif est de garantir une prise en charge optimale des incidents qui sont particuliers sur des courses motorisées ».

Un lieu de développement économique à l'impact international

Si la structure accueille de nombreux sportifs, différentes compétitions, elle est aussi un lieu d'accueil pour les entreprises. « En ce moment, nous préparons les séminaires qui permettront d'accueillir jusqu'à 30 personnes, cet été. Les participants pourront utiliser la piste située à l'arrière pour faire du karting avec les 6 engins que nous avons acquis. Se réjouit le dirigeant. Chaque année, de grosses entreprises comme la SNCF ou Engie viennent participer à des ateliers de conduite. Un millier de jeunes viennent aussi participer à des stages de sensibilisation à la sécurité routière » complète-t-il. Joshua Reibel souligne aussi l'impact du complexe sur l'attractivité de la région. « Avec 80% de clientèle étrangère – principalement suisse et

allemande – nous contribuons au rayonnement et à l'économie locale. Le traiteur sur place, la société de surveillance, le nettoyage » énumère-t-il. « Dans tout le secteur, de Rouffach à Ensisheim, on sait qu'il n'est pas évident de trouver de la place dans les hôtels quand on a de gros évènements ». C'est tout un écosystème économique qui tourne autour de l'Anneau du Rhin.

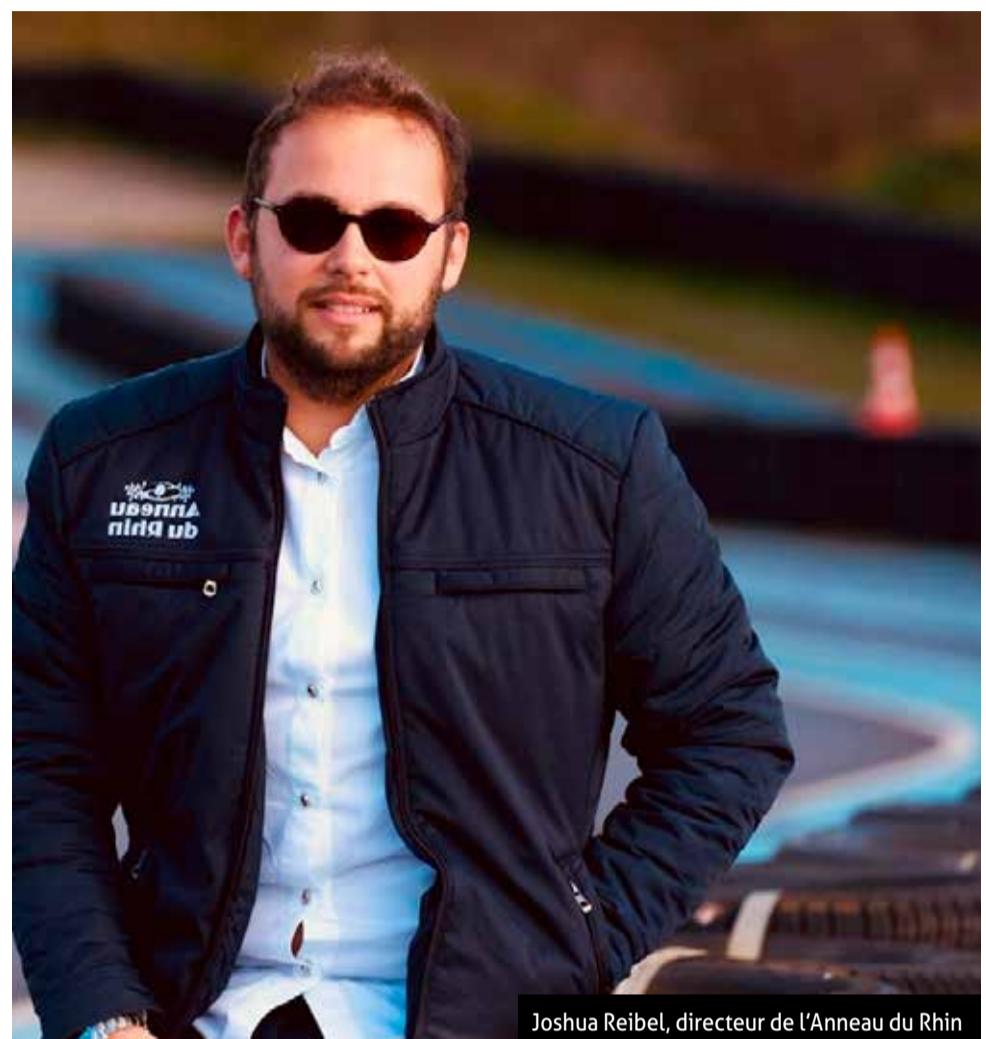
Les temps forts de 2025

Le premier rendez-vous incontournable de la saison aura lieu le 9 avril. En collaborant avec le Musée de l'Automobile de Mulhouse, l'Anneau du Rhin va accueillir une épreuve du Tour Auto. « Après dix ans d'absence, il revient en Alsace, c'est un rallye itinérant qui part de Paris et traverse le pays en cinq étapes. 250 voitures historiques, les plus prestigieuses du monde de la course, y participent, avec des pilotes comme Ari Vatanen, engagé cette année » confie l'organisateur. Par ailleurs, l'Anneau du Rhin innove en intégrant pour la première fois le championnat de France Superbike. « Le FSBK va attirer plus de 5 000 spectateurs par jour du 29 au 31 août et va établir de nouveaux records de vitesse sur le circuit » promet Joshua Reibel. L'Anneau du Rhin, lancé sur sa vitesse de croisière, entend bien conserver son dynamisme et renforcer son attractivité cette année.

Matthieu Frey

L'Anneau du Rhin

Anneau du Rhin - 68127 Biltzheim
03 89 49 99 00
anneau-du-rhin.com
Facebook: Circuit de l'Anneau du Rhin
Instagram: circuitdelanneaudurhin
LinkedIn: joshua-reibel



Joshua Reibel, directeur de l'Anneau du Rhin

ZONE D'ACTIVITÉ ROUFFACH

Dans un nouveau bâtiment situé au sein de la zone d'activités de ROUFFACH, avec un accès direct par autoroute et RN83, disposant d'un passage très important

À LOUER

NEUF

Une cellule d'activité d'environ 155 m², neuve, aménagée avec chauffage, climatisation réversible, cloisonnement, revêtement de sol, courant fort/courant faible, local social.

5 places de parking, dont une place handicapée

Loyer 1870€ HT mensuel par cellule

Disponible de suite

Lot 2 : 155,64 m² composé d'une cellule d'activité d'environ 58,43 m² avec porte sectionnelle; Au RDC un accueil/bureau d'environ 23,30 m², une salle de repos d'environ 16,68 m², des sanitaires et douches d'environ 12,90 m²; Au 1^{er} étage en mezzanine une zone de bureaux d'environ 44,34 m².

Contact : Yann SCIQUOT : 06 30 36 74 28 • Etienne OESCH : 06 86 75 39 12

MAISON
THOMAS

TRAITEUR ■ ÉVÉNEMENTS ■ BOUTIQUE
DEPUIS 1987

www.traiteur-thomas.com

Vous désirez communiquer dans

Le Périscope

Le média des entreprises locales

sous forme d'annonce publicitaire ?

Contactez notre service commercial

au 06 26 52 40 56

Les Plateaux de Sophie

Fromage et Charcuterie, les créations gourmandes et colorées de Sophie Sonntag à partager

Elle laisse libre cours à sa créativité à travers ses plateaux de fromage et charcuterie agrémentés de fleurs comestibles et de fruits. Une passion qui n'a cessé de grandir au fil du temps. En août 2024, la passion pousse Sophie Sonntag à se professionnaliser dans le domaine. C'est ainsi que naissent les Plateaux de Sophie.

Consultante en marketing indépendante, Sophie Sonntag aide les PME, les artisans et les commerçants à développer leur image de marque et leur visibilité sur les réseaux sociaux. Elle les aide aussi pour tout besoin événementiel en interne ou en externe. Animée par la formation, elle enseigne également au sein de la CCI Campus Alsace dans les domaines d'études de marché et de gestion du marketing. Plus récemment, Sophie Sonntag a choisi de développer une autre activité. Celle de la création de plateaux gourmands.

Fromage, charcuterie, fleurs comestibles et fruits

Des plateaux aussi beaux que bons, colorés, composés de fromages, de charcuteries et agrémentés de fleurs comestibles glanées au cours de ses balades ainsi que de fruits. Des plateaux qu'elle développait jusque-là au gré des invitations. « *Et lorsque je reçois, cela me permet de passer du temps avec mes invités et non pas en cuisine* », sourit-elle. Des créations pour son entourage proche d'abord, qu'elle finit par proposer en dehors de son cercle familial et amical en lançant son activité. C'était en août 2024.

Des plateaux sur mesure pour particuliers et professionnels

Ses plateaux voyagent aujourd'hui en Centre Alsace, et même au-delà, jusqu'à Molsheim et même Sainte-Croix-en-Plaine. Toute commande doit être passée 48h à l'avance, qu'elle ait le temps de trouver les bons produits pour élaborer un plateau adapté. « *J'étudie aussi les*

demandes spécifiques, explique-t-elle. J'ai déjà réalisé un plateau pour une femme enceinte, ou pour des personnes allergiques à l'ail ou à la noisette. » Du particulier, Sophie Sonntag a également été sollicitée par des entreprises, pour des Assemblées Générales ainsi que des anniversaires. Sa capacité maximale, pour l'heure, est de 70 plateaux sur une journée.

Un partenariat avec la salle de sport L'Etincelle, à Sélestat

La jeune femme vient de nouer un partenariat avec une salle de sport, L'Etincelle, à Sélestat. Avec ses plateaux, elle propose ainsi une gamme de snacking au quotidien. « *Et lors de leur tournoi de Padel de Noël, par exemple, j'ai pu préparer des plateaux pour une bande de copains. Ils étaient une dizaine.* » L'Etincelle qui dispose également d'une offre séminaires d'entreprises avec la possibilité de plateaux personnalisés. « *Je peux proposer des plateaux de fruits, aussi bien que des plateaux de légumes avec houmous ou bibeleskaes, selon les envies.* »

Le coup de cœur charcutier Nemrod

Pour l'heure au tout début de son aventure, Sophie Sonntag est désormais en quête de fournisseurs locaux. Elle propose déjà les charcuteries de gibier de la maison Nemrod, installée à Fréland. Quant à son outil de travail, la construction d'un laboratoire est en cours. « *Pour le moment, je réalise tout dans ma cuisine ou dans le laboratoire de l'Etincelle.* » Côté gustatif, la jeune femme est en recherche constante de saveurs différentes. Ses préférés,



Consultante en marketing et formatrice, avec les Plateaux de Sophie, Sophie Sonntag a ajouté une corde gourmande à son arc professionnel, pour le plus grand bonheur des Epicuriens, du particulier au professionnel.

pour l'heure, sont le brie à la truffe, le Gouda au cumin, ainsi que le Chaource et le Saint-Félicien pour leur côté crémeux, sans oublier la raclette de Savoie. Côté charcuterie, Sophie Sonntag a eu un véritable coup de cœur pour les saucissons de gibier. « *J'aime aussi ajouter du pâté en croûte. Visuellement, il permet de couper le plateau en deux.* » Et parce que chaque détail compte, la jeune femme propose également des plateaux originaux, en bois, en forme d'étoile ou de sapin, à restituer, idéal pour les fêtes de fin d'année. Et

il n'est pas rare que ses clients lui laissent carte blanche pour les régaler aussi bien par les yeux que par l'estomac.

Emilie Jafrate

Les Plateaux de Sophie
à Emporter ou Livraison
49, rue de la Liberté - 67600 Kintzheim
06 12 52 47 74
Facebook: Les Plateaux de Sophie

Fancy Colmar, le bar à cocktail festif des frères Makando pour faire vibrer le cœur de Colmar

Plongés dans l'événementiel depuis 2019 à travers leur association Maison Nwar, les frères Makando, Nelson et Jean-Junior, ont concrétisé leur désir de créer un lieu à leur image. Ce lieu, baptisé le Fancy, a ouvert ses portes à Colmar, avec l'ambition de proposer des soirées festives inoubliables.

« *Ouvrir la soirée et marquer la nuit* » : tel est le leitmotiv du Fancy. Un concept que les frères Makando connaissent bien, ayant eux-mêmes côtoyé le monde de la nuit pendant de nombreuses années, animés par leur amour de la fête. En 2019, ils franchissent une nouvelle étape en se professionnalisant à travers Maison Nwar, un collectif événementiel organisateur de soirées à thèmes, publiques et privées, destinées principalement aux étudiants. Leur réseau de partenaires s'est enrichi au fil des ans, et aujourd'hui, Maison Nwar collabore avec toutes les boîtes de nuit alsaciennes.

Le rêve des frères Makando devenu réalité en 2025

« *C'était notre rêve à tous les deux d'avoir notre propre lieu* », glisse Jean-Junior Makando. Un rêve qui a commencé à prendre forme en juillet 2023, avec la réception des clés de ce qui était alors une boutique de vélo. Il leur aura fallu deux années de travaux pour rénover cet espace : réagencement, peinture, sonorisation, éclairage, décoration, sans oublier la création d'un accès PMR. Le 17 janvier 2025, le Fancy ouvrira enfin ses portes avec l'ambition de bousculer les codes et de redynamiser Colmar.

Des cocktails maison, à la carte ou sur mesure

Le Fancy peut accueillir jusqu'à une centaine

de personnes. Son agencement a été pensé pour favoriser la circulation et les échanges. « *Nous avons fait le choix de ne pas optimiser les places assises, afin d'encourager les gens à bouger et à danser autour de notre piano.* » Ici, les commandes se passent au comptoir. La spécialité de la maison ? Les cocktails, avec une carte élaborée par les deux barmans professionnels du lieu, experts en mixologie. Si le Sex on the Beach reste un grand classique, le cocktail phare s'appelle le Porn Star Martini, composé de vodka, fruits de la passion, accompagné de son shooter de champagne. « *Nos barmans n'hésitent pas à sortir des sentiers battus et à proposer des créations personnalisées selon les envies de nos clients.* »

Un lieu chic, élégant et fantasiste

Les jeudis soirs sont consacrés aux afterworks et aux événements étudiants, tandis que les vendredis et samedis accueillent des soirées thématiques, attirant un public plus mature. « *Le Fancy est un lieu chic, élégant et fantasiste. Nous voulons lui offrir un espace où les gens se sentent à l'aise, tout en étant à la hauteur de leurs attentes. D'ailleurs, quand on franchit la porte, on vient apprêté. Il faut que l'on soit beau.* » Chaque soirée a son propre esprit : pour le Bal Masqué, chaque invité recevait un masque, tandis que pour la soirée Do Brasil, caïpirinha



Nelson (à gauche) et Jean-Junior Makando ont ouvert mi-janvier leur Fancy. Un bar qui réuni tous les ingrédients d'une soirée festive réussie : une ambiance cosy, des DJs de qualité, sans oublier les jeux de lumières et des cocktails hors des sentiers battus, élaborés selon les envies des clients.

et danseuses brésiliennes étaient à l'honneur. « *Nous cherchons avant tout à surprendre, à faire plaisir aux gens et surtout, à les faire s'amuser.* »

150m² d'espace à exploiter dans les 3 à 5 ans

Pour l'heure, seule la moitié du bâtiment est exploitée. « *Pourquoi ne pas envisager un Fancy 2.0 ? Il nous reste 150m² d'espace à exploiter et ce ne sont pas les envies qui manquent : de la*

restauration, une boîte de nuit, une bibliothèque... Tout est envisageable, et nous nous gardons le droit de rêver.

Emilie Jafrate

Fancy Colmar
4, Route d'Ingersheim - 68000 Colmar
07 56 93 04 67
fancycolmar.fr

Marie Pairis, nouvelle conseillère en immobilier du réseau IAD, à Colmar.

Marie Pairis, Haut-Rhinoise, débute son aventure dans l'immobilier à l'été 2024. Ingénierie dans l'industrie jusque là, elle a décidé de rejoindre le réseau IAD France et de travailler dans un domaine qui la passionne depuis l'enfance.

Après des années passées dans le Génie Industriel, Marie Pairis a ressenti le besoin de donner plus de place à son envie d'entrepreneuriat et à sa passion pour l'immobilier. « Quand j'ai parlé de mon projet de devenir agent commercial en immobilier à mon oncle, l'expert en assurances Pascal Pairis, il m'a immédiatement encouragée, se souvient que je parlais de ce métier de rêve, pour moi, quand j'étais enfant » sourit-elle. La rigueur, la gestion de projets et la résolution de problèmes sont des compétences dont elle a fait preuve dans l'ingénierie et qui, combinées à sa passion de l'architecture, sa curiosité, sa connaissance de l'histoire du bâti vont lui servir dans les transactions immobilières. Travailleur sur le secteur de Colmar et du Centre-Alsace l'enchaîne : « c'est une façon de mettre à profit ma connaissance du marché local et d'aider les habitants à concrétiser leurs projets, qu'il s'agisse d'une acquisition ou d'une vente. »

Un réseau qui accompagne

En tant qu'indépendante, Marie Pairis a décidé de rejoindre IAD France pour se lancer dans l'immobilier. « Depuis quelques semaines, je suis des formations pour découvrir et maîtriser les processus du réseau » commence-t-elle. « J'accompagne un agent expérimenté dans la prospection, les estimations les

rencontres avec acheteurs et vendeurs, toutes les étapes jusqu'à la vente d'un bien » détaille la nouvelle conseillère. Le modèle IAD, sans agence physique lui permet de combiner l'accompagnement solide et la souplesse d'organisation. « Je peux me rendre aisément libre sur Colmar et aux alentours, fournir un accompagnement sur mesure et personnalisé qui aidera les acquéreurs et vendeurs à disposer d'un maximum d'éléments avant de réaliser une transaction immobilière » assure-t-elle. Par ailleurs, grâce à des frais de structure réduits, les clients bénéficient d'un service professionnel à un prix attractif.

Des projets de vie.

La mandataire IAD France à Colmar en est convaincue, elle a les épaules pour porter le costume de cette fonction qui dépend de la conjoncture et qui a son lot de surprises au quotidien. « Les formations que j'ai suivies et l'assiduité dont je fais preuve dans le début de ma carrière immobilière porteront leurs fruits en 2025 » prévoit-elle. « Nous sommes sur une région qui compte un panel de biens situés sur des marchés très différents, que je connais. Et dès que je visite un appartement, une maison, je sais en détecter le potentiel » promet Marie Pairis qui partage pleinement les valeurs d'accompagnement du



Marie Pairis, conseillère en immobilier

réseau. « Pour mes clients, je suis présente à chaque étape du processus, de la découverte du projet à la signature finale » conclut-elle, en passe de devenir une conseillère en immobilier de confiance et de référence dans la région colmarienne.

Matthieu Frey

IAD France à Colmar
06 43 69 88 09
iadfrance.fr
marie.pairis@iadfrance.fr
 marie-pairis

Le Périscope
Le média des entreprises locales

PLEIN LES YEUX !

Avec notre nouvelle solution de communication mobile.

3 écrans HD d'une surface de 20 m²

De la lumière

Du son

Des effets spéciaux

+ de visibilité
+ de surprise
+ d'effet wahouu
pour votre entreprise,
avec notre offre mobile !

Pour un devis, contactez-nous !

06 26 52 40 56

Scannez pour en savoir plus !

Le Périscope
Le média des entreprises locales

Édité par Le Périscope · 8 rue des Cailles 68270 RUELISHEIM
03 89 52 63 10 - www.le-periscope.info
N°ISSN : 2803-7707 (en ligne) / ISSN Imprimé en cours
Tiré à 7000 exemplaires

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Anthony Hernu
Rédaction et photos (sauf mention contraire) : Matthieu Frey & Emilie Jafrate - contact@le-periscope.info
Publicité : Anthony Hernu, 06 26 52 40 56

Mise en page : Agence Cactus · **Web** : Agence Cactus
Impression : Imprimerie Schraag · **Distribution de ce numéro** : Adapei Papillons Blancs d'Alsace - ESAT de Colmar

8

www.le-periscope.info