

Le Périscope

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES
le-periscope.info



DKL

ÉCOUTEZ DKL
LE MEILLEUR
DES ANNÉES 80 !
WWW.RADIODKL.COM

● Terra Vinum

Georges et Pélagie Scherb, l'excellence en héritage : des vins titrés au sommet du monde à l'expérience



Et si le tourisme de demain s'inventait au cœur des vignes ? À Gueberschwihr, Georges et Pélagie Scherb ont donné vie à un projet rare, ambitieux et profondément enraciné dans son terroir : Terra Vinum, un lieu d'exception où viticulture, hôtellerie haut de gamme et expérience sensorielle ne font plus qu'un.

Viticulteur de métier, Georges Scherb nourrissait depuis longtemps une ambition singulière : réunir, sur un même site, un domaine viticole engagé, un hôtel-spa haut de gamme et un restaurant, en immersion totale dans le vignoble. Une vision audacieuse, pensée pour conjuguer tradition viticole et tourisme immersif. C'est ainsi que naît Terra Vinum, fin mai 2025, une expérience premium et résolument contemporaine au cœur du monde du vin.

Un investissement structurant pour le territoire

Le projet représente un investissement global de 4,9 millions d'euros, soutenu à hauteur de 207 000 euros par la Région Grand Est. Cinq emplois directs ont été créés. Mais au-delà des chiffres, Terra Vinum est avant tout une aventure humaine et familiale. « Mon épouse, Pélagie, était institutrice. Elle a quitté l'Education Nationale pour prendre la direction générale de notre établissement », explique Georges Scherb. Une fibre pédagogique précieuse et nécessaire pour créer un véritable lien entre la viticulture et l'hôtellerie. L'ambition : proposer une découverte à la fois sensorielle et pédagogique, avec une immersion au plus près

des vignes. Aujourd'hui, les vins sont valorisés au sein d'une salle de présentation et de dégustation dédiée. Demain, le projet pourrait encore s'élargir avec la création d'une marque de cosmétiques à base de raisin, pour une offre globale inspirée de la vigne.

Un hôtel-spa haut de gamme en pleine ascension

L'hôtel, lui, est composé de 42 chambres, de la single à la suite supérieure, toutes pensées pour offrir confort et, pour certaines, une vue privilégiée sur le vignoble. L'espace bien-être complète l'expérience avec sauna, hammam, piscine intérieure de détente, massages et soins à base de raisin. Depuis l'ouverture, la dynamique est très positive : 40% de taux de remplissage en juin, 52% en juillet, 82%

Ce qui m'anime, c'est la transformation du raisin en vin

en septembre. Tous les week-ends de décembre affichaient complet plusieurs mois à l'avance, confirmant l'attractivité du concept.

Georges et Pélagie Scherb devant Terra Vinum, un projet de vie au cœur du vignoble alsacien, où des vins titrés au niveau mondial rencontrent l'hôtellerie haut de gamme, le bien-être et l'expérience œnotouristique de demain.DR.

Pour parfaire l'ensemble, les Scherb ont repris le restaurant familial, désormais intégré à l'éco-système Terra Vinum. À sa tête, un directeur entouré d'une équipe de dix personnes, capable d'assurer plus de 100 couverts par jour, dans une logique de qualité et de cohérence avec l'esprit du lieu.

La vigne comme fil conducteur

Si les idées fusent autour de Terra Vinum, Georges Scherb reste avant tout fidèle à son premier métier : la viticulture. Représentant de la quatrième génération, il exploite 17 hectares de vignes

réparties sur les communes de Gueberschwihr, Orschwihr, Rouffach et Voegtlingshoffen, pour une production annuelle de 160 000 bouteilles. Sept cépages alsaciens s'expriment dans ses vins, avec authenticité et élégance. Depuis 2016, il produit également un crémant brut sans sulfites ajoutés. « Ce qui m'anime, c'est la transformation du raisin en vin et sa commercialisation, souligne Georges Scherb. La passion du métier est intact ! » Des vins à son image : carrés, précis, sincères. Reconnu pour ses vins moelleux, il est aussi réputé pour être l'un des producteurs réalisant le plus de vendanges tardives. Trois collaborateurs l'ac-

compagnent au quotidien sur cette partie viticole. Plus qu'un hôtel, plus qu'un domaine, Terra Vinum s'impose comme une destination à part entière, où le vin ne se déguste pas seulement : il se vit.

Emilie Jafrate

HÔTEL TERRA VINUM

hotel-terravimum.com

35, rue des Forgerons

68420 Gueberschwihr

03 89 49 22 22

Hôtel Terra Vinum

point S
INDUSTRIEL

03 89 53 04 83

CENTRE DE WITTENHEIM 15 rue de Lorraine - WITTENHEIM



NOUS INTERVENONS SUR LES PANNEΣ QUI PÈSENT LOURD POUR VOTRE ENTREPRISE

PNEUS POIDS LOURDS, CAMIONNETTES
GÉNIE CIVIL & AGRICOLE

DÉPANNAGE & ASSISTANCE POIDS LOURDS

GESTION DU PARCS POIDS LOURDS

RÉPARATION D'IMPACT
ET CHANGEMENT DU PARE BRISE

UNE QUESTION ? Appeler votre conseiller
Laurent BADER au 06 72 59 10 10

• ÉDITO

Chères lectrices, Chers lecteurs

Une nouvelle année s'ouvre.

2026 débute dans un contexte où les défis économiques, humains et sociétaux appellent plus que jamais à l'action, avec un climat politique instable.

Créer, transmettre, transformer. Derrière ces trois verbes se dessine une même réalité : celle de femmes et d'hommes qui choisissent d'agir, ici, maintenant, sur leur territoire.

Dans un environnement marqué par l'incertitude, les transitions et la nécessité de s'adapter en permanence, l'attentisme n'est plus une option. Ce numéro met en lumière celles et ceux qui avancent, souvent à contre-courant, avec une conviction forte : le sens précède la performance.

Qu'il s'agisse de repenser un métier, de réinventer un savoir-faire, de bâtir une activité plus humaine, plus responsable ou plus inclusive, les parcours présentés partagent un point commun : la volonté de faire les choses sérieusement, sans jamais perdre de vue l'essentiel. L'humain, la transmission, l'ancre local, la qualité du geste et la cohérence des choix.

Ici, l'innovation ne se limite pas à la technologie. Elle s'exprime dans une manière de faire, de s'engager et de penser autrement, au service des personnes et des territoires.

Ce numéro met en lumière, encore une fois, des parcours engagés, qui rappellent que l'économie locale se construit chaque jour, avec exigence et responsabilité.

Bonne année 2026, Bonne lecture et belle découverte.

Anthony Hernu



• ÉDITO

• Repriz

Ou l'art de préparer la reprise d'entreprise, selon Hervé Lambert, Damien Feller, Radu Gajos et Stéphane Lotz

Parce que la réussite d'une reprise d'entreprise ne dépend pas seulement des chiffres, mais surtout des femmes et des hommes qui la vivent, c'est sur ce terrain, souvent négligé, que Repriz a décidé d'agir.



Quatre parcours, une même conviction : de gauche à droite, Radu Gajos, Hervé Lambert, Stéphane Lotz, et Damien Feller, les forces vives de Repriz.

Né de l'expérience croisée de quatre chefs d'entreprise, Repriz s'adresse aussi bien aux dirigeants actuels comme aux futurs repreneurs : enfants de patrons, cadres pressenti, associés en devenir. La structure cible en priorité les petites entreprises d'une dizaine de salariés, notamment dans l'artisanat et la restauration.

Quand l'expérience parle

À l'origine du projet, Hervé Lambert, ancien banquier devenu consultant depuis près de trente ans. Il a accompagné quelque 1 500 entreprises et animé l'*« École des managers »* du GIFOP à Mulhouse. Son constat est sans appel : « 75 % des boîtes se cassent la figure avant ou pendant la transmission, simplement parce que ce n'est pas préparé ». Si les aspects juridiques et financiers sont généralement traités, la dimension, humaine reste largement sous-estimée. « Personne ne s'en occupe vraiment », résume-t-il. C'est pour répondre à ce manque que le dispositif Repriz a été conçu, autour de deux axes complémentaires : la marque Repriz, dédiée aux entrepreneurs, et la méthode Nexus, pensée pour les consultants.

Quatre dirigeants, quatre générations, une vision commune

Pour structurer ce qu'il appelle « une

méthode artisanale », Hervé Lambert s'est entouré de trois chefs d'entreprise aux parcours complémentaires. Trois générations de dirigeants, avec chacun, leur histoire, leur vécu et leur sensibilité terrain. Dans Repriz, Damien Feller est responsable des partenariats et prescripteur. « Il est l'archétype du repreneur de l'entreprise familiale, souligne Hervé Lambert. Il a dû se faire un prénom, imposer son style et son rythme. » Radu Gajos est responsable marketing et communication, spécialiste de l'IT. Lui, a repris une entreprise au bord de la rupture. Ces deux dirigeants sont issus de la formation dispensée par Hervé Lambert. Stéphane Lotz vient compléter ce trio de soutien en qualité de chargé des opérations. Lui, a vécu l'autre versant de la transmission, en étant accompagné par Hervé Lambert lors de la cession de son entreprise.

Un écosystème d'accompagnement, avant, pendant et après

Repriz défend une approche globale de l'accompagnement, à chaque étape de la vie de l'entreprise. La structure se déploie comme un écosystème réunissant entrepreneurs et consultants soigneusement sélectionnés. « L'idée est de mettre les bonnes personnes en relation selon les besoins. Notre réseau regroupe des consultants validés, formés, reconnus pour leur expertise technique.

Notre syndicat a identifié 13 métiers différents dans le consulting », précise l'équipe. La première porte d'entrée prend la forme d'un questionnaire en ligne permettant d'établir un pré-diagnostic. Une version gratuite, puis une version payante plus approfondie, ouvrent sur un échange direct avec les consultants pour définir la suite de l'accompagnement.

Former le dirigeant, pas seulement le gestionnaire

On commence par écouter, auditer, comprendre

Le cœur du dispositif repose sur un séminaire de 16 jours dédié aux repreneurs. Finance, stratégie, relations familiales, management des équipes, posture du dirigeant : tous les sujets sont abordés, sans tabou. Si Repriz s'appuie sur des outils digitaux - captation de leads, marketplace de consultants -, l'ADN reste profondément humain. « On ne vend pas une formation clé en main. On commence par écouter, auditer, comprendre », insiste l'équipe, qui mobilise également les dispositifs de financement existants (OPCO, France Compétences) afin de rendre l'accompagnement accessible aux petites structures. Avec Repriz, la transmission cesse d'être un passage à risque pour redevenir ce qu'elle devrait toujours être : une étape de continuité, de sens et d'équilibre, au service des entreprises... et de celles qui les font vivre.

Émilie Jafrate

REPRIZ
repriz.net
68000 Colmar

• Lighthouse Conseils

Adeline Maillard, le cap RH et stratégique des dirigeants

Mettre de la clarté, du souffle et de la méthode dans la vie des dirigeants : c'est la promesse d'Adeline Maillard, fondatrice de Lighthouse Conseils.



Adeline Maillard, fondatrice de Lighthouse Conseils, accompagne les dirigeants dans leur pilotage stratégique et leurs enjeux RH.

Les Ressources Humaines ont rythmé la carrière professionnelle d'Adeline Maillard. Après des études de gestion orientées RH, elle occupe différents

postes, avant d'exercer en qualité de DRH de 2018 à 2024, dans le secteur du BTP. En 2021, elle crée en parallèle sa société de formation, puis décide de s'y consacrer entièrement, avec l'ambition de la développer. Ainsi naît l'aventure Lighthouse Conseils.

Soulager le dirigeant, sa mission première

Sa mission ? Soulager le dirigeant. « J'arrive sans a priori. J'ai plaisir à échanger, à apporter un souffle nouveau au quotidien. Les ressources humaines, ce n'est pas que du réglementaire, mais une vraie force pour améliorer la qualité de vie au travail pour tout le monde », explique-t-elle. Son ambition : démocratiser la vision RH auprès des TPE. « Je propose un accompagnement sur-mesure, adap-

té à tous les budgets, dès une demi-journée par mois. »

Le pilotage d'entreprise : anticiper pour mieux décider

L'un des champs d'action d'Adeline Maillard est le pilotage d'entreprise. Un soutien tourné vers l'avenir et l'anticipation. « On se fixe un objectif, on prend des décisions concrètes et on ajuste. Lorsque l'on est dans l'objectif, alors on regarde ce que l'on peut faire de plus. » Son deuxième domaine d'intervention reste naturellement les ressources humaines, un service accessible à toutes les entreprises dès le premier salarié. « L'idée est de mettre en place des petites actions pour renforcer l'attractivité, assurer la conformité légale, et surtout prendre le temps de réfléchir à l'évolution des

équipes et au bien-être au travail. » Adeline Maillard maîtrise l'ensemble de la chaîne RH : recrutement, entretiens individuels, création de fiches de postes, développement des compétences via la formation, ou encore gestion administrative.

Une expertise BTP affirmée

Lighthouse Conseils rayonne aujourd'hui en Alsace et jusqu'au territoire de Belfort, dans tous les secteurs d'activité. Pour l'heure, la moitié de sa clientèle est issue du BTP. « C'est un secteur dans lequel il est compliqué d'établir des devis justes. J'apporte des méthodes pour calculer la rentabilité, structurer les devis pour en limiter la part d'aléatoire. Ensemble, nous allons aussi chercher les impayés et anticiper les étapes suivantes des chantiers. Je les aide à reprendre le contrôle de leurs indicateurs et de leurs décisions. »

Le partenaire stratégique des chefs d'entreprise

Adeline Maillard se positionne comme un véritable partenaire du chef d'entreprise. Grâce à son regard extérieur et son recul, elle sait trouver des solutions à chaque problématique. « Certains dirigeants ne se rémunèrent pas. Je peux les aider à intégrer leur salaire dans leur budget, tout comme un investissement important ou une hausse salariale. » Plus qu'un appui RH, Lighthouse Conseils devient un phare pour les dirigeants : un guide fiable pour avancer, ajuster et grandir.

Emilie Jafrate

LIGHTHOUSE CONSEILS

lh-conseils.net
Guebwiller
06 71 11 64 42
Lighthouse Conseils - Adeline Maillard

Derolest

Emmené par Eric Liebenguth, Derolest, la PME colmarienne qui conjugue savoir-faire industriel, réactivité et service sur-mesure

Spécialisée dans la fourniture industrielle, l'entreprise colmarienne Derolest, membre du groupe Genco, cultive sa singularité sur un marché hautement concurrentiel. Sa force : une structure à taille humaine qui conjugue réactivité, souplesse et un sens aigu du service client. Une approche qui s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux grands comptes industriels.



(De gauche à droite) Clément Dreyer, Muriel Dessin et Eric Liebenguth, une équipe soudée et engagée, qui permet de proposer une expertise technique et une proximité client au quotidien.

Fondée en 1981 sous l'impulsion de Jean Dessin, Derolest se spécialise d'abord dans l'outillage, avant de devenir un acteur reconnu de la transmission industrielle. Rachetée il y a près de dix ans par le groupe RBK, puis intégrée au groupe Genco, l'entité colmarienne a su conserver son ADN : un service sur-mesure et une proximité forte avec ses clients. Loin de se limiter à sa spécialité historique, Derolest a élargi

son champ d'action à la fourniture industrielle au sens large, s'adressant à une clientèle très variée : agriculteurs, viticulteurs, artisans, mais aussi de grands comptes industriels du secteur et des particuliers.

Une équipe soudée, au cœur de la performance

Cette polyvalence est portée par une équipe resserrée de trois col-

laborateurs. Muriel Dessin, fille du fondateur, rejoint l'entreprise familiale en 1991. « Pendant les vacances scolaires, je faisais les livraisons, raconte-t-elle. J'ai appris sur le tas. » En juin 2001, Clément Dreyer intègre la société pour une mission ponctuelle... qui se prolonge encore aujourd'hui. Technicien dans l'âme, il maîtrise les subtilités de la fourniture industrielle. « Quand une demande arrive, j'aime investiguer, chercher, pour

trouver la solution », souligne-t-il tout sourire. Depuis 2020, Eric Liebenguth complète l'équipe. Issu d'un grand groupe, il aspirait à retrouver la dynamique d'une structure plus agile. Aujourd'hui responsable d'agence, il pilote l'équipe, renforcée par un alternant.

Le sens du service comme fil conducteur

Ici, la culture du service n'est pas un slogan. Qu'il s'agisse d'une urgence industrielle ou d'une pièce spécifique pour un particulier, aucune demande n'est laissée de côté. L'expertise et la mémoire de l'entreprise, portées par des collaborateurs de longue date, permettent de dénicher des références parfois très spécifiques, un savoir-faire devenu rare. Dans les locaux de Sainte-Croix-en-Plaine, chaque commande est prépa-

rée avec soin : un double contrôle garantit la fiabilité des expéditions. Derolest-Genco, ce sont aujourd'hui 31 marques premium, 1 150 clients et plus de 54 000 pièces disponibles en stock.

Ancrée localement, tournée vers l'avenir

Tandis que le groupe Genco explore de nouveaux marchés, l'agence de Colmar reste solidement ancrée dans son territoire. En conjuguant la puissance d'un groupe structuré et la souplesse d'une PME locale, Derolest démontre que la proximité, l'expertise et l'humain demeurent des leviers essentiels dans un environnement économique en perpétuelle évolution.

Emilie Jafrate

DESROLEST
desrolest.fr
7B, rue Montgolfier
68127 Sainte-Croix-en-Plaine
03 89 71 50 11
f Desrolest Sainte-Croix-en-Plaine

ARKÉDIA

BÂTIR & AMÉNAGER

TRAVAUX PUBLICS ENVIRONNEMENT

Spécialistes dans le domaine de l'hydraulique : captage de source, assainissement, voiries, végétalisation, traitement épuratoire.

www.arkedia.fr 03 89 27 92 60 contact@arkedia.fr

[f](#) [in](#) [i](#) [tiktok](#) [youtub](#)

MAISON THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE

DEPUIS 1987

www.traiteur-thomas.com

Vous désirez communiquer dans

Le Périscope

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES
le-periscope.info

sous forme d'annonce publicitaire ?
Contactez notre service commercial
au 06 26 52 40 56

Tack & Glou

De la vigne à l'atelier, la création fermentée d'Elisa Klur

Entre vigne et atelier, Elisa Klur façonne un projet singulier, où la bijouterie dialogue avec le vin nature. Avec Tack & Glou, elle tisse un univers hybride, nourri par le savoir-faire familial et un écosystème local en mouvement, reliant soudure, tartre, levures et cellulose fermentée dans un même geste créatif.

Issue d'une famille de vignerons, Elisa Klur grandit au rythme des saisons dans les vignes familiales de Katzenthal. Très tôt, sa créativité s'exprime et la mène à Strasbourg, où elle étudie l'Histoire de l'Art. Une approche trop théorique pour elle. Licence en poche, elle s'oriente vers l'orfèvrerie. « J'ai découvert la transformation du métal auprès d'un ami artisan, en Suède », raconte-t-elle. Cette révélation la conduit à intégrer l'école de joaillerie et d'horlogerie de Pforzheim, référence internationale du métier.

Le retour à l'essentiel et la naissance de Tack & Glou

La crise sanitaire marque un tournant. Elisa Klur revient en Alsace et redécouvre le domaine familial. Une période de remise en question qui l'amène à s'installer sur place et à se former à la viticulture auprès de son père, Clément, fort de quarante années d'expérience. Peu à peu, elle crée un pont entre ses deux univers en transformant le liquide en solide, par la fermentation, devenue le fil conducteur de son travail. « Au départ, je n'avais aucun outil, je me servais de ce que je trouvais autour de moi, dans l'atelier de mon père », se souvient-elle. Ainsi naît Tack & Glou et son premier millésime, Parti

en Vrille. Le principe est simple : les bijoux sont installés dans les rangs de vigne, laissés à l'action du vivant. Les vrilles s'y enroulent, et les pièces sont récoltées après vendanges.

J'ai découvert la transformation du métal auprès d'un ami artisan

Millésimes artistiques et matières du vivant

D'autres millésimes suivent. Pierre de vin transforme le tartre cristallisé des fûts en une pierre locale, stabilisée à la résine pour résister à l'humidité. Saccharomyces intègre les levures observées au microscope dans l'esthétique de boucles et pendentifs. « Pourquoi faire venir des pierres de l'autre bout du monde, quand la cave en produit ? », interroge-t-elle, revendiquant une écologie concrète faite de récup', d'objets détournés et de savoir-faire de proximité. Sous le nom Bulbiles - contraction de « bulles » et « mobiles », clin d'œil au sculpteur et peintre américain Alexander Calder - la cave devient aussi un atelier de cellulose fermentée. À partir de feuilles

de vigne, elle crée une membrane translucide, colorée et suspendue en mobiles, sensible aux courants d'air comme aux équilibres invisibles de la fermentation.

Des vins vivants, sans filtre

Côté vin, la famille assume un virage vers les vins nature et de macération, gardant toute l'histoire du raisin - jus, peaux, pépins - sans filtration. Les cuvées évoluent au fil des jours qui s'écoulent. La maison compose aujourd'hui une petite gamme - sept cuvées sur presque deux hectares - avec des assemblages inattendus comme Muscat/Sylvaner, et une cuvée signature, L'Imaginaire, pensée comme l'expression de l'année à venir.

Une économie locale et une ruralité créative

Économiquement, le domaine a longtemps misé sur l'export (Canada, Japon), avant de renforcer l'ancre local et l'oénotourisme. Contexte oblige, la vente se rééquilibre vers le territoire, tandis que l'ouverture aux artistes se poursuit via des résidences gratuites, dans une logique de « décroissance joyeuse » et de solidarité culturelle. « Il faut rester en fermentation : ça se calme, puis ça reprend. Il faut



À Katzenthal, Elisa Klur transforme la vigne, la cave et le temps de la fermentation en matières premières de création, donnant naissance à des bijoux et œuvres façonnées par le vivant. DR

continuer à pédaler », souligne Elisa Klur. Au-delà d'une marque, Tack & Glou raconte une ruralité créative, où la nature co-signe l'œuvre et où la cave dialogue avec l'atelier. Une invitation à considérer son terroir comme un laboratoire de liens et de curiosité.

Émilie Jafrate

TACK & GLOU

tackglou.net
105, rue des Trois Epis
68230 Katzenthal
03 89 80 94 29
[f Tack&Glou](#)
[@tackglou](#)

Brasserie du Grillen

Luc, Jean-Cyril et Thibaut : Trois amis, une idée, l'aventure de la Brasserie du Grillen

Ils voulaient simplement créer quelque chose ensemble. Ils ont finalement bâti une brasserie devenue un repère local où créativité, engagement et convivialité coulent à flot.



De gauche à droite - Jean-Cyril, Luc et Thibaut, les trois amis de la Brasserie du Grillen, unis par le goût du bon et l'envie de créer ensemble. DR.

La Brasserie du Grillen, c'est avant tout l'histoire de trois amis: Jean-Cyril Alafaci, Thibault Lithard et Luc Spiner. Un rêve commun longtemps repoussé, jusqu'au jour où le temps de la reconversion s'est imposé. Leur micro-brasserie voit le jour en septembre 2019, portée par une philosophie simple: rendre la qualité accessible. « Faire goûter aux gens de bons produits à des prix corrects », résume Luc Spiner.

La créativité comme ligne de conduite

Au Grillen, l'imagination est une règle d'or. La gamme permanente compte neuf bières, enrichies par des brassins éphémères, nés de leur Beerstorming : créations audacieuses suivant les saisons, les envies... et la folie du moment. Parmi elles, la Surkrut, acidulée et fumée au baies de genièvre; Nous sommes tous des animaux, une blanche fu-

mée au romarin et à l'abricot; ou encore la Zeste et Miettes, brassée avec des invendus de pain de la boulangerie Hirose et des zestes d'orange amère. Chaque bière raconte une histoire. L'une des plus sportives : Claquelettes Chaussettes, pour laquelle les brasseurs ont émincé 8kg de gingembre et zesté 4kg de citron vert.

Des ingrédients locaux et une démarche responsable

La Brasserie du Grillen s'engage à travailler au maximum avec des matières premières alsaciennes: malts de Bergheim, houblons d'Obernai... Rien ne se perd: les drêches deviennent crackers, ou partent nourrir les bêtes d'un agriculteur local. Les levures, elles, entrent dans la composition d'un savon artisanal signé Scala, à Colmar.

300 clients professionnels à travers l'Alsace et un lieu de vie à part entière

Les bières du Grillen sont distribuées du nord au sud de la région, auprès de plus de 300 professionnels : grossistes, bars, hôtels, restaurants, magasins bio ou grande distribution. La micro-brasserie propose également des brassins sur-mesure. Mais le Grillen, c'est aussi un bar devenu véritable point

de rencontre. « Notre bar est notre cerise sur le gâteau. Ici, nous avons peu de touristes. S'ils poussent notre porte, c'est qu'ils se sont trompés en chemin ou alors qu'ils sont passionnés de bière », sourit Luc. La clientèle de la brasserie du Grillen est large. « Nous voulions un lieu ouvert à tous et nous y sommes parvenus. Le week-end, nous accueillons beaucoup de familles, la semaine, notre clientèle varie en fonction des événements. Mais beaucoup découvrent encore les lieux. »

Faire goûter aux gens de bons produits à des prix corrects

Un moteur culturel et local

Au-delà de ses cuves, le lieu pulse au rythme de la vie culturelle: concerts, Dj sets, théâtre d'improvisation... La brasserie met en lumière les artistes et associations locales, comme en témoignent les fresques qui habillent les murs. Les planchettes apéritives mêlant fromages et charcuteries viennent entièrement de fermes artisanales voisines, renforçant encore l'ancre territorial du lieu.

Un développement maîtrisé tourné vers l'avenir

De trois amis au départ, la Brasserie du Grillen est passée à dix salariés. En six ans, elle a multiplié les investissements: nouvelles cuves de fermentation, automatisation accrue, mécanisation, et bientôt une nouvelle salle de brassage.ournée vers l'avenir, la brasserie prépare son développement vers de nouveaux marchés tout en consolidant son implantation locale. Un défi quotidien pour ces entrepreneurs qui jonglent entre convictions éthiques, dont le choix du bio, et réalités économiques. Au Grillen, brasser n'est pas qu'un métier : c'est un engagement. Celui de prouver qu'on peut grandir sans perdre son âme, et faire rayonner l'artisanat alsacien... une bière à la fois.

Emilie Jafrate

BRASSERIE DU GRILLEN / FABRIQUE À BIÈRE BAR ET BOUTIQUE

brasseriegrillen.com
31, rue des Jardins - 68000 Colmar
03 68 61 03 80
[f La Brasserie du Grillen Colmar](#)

Arkédia

À la tête des pôles Travaux Publics et Paysage d'Arkédia : Thomas Dentz veille à structurer les territoires, de l'infrastructure au paysage

À la tête des activités Travaux Publics et Paysage du Groupe Arkédia, Thomas Dentz a su structurer deux activités complémentaires pour en faire des références régionales de l'aménagement. Une réussite construite sur la performance, la vision à long terme... et une attention particulière portée à la gestion de l'eau, enjeu majeur des années à venir.



Thomas Dentz, directeur des pôles Travaux Publics et Paysage d'Arkédia, pilote une stratégie fondée sur la complémentarité des métiers, l'innovation technique et la transmission des savoir-faire.

Il y a neuf ans, Thomas Dentz relève un défi de taille : redonner une dynamique à l'activité Travaux Publics du

Groupe Arkédia. Le pari est tenu. En quelques années, l'activité passe de 3,5 à près de 10 millions d'euros de chiffre d'affaires, tandis que les effectifs évoluent de quatre à onze équipes. Dans la continuité, il impulse la création et le développement d'un pôle Paysage, avec une idée forte : créer une synergie de compétences. « Le fait d'avoir plusieurs cordes à son arc, c'est une force », affirme-t-il. Une approche globale qui permet aujourd'hui d'intervenir sur l'ensemble de la chaîne, du terrassement aux finitions paysagères.

Le grand cycle de l'eau, un enjeu stratégique

Spécificité forte du pôle Travaux Publics : une expertise reconnue sur la gestion complète du grand cycle de l'eau. De la protection des captages de source au traitement des eaux usées, en passant par l'acheminement de l'eau potable... Ses équipes sont sur tous les fronts. Une compétence qui les a menés à intervenir notamment sur le chantier très médiatisé de traitement des polluants PFAS à Saint-Louis. Une expérience terrain qui lui fait aussi tirer la sonnette d'alarme : «

Aujourd'hui, les gens ne sont pas encore assez sensibles à la gestion de l'eau. De nombreux captages de sources sont vétustes. Et je suis persuadé qu'il y a un véritable enjeu pour demain. » Pour répondre à ces défis, l'entreprise innove avec des techniques comme le remplacement de conduites "sans tranchée", qui minimise l'impact sur l'environnement.

Le paysage comme signature

Parallèlement, l'activité Paysage se développe, avec sept équipes dédiées. Jardins sur mesure pour les particuliers, aménagements qualitatifs pour les collectivités: pumptrack de Biesheim, cimetière de Lampertheim, aux murs et enceintes en pierres de taille... Les réalisations se multiplient. « Nous faisons la différence sur la finesse des réalisations, leurs détails, et leurs finitions. Aucun aménagement ne se ressemble. Nous innovons sans cesse sur les designs pour proposer des réalisations uniques », souligne-t-il. La signature Arkédia Paysage repose sur un équilibre subtil entre minéral, acier et végétal, intégrant pis-

cines, équipements extérieurs, et mise en lumière.

La force du collectif

Cette double expertise prend toute sa dimension dans la logique de groupe. « En lien avec notre pôle tous corps d'état, nous intervenons dès les premiers terrassements et

Le fait d'avoir plusieurs cordes à son arc, c'est une force

jusqu'aux aménagements paysagers finaux », explique-t-il. Parmi les chantiers emblématiques, un bâtiment à Huningue illustre cette approche globale : bacs sur mesure plantés, garde-corps, parvis en béton, pour une cohérence globale.

Former aujourd'hui, pour bâtir demain

Tourné vers l'avenir, Thomas Dentz mise fortement sur la transmission. Près de treize apprentis sont

actuellement formés au sein des deux pôles, afin de pérenniser les savoir-faire locaux et d'assurer la relève. « L'heure est à la réflexion et à la sécurisation de nos activités. Nous restons ouverts aux opportunités », précise-t-il. L'intégration de Strelec, bureau d'études spécialisé en hydraulique, illustre cette dynamique et ouvre la voie à des projets de chauffage urbain. L'ambition est claire : consolider l'ancre local, se développer dans l'Eurocénotopole de Strasbourg, et, à terme, élargir le terrain de jeu au-delà de l'Alsace. Entre maîtrise des infrastructures invisibles et mise en scène des espaces de vie, Thomas Dentz et ses équipes façonnent un aménagement durable, où performance technique et sens du détail dessinent les territoires de demain.

Emilie Jafrate

ARKÉDIA TP ET PAYSAGE

arkedia.fr
14, rue des Saules - 68920 Wettolsheim
1, Chemin du Heilgass - 68230 Turckheim
contact@arkedia.fr
03 89 27 92 60

Bâti Services

Avec Bâti Services, Benjamin Silbernagel transforme l'échafaudage en savoir-faire d'exception

Formé « à l'ancienne » auprès de son père artisan, Benjamin Silbernagel a fondé Bâti Services fin 2023. Polyvalent, rigoureux et entièrement tourné vers le terrain, il fait aujourd'hui sa place dans le secteur de l'échafaudage grâce au bouche-à-oreille et à une réputation de fiabilité.

Née le 20 octobre 2023, Bâti Services s'est rapidement imposée dans l'échafaudage, avec un ancrage fort dans le Haut-Rhin et des chantiers jusqu'à Belfort et Sélestat. Derrière ce nom, Benjamin Silbernagel, dix ans d'expérience au compteur, forgées au contact direct des chantiers, des étés caniculaires, aux hivers dans la boue, la neige ou sous la pluie. « Ces années m'ont forgées », confie l'entrepreneur.

Entre salariat, reprise ou création : le choix de l'indépendance

À son lancement, Benjamin hésite : intégrer une entreprise, reprendre l'activité familiale ou créer sa propre structure. Il opte pour l'indépendance, après avoir racheté le matériel et les camions familiaux. Les débuts sont rudes : quatre mois sans chantier, à arpenter le territoire pour rencontrer façades, couvreurs et constructeurs. « J'avais besoin de me faire un nom », souligne-t-il. Les premiers contrats suivent, un ouvrier est recruté, l'offre se structure et s'élargit. L'échafaudage reste son cœur d'activité, qu'il complète par la rénovation intérieure et extérieure, les travaux de toiture, fa-

çades, sols, gouttière et clôtures.

Un savoir-faire qui s'exprime sur les chantiers complexes

Bâti Services se différencie par son savoir-faire et sa rigueur. Echafaudages sur mesure, accès difficiles, chantiers en pente dans les vignes où

J'aime le challenge, prendre des chantiers compliqués. Là où les autres refusent, j'accepte

l'acheminement du matériel se fait à pied : Benjamin Silbernagel ne recule devant aucun défi. « Il y a des chantiers durs physiquement et d'autres mentalement : il faut réfléchir, optimiser, s'adapter. J'aime le challenge, prendre des chantiers compliqués. Là où les autres refusent, j'accepte. » La qualité est non négociable : stabi-

lité, sécurité, délais tenus, pédagogie auprès des clients. « Je travaille chez eux comme pour moi, avec la même application, la même rigueur et toujours au prix juste. C'est une question de confiance. »

Une entreprise qui se construit pas à pas

Disponible en cas d'urgence, en soirée ou le week-end si nécessaire, Benjamin applique la culture du travail transmise par son père. Prochains objectifs : construire un dépôt pour stocker et entretenir le matériel, et structurer des équipes dédiées par pôle. Une croissance maîtrisée, à taille humaine, guidée par l'exigence qui fait déjà sa réputation. Avec Bâti Services, Benjamin Silbernagel batit bien plus que des échafaudages : il construit une entreprise fondée sur la confiance, la précision et le goût du travail bien fait.

Emilie Jafrate

BÂTI SERVICES

7, rue de la Marne - 68500 Guebwiller
06 22 37 02 82



Fin 2023 - après une dizaine d'expériences engrangées au cœur de la société familiale, Benjamin Silbernagel crée Bâti Services, sa propre entreprise d'échafaudage, aujourd'hui enrichie d'une offre de services élargie.

Ma Salle de Sport 3.0

Le concept de sport sans barrières signé Frédéric Hoff s'installe à Ensisheim

Le sport accessible à tous - des seniors aux sportifs de haut-niveau en passant par les personnes en situation de handicap - tel est le fil conducteur du projet porté par Frédéric Hoff, fondateur de Ma salle de Sport 3.0. Un concept déjà éprouvé à Waldighoffen, qu'il vient aujourd'hui de déployer à Ensisheim, au cœur des pôles de santé Filieris.



Ancien professeur de sport, coach sportif depuis de nombreuses années, Frédéric Hoff a dupliqué son concept MS3.0 à Ensisheim : une salle de sport inclusive et connectée, pensée pour tous.

Fruit d'un projet mûri pendant dix-huit mois, cette nouvelle structure est la deuxième du genre pour son fondateur, Frédéric Hoff. Un concept en effet déjà implanté avec succès à Waldighoffen. L'idée n'est pas de concurrencer les salles de sport classiques, mais bien de proposer une alternative répondant à un besoin spécifique. « On ne fait pas le même métier que les salles de sport classiques et il y a un vrai besoin, explique le gérant. L'objectif est de permettre à tout

le monde de faire du sport, quelles que soient ses particularités. »

Une approche inclusive et connectée

Ma Salle de Sport 3.0 se distingue par son équipement sécurisé et adapté, utilisable dès l'âge de 10 ans (selon la taille) et parfaitement adapté aux personnes ayant des pathologies ou des limitations physiques. Cet engagement pour l'inclusion porte déjà ses fruits : la salle accueille Lilian Schmitt, un jeune

athlète qui prépare les Jeux paralympiques. L'accompagnement humain est au cœur du dispositif : une équipe de trois coachs spécialisés en activité physique adaptée est présente aux côtés de Frédéric Hoff pour créer des programmes personnalisés et assurer un suivi régulier à travers des bilans individualisés. Chaque nouvel adhérent bénéficie d'ailleurs d'une séance découverte pour tester l'équipement et comprendre la philosophie du lieu, avant tout engagement.

Un projet créateur de lien social

En à peine deux semaines d'ouverture, et malgré une communication lancée tardivement, la salle a enregistré une cinquantaine d'abonnements. Une fréquentation qui vient valider le besoin identifié sur le bassin de vie d'Ensisheim, bien plus large que celui de Waldighoffen. L'ambition est de rayonner du

Une offre ouverte aux entreprises

MS3.0 Ensisheim proposera également des cours collectifs, à l'étage, grâce à l'association "Tous au Sport", labellisée Maison Sport Santé par l'Agence Régionale de la Santé. Ici, les gens arrivent par le biais de différents canaux, comme Prescri'Mouv, un accès au sport sur ordonnance. Des interventions de bien-être en entreprise sont également à l'étude. Une initiative pleine de sens dans une zone d'activité dense. Avec cette ouverture, Ensisheim se dote d'un équipement qui ne mesure pas seulement la performance physique, mais aussi la force du lien social et le bien-être de chacun. À Ensisheim, Ma Salle de Sport 3.0 prouve que le sport peut être à la fois connecté, humain et profondément accessible : un lieu où chacun trouve sa place, à son rythme.

Émilie Jafrate

On ne fait pas le même métier que les salles de sport classiques

sud de Colmar au nord de Mulhouse. Plus qu'un lieu de pratique sportive, Ma Salle de Sport 3.0 se veut un espace de vie et de rencontres. « Les gens discutent entre eux, ils se donnent rendez-vous pour faire leur séance », sourit Frédéric Hoff. Des espaces de convivialité, comme une petite cuisine, ont été aménagés pour favoriser ces moments de partage. « L'idée est d'aller au-delà des murs et des machines. L'espace est conçu selon différentes portes d'entrée, pour que tout le monde se sente bien », souligne Frédéric Hoff.

MA SALLE DE SPORT 3.0

Pôle médical Filieris
3, rue de Colmar - 68190 Ensisheim
03 65 67 43 42
[MS3.0 Ensisheim](https://www.ms3.0-ensisheim.com)



DÉSAMIANTAGE
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

Tarantella

Pasquale Mariconda et Sara Ascolese : leur déclaration d'amour à l'Italie à travers la Tarantella

Quitter la stabilité pour suivre une passion. Avec La Tarantella, Pasquale Mariconda et Sara Ascolese ont choisi de faire battre le cœur de l'Italie à Rouffach, au rythme de la pizza napolitaine contemporaine.

A près dix ans de stabilité professionnelle, Pasquale Mariconda opère un virage à 360 degrés, « par passion et par amour ». C'est ainsi que naît la Tarantella à Rouffach, en avril 2025. Une ode à la pizza napolitaine contemporaine. Il se lance aux côtés de sa compagne, Sara Ascolese. Pour concrétiser ce projet, le couple s'appuie sur un partenaire clé : la Caisse d'Epargne Grand Est Europe. « Ils nous ont permis de financer l'investissement de départ. Nous les avons choisis pour leur enthousiasme et leur réactivité. »

Aucune concession sur leurs matières premières

À la Tarantella, Pasquale et Sara ne transigent pas sur la qualité. Chaque pizza est élaborée à partir d'ingrédients d'exception, sélectionnés auprès de producteurs locaux napolitains. « Nous travaillons avec de la sauce tomate San Marzano, C'est une sauce tomate d'excellence, habituellement réservée aux tables étoilées », souligne Pasquale. La farine, l'Oro di Irpina, est artisanale et soutenue par l'AGTI, l'association pour la sauvegarde des grains traditionnels italiens. Même exigence pour la mozzarella, Fior

Di Latte et l'huile d'olive. Le four, lui aussi, arrive tout droit d'Italie. Électrique et non à bois, il permet une cuisson parfaite en 90 secondes.

La tarantelle est une danse traditionnelle rythmée

« L'effet maculé de la pizza n'est pas dû à la cuisson, mais à la fermentation de la pâte. » Dans le même esprit, la Tarantella fait l'impasse sur le lambrusco et l'huile piquante au profit d'une sélection pointue de dix vins, soigneusement choisis.

La tradition napolitaine comme fil conducteur

Originaire de Serino, près de Naples, Pasquale a grandi avec la pizza napolitaine. Autodidacte, il se forme auprès de différents pizzaiolis. « La pizza napolitaine contemporaine demande 24 heures de fermentation et 6 heures de repos. La pâte est plus légère, plus digestive, fine au centre, avec des rebords épais. C'est ainsi qu'elle se déguste aujourd'hui, et c'est ce que nous avons envie de

proposer en Alsace. »

Une adresse qui fait le déplacement

La Tarantella séduit bien au-delà de son territoire immédiat. Certains clients viennent depuis Strasbourg pour s'attabler. « Les vrais Italiens, ou ceux qui ont déjà mangé une pizza napolitaine là-bas, savent que l'on ne triche pas », sourit Pasquale. Avec 18 couverts sur place, l'établissement affiche régulièrement complet. L'atmosphère raconte aussi une histoire personnelle : des photos de famille, prises en Sicile, habillent les murs. « La tarantelle est une danse traditionnelle rythmée par l'accordéon et les tambours. Sur cette photo, ce sont nos neveux qui dansent. Elle fait partie de notre identité. » Une identité que l'on retrouve jusque dans la vaisselle, façonnée à la main spécialement pour la Tarantella.

Sara, la touche sucrée du projet

Autre singularité de l'adresse : les desserts. Après un parcours dans la restauration ici en Alsace, Sara Ascolese passe un CAP pâtisserie. Elle peut aujourd'hui exprimer pleinement sa créativité. Le tiramisu



Pasquale Mariconda et Sara Ascolese, co-gérants de La Tarantella, font vivre la tradition napolitaine contemporaine à travers une cuisine sincère et exigeante, depuis Rouffach. DR.

se réinvente avec un cœur coulant intensément cacaoté. « Nous proposons un dessert tout citron, en provenance de la côte amalfitaine. La ricotta est agrémentée de poire caramélisée et de noisettes traditionnelles de notre région. » Les cannoli arrivent prochainement, tout comme les sfogliatelle napolitaines, garnis d'une crème de ricotta aux fruits confits, en forme de coquillage », se réjouit la jeune femme. Avec La Tarantella, Pasquale et Sara ont trouvé leur équilibre entre :

« Soit rentrer en Italie, soit ramener l'Italie ici. » Une promesse tenue, à chaque service.

Emilie Jafrate

TARANTELLA LA PIZZERIA NAPOLETANA
3, rue de la Prévôté - 68250 Rouffach
09 50 02 58 94
[Tarantella Rouffach](#)

Être utile, c'est s'engager aux côtés de celles & ceux qui font battre le cœur du territoire.

Une banque au service des artisans, agriculteurs et viticulteurs, associations, coopératives et professions libérales.

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).

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 € - 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 : Istock

W5
Working Spirit
INTÉRIM • CDD • CDI

**AU TRAVAIL COMME DANS LA VIE,
ON RÉCOLTE CE QU'ON S'AIME !**

Un collaborateur heureux donne de la performance à une entreprise. Et ça chez Working Spirit, nous l'avons bien compris. Que vous soyez candidats ou recruteurs, nous mettons tout en œuvre pour que les missions à nos côtés deviennent des expériences uniques. Des services dédiés qui facilitent la vie des candidats et des entreprises, accompagnent dans la bienveillance et la durée. Le monde du travail a changé, rejoignez-nous pour le faire évoluer.

MULHOUSE | COLMAR | HÉSINGUE | BELFORT

Pour en savoir plus sur notre programme d'accompagnement et l'agence la plus proche de chez vous

WORKING-SPIRIT.FR

Come Prima

La lingerie signée **Fanny Barro**, pour redonner confiance aux femmes après un cancer du sein

La lingerie comme levier de reconstruction... C'est le pari que s'est donné Fanny Barro en lançant sa marque Come Prima. La jeune créatrice crée des ensembles sur mesure pour permettre aux femmes opérées d'un cancer du sein, le droit de se sentir belles, désirables et pleinement féminines.



À travers sa marque Come Prima, Fanny Barro propose une lingerie post-opératoire qui conjugue technicité, confort et féminité, pensée pour accompagner les femmes après un cancer du sein. DR - Mégane Schultz Photographe.

Allier sensualité, confort et technicité : telle est l'ambition de Come Prima, une marque de lingerie post-opératoire née d'un projet d'études. Imaginée par Fanny Barro, jeune créatrice diplômée des métiers de l'art et du design textile, la marque répond à un manque criant : celui d'une lingerie pensée pour accompagner les femmes après un cancer du sein, sans renoncer à l'esthétique. L'ob-

jectif est clair : briser les tabous et permettre aux femmes de se réapproprier leur corps, à leur rythme.

« La lingerie a un pouvoir puissant »

Derrière Come Prima - « comme avant » en italien - se cache une démarche profondément humaine. Dans le cadre de son travail de fin d'études, Fanny Barro s'intéresse aux contraintes vestimentaires fémi-

nines, puis se penche sur la lingerie post-cancer. « Je me suis vite aperçue qu'il existait un réel besoin, mais très peu de solutions adaptées », explique-t-elle. La lingerie, souvent réduite à un simple dispositif médical, joue pourtant un rôle essentiel dans la reconstruction de la confiance en soi. « La lingerie a un pouvoir puissant », souligne encore Fanny Barro.

Un projet engagé, né d'un constat de terrain

Après avoir interrogé une cinquantaine de femmes et rencontré des professionnels de santé, le constat est clair : l'offre existante, souvent médicalisée, délaisse l'aspect sensuel et esthétique, pourtant essentiel à la reconstruction de l'estime de soi. Fanny Barro décide alors de créer sa propre marque. Après une spécialisation en corseterie et un an et demi de développement, Come Prima voit le jour en octobre 2023, avec une première commercialisation en février 2025. La marque se distingue par une approche résolument moderne. Les ensembles, conçus avec des matières nobles et douces, comme la dentelle de Calais et le jersey de coton, pour re-

pecter les peaux fragilisées par les traitements. Chaque pièce est pensée pour être à la fois belle et fonctionnelle, avec des poches discrètes pouvant accueillir des prothèses mammaires.

La lingerie a un pouvoir puissant

Une aventure humaine, au plus près des femmes

Plus qu'une simple marque, Come Prima est une aventure engagée. Fanny Barro confectionne actuellement toutes les pièces elle-même, ce qui lui permet de proposer du sur-mesure et d'adapter ses patrons aux besoins spécifiques de chaque cliente. Les mannequins de ses campagnes sont des femmes de tous les jours, castées sur les réseaux sociaux, dont l'histoire est liée de près ou de loin au cancer du sein. Cette démarche authentique vise à montrer la réalité et la diversité des corps. L'une de ses collections, une édition limitée baptisée « Christine », a été créée en collaboration avec

une femme de 52 ans, sourde et opérée des deux seins, qui souhaitait « être femme avant tout ».

Vers des collections encore plus personnelles

Fanny Barro ambitionne de pousser ce concept d'édition limitée plus loin encore, pour 2026. « L'idée serait de proposer un ensemble capsule qui traduise une femme et son histoire, de le construire ensemble de A à Z, de la couleur, à la matière, en passant par la forme. » En redonnant aux femmes le droit de se sentir belles et désirables, Come Prima prouve que la lingerie peut être un puissant outil de résilience. Un simple sous-vêtement devient alors le symbole d'une confiance retrouvée, un premier pas pour se reconnecter à soi, pleinement.

Émilie Jafrate

COME PRIMA
comeprimalingerie.com
68140 Luttenbach-près-Munster
06 74 88 92 59
[Come Prima](#)

Les Trophées du Périscope >2025

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES



► RETROUVEZ NOS 10 LAURÉATS + NOTRE LAURÉAT D'HONNEUR

Paul Kroely **Groupe Kroely**, Céline Kern **Jouéclub**, Magali Poulaillon **Poulaillon**, Marco Mucciardi **Pouss'murs/Clever'hom**, Sylvie Bang **Biocoop**
Adèle Aveline **Aveline**, Christian Andreani **OTHRA**, Céline Roland **Céline Roland**, Miquel Riba **Groupe Hans**, Jérôme Bigeard **TSE**, Matthieu Domas **Amelles**

