

JOHN COCKERILL  
**100 MILLIONS POUR  
LE DÉVELOPPEMENT  
DE L'HYDROGÈNE**

PAGE 12

L'INVITÉ DU MOIS  
**JÉRÔME BETTON**  
DIRECTEUR RÉGIONAL AGENCE DE LA  
TRANSITION ÉCOLOGIQUE (ADEME)

PAGE 46

DOSSIER  
**RESTAURATION :  
APRÈS LA  
RÉSISTANCE,  
LA RENAISSANCE**

PAGE 24

52 JUILLET - AOÛT 2021

# Point éco

## Alsace

WWW.POINTECOALSACE.FR

COCKTALIS  
**LA RECETTE  
EST DANS LA  
BOUTEILLE !**

PAGE 14



 **CCI ALSACE  
EUROMÉTROPOLE**

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

# ET SI VOS COLLABORATEURS REDOUBLAIENT D'ÉNERGIE ?



# THE X1 HYBRIDE RECHARGEABLE

**1 000 €**

Bonus écologique (1)

**0 €**

TVS (2)

**59 km**

Autonomie électrique (3)



**BMW  
BusinessDrive**

**DÉCOUVREZ LES 22 BMW HYBRIDES RECHARGEABLES EN CONCESSION.**

GROUPE  
**l'espace#**

STRASBOURG – HAGUENAU – OBERNAI

**STRASBOURG**  
2 rue Emile Mathis  
03 88 753 753

**HAGUENAU**  
110 route de Strasbourg  
03 88 06 17 17

**OBERNAI**  
1 rue des Ateliers  
03 88 338 338

[www.lespaceh.fr](http://www.lespaceh.fr)

Consommation combinée pondérée de la BMW X1 Hybride Rechargeable : **1,7 à 2,1 l/100 km**. Émissions de CO<sub>2</sub> valeur combinée pondérée : **40 à 47 g/km**. Autonomie en mode électrique : **47 à 52 km**. (3) Autonomie en mode électrique en ville : **59 km**. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub>, plus réaliste que la procédure EDC précédemment utilisée. Bonus écologique (1) : Selon la loi de finances en vigueur et pour des VP hybrides rechargeables émettant entre 21 et 50 g/km, offrant une autonomie > 50 km et dont le coût d'acquisition est < 50000€. TVS (2) : exonération de la composante n° 1 de la TVS basée sur le CO<sub>2</sub>/km pour des VP immatriculés selon le protocole WLTP et dont les émissions de CO<sub>2</sub> ≤ 50 g/km. BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons, 78180 Montigny-le-Bretonneux.

# édito



© Dorothee Parent

## Réussir la transition vers les nouvelles mobilités

**L**a mise en place de zones à faibles émissions (ZFE) en France sera l'un des grands chantiers des années à venir. Onze métropoles sont déjà concernées par cette transition imposée par la loi d'orientation des mobilités de 2019 et le périmètre s'étendra probablement aux agglomérations de plus de 150 000 habitants.

Dans la pratique, il s'agit de limiter la circulation des véhicules les plus polluants identifiés par une vignette en fonction de leur niveau d'émission de polluants atmosphériques. À ce jour en Alsace, seule l'Eurométropole de Strasbourg s'engage dans la mise en place d'une ZFE. Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023, les véhicules professionnels et particuliers, sans vignette ou classés Crit'Air 5, y seront définitivement interdits de circulation. Suivront ensuite les Crit'Air 4 (2025), Crit'Air 3 (2027) et Crit'Air 2 (janvier 2028).

La CCI surveille de près l'impact de la ZFE sur la compétitivité des entreprises alsaciennes. Nos équipes viennent d'interroger près de 1000 dirigeants d'entreprises bas-rhinoises de tous secteurs d'activités, dont 528 entreprises industrielles, commerciales et de services qui utilisent 8000 véhicules circulant quasiment tous les jours à des fins professionnelles dans le périmètre de l'Eurométropole : 26 % de poids lourds, 40 % de véhicules utilitaires légers et 33 % de voitures. 95 % de ces véhicules sont équipés de moteurs thermiques et le passage à la ZFE - tel qu'il est envisagé dans l'Eurométropole de Strasbourg - nécessiterait un renouvellement de 90 % du parc de véhicules professionnels à l'horizon 2028, ce qui est **irréaliste, tant au niveau industriel qu'économique**.

70 % de ce parc est cependant constitué de véhicules plutôt récents, classés en Crit'Air 2 avec un impact environnemental réduit. Nous préconisons d'attendre l'évaluation de la première phase du dispositif, prévue en 2024, pour statuer sur cette classe de véhicules. Cela permettra aussi d'avoir un cadre national plus clair et d'éviter que Strasbourg ne soit la seule ville à interdire les Crit'Air 2 sur son territoire, compromettant ainsi son attractivité économique.

En tout état de cause, il s'agira de **veiller à ne pas pénaliser nos entreprises** qui se relèvent tout juste de la crise sanitaire. Pour cela, un dispositif local d'aides à l'investissement sera nécessaire pour compléter les aides nationales. Il faudra vraisemblablement reconsidérer les échéances en fonction

de la capacité des constructeurs à produire et fournir des véhicules adaptés.

Les véhicules électriques ne représentant aujourd'hui que 2,68 % du parc, **l'un des défis majeurs de la ZFE consistera à développer les réseaux de recharge**, en tenant compte des contraintes liées au temps de charge. Si l'Eurométropole s'est engagée à dépasser le cap des 100 bornes de recharge électrique d'ici début 2022, ce déploiement devra être accéléré et il faudra également se préoccuper de l'avitaillement en gaz naturel (GNV) : il n'existe aujourd'hui que 5 stations en Alsace dont 3 seulement accessibles aux poids lourds. Ces réseaux devront être redimensionnés pour alimenter à la fois le parc de véhicules professionnels et ceux des particuliers. Il existe également des carburants alternatifs « propres » permettant aux entreprises de conserver leurs véhicules en émettant beaucoup moins de polluants (carburant B100...). Ces carburants sont produits en Grand Est et nous avons l'opportunité de développer une filière propre à l'échelle du territoire, tout comme pour l'hydrogène qui est devenu une alternative sérieuse et prometteuse.

Enfin, le renouvellement massif du parc conduira à une inévitable dépréciation des véhicules en cours d'usage (aujourd'hui 80 % des poids lourds utilisés sont en début de vie). Il faudra donc **réfléchir à une politique de compensation et à des solutions de réemploi, de retrofit ou de recyclage des anciens véhicules** remplacés.

Pour le moment, les véhicules pour lesquels il n'existe pas d'alternative économique et écologique viable sont exclus par dérogation du calendrier de la ZFE (engins de chantier, véhicules frigorifiques...) et nous veillerons à ce que ces dérogations persistent jusqu'à la mise sur le marché d'offres adaptées.

La réussite de la création de la ZFE passera par un calendrier bien en phase avec la disponibilité du matériel roulant, le développement des infrastructures de recharge et la capacité de nos entreprises à investir. Nos entreprises sont prêtes à s'engager dans les mobilités décarbonées : il suffira de leur proposer des conditions objectives et économiquement viables pour opérer cette transition avec un dispositif adaptable qui permettra d'éviter toute victime collatérale.

**Jean-Luc Heimburger**

Président de la CCI Alsace Eurométropole

# Sommaire

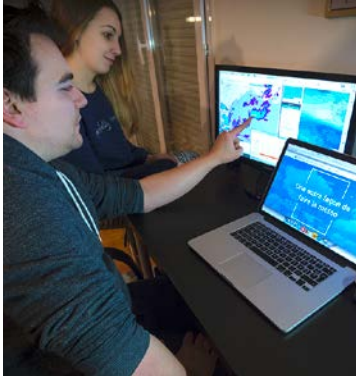
N° 52 - JUILLET - AOÛT 2021

## 6 AU-DELÀ DU RHIN

- Tourisme : en 2021, le voisin d'hier est le touriste de demain
- Foires, congrès, événements : le tourisme d'affaires et l'événementiel encore impactés

## 8 START-UP

Atmo-Risk  
La pluie et le beau temps !



© DR

## 10 DYNAMIQUES D'ALSACE

- 10. Ricoh Industrie France SAS //
- 11. Mari //
- 12. John Cockerill Hydrogène //
- 13. Europodium //
- 14. Cocktalis //
- 15. FindCustomer.io //
- 16. La malle en coin //
- 17. L'Arche Du Bois //
- 18. Agrivalor //
- 19. ENSCMu //
- 21. Strasbourg Place Financière et Tertiaire //
- 22. ITDM Group //
- 23. Carrosserie Matthaey //



© Adobe Stock

## 24 DOSSIER

Des valeurs sûres aux nouveaux concepts  
Restauration : après la résistance, la renaissance

## 31 LA CCI EN ACTIONS

- 31. Création/reprise d'entreprise //
- 33. Juridique //
- 34. Commerce //
- 36. Hôtellerie-restauration //
- 38. Industrie //
- 39. Export //
- 41. Aménagement du territoire //
- 42. Emploi et compétences //

## 45 DIGITAL

Diagnostic de maturité digitale...  
c'est grave docteur ?

## 46 L'INVITÉ DU MOIS

Jérôme Betton  
Directeur régional Agence de la transition écologique (ADEME)

## 47 ORIGIN'ALSACE

- Roses & Aléas
- PUNCH Powerglide Strasbourg

## 48 DÉCOUVERTES

- Confédération de l'Illustration et du Livre - Région Grand Est
- Boooj

## 49 AÉROPORTS

Perpignan : capitale de la Catalogne française

## 50 MAÎTRE RESTAURATEUR

L'Auberge du Moulin



© Dorothée Parent



Crédit:  
128dB

**+**

**RETROUVEZ VOTRE MAGAZINE**

**Point éco**  
Alsace

sur notre site web  
**pointecoalsace.fr**

**f** **t**

N° 52- Le Point éco Alsace est édité par la **Chambre de Commerce et d'Industrie Alsace Eurométropole**  
0388752418 • point-eco@alsace.cci.fr

Directeur de la publication: Jean-Luc Heimburger  
Directeur de la rédaction: Christophe Weber • Rédacteur en chef: Patrick Heulin • Journalistes: Perrine Chaffard, Dorothée Keller, Eric Pilarczyk, Dominique Mercier, Pierre Pauma, Lena Gaurilovic, Emmanuelle Olland, Mélodie Bucher • Secrétariat de rédaction: Dorothée Keller • Éditeur délégué: Jill Demailly (Citeasen) • Conception et réalisation: Citeasen • Photographes: Dorothée Parent, Serge Nied • Impression: Est Imprimerie • Tirage: 48 523 exemplaires N° ISSN 2554-0823



10-31-1668

**PUBLICITÉ**  
REGIEPOINTECO@ALSACE.CCI.FR  
06 20 46 00 85



## LE CHEMIN DES CIMES ALSACE

### Marcher au-dessus de la forêt

DRACHENBRONN/67

[chemindescimes-alsace.fr/fr/alsace](http://chemindescimes-alsace.fr/fr/alsace)

Sur le site de l'ancienne base aérienne 901, les visiteurs peuvent parcourir, toute l'année, un sentier de 1 050 mètres de long à travers les arbres, à une hauteur comprise entre 5 et 23 mètres. Des stations proposent des informations pédagogiques sur l'environnement et l'écologie. Arrivés au sommet de la tour de 29 mètres de haut, ils découvrent une vue exceptionnelle à 360° sur la plaine du Rhin, la Forêt-Noire, les Vosges du Nord et même la cathédrale de Strasbourg, si le ciel est dégagé. Les plus courageux passeront par un parcours d'obstacles et retrouveront le sol grâce au toboggan long de 75 mètres ! Un site unique en France.

» Patrick Heulin

## TOURISME

# En 2021, le voisin d'hier est le touriste de demain

Pour relancer la machine du tourisme, les professionnels de la région rhénane soignent leur communication vers l'étranger. Certains tentent d'agrandir leur aire de rayonnement, tandis que d'autres misent sur les locaux en proposant une offre qui sort des sentiers battus.

reves.alsace  
schwarzwald-tourismus.info

« **Q**uelle est la première attraction lors d'une visite à Europa-Park ? L'autoroute allemande. » Faute de pouvoir accueillir son public, le parc

d'attractions a entretenu la flamme avec sa communauté frontalière, en multipliant les private jokes, les challenges et les reportages maison sur les coulisses du parc. Avant même d'annoncer une date de réouverture, Europa-Park a publié 400 offres d'emploi et mobilisé le service transfrontalier

du Pôle Emploi de Sélestat. Malgré la crise, le parc ambitionne toujours d'accroître sa notoriété en France, au-delà de la région Grand Est. « Dès que nous passons dans un média français national, il y a un pic d'intérêt dans les jours qui suivent, note Sébastien Ganzer, community manager

francophone du parc. Mais pour beaucoup de Français, l'Allemagne ça reste le bout du monde. On essaie d'être pédagogique, on insiste beaucoup sur le fait qu'une grande partie du personnel parle français. »

### Une offre complémentaire aux « classiques » pour les locaux

Tout le monde n'a pas la force de frappe de la famille Mack, propriétaire d'Europa-Park. Pour beaucoup, l'année 2021 ressemblera à l'année 2020, avec une clientèle principalement régionale. « La clientèle franco-suisse est celle qui a le mieux résisté l'an dernier, constate le directeur de Schwarzwald Tourismus GmbH, Hansjörg Mair. Mais nous avons perdu 70 % des touristes britanniques et plus de 80 % des touristes américains. » Selon l'office de la statistique du Bade-Wurtemberg, le nombre de clients enregistrés dans les lieux d'hébergement a chuté de 78 % entre janvier et mars 2021 par rapport à l'année précédente. Même constat pour son homologue français Marc Levy, directeur général d'Alsace Destination



Le parc du Petit Prince joue aussi la carte de l'universalité. 2021 marque les 75 ans de la sortie en France de l'œuvre d'Antoine de Saint-Exupéry.

Tourisme, qui ajoute à la crise des raisons budgétaires. Avant même le début de la pandémie, la fin des financements européens annonçait un ralentissement du projet Upper Rhine Valley. Ce programme Interreg a permis une coopération entre professionnels du tourisme frontalier et a augmenté leur force de frappe auprès de la clientèle lointaine. « Nous continuons de travailler ensemble et d'alimenter le

site internet d'Upper Rhine Valley, tempère Marc Levy. Mais il serait hasardeux dans le contexte actuel de lancer une nouvelle campagne d'envergure à destination d'un public intercontinental. » Pour séduire son public proche, Alsace Destination Tourisme a sorti, en début d'année, le guide « Rêver d'Alsace » qui propose plus de 100 expériences pour son public d'habités fatigués des « 5C » (colombages, cigognes,

coiffe, choucroute, cathédrale). « C'est aussi l'occasion de montrer à un touriste, qui venait pour quelques jours, qu'il pourra revenir sans crainte de s'ennuyer. » Y figurent la découverte du Ried en barque plate, l'improbable musée du street art de Neuf-Brisach ou encore le parc du Petit Prince à Ungersheim. Naturellement bilingue dans son fonctionnement, ce parc d'attractions compte sur le public transfrontalier pour

rattraper le rendez-vous manqué du printemps, même s'il a fallu s'adapter : « Nous avons opté pour une communication prudente, explique Anaïs Wrobel, responsable marketing du parc, notamment en attendant des conditions optimales de passage à la frontière, pour déclencher notre communication digitale en allemand. »

» Pierre Pauma

## FOIRES, CONGRÈS, ÉVÉNEMENTS

# Le tourisme d'affaires et l'événementiel encore impactés

Si les premiers week-ends de mai ont annoncé un retour des réservations en gîte rural et dans les logements chez l'habitant, les établissements hôteliers des grandes villes, qui vivent aussi du tourisme d'affaires et des événements populaires, continuent de ronger leur frein. Et ils ne sont pas les seuls. La SEM Strasbourg Events n'a réalisé qu'un quart du chiffre d'affaires espéré en 2020 et a eu une activité quasiment nulle au premier semestre 2021. La crise a été l'occasion de développer une offre en ligne avec la création d'un studio TV, mais les professionnels se félicitent des dates avancées par le gouvernement. Depuis le 30 juin, il est de nouveau possible d'organiser des événements de plus de

1000 personnes avec un pass sanitaire. Pour la présidente du directoire de Strasbourg Events Sandra Rousier, « le stop and go que nous avons connu ces derniers mois a été destructeur. S'il y a bien une chose que les organisateurs détestent, c'est l'incertitude. » Trois événements majeurs sont déjà annoncés pour la rentrée avec la Foire européenne, le Mondial des Vins Blancs et la foire d'art contemporain ST-ART. Là aussi, la part belle sera faite aux exposants locaux. Une volonté politique ? Pas seulement. « Vu le contexte, nous n'allions pas démarcher sur des solutions lointaines, reconnaît le directeur par intérim de Strasbourg Events, Thierry Brunel.



© KTG Karlsruhe Tourismus GmbH

Le ZKM Karlsruhe : les villes misent sur l'offre culturelle pour compenser l'absence des touristes d'affaires.

Et puis la pandémie a convaincu ceux qui ne l'étaient pas encore du besoin de se tourner vers le local. » Dans la Forêt-Noire, le directeur de Schwarzwald Tourismus, Hansjörg Mair, note lui aussi un regain d'activité, mais les grands centres restent sinistrés. « La situation reste préoccupante pour le tourisme d'affaires. Dans les grandes villes, la fréquentation a diminué de 50 %. » La région allemande sait qu'elle

peut compter sur son offre d'activités de plein air, mais comment en faire également profiter les centres urbains ? « C'est l'enjeu des prochaines années : réussir à combiner intelligemment toutes nos forces pour que les touristes qui viennent pour la nature s'intéressent aussi à notre offre artistique et culturelle. Cela doit aussi profiter à des villes comme Fribourg, Karlsruhe, Offenburg ou Baden-Baden. » » P.P.

# Start-Up

## ATMO-RISK

### La pluie et le beau temps !

Fasciné par les orages, tempêtes et autres phénomènes atmosphériques violents depuis son enfance, Christophe Mertz a créé, en 2013, un bureau d'études spécialisé dans les services météorologiques sur mesure pour les professionnels et les collectivités locales.

#### STRASBOURG

 @AtmoRisk

 @atmorisk

[atmo-risk.fr](http://atmo-risk.fr)

« **A**ujourd'hui, les informations météorologiques fournies par les médias ou sur internet sont produites par des robots. C'est une offre « low cost » très imprécise, peu fiable et donc difficilement exploitable par des professionnels. Mon approche est différente, car mes prévisions reposent sur le décryptage et l'exploitation humaine d'images radar et satellites fournies par des centres météorologiques internationaux, notamment américains », affirme ce météorologue de formation, titulaire d'un master en Sciences de l'Atmosphère et de l'Océan de l'Université de Toulouse. Pour augmenter la précision de ses analyses, il a même installé douze stations en Alsace et prévoit d'en implanter trois chaque année. Son offre, sous forme d'un abonnement annuel, s'adresse principalement au monde agricole, aux collectivités locales, mais aussi aux secteurs du BTP et des loisirs. Elle se traduit par un bulletin d'information



Atmo-Risk transmet à ses abonnés des informations météorologiques ultra-personnalisées.

quotidien avec des prévisions jusqu'à dix jours, mais aussi l'envoi de bulletins d'alerte sous forme de SMS en cas d'orage, tempête, gel, neige, crue...

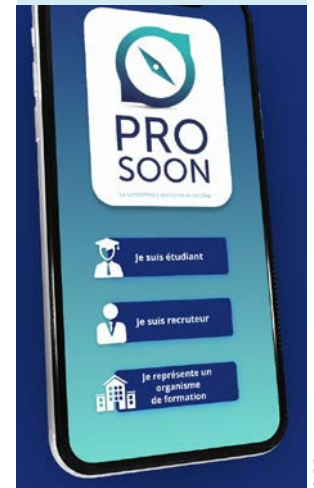
#### Gratuit pour le public

En véritable consultant météo, il propose à ses clients des informations ultra-personnalisées. « Compte tenu de la géographie, la météo alsacienne est très variable d'un secteur à l'autre. Beaucoup de phénomènes sont très localisés. C'est pourquoi, il faut une connaissance fine du territoire pour fournir des informations fiables », poursuit Christophe Mertz. La Communauté de Communes de la Région de Molsheim-Mutzig lui a confié la surveillance de son territoire afin de pouvoir anticiper les crues

de la Bruche. Il réalise également des analyses post-événement, comme par exemple les coulées boueuses de Wasselonne en 2016 ou la tornade de Fessenheim en 2014. Pour ce météorologue, le réchauffement climatique est indéniable. « En Alsace, la progression est d'un degré en un siècle. Cela semble peu, mais les conséquences sont déjà très sensibles avec des hivers plus doux, des étés très secs. Christophe met à disposition du grand public des informations et prévisions météo gratuites via notamment les réseaux sociaux. Alors, avant votre prochaine randonnée ou votre barbecue, ne consultez plus votre smartphone, mais la page Facebook Atmo-Risk! » P.H.

**Atmo-Risk**  
06 84 22 60 43

Pitch



#### PROSOON

[prosoon.eu](http://prosoon.eu)

### Recruter en toute confiance

Pour lutter contre la falsification des diplômes et renforcer l'employabilité des personnes en formation, Prosoon développe une application qui permet aux établissements d'enseignement de fournir à leurs étudiants et alumni des attestations numériques certifiées, liées à leurs parcours et leurs qualifications. Diplômes, expériences professionnelles et associatives, réalisations, badges de compétences... tant d'éléments rendus infalsifiables et vérifiables en un clic grâce à la technologie blockchain. Cette innovation permet à l'entreprise de recruter en toute confiance, mais aussi de s'engager dans une démarche pour l'égalité des chances.

→ À la recherche de :

- Financements
- Partenaires
- Compétences

**Hugo Spiess**  
06 70 89 29 97  
[hugo@prosoon.eu](mailto:hugo@prosoon.eu)



# Nos engagements 2021 en faveur de nos assurés professionnels

**Pour nos clients  
TPE-PME  
des secteurs  
les plus touchés  
par la crise :**

- **Aucune augmentation** de cotisation sur les contrats multirisque PRO en 2021<sup>(1)</sup>
- **Maintien des garanties de l'assurance multirisque PRO** pour nos assurés rencontrant des difficultés de paiement au 1<sup>er</sup> trimestre 2021
- **Accès gratuit à une couverture d'assistance** pour les chefs d'entreprise et leurs salariés atteints par la Covid-19 en 2021

Voir conditions et détails du dispositif dans votre agence ou sur [mma.fr](http://mma.fr)

## Vos Agents Généraux MMA en Alsace

### Bas-Rhin

#### ILLKIRCH- GRAFFENSTADEN

**Didier METZGER**  
184 Route de Lyon  
**03 90 40 32 60**  
[d.metzger-ig@mma.fr](mailto:d.metzger-ig@mma.fr)  
N° Orias : 07011867- [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### LINGOLSHEIM

**Didier METZGER**  
71 rue du Maréchal Foch  
**03 88 78 32 83**  
[d.metzger@mma.fr](mailto:d.metzger@mma.fr)  
N° Orias : 07011867- [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### INGWILLER

**Cabinet SCHWALLER  
& ASSOCIÉS**  
26 rue de la gare  
**03 88 89 53 93**  
[schwaller.associes@mma.fr](mailto:schwaller.associes@mma.fr)  
N° Orias : 13001420 - [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### SAVERNE

**Cabinet SCHWALLER  
& ASSOCIÉS**  
158 Grand'Rue  
**03 88 91 10 07**  
[schwaller.associes@mma.fr](mailto:schwaller.associes@mma.fr)  
N° Orias : 13001420 - [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### OBERNAI

**Denis MEIER**  
4 Place des Fines Herbes  
**03 88 95 54 14**  
[d.meier-ob@mma.fr](mailto:d.meier-ob@mma.fr)  
N° Orias : 07011859 - [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### SCHILTIGHEIM

**Alexandre PÉTRI**  
24 rue de la Mairie  
**03 88 33 18 45**  
[a.petri@mma.fr](mailto:a.petri@mma.fr)  
N° Orias 20008651 - [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### SÉLESTAT

**Philippe SOULAT**  
13 Allée de la 1<sup>re</sup> Armée  
(face sous-préfecture)  
**03 88 92 29 51**  
[philippe.soulat@mma.fr](mailto:philippe.soulat@mma.fr)  
N° Orias : 07009892 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

**Paul BONHOMME**  
10 rue de la Paix  
**03 88 92 13 67**  
[agence.bonhomme@mma.fr](mailto:agence.bonhomme@mma.fr)  
N° Orias : 15005849 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### STRASBOURG

**Valérie WEISS**  
15 Avenue des Vosges  
**03 88 15 08 68**  
[v.weiss@mma.fr](mailto:v.weiss@mma.fr)  
N° Orias : 07010061 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

**Bernard HERRMANN**  
16 rue d'Or  
**03 88 36 05 66**  
[b.herrmann@mma.fr](mailto:b.herrmann@mma.fr)  
N° Orias : 07011381 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

### Haut-Rhin

#### COLMAR

**Hervé KAESSER**  
5 rue des Marchands  
**03 89 20 60 50**  
[agence.kaesser@mma.fr](mailto:agence.kaesser@mma.fr)  
N° Orias : 11064152 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

**Christian KLINGER**  
14a Avenue de la Liberté  
**03 89 80 63 26**  
[c.klinger@mma.fr](mailto:c.klinger@mma.fr)  
N° Orias : 07011521 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### GUEBWILLER

**Philippe BINGERT et Jacques RHEIN**  
**SARL B&R ASSURANCES**  
3 Place de l'Hôtel de Ville  
**03 89 76 84 83**  
[philippe.bingert@mma.fr](mailto:philippe.bingert@mma.fr)  
N° Orias : 07025406 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### MULHOUSE

**Lionel HERGOTT**  
15 rue de la Sinne  
**03 89 66 24 24**  
[mulhouse.sinne@mma.fr](mailto:mulhouse.sinne@mma.fr)  
N° Orias : 20008559 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### RIEDISHEIM

**Mathieu FULLERINGER**  
**Agence FULLERINGER SARL**  
45 rue de Mulhouse  
**03 89 44 90 90**  
[agence.fulleringer@mma.fr](mailto:agence.fulleringer@mma.fr)  
N° Orias : 07004821 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### MUNSTER

**Christian KLINGER**  
26 rue de la République  
**03 89 77 88 99**  
[c.klinger@mma.fr](mailto:c.klinger@mma.fr)  
N° Orias : 07011521 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

#### WINTZENHEIM

**Christian KLINGER**  
1 Place des Fêtes  
**03 89 27 15 40**  
[c.klinger@mma.fr](mailto:c.klinger@mma.fr)  
N° Orias : 07011521 [www.orias.fr](http://www.orias.fr)

(1)Cotisation TTC à l'échéance 2021, hors perception de la taxe attentat (FGTI) et hors modification du risque. MMA IARD Assurances Mutuelles, société d'assurance mutuelle à cotisations fixes, RCS Le Mans 775 652 126 - MMA IARD, société anonyme au capital de 537 052 368 euros, RCS Le Mans 440 048 882 - MMA Vie Assurances Mutuelles, société d'assurance mutuelle à cotisations fixes, RCS Le Mans 775 652 118 - MMA Vie, société anonyme, au capital de 142 622 936 euros, RCS Le Mans 440 042 174 - Sièges sociaux : 14 boulevard Marie et Alexandre Oyon - 72030 Le Mans cedex 9 - Entreprises régies par le code des assurances. Document à caractère publicitaire mettant en scène des personnes fictives.



# Dynamiques d'Alsace

**RICOH INDUSTRIE FRANCE**

## La deuxième vie des photocopieurs

Depuis début 2021, le site alsacien de Ricoh Industrie France est certifié « Service France Garanti » pour sa prestation de service de remise à neuf de photocopieurs multifonctions. Une première dans l'Hexagone, comme l'a souligné Yves Jego, fondateur du label « Origine France Garantie », lors de la remise du certificat en mars dernier.

WETTOLSHEIM/68

 @RicoFrance

 @ricofrance

 Ricoh France

[ricoh-thermal.com/fr](http://ricoh-thermal.com/fr)

**A** lors que la certification « Origine France Garantie » (OFG) concerne les produits, « Service France Garanti » (SFG) vise les prestations de service. Elle garantit qu'au moins 90 % des personnes participant à sa réalisation sont soumises à un contrat de travail de droit français. Le client peut ainsi être sûr qu'elle a été réalisée dans le respect des normes sociales et environnementales. Installé depuis plus de 30 ans aux portes de Colmar, le site Ricoh Industrie France était initialement dédié aux activités d'assemblage de photocopieurs neufs, avant d'être transformé, dans les années 2000, en centre européen de recyclage. Avec la GreenLine™, l'entreprise japonaise propose des photocopieurs issus d'un premier cycle de vie et remis totalement à neuf. Ils bénéficient naturellement de la dernière mise à jour de



Des produits qui séduisent les entreprises soucieuses d'apporter une dimension écoresponsable à leur politique d'achat.

leur logiciel. « Sur certains modèles, plus de 95 % des pièces et des composants sont réutilisés ou recyclés, ce qui réduit d'environ 80 % les émissions de CO2. Des produits fiables et respectueux de l'environnement, qui séduisent des entreprises souhaitant apporter une dimension écoresponsable à leur politique d'achat, comme Korian (EHPAD), Monoprix, Système U, Spie Batignolles, Otis (en Espagne), Bouygues ou Intermarché », explique Xavier Battinger, directeur du département « Business Development Office » du site de Ricoh Industrie France.

### 17 objectifs de développement durable

« Au lieu d'une obsolescence programmée, il s'agit d'une durabilité programmée », observe Yves Jego, à la tête de l'association Pro France. L'intérêt est également économique, puisque les photocopieurs sont vendus en moyenne 30 % moins chers que les modèles neufs. Depuis le lancement de la GreenLine™ en 2012, 25 000 produits ont ainsi été « remanufacturés ». Une activité qui emploie un tiers des 600 salariés de l'entreprise. Les autres se consacrent à la fabrication de papier thermique utilisé pour l'impression

par exemple de tickets de caisse ou de parking, d'étiquettes de produits frais préemballés ou de reçus de loterie. Ricoh vient d'ailleurs d'innover dans ce domaine, en proposant une gamme sans bisphénol S, un composant chimique susceptible d'être un perturbateur endocrinien. Le respect de l'environnement fait depuis longtemps partie des valeurs de la société basée à Tokyo. Elle a intégré dans sa stratégie de développement durable les 17 objectifs de développement durable fixés par l'ONU en 2015 : énergie propre, égalité des sexes, lutte contre le changement climatique, vie aquatique et terrestre... Avec la nouvelle loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), Ricoh espère que cette dimension vertueuse trouvera un écho plus favorable auprès des collectivités, ce qui devrait inciter les grandes entreprises à suivre elles aussi ce mouvement. » P.H.

**Ricoh Industrie France SAS**  
144 route de Rouffach à Wettolsheim  
03 89 20 40 00

MARI

# Un nouvel élan !

Hassane Outzinout et son épouse Souad ont repris, en mai 2020, la société Mari spécialisée dans la découpe à façon de papiers, cartons, films et fibres. Une transmission tout en douceur, mais avec l'ambition de donner une nouvelle impulsion à cette PME fondée en 1934.

GUNDERSHOFFEN/67

mari.fr

Après une carrière dans l'industrie aéronautique et la plasturgie, Hassane Outzinout, ingénieur de formation, a décidé de voler de ses propres ailes en reprenant une entreprise. « J'avais occupé des fonctions techniques et managériales dans différents groupes et j'avais envie de lancer un projet qui me permette d'être entièrement libre de mes décisions. J'ai donc cherché pendant deux ans une société à reprendre et lorsque l'on m'a présenté Mari, j'ai accroché tout de suite. J'aime ce type d'entreprises qui ont une histoire à raconter, une forte culture et un savoir-faire reconnu », explique le nouveau dirigeant. Il est vrai qu'au fil des ans, Mari, qui à l'origine fabriquait des rubans isolants, n'a jamais cessé de se diversifier pour répondre aux besoins d'un marché en constante évolution. Elle dispose d'une expertise dans la découpe de papiers, cartons, films pour des secteurs

d'activités variés : notices pour la pharmacie, papiers pour l'agroalimentaire, emballages pour l'automobile ou la logistique, papier cuisson, papier pour l'impression de livres, sulfuré. Un métier très technique, surtout quand il s'agit de découper du papier fin à partir de 17 g/m<sup>2</sup>. La PME a également développé une activité de négoce de papier en feuilles ou en bobines, papiers hydrosolubles, carbone,

rubans double face, films holographiques, hologrammes qui représente presque un tiers de son activité.

### Transition en douceur

Avant la reprise, Hassane Outzinout a passé un an avec les anciens propriétaires Gérard et Jean-Georges Rusch afin de bien s'imprégner de l'entreprise et de réfléchir à sa stratégie. Ils sont aujourd'hui toujours présents en tant que

consultants.

Le premier dans le domaine commercial et le second pour la technique. « C'est une transition en douceur, qui rassure aussi bien nos équipes que nos partenaires et nos clients », poursuit-il. Mais ce créatif (il a déposé plusieurs brevets) entend bien donner un nouvel élan à la société de 19 salariés, à la fois sur le plan commercial et sur le plan industriel. « Nous avons la capacité de produire trois à quatre fois plus, mais nous allons investir dans de nouvelles machines pour améliorer notre productivité. Nous avons lancé un diagnostic « Usine du Futur » avec la Région Grand Est et avons engagé un consultant pour être certifié ISO 9001 », explique-t-il. Sur le plan commercial, une nouvelle organisation et une stratégie de prospection ont été mises en place afin de recruter de nouveaux clients. Si les résultats ne sont pas encore perceptibles en raison de la crise, le nouveau propriétaire ne regrette pas de s'être lancé dans cette aventure. « Si c'était à refaire, je recommencerais. L'essentiel est de s'entourer de gens compétents ! » conclut-il. » P.H.



Hassane et Souad Outzinout ont repris, en 2020, l'entreprise Mari spécialisée dans la découpe de papier et carton.

© Dorothée Parent

**Mari**  
1 Grand Rue à Gundershoffen  
03 88 72 91 07

JOHN COCKERILL HYDROGÈNE

# 100 millions pour le développement de l'hydrogène

Le groupe franco-belge John Cockerill investit 100 millions € pour faire du Grand Est « la référence du développement de l'hydrogène en France ». Dont plus du tiers pour la construction, à Aspach-le-Haut, de son site européen de production d'électrolyseurs de puissance.

ASPACH-LE-HAUT/68

 @JohnCockerillGroup

 John Cockerill

[johncockerill.com](http://johncockerill.com)

L'hydrogène a le vent en poupe. La future mobilité verte exige pour la lutte contre le réchauffement climatique reposera largement sur les moteurs à hydrogène équipant les automobiles, les trains et les avions. Mais de nombreux industriels s'intéressent aussi à l'hydrogène pour améliorer le bilan carbone de leurs activités et il apparaît comme une solution bien plus performante que les batteries pour stocker l'énergie, celle par exemple qui est produite par les champs d'éoliennes.

**Une chaîne d'approvisionnement 100 % européenne**

Déjà leader dans la fabrication d'électrolyseurs via sa coentreprise chinoise Cockerill Jingli Hydrogen, John Cockerill dispose d'une solide avance technologique: « Il s'agit maintenant pour nous de fabriquer en France des électrolyseurs de grande puissance



La capacité de l'usine pourrait atteindre un gigawatt.

sur la base d'une chaîne d'approvisionnement 100 % européenne, explique Denis Boudailliez, Vice President of Manufacturing EU, en charge du projet. Nous le ferons à Aspach-le-Haut, au cœur de l'Europe, en France et à proximité de l'Allemagne, les deux pays qui ont les plus grandes ambitions pour le développement de l'hydrogène. » Sur les 100 millions € investis dans ce programme,

38 millions le seront par étape (27 millions pour commencer) sur le site d'Aspach-le-Haut, où est déjà implantée CMI Europe Environnement, société du groupe spécialisée dans les solutions de dépollution de l'air. Le nouvel outil industriel, dont la ligne d'assemblage d'électrolyseurs constituera l'élément principal, sera installé sur l'espace libéré par une activité de fabrication de cuves transférée ailleurs

et dans une extension à construire.

**Une production d'un gigawatt**

« Au départ, nous voulions construire une usine d'une capacité de 100 mégawatts (MW) mais en raison des très bonnes perspectives du marché, la capacité de départ sera de 200 MW, précise Denis Boudailliez. À terme, elle pourrait atteindre un gigawatt. L'Europe a de grandes ambitions en matière d'hydrogène et nous sommes consultés pour des projets industriels de plus en plus importants. La vraie question aujourd'hui est de savoir quand ils seront prêts car le marché n'est pas encore totalement mature. » La nouvelle usine emploiera 40 à 50 personnes au démarrage mais l'effectif devrait grimper à 100, voire 150 personnes à terme. Entre CMI Europe Environnement et John Cockerill Hydrogène, le site d'Aspach-le-Haut pourrait donc plus que doubler le nombre de personnes employées actuellement.

» Dominique Mercier

**John Cockerill Hydrogène**  
1 rue des Pins - Parc d'Activités du Pays de Thann à Aspach-Michelbach  
03 89 37 41 41

## EUROPODIUM

# Sur la première marche du podium

Leader dans la conception et la fabrication de podiums mobiles couverts depuis 1994, Europodium fait preuve d'optimisme face à la crise sanitaire. L'année dernière, elle a déménagé de Gresswiller à Goxwiller et investi deux millions € dans un nouvel outil de production, afin de maîtriser toute sa chaîne de fabrication.

GOXWILLER/67

**f** Europodium Alphastage

**@** europodium67

[europodium.com](http://europodium.com)

« **T**ous les présidents français encore en vie ont un jour foulé une scène Europodium », se félicite Koffi Atitso, directeur général, qui a racheté l'entreprise en 2010, après avoir démarré en 1997 en tant qu'apprenti, puis comptable et directeur financier. Le 26 juin dernier à Brest, les officiels et sponsors ont lancé la 108<sup>ème</sup> édition du Tour de France à bord d'un de leurs podiums. Arrivé en convoi exceptionnel dans un semi-remorque, il aura fallu moins de trois heures pour l'installer. La marque de scènes mobiles Alphastage est née du constat qu'« on ne peut pas mettre de Zénith partout en France », ironise Koffi Atitso.

## 70 à 80 % des scènes de festivals

Destiné aux collectivités, aux gros loueurs événementiels et aux agences de publicité, ce type de structure de 36, 48 ou 60 m<sup>2</sup> est aujourd'hui

la plus grande de France avec 256 m<sup>2</sup> de plancher sous les pieds ! Elle n'a pas fini sa croissance et devrait encore gagner quelque 64 m<sup>2</sup> d'ici 2022 ! Une remorque porte-écran à 180° viendra également compléter ce palmarès. 70 à 80 % des scènes de festivals en France sortent des ateliers d'Europodium. Même si la crise sanitaire a appuyé sur le bouton pause de ces programmations

estivales, le dirigeant ne se départ pas pour autant de sa bonne humeur communicative et de son indéfectible optimisme. Il diversifie son activité auprès du secteur du BTP qui détourne ces plates-formes en passerelles de travail.

## Pionnier du secteur

Entre 2019 et 2020, deux millions € ont été investis dans la construction

de nouveaux bureaux de 900 m<sup>2</sup> et d'un vaste atelier équipé de quatre ponts roulants, afin de centraliser sa production et de fluidifier son process et ses délais de fabrication. Les locaux accueillent une quinzaine de salariés, re joints d'ici la fin de l'année par deux soudeurs et un hydraulicien. Ce savoir-faire unique, propre au pionnier du secteur, qui dit « détenir l'original, copié mais jamais égalé », y sera enseigné d'ici 2023 dans ses murs. À l'initiative de la création de l'association « Alsace Project Design », qui réunit neuf entreprises alsaciennes exportatrices, aux côtés de la CCI, Europodium a toujours entretenu une culture de l'export. 30 % de son chiffre d'affaires est d'ailleurs issu (Europe, pays de l'Est). Puisque les échanges internationaux sont quelque peu court-circuités, le constructeur lancera, au printemps prochain, le premier grand festival de musique « Le retour des cigognes », qui « mettra en scène » ses produits. Tout un symbole !

» Dorothée Keller



Les scènes mobiles Alphastage composées d'aluminium et d'acier se déploient en moins de trois heures.

© Dorothée Parent

**Europodium**  
15 Voie Romaine - Parc d'Activités du  
Piémont à Goxwiller  
03 88 48 77 88

WITTELSHEIM/68

 Cocktalis Professionnels

 Cocktalis\_fr

 cocktalisinternational

[cocktalis.com/fr](http://cocktalis.com/fr)

## COCKTALIS

# La recette est dans la bouteille !

**L**e concept : une base de cocktail, un jus de fruits, des glaçons et un shaker. En quelques secondes, vous aurez réalisé un cocktail équilibré et savoureux. Imaginé en 2001 par David Meyer, un ancien barman suisse, qui a l'idée un jour de préparer

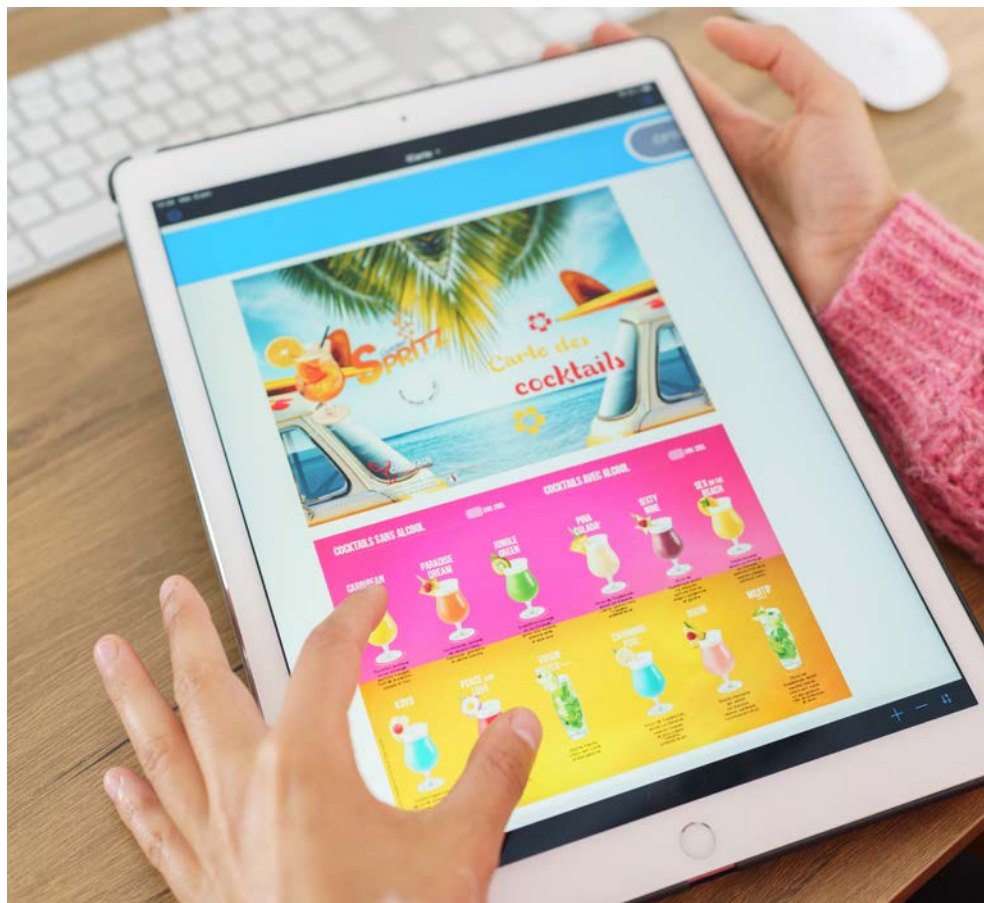
les bases justement dosées des cocktails et prêtes à l'emploi afin que tout le monde puisse préparer des cocktails dont les goûts seraient toujours identiques. Il crée alors l'entreprise Cocktalis, rachetée en 2009 par Meltem Goktas,

son actuelle dirigeante. Cocktalis s'adresse principalement aux cafetiers, hôteliers et restaurateurs. Son concept offre plusieurs avantages. D'abord en termes de rentabilité, puisqu'une bouteille de base sans alcool permet de réaliser 50 cocktails. Il offre un gain de place derrière le bar et les cocktails sont réalisables par tous. « La qualité de nos cocktails est exceptionnelle ; ils sont composés d'alcool d'origine certifiée et d'arômes majoritairement naturels, pour garantir une qualité optimale, explique Meltem. Nous avons été reconnus Saveur de l'Année six années consécutives par des barmen professionnels. » Meltem et son équipe l'ont bien compris, le

cocktail, c'est la boisson tendance, quelle que soit la génération. Aussi, depuis le mois de mai, trois cocktails prêts à déguster cette fois-ci sont vendus en grandes surfaces. Destinés aux particuliers et plus spécialement à la jeune génération, le packaging a été pensé offensif et totalement décalé. L'entreprise réalise aussi les cartes de cocktails personnalisables, fournit les accessoires comme la verrerie ou les pailles et propose également l'animation d'événements. Sa force c'est sa réactivité. Avec plus de 80 agents indépendants qui sillonnent les quatre coins de l'Hexagone, l'entreprise est capable de livrer en 24 à 48 heures partout en France. Cocktalis est également distributeur exclusif des vins italiens d'exception Lamborghini. Avec plus de 15 000 clients en France, elle réalise un chiffre d'affaires annuel de sept millions €. Elle se développe aussi fortement à l'international, notamment dans la plupart des pays européens. Pour faire face à la demande croissante, la société a lancé la construction d'un grand site de production au Parc des Collines à Mulhouse.

» Perrine Chaffard

**Cocktalis**  
9 rue du Luxembourg à Wittelsheim  
03 89 89 42 31



Des cocktails préparés en 12 secondes, adaptés au professionnels et aux particuliers

REICHSTETT/67

 @findcustomer.io  FindCustomer.io | [findcustomer.io](https://findcustomer.io)

FINDCUSTOMER.IO

## Où sont mes clients ?



© DR

Après avoir dû stopper net en mars 2020 leur société d'évènementiel pour comités d'entreprise en raison de la crise sanitaire, Julien Gallo et Julien Fontaine ont immédiatement rebondi en misant sur leur expertise en prospection commerciale ! « Du jour au lendemain, la fréquentation de notre site web est passée de 10 000 visites par jour à 15 ! Nous avons tout de suite compris que ce secteur était sinistré pour longtemps et que nous devions vite tourner la page », se souvient Julien Gallo. Le duo décide alors de se recentrer sur la clef de la réussite de sa précédente entreprise : la prospection commerciale B to B, méthodique et qualifiée. Ils créent donc leur agence et proposent à des PME de leur générer des « leads », c'est-à-dire des contacts de clients potentiels. Pour répondre à la demande, les deux associés recrutent un développeur afin d'automatiser le travail. En décembre 2020, ils lancent la plate-forme Findcustomer.io.

« Notre méthode est basée sur l'exploitation de bases de données comme LinkedIn, que nous enrichissons avec les e-mails, numéros de téléphone, SIRET, chiffres d'affaires... Ces fichiers servent à contacter des prospects, soit par e-mailing, soit via les réseaux sociaux. Une conversation peut commencer pour aboutir à un rendez-vous », explique l'entrepreneur. Un gain de temps important pour les commerciaux qui peuvent ainsi se concentrer sur l'acte de vente. Le succès est très vite au rendez-vous. L'offre a déjà séduit plus de 1 000 clients en quelques mois et la start-up vise les 10 000 comptes dès cette année, y compris en Europe et même en Amérique du Nord. « Nous faisons une croissance à deux chiffres chaque semaine et 100 % des abonnements sont renouvelés. Plus que la quantité de contacts détectés, c'est leur qualité qu'apprécient nos clients mais aussi le faible coût d'acquisition d'un client », observe Julien Gallo. Lorsque l'on sait que seulement 12 % des PME disposent d'outils de prospection, c'est un marché immense qui s'ouvre à la start-up et elle sait comment l'aborder !

» P.H.

**FindCustomer.io**  
4 rue de l'artisanat à Reichstett  
03 67 10 35 94

CRÉDIT-BAIL / LOCATION

Au-delà  
du financement,  
nous vous  
accompagnons  
tout au long  
de votre projet



ALSABAIL

[www.alsabail.fr](https://www.alsabail.fr)

HAGUENAU/67

 @lamalleencoin
  @Malleencoin
  lamalleencoin

[la-malle-en-coin.com](http://la-malle-en-coin.com)

## LA MALLE EN COIN

# Des trésors de malles

« Mais les malles ? » s'interrogeait Passepartout dans le « Tour du monde en quatre-vingts jours » de Jules Verne, avant de plier bagage. À coup sûr, aurait-il trouvé son bonheur chez La malle en coin spécialisée dans la restauration et la vente de bagages anciens, y compris de luxe (Vuitton, Goyard, Moynat). « Chaque malle est unique de par les matériaux qui la composent (cuir,

cuivre, laiton, zinc, etc.) et sa fonction, révèle Jean-Philippe Rolland, cofondateur de l'entreprise avec sa femme Marie. En 15 ans, nous n'avons jamais réussi à en trouver deux identiques, parmi les 3 200 que nous avons restaurées. » Passionné d'histoire, le couple a délaissé les claviers de sa société d'informatique, enfermée dans une « obsolescence permanente », pour se former à la malleterie notamment auprès d'une

ancienne couturière de chez Hermès. En janvier 2021, le label Entreprise du Patrimoine Vivant est venu récompenser ce savoir-faire rare et d'exception, qu'ils ne sont plus que 15 à maîtriser en France. Jusqu'au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle, la malle dite « de voyage » servait de « coffre mobile » aux familles bourgeoises lors de déplacements en paquebot ou en train. Aujourd'hui détournée en objet de décoration, de rangement, en bar, théâtre de marionnettes, système automatique de télévision, élément de décor pour le cinéma ou le théâtre, elle n'en demeure pas moins un objet d'art, dont la valeur peut atteindre celle d'un appartement, et qui suscite la convoitise de collectionneurs et de

marchands du monde entier. « La plupart des pays européens ont une appétence forte pour l'ancien, contrairement à la Chine ou aux pays du Moyen-Orient. » Selon Jean-Philippe, « le vintage est en train de prendre le pas sur le neuf ». D'où l'essor de 30 à 40 % de la partie restauration de son activité. L'épouse du footballeur Zlatan Ibrahimović a d'ailleurs confié une malle ayant appartenu au roi de Suède aux mains expertes de Marie et Jean-Philippe Rolland. La fille d'Henry Vuitton leur fait confiance depuis 15 ans et a inauguré, en tant que marraine, le Musée du Bagage de Haguenau, qu'ils ont créé et qui renferme la plus grande collection de bagages d'Europe ! Cette notion d'« empreinte », qui leur est chère, a pris tout son sens lorsqu'ils ont découvert une missive datée de 1841 dans le couvercle d'un coffre en restauration. Son auteur, l'ouvrier d'un malletier, promettait « d'offrir la goutte » à celui qui la lirait ! Depuis, Marie et Jean-Philippe perpétuent cette tradition dans chacun des bagages qu'ils rénovent...

» D.K.

### La malle en coin

5 rue Saint Exupéry à Haguenau  
03 88 93 28 23



© Dorothée Parent

Marie et Jean-Philippe Rolland sont régulièrement sollicités par des commissaires-priseurs pour estimer la valeur de malles anciennes.



## Dynamiques d'Alsace

NIEDERHASLACH/67

 @archedubois

 @larchedubois

[arche-du-bois.com](http://arche-du-bois.com)

### L'ARCHE DU BOIS

## Médaille d'or de la silver économie

Les six cabines VIP de la grande roue de Dubaï, l'escalier monumental de la brasserie Les Haras à Strasbourg et l'habillage de la façade du Conservatoire de Musique de Mulhouse avec des touches de piano géantes font la fierté de Denis Clément, qui a repris L'Arche du Bois en 2009. Comme son nom ne l'indique pas, L'Arche du Bois ne se limite pas à l'utilisation de ce matériau, mais allie le métal, au verre ou à la résine minérale (sourcés en circuit court), pour l'aménagement intérieur et extérieur

auprès de particuliers à 30 %, d'entreprises et de collectivités. Dans son showroom, le visiteur a le sentiment de déambuler dans un appartement-témoin équipé de la cuisine Easy, « Janus 2012 de l'espace de vie », et de la salle de bains Danaé, la première en location, autoportante, réversible, personnalisable et sécurisée. Toutes les deux ont été spécialement conçues pour les personnes âgées, en perte de mobilité ou en situation de handicap. La porte du four disparaît dans une trappe, les placards et les plans de travail coulissent sur eux-mêmes pour s'adapter à la taille de leur utilisateur, tandis que les meubles émettent des alertes pour prévenir les chutes d'objets. Ces manifestations ne résultent pas de l'intervention malicieuse d'esprits frappeurs, mais des recherches en développement menées par le bureau d'études de l'entreprise, qui a été la première du Grand Est à être labellisée « Entreprise 4.0 » dans le cadre du plan régional Industrie du futur. « Mettre l'innovation au



© Dorothee Parent

La salle de bains locative Danaé est équipée d'une douche, de barres de maintien, d'un siège repliable et amovible et d'un plan vasque avec miroir chauffant et éclairant.

service des personnes et de l'accessibilité a toujours été notre leitmotiv », martèle Denis Clément qui a investi un million € en 2017 dans le remplacement complet de l'outil de production et la mise en place d'une démarche lean. Il a également profité de la deuxième vague pour industrialiser sa production de salles de bains et de douches, qui devrait passer à 150 par mois. Depuis la présentation du premier prototype de

Danaé en décembre 2019, la Collectivité européenne d'Alsace (CeA) en a commandée une dizaine dans sa version locative. La salle de bains et la douche sont disponibles en version locative (via la CeA et le Centre de Ressources, d'Information et de Conseil en Aides Techniques et Accessibilité) et à l'achat. » DK

**L'Arche du Bois**  
10b rue du Cimetière à Niederhaslach  
03 88 50 96 96



**iris** INSCRIPTION  
EN COURS

**CAMPUS  
MEDIASCHOOL  
STRASBOURG**

RECRUTER DES ÉTUDIANTS EN BTS ET 3<sup>ÈME</sup> ANNÉE  
EN INFORMATIQUE, C'EST ÊTRE ACCOMPAGNÉ PAR  
DES PROFILS FORMÉS AUX ENJEUX DE LA FILIÈRE !

[www.ecoleiris.fr](http://www.ecoleiris.fr)

Pour vos offres d'emploi, de stage ou d'alternance :  
[strasbourg@ecoleiris.fr](mailto:strasbourg@ecoleiris.fr) ou 03 88 36 37 81  
Presqu'île Malraux - 16, rue du Bassin d'Austerlitz - 67100 Strasbourg

MediaSchool Paris London Bruxelles Barcelona Merida Strasbourg Toulouse Marseille Nice Reims Rennes Angoulême Montpellier  
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PRIVÉ

AGRIVALOR

# Le cycle vertueux des déchets verts et organiques

Depuis vingt ans, Agrivalor transforme les déchets verts en compost. L'entreprise a aussi créé, en 2011, une unité de méthanisation traitant les biodéchets. Une activité qui va monter en puissance avec l'obligation pour les collectivités de mettre en place une collecte spécifique.

HIRSINGUE/68

 @ Agrivalor

 AGRIVALOR

[agrivalor.eu](http://agrivalor.eu)

**E**n 2000, Noël Adam démarre une activité de retraitement de déchets verts à côté de son exploitation céréalière, à Hirsingue. D'autres collègues agriculteurs ne tardent pas à le rejoindre : forte de six associés, l'entreprise Agrivalor est née. Vingt ans plus tard, elle est un acteur majeur du retraitement et de la valorisation des déchets verts dans le Haut-Rhin. Avec 80 personnes, elle exploite six plates-formes de compostage et une unité de méthanisation mise en service en 2011 à Ribeauvillé. L'activité déborde aujourd'hui sur le Bas-Rhin où Agrivalor a installé une unité de déconditionnement des biodéchets traités par son partenaire Metha'Co qui exploite une unité de méthanisation à Marlenheim.

## Objectif : le retour au sol des déchets verts

Les plates-formes de compostage traitent actuellement 65 000 tonnes de déchets verts et l'unité de méthanisation 35 000 tonnes de biodéchets. À la production



« Le cœur de notre activité, c'est le retour au sol des déchets verts pour fertiliser les terrains. »

de compost (à partir des déchets verts collectés en déchèterie et de boues de station d'épuration) et à celle de biogaz (à partir de biodéchets), Agrivalor a ajouté deux autres activités : la production de plaquettes forestières (qui alimentent par exemple la centrale thermique de l'illberg à Mulhouse) et la production d'une gamme de composts, supports de culture et paillages destinée aux particuliers et aux professionnels des espaces verts. « Le cœur de notre activité, c'est le retour au sol des déchets verts pour fertiliser les terrains, explique Noël Adam, gérant d'Agrivalor. Nous sommes paysans et donc utilisateurs des matières que nous

transformons. Nous sommes très vigilants quant à leur qualité. Nous respectons des chartes de qualité mises au point avec Agriculteurs Composteurs de France et Agriculteurs Méthaniseurs de France, deux associations dont nous sommes membres. Notre compost est utilisable en agriculture biologique. »

## Biodéchets : une double valorisation

Dans cette activité d'économie circulaire, le traitement des biodéchets représente un double intérêt : le processus de méthanisation permet en effet le retour au sol des matières sous forme de digestat, mais aussi la valorisation énergétique

des déchets par la production de biogaz. À Ribeauvillé, le gaz produit est transformé par deux moteurs de cogénération en électricité qui est injectée sur le réseau. De plus, la chaleur produite permet de chauffer l'eau du centre aquatique voisin. Certaines collectivités du Haut-Rhin collectent déjà les biodéchets. Ainsi Agrivalor travaille depuis une dizaine d'années avec la Communauté d'Agglomération de Colmar qui a même mis en place une collecte des biodéchets dans des points d'apport volontaire. Mais à partir de 2023, la collecte des biodéchets sera obligatoire. Les intercommunalités du Haut-Rhin (dont Mulhouse Alsace Agglomération) devront donc mettre en place, quand elle n'existe pas déjà, une collecte des biodéchets alimentaires sous forme d'un apport volontaire par leurs habitants. Dans ce contexte, Agrivalor conseille les collectivités dans la mise en place des services de collecte et, bien entendu, dans son métier de traitement et de retour au sol des déchets. » D.M.

**Agrivalor**  
1 route de Ruederbach à Hirsingue  
03 89 40 50 78

## MULHOUSE

 @enscmu 
  @UHA68 
  chimie.mulhouse | [enscmu.uha.fr](http://enscmu.uha.fr)

 Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Mulhouse (ENSCMu)

## ÉCOLE DE CHIMIE ET ENTREPRISES

### Une collaboration gagnante !

L'École Nationale Supérieure de Chimie de Mulhouse (ENSCMu), qui fêtera ses 200 ans en mars 2022, est la 1<sup>ère</sup> école de chimie fondée en France. Dès lors, elle a toujours travaillé en étroite collaboration avec les industries, les TPE, PME et les grandes entreprises pour former les futurs ingénieurs chimistes. L'école, qui dépend de l'Université de Haute-Alsace, forme sur une durée de trois ans des ingénieurs chimistes. Elle compte actuellement 294 étudiants, soit 80 à 90 élèves par promotion. Tout au long de leur cursus, les élèves, qu'ils soient en 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> année, doivent se rapprocher du monde économique. Depuis septembre dernier, ceux de 3<sup>ème</sup> année ont la possibilité d'opter pour un contrat de professionnalisation, quelle que soit l'option choisie (sécurité et développement durable, matériaux et polymères, formulation et cosmétologie, chimie organique, bioorganique et thérapeutique). Proposé sous forme d'alternance (2 jours en entreprise et 3 jours à l'école), ce contrat porte sur une durée d'un an.

Ainsi, l'entreprise peut confier à l'élève des projets à long terme et en assurer un suivi régulier. L'étudiant, quant à lui, acquiert une solide expérience professionnelle. À partir de la 2<sup>ème</sup> année, chaque élève doit travailler sur un projet axé sur la recherche en entreprise ou en laboratoire. Cette collaboration permet aux entreprises et industriels de bénéficier de forces vives et de solutions dans le domaine de la recherche et du développement. Enfin, entre la 2<sup>ème</sup> et la 3<sup>ème</sup> année, une césure d'un an est possible pour intégrer une entreprise tout en gardant le statut d'étudiant. La plupart des vacataires de l'école sont des chefs d'entreprise qui, au-delà de l'enseignement, transmettent leur expérience. En outre, des tables rondes sont organisées avec d'anciens élèves qui partagent leur témoignage. À l'occasion de visites d'entreprises, les étudiants sont sollicités pour faire part de leurs impressions aux dirigeants.

» P.C.

**ENSCMu**  
 3 rue Alfred Werner à Mulhouse  
 03 89 33 68 00



© Serge Nied

Des opportunités pour les entreprises de bénéficier des compétences des étudiants

## Dynamiques d'Alsace

# class'croute®

## ≡ L'e-CANTINE ≡

### LA RESTAURATION NEW LIVRÉE RÉINVENTÉE



Un mini site internet dédié à votre entreprise avec une livraison groupée et sans contact à l'heure souhaitée. N'hésitez pas à contacter Bénédicte ou Marc pour plus d'informations.

➔ Tél. : 03 88 222 444 - [strasbourg@classcroute.com](mailto:strasbourg@classcroute.com) ➔

[www.classcroute.com](http://www.classcroute.com)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## RELEVEZ VOS DÉFIS, NOUS ASSURONS.

Chaque jour,  
 vous engagez votre responsabilité.  
 Mais à quel prix ?  
 Avec quelle protection ?

**NOTRE MÉTIER :**  
**PROTÉGER LE VÔTRE.**



assurances  
**casterot**

[WWW.ASSURANCES-CASTEROT.FR](http://WWW.ASSURANCES-CASTEROT.FR)

# Ma solution pour trouver des fournisseurs et des clients près de chez moi.

Le constat est unanime : il est urgent de revenir vers l'**approvisionnement local** et les **relations d'affaires de proximité**. Travailler avec des producteurs ou des prestataires proches, c'est **réduire les risques** liés aux circuits internationaux et leurs flux logistiques, améliorer l'**empreinte carbone** de votre entreprise, **gagner en agilité** et **restaurer un climat de confiance** dans vos relations d'affaires.

INSCRIVEZ-VOUS SUR

[www.business-sourcing.fr](http://www.business-sourcing.fr)

Ce site, développé par la CCI et ses partenaires, vous propose une **solution simple et gratuite** pour **développer vos relations d'affaires avec des entreprises locales**.

Retrouvez-nous sur [www.alsace-eurometropole.cci.fr](http://www.alsace-eurometropole.cci.fr)  
Contactez l'un de nos conseillers  
en appelant le **03 90 20 67 68**

SUIVEZ LA CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX    

 **CCI ALSACE  
EUROMÉTROPOLE**

1<sup>er</sup> ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES



Inscrivez-vous sur  
[www.business-sourcing.fr](http://www.business-sourcing.fr)  
ou scannez le QR-code  
à l'aide de votre smartphone

## STRASBOURG PLACE FINANCIÈRE ET TERTIAIRE (Association réunissant plus de 130 acteurs du monde financier local)

 @BanquedeFrance 
  @banquedefrance 
  banquedefrance 
  Banque de France

[strasbourg-place-financiere-tertiaire.alsace](http://strasbourg-place-financiere-tertiaire.alsace)



© DR

### Laurent Sahuquet

Directeur régional Banque de France

#### Comment évoluent les moyens de paiement, notamment depuis la crise sanitaire ?

Selon une enquête de la Banque centrale européenne (BCE), 39 % des Français indiquent payer moins souvent en espèces depuis la crise sanitaire et 86 % d'entre eux envisagent de continuer à le faire à l'issue de l'épidémie.

## La fin du cash n'est pas pour demain

En revanche, la crise nous a amenés à réfléchir aux atouts que conservent les espèces aujourd'hui. Les publics fragiles, notamment les ménages surendettés, privilégient les espèces. Les personnes âgées également. D'une manière générale, elles peuvent s'avérer extrêmement utiles en période de crise, notamment en cas de cyberattaque ou de catastrophe naturelle.

#### Donc ce n'est pas la fin du cash ?

Nous ne croyons pas à une société sans cash. Certes, nous assistons depuis plusieurs années à un recul des espèces,

avec l'essor du e-commerce et le développement du paiement sans contact. Celui-ci représente en moyenne la moitié des transactions en magasin et sur automates, contre 19 % en 2018. L'évolution est donc considérable, mais les espèces résistent : une enquête de la Banque centrale européenne (BCE) montre qu'elles représentaient encore 59 % des transactions en France en 2019 et 77 % en Allemagne. Il est intéressant d'ailleurs de noter que les pays, qui s'étaient orientés vers une société sans cash comme la Suède, commencent à faire machine arrière.

#### Comment le système bancaire réagit-il face à l'émergence des crypto-monnaies ?

Plutôt que de crypto-monnaies, nous préférons parler de crypto-actifs. En effet, même si la fonction d'instrument de paiement se développe pour certains d'entre eux, notamment pour le bitcoin, ils sont loin de réunir tous les éléments constitutifs d'une monnaie. Ils ne reposent sur aucun actif réel et ne bénéficient d'aucune garantie souveraine. Cela en fait donc des actifs extrêmement risqués et hautement spéculatifs. En revanche, la BCE a lancé une réflexion sur la création d'un euro numérique. La Banque de France est d'ailleurs en phase d'expérimentation avec plusieurs partenaires, banques et fintechs.

» Propos recueillis par Patrick Heulin

**ICI JE PEUX**

**METTRE EN AVANT MON ÉTABLISSEMENT POUR GAGNER EN VISIBILITÉ**

#### FAITES VOUS CONNAITRE AVEC TOURISME BY CA !

Professionnels du tourisme, pour vous le groupe Crédit Agricole a créé [tourismebyca.fr](http://tourismebyca.fr). Inscrivez-vous, décrivez votre activité et déposez des bons plans. C'est simple et gratuit !

Rendez-vous sur [tourismebyca.fr](http://tourismebyca.fr) \*



\* Accès gratuit hors coût de l'opérateur. Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Alsace Vosges - 1 place de la Gare 67000 Strasbourg. 437 642 531 RCS Strasbourg. Société coopérative à capital variable. Établissement de crédit. Société de courtage d'assurances. Immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 008 967. Crédit photo : Getty Images.

## ITDM GROUP

# « Notre ambition : relocaliser les entreprises »

## MULHOUSE

 @IntelligentTDM

 itdm.group

 ITDM Group

[itdm-group.com](http://itdm-group.com)

**F**onder un groupe de 256 salariés, lancer huit filiales à l'international et afficher 60 millions € de chiffre d'affaires en l'espace de huit ans ? Mickaël Deraed ne savait pas que c'était impossible, alors il l'a fait. Son groupe développe des logiciels sur mesure. Implanté en Belgique, le siège a déménagé au KMØ à Mulhouse en 2020 pour se rapprocher des trois frontières. Dans les couloirs d'ITDM, on croise des développeurs, des growth hackers (chargés d'accélérer la croissance des entreprises par le marketing), des data scientists (experts en valorisation des données clients) et des inbound marketers (responsables de l'acquisition de trafic web). Leur objectif : cerner le client à 360°. « Le principe est d'aller

très loin avec un client, ce qui permet de croiser toutes les data », explique Mickaël Deraed. Le groupe abrite quatre marques qui travaillent en synergie. Le client confie le développement de ses applis mobiles à l'entité « Adopte un soft », ses systèmes d'intelligence artificielle à « Vision IA », ses projets d'usine 4.0 à « Future Industry » et sa stratégie webmarketing à « Mme & Mr Digital Agency ». Grâce à cette vision à 360°, ITDM Group croise les données marketing, recherche et développement et production du client, décroïsonne la structure et facilite la personnalisation des produits. Une philosophie qui a séduit Amazon Lille. La place de marché fait plancher l'agence sur un logiciel prédictif, capable d'analyser le comportement des acheteurs pour anticiper leur prochaine commande et proposer des espaces aux annonceurs. « Nous avons déjà des gros clients en France et des PME au Canada. Mais nous n'avons pas encore percé dans les PME en France », indique Mickaël Deraed.



© Serge Nied

Amazon Lille fait plancher la société sur un logiciel prédictif, capable d'analyser le comportement des acheteurs.

Son prochain défi : faire décoller les PME locales et leur assurer un retour sur investissement très important. « Nous voulons relocaliser les entreprises et réindustrialiser l'Alsace ! » Rien de moins. Pour mener à bien ce projet invraisemblable, ITDM Group recrute 70

personnes, notamment dans les rangs de l'école 42 implantée au KMØ. Impossible n'est pas Deraed ! » **Lena Gaurilovic**

**ITDM Group**  
KMØ - 30 rue François Spoerry à  
Mulhouse • 03 74 09 46 15

## Dynamiques d'Alsace

SCHILTIGHEIM/67

**f** Carrosserie Matthaey | [carrosserie-matthaey.fr](http://carrosserie-matthaey.fr)

### CARROSSERIE MATTHAEY

## Le service fait la différence

Sébastien Matter a racheté, en 2019, la carrosserie Matthaey fondée en 1935 à Strasbourg. L'ancien propriétaire Germain Spitzer lui en a remis les clefs avec la sérénité d'avoir trouvé un repreneur partageant ses valeurs du travail bien fait et de la satisfaction du client. Après dix années passées au service après-vente d'une concession Renault, Sébastien Matter souhaitait devenir son propre patron dans son domaine de prédilection : l'automobile. « J'ai toujours eu l'envie d'entreprendre et j'ai eu le coup de foudre pour cette société à taille humaine qui jouit d'une très bonne image. J'aime aussi bien écouter

et conseiller un client, que superviser le travail de l'atelier ou avoir un œil sur la facturation », confie-t-il. Il s'enorgueillit d'être indépendant de tout réseau et de ne bénéficier d'aucun agrément. « Beaucoup de gens s'imaginent que c'est leur assureur qui impose le carrossier. Ce n'est pas vrai du tout ! Le client a le choix de son réparateur. S'il vient chez nous, c'est parce qu'il sait qu'il bénéficiera d'une prestation de qualité sans pour autant payer plus cher », affirme Sébastien Matter. Il a été le premier dans le Grand Est à investir dans un laboratoire de fabrication de teintes qui lui permet de réaliser à la demande les peintures



© Dorothée Parent

« Beaucoup de gens s'imaginent que c'est l'assureur qui impose le carrossier. Ce n'est pas vrai du tout ! »

de tous les véhicules, de toutes les marques. Un spectrophotomètre analyse la couleur de la surface de la carrosserie et fournit la formulation exacte du mélange. Indispensable pour que la pièce réparée se fonde parfaitement avec le reste d'une carrosserie, même ancienne. « Nous faisons également du débosselage sans peinture, la réparation de jantes, mais aussi le remplacement de pare-brise », poursuit-il. Convaincu des mérites de

la formation en alternance, dont il est lui-même issu, il emploie trois apprentis parmi ses neuf salariés, dont une femme. « Elles sont de plus en plus nombreuses dans ce métier. Très méticuleuses, elles ont, paraît-il, une meilleure perception des couleurs. » Comment dit-on carrossier au féminin ? » P.H.

**Carrosserie Matthaey**  
Espace Européen de l'Entreprise  
ZA du Mittelfeld - 10 rue René Laennec  
à Schiltigheim • 03 88 81 15 37



Avec vous  
depuis

**30** ans

**weitel**  
Maisons individuelles

03 88 67 91 90







DES VALEURS SÛRES  
AUX NOUVEAUX CONCEPTS

# Restauration : après la résistance, la renaissance

Le secteur fait partie de ceux qui ont le plus souffert des conséquences de la pandémie. Mais ces entreprises, souvent en structure individuelle ou familiale, ne manquent ni de ressources, ni d'idées. Certaines repartent d'une page blanche, d'autres appliquent de nouvelles recettes et beaucoup capitalisent sur leur métier et l'empathie qu'elles suscitent. Entrez dans la nouvelle ère de la restauration.

TEXTE Éric Pilarczyk PHOTO Adobe Stock

## Des valeurs sûres aux nouveaux concepts

**L**e secteur est important, ne serait-ce que pour le moral des Français. En termes économiques, la France compte quelque 200 000 restaurants, dont plus de 5 000 en Alsace. À l'issue d'une crise sans précédent, la restauration rassemble cependant des réalités bien différentes en fonction de la situation du restaurateur : locataire ou propriétaire, montant des emprunts, ancienneté de l'entreprise, montant de la trésorerie, type de restauration, click and collect ou pas. Entre ceux qui venaient d'ouvrir et ceux qui peuvent compter sur une clientèle fidèle, entre les pros du snack et les bistronomiques, les conditions du rebond ne sont pas les mêmes. Mais c'est aussi un fait, chaque crise crée des opportunités pour ceux qui savent les saisir. Ce renouveau est aussi porté par les nouvelles tendances et les nouveaux usages d'un secteur qui se réinvente. À commencer par la livraison et la vente à emporter appelées à s'installer durablement, quelle que soit la situation sanitaire. Selon le cabinet Deloitte, le marché de la livraison de repas connaîtra

une croissance de 10 % par an en Europe d'ici 2023. L'un des moteurs de ce développement exponentiel ? Les applications de livraison de repas et l'utilisation croissante des plates-formes.

**Place aux technologies sans contact**

Si un certain nombre de restaurants tentent de s'adapter en proposant leur propre service de livraison, d'autres réagissent en élaborant des menus spéciaux « vente à emporter et livraison ». Lorsqu'on sait que près de 80 % des 18-39 ans commandent des plats à livrer au moins une fois par semaine, la livraison de repas et la mise en place des ventes à emporter apparaissent comme une tendance évidente. Face aux nouvelles attentes de la clientèle en matière de distanciation sociale et d'hygiène, les restaurants s'adaptent avec des solutions qui respectent cette nouvelle norme. Les paiements sans contact ou les QR codes, qui permettent aux clients de consulter directement le menu et de passer commande depuis leur

**Diagnostic, conseil et accompagnement**

La CCI met son expertise au service des restaurateurs : mise à niveau réglementaire - accessibilité, hygiène, sécurité -, démarche de labellisation, montage de dossiers de subventions, aide à la transition numérique, diagnostic environnemental, audit énergétique, plan d'action. « Notre rôle consiste à éclairer ces entreprises sur des aspects techniques qu'elles ne maîtrisent pas », résume Nathalie Schneider, directrice Appui à l'Hôtellerie-Restaurant/Tourisme.

**Contact CCI : Direction Hôtellerie-Restaurant/Tourisme**

Nathalie Schneider • 03 88 75 25 86  
n.schneider@alsace.cci.fr

**CHIFFRES-CLÉS****7 000**

En Alsace, le secteur des cafés, hôtels, restaurants (CHR) regroupe près de 7 000 établissements et environ 40 000 emplois.

(Source : CCI Alsace Eurométropole)

**90 %**

Près de 90 % de ces établissements ont moins de 10 salariés.

(Source : CCI Alsace Eurométropole)

**87 %**

Plus de 64 % des restaurateurs estiment que les outils numériques (commandes en ligne...) les ont aidés pendant la crise et 87 % continueront à les utiliser.

(Source : TheFork 2021)



smartphone, sont devenus des outils très prisés par les utilisateurs. Les restaurateurs y voient aussi des avantages : service de table accéléré, gain de temps pour les serveurs qui peuvent se focaliser sur les clients. L'avenir, c'est aussi la montée de la lutte anti-gaspillage, la visibilité sur les réseaux sociaux ou encore les concepts empruntés au commerce de détail comme apposer un sticker « Commandez votre repas » sur les posts Instagram, faire des sites en ligne une vitrine de son savoir-faire et des produits qu'on utilise. Parmi les outils numériques, l'application TheFork fait référence dans la profession, tout comme Booking.com pour l'hôtellerie. La plate-forme française de réservation de restaurants en ligne a anglicisé son nom d'origine - LaFourchette - pour parler à un large public international. Elle est aujourd'hui incontournable.



© DR

**L'EXPERT****Bernard Boutboul**

Président de Gira Conseil

**« Vers une croissance record »**

« Après plusieurs mois de fermeture, la première tendance est évidente : le secteur de la restauration est pris d'assaut par la clientèle, ce qui va regonfler la trésorerie des établissements. Ce renouveau signe le grand retour du service en salle, de la cuisine qui a du sens et du goût, de l'humain au centre de la restauration. Les établissements s'engagent sur des valeurs et des actes concrets comme la santé, le bio, le bien-être animal ou la protection de la planète. Des positionnements futiles ou anecdotiques ? Sûrement pas. La montée de l'engagement

environnemental est la marque de la restauration de demain. Il ne faut pas non plus perdre de vue la pérennité des modèles d'affaires et veiller aux clignotants qui s'allument : le poids du snacking dans les habitudes de consommation des Français, la concurrence de plus en plus frontale d'une enseigne comme Picard Surgelés et bien sûr le rôle des technologies, vrais leviers de conquête. La fidélisation par e-mailing, la réservation via internet et les promotions ciblées font partie des stratégies marketing actuelles et durables. »



Les restaurants s'engagent vers des valeurs comme la santé, le bio, le bien-être animal ou la protection de la planète.

### La tendance locale s'annonce durable

Nul doute non plus, qu'au-delà de ces tendances, l'expérience du service à table et la qualité de l'assiette demeurent les fondements du succès de la restauration. « Le modèle français a encore de beaux jours devant lui, assure Jacques Lorentz, gérant de l'hôtel-restaurant Au Tilleul à Mittelhausbergen et président des restaurateurs de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) de l'Eurométropole de Strasbourg. Nos chefs sont des créateurs de recettes et leur savoir-faire est le meilleur atout de la profession pour rebondir. D'autant qu'ils s'appuient de plus en plus sur les produits locaux pour travailler les plats. Cette tendance locale, révéillée par la crise sanitaire, est partagée par tous les établissements, qu'il s'agisse d'une cuisine classique ou très haut de gamme. Et le terroir alsacien a toute la richesse suffisante

pour répondre aux attentes de la clientèle. Du sanglier en janvier au foie gras en décembre, en passant par les créations à base de pissenlits, les asperges au printemps ou encore les champignons en octobre. Les meilleures recettes sont celles qui respectent la saisonnalité des produits pour offrir une variété infinie de goûts et de saveurs. »

### Les nouveaux repaires culinaires bourgeonnent

Tradition et créativité stimulent le secteur, comme le confirme Nathalie Schneider, directrice Appui à l'Hôtellerie-Restauration/Tourisme à la CCI, qui cite en exemple la Grand'Rue à Strasbourg, véritable laboratoire des nouvelles tendances gastronomiques. « Tous les quatre ou cinq ans, la restauration se renouvelle et de nouveaux concepts apparaissent entre cuisines du monde, street food et spécialités atypiques, qui inventent une manière de manger autrement.

» Suite page 28



© DR

## 3 questions

### à Stéphane Rousset

Gérant de l'hôtel Beauséjour à Colmar, membre titulaire à la CCI Alsace Eurométropole

## « Les mutations s'accélèrent »

### Comment analysez-vous la situation de la restauration ?

**S.R.** Le secteur est, depuis quelques années, dans une phase de mutation importante. Le repas d'affaires avait tendance à disparaître avec l'accélération des modes de vie et la multiplication des moyens de communication. La crise sanitaire a encore compliqué la donne et de nouveaux modèles se sont imposés comme la vente à emporter et la livraison de repas. Le concept de cuisine de qualité livrée sur le lieu de travail ou à domicile concurrence la cuisine de restaurant qui ne misait que sur le goût. À l'inverse, les nouveaux concepts basés sur l'expérience à vivre et l'innovation ont le vent en poupe. Les réseaux sociaux comme Instagram jouent également un rôle majeur dans le comportement du consommateur.

### Quel avenir alors pour la restauration ?

**S.R.** Elle doit être plus simple, plus rapide, plus imaginative et internationale. Elle doit répondre à des modes de « consommation pulsion » au quotidien. Pour la restauration d'exception, la tradition reste un critère d'excellence. N'oublions pas la clé du succès d'une entreprise : son personnel. Pour reconquérir ses effectifs et rester attractive, la restauration doit réévaluer les contraintes fortes du métier : travail en coupure, niveau de rémunération, reconnaissance de l'implication du salarié. La flexibilité et la qualité de vie du personnel sont au cœur des réflexions. L'enjeu est crucial car sans ses personnels, le secteur compromet le retour de la croissance.

### Comment peut agir la CCI ?

**S.R.** La crise sanitaire a permis aux professionnels et à leurs représentants de prendre du recul et de la hauteur sur l'analyse des forces et faiblesses du secteur, sur la façon d'adapter notre outil de travail aux modes de consommation de demain. La CCI est bien sûr un partenaire de premier plan à travers son rôle d'éclairer et de conseiller. L'accompagnement de nos services porte avant tout sur la viabilité économique des modèles. Nos équipes ont une réelle expertise en matière d'audit et de diagnostic qui permet ensuite de déclencher des plans d'action.

» Suite de la page 27

## “Relever le défi du recrutement et des compétences”

Dossier

L'optimisme reste de mise. Les aides ont joué leur rôle pendant la crise et les restaurateurs, qui ont su réagir pendant et après la tempête, s'en sortent aujourd'hui, car la clientèle est au rendez-vous, impatiente de retrouver la cuisine française et son art de vivre. Les Alsaciens ont une vraie culture gastronomique. Et cet intérêt va au-delà de la dégustation. Ils aiment comprendre comment on cuisine tel plat, telle recette. Ils aiment surtout découvrir de nouveaux concepts.» Aux quatre coins de la capitale alsacienne, de nouveaux repaires culinaires bourgeonnent. Et les fameux food courts ne vont pas tarder à essaimer dans notre région. Un modèle anglo-saxon, semblable aux halles gourmandes, où le visiteur vient flâner avant de commander son repas. Ces temples de la cuisine populaire séduisent autant les gourmets que les gourmets. D'autres tendances émergent comme les restaurants thématiques ou ceux qui font à la fois office de lieux de restauration et d'espaces de vie avec une véritable programmation culturelle et événementielle. Se réinventer ou capitaliser sur son savoir-faire : la majorité des restaurateurs demeurent confiants dans l'avenir de leur entreprise.

Mais il leur reste à relever le défi du recrutement et des compétences. «Les équipes, qui étaient en place avant la crise sanitaire, ne sont plus au complet, constate Sébastien Malgras, directeur général du CEFPPA Adrien Zeller, le centre de formation dédié au secteur de l'hôtellerie-restauration. Les besoins se font principalement sentir dans les métiers les plus classiques comme la cuisine et le service en salle, mais ils concernent aussi l'encadrement ou des postes plus spécifiques comme barman ou sommelier. Nous proposons nos services autour des parcours de formation en alternance qui permettent de former sans avoir à supporter des charges excessives. Nous travaillons également avec les prescripteurs de l'orientation sur un concept de formation courte d'accès à l'emploi. Nous sommes aussi capables de construire des parcours sur mesure, réalisés directement dans les entreprises. Enfin, nous organisons des mises en relation entre les établissements qui recrutent et nos stagiaires. De nombreux jeunes professionnels ont besoin d'être rassurés sur les opportunités offertes par le secteur.» Encore un message d'optimisme pour les restaurateurs. ●



© Anne Milloux

Au cœur de la Petite France, La Corde à Linge dispose d'une des plus belles terrasses strasbourgeoises.

STRASBOURG

**f** Diabolo poivre

[diabolo-poivre.com](http://diabolo-poivre.com)

## GROUPE DIABOLO POIVRE Éloge de la diversité

Véritable aiguillon de la restauration à Strasbourg, le groupe Diabolo Poivre possède plusieurs établissements emblématiques de la capitale alsacienne : La Corde à Linge, East Canteen, Square Delicatessen, Tzatz, Calmos et La Hache. « À chaque fois des concepts différents avec des identités fortes, ajoute Gilles Egloff, fondateur du groupe avec Jérôme Fricker et Christophe Lemennais. Notre objectif, en quelque sorte, est de faire mieux avec plus en proposant des choses différentes, de la diversité dans les enseignes et surtout apporter du plaisir aux consommateurs.» Une conviction et un dynamisme créatif qui ne laissent aucun doute sur l'envie du trio de renouveler la cuisine populaire à

Strasbourg. Aujourd'hui, leurs restaurants attirent locaux et touristes. « Les Strasbourgeois ont l'habitude de manger et de bien manger. Et ils sont curieux, d'où le positionnement de nos restaurants sur des créneaux actuels, autant inspirés par la cuisine étrangère que la tradition française. East Canteen, par exemple, a décomplexé la cuisine de rue asiatique avec des produits de street food de grande qualité et des prix très accessibles. Notre dernier défi est The Drunky Stork Social Club\* pour élargir encore les expériences culinaires dans un décor atypique.» Faire mieux avec plus.

**Diabolo Poivre Gestion**  
03 69 67 38 00

\* voir page 36

## Un Fonds Tourisme Durable pour la transition écologique

Doté d'une enveloppe de 50 millions € et mis en place dans le cadre de France Relance, le Fonds Tourisme Durable est porté par l'ADEME. Parmi ses objectifs : l'accompagnement des restaurants et des hébergements touristiques engagés dans une démarche de transition écologique. L'aide financière vise, en particulier, la réalisation d'un diagnostic environnemental et la mise en œuvre d'un plan d'action.

En savoir plus : [bit.ly/3hK1wpq](https://bit.ly/3hK1wpq)

## RIBEAUVILLÉ/68

**f** @hotelrestaurantaux3chateaux

hotelrestaurant3chateaux.fr

## AUX TROIS CHÂTEAUX

## Service premium pour une clientèle locale

**D**ans ce restaurant traditionnel, au pied des Trois Châteaux qui surplombent la ville, la clientèle locale ne fait jamais défaut. Elle vient se régaler d'une cuisine authentique dominée par les fameux cordons bleus de la maison, son bœuf bourguignon ou encore sa truite au Riesling. « Le service client, c'est notre priorité, assure Frédéric Muller, aux manettes du restaurant, très présent aussi sur les réseaux sociaux. Ils sont incontournables, surtout pour la partie hôtelière. » L'établissement est aussi un adepte des circuits courts. Du boucher au maraîcher, l'approvisionnement est 100 % local. « La pandémie n'a fait qu'accentuer le phénomène qui était déjà bien amorcé. Les clients veulent du frais et ont une vraie appétence pour la saisonnalité des produits. Ils viennent d'abord au restaurant pour la qualité de l'assiette. L'authenticité, c'est vraiment ça l'esprit des lieux. »

**Hôtel-Restaurant Aux Trois Châteaux**

2 route de Sainte-Marie-aux-Mines à Ribeauvillé • 03 89 73 82 22

## INGWILLER/67

**f** @auxcomtesdehanau67 | aux-comtes-de-hanau.com

## AUX COMTES DE HANAU

## Le virage du numérique

**E**n place depuis 1977, la famille Futterer est une valeur sûre de la gastronomie alsacienne. À Ingwiller, leur restaurant déploie une cuisine goûteuse et accessible, entre plats du jour, carte de saison, tartes flambées au feu de bois et pizzas. Le service est de qualité, appuyé par une carte des vins affinée et affirmée. Ancré dans les traditions, l'établissement a su cependant prendre le virage du numérique - internet, réseaux sociaux, campagnes e-mailing - et saisir l'opportunité de la vente à emporter. « Nous misons aussi beaucoup sur les offres spécifiques - Smartbox, Passeport Gourmand, Passtime -, complète Nathalie Futterer qui dirige la réception et l'administration de l'établissement. Nous sommes également labellisés Logis de France. » Notoriété assurée pour le restaurant qui dispose notamment de plus de 150 couverts en terrasse extérieure.

**Hôtel-Restaurant Aux Comtes de Hanau**

139 rue du Général de Gaulle à Ingwiller • 03 88 89 42 27

## KAYSERSBERG/68

**f** @hotelrestaurant.lechambard **t** @LeChambard **@** lechambard\_kb

lechambard.fr

## LE CHAMBARD

## Un chef à domicile

**A**u Chambard, l'un des joyaux de la gastronomie alsacienne, on entre par la Winstub, taverne typique de la région, avant d'accéder à La Table d'Olivier Nasti, restaurant chic et sobre qui affiche deux étoiles au guide Michelin et cinq toques Gault et Millau. Tout est dit. Les pépites culinaires de cet établissement font le reste : l'anguille fumée et les gibiers de saison, couronnés en dessert par la coque au chocolat, ont forgé la réputation du restaurant. « Notre force, c'est une cuisine vraie et juste qui s'adresse à un terroir, une cuisine de partage et de saison », résume Olivier Nasti. Se réinventer ? Le chef alsacien préfère

parler d'adaptation.

« Nous sommes allés chez le client avec le service « Chef à domicile », où nous reconstituons tout le service à table du restaurant. Tout ce qui fait Le Chambard, nous le transposons chez le client. Cette approche va perdurer. Nous avons aussi imaginé « les Nuits Gastronomiques » : une suite avec salon, chambre et table gourmande. Ces deux concepts ont extrêmement bien marché. » Olivier Nasti le martèle : le succès d'une grande table n'est en rien définitif. « Il faut rester fidèle à ses principes et ses valeurs. Ne jamais tricher en cuisine, c'est une règle d'or. »

**Hôtel-Restaurant Le Chambard**

9-13 rue du Général de Gaulle à Kayserberg • 03 89 47 10 17



© Anne Emmanuelle Thion

Olivier Nasti, un fleuron de la gastronomie alsacienne, affiche deux étoiles Michelin et cinq toques Gault et Millau.

**LE BON MOMENT POUR SE LANCER  
DANS UN PROJET, C'EST QUAND  
ON A TROUVÉ LE BON PARTENAIRE.**



**Une banque de proximité,  
c'est essentiel.**

**BANQUE POPULAIRE**  
**ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE**





**Création/  
reprise  
d'entreprise**

LA VIGNE VAGABONDE

## Le petit camion jaune



© Donothée Parent

La fermeture des restaurants a incité les gourmets à se faire plaisir à la maison en s'offrant de bonnes bouteilles.

SAASENHEIM/67

Sarah de Boistel a créé sa cave itinérante début 2021 avec l'idée qu'il était préférable d'aller à la rencontre du consommateur, plutôt que de l'attendre dans une boutique. Pour cela, rien de mieux que les marchés !

**f** La Vigne Vagabonde | [lavignevagabonde.fr](http://lavignevagabonde.fr)

**D**iplômée en tourisme, la jeune femme a accompagné, pendant sept ans, les passagers de péniches de luxe sur les canaux de France. L'occasion à chaque escale de découvrir des vignerons locaux, pour finalement se découvrir une passion pour le vin. Elle part alors pour Londres se former à l'œnologie et à la sommellerie pendant trois ans, tout en étant employée chez un caviste. « J'étais partie en Angleterre par amour, mais ce séjour m'a confortée dans l'idée que mon avenir professionnel se ferait dans l'univers du vin », confie Sarah. Elle rentre en France, travaille à Nîmes dans un magasin de vins, avant de rejoindre l'Alsace en 2019 pour un poste de commerciale dans un

domaine viticole ! Hélas, la fermeture des restaurants pendant le confinement met un terme prématuré à cette collaboration et elle décide de créer son entreprise.

### Un vigneron alsacien à l'honneur chaque mois

« C'était une idée qui me trottait déjà dans la tête et j'ai senti que c'était le moment de me lancer », poursuit-elle. Elle achète un petit camion jaune et après d'âpres négociations avec les municipalités, obtient l'autorisation de l'installer sur plusieurs marchés alsaciens\*. « Je propose une sélection de vins de qualité à moins de 15 € qui évolue selon les saisons. Il s'agit principalement

» [Suite page 32](#)



» Suite de la page 31

## “ C'était le moment de me lancer ”

de vins bio ou en biodynamie, produits par des vignerons que j'ai rencontrés personnellement. C'est un vrai bonheur de les faire découvrir aux consommateurs, de leur donner des conseils et d'expliquer les accords mets et vins », s'enthousiasme-t-elle. Si les crus de la vallée du Rhône, du Languedoc et du Roussillon sont particulièrement bien représentés sur son étal, les cépages alsaciens ne sont pas négligés pour autant. Chaque mois, elle met à l'honneur un vigneron alsacien. Les premiers résultats sont encourageants, « au-dessus du prévisionnel ». Elle a profité de la fermeture des restaurants, qui a incité les gourmets à se faire plaisir à la maison en s'offrant de bonnes bouteilles.

### Ateliers de dégustation

Sarah s'est aussi lancée dans l'événementiel, en proposant un bar à vins éphémère pour animer des fêtes privées (anniversaires, mariages) ou publiques comme le Street Food Festival de Strasbourg, ainsi que des manifestations associatives ou d'entreprise. « Je dispose d'une licence « petite restauration », ce qui m'autorise à servir des planchettes de charcuteries et de fromages avec un verre de vin. Cet été, je vais m'installer dans des campings de la région pour faire découvrir aux touristes les cépages alsaciens », révèle-t-elle. Elle organise également des ateliers thématiques de dégustation à domicile, mais de manière ludique et décontractée. Que vous soyez simple amateur, connaisseur, épicurien ou simplement bon vivant, Sarah vous trouvera la bonne formule pour vous faire partager sa passion pour le vin ! ● » P.H.

\* Andlau, Villé, Schiltigheim, Muttersholtz, Turckheim, Ostwald, Truchtersheim et Colmar

La Vigne Vagabonde  
07 83 42 68 22

### LES PRESTATIONS CCI

- Développer un projet entrepreneurial réussi
- Appui économique et financier
- Appui juridique
- Appui numérique
- Appui à l'immatriculation

#### Direction Entrepreneuriat et Cession

Kim Boeschlin-Tran • 03 89 20 20 76 • k.boeschlin-tran@alsace.cci.fr



© Serge Nied

Pour Vinu Vaz, la cuisine c'est une affaire de famille.

LUTTERBACH/68

📍 singcuisineindienne | [singcuisineindienne.eatbu.com](https://singcuisineindienne.eatbu.com)

## SING CUISINE Voyage culinaire au pays des épices !

Il en fallait du courage et de la volonté pour ouvrir un restaurant en pleine crise sanitaire, alors que la restauration se limitait à des plats à emporter ou à livrer à l'heure du couvre-feu ! Qu'à cela ne tienne, portée par sa famille, Vinu Vaz l'a fait et a ouvert son restaurant d'inspiration indienne et sri lankaise au centre de Lutterbach, en janvier dernier. Sing Cuisine c'est avant tout une affaire de famille. En cuisine, il y a le papa de Vinu, Rajasingham, « que l'on surnomme Sing » ; son mari, Vernon, « qui en plus d'être le bras droit du

chef, s'occupe des stocks et de la comptabilité ». Enfin, son frère Rejarnn, en charge de toute la communication et du site internet. Entourée de ces piliers solides, Vinu, quant à elle, gère les commandes des clients et le service en salle et en terrasse. Elle ne s'est pas lancée par hasard dans la restauration. C'est son papa Sing, ancien chef cuisinier sur des bateaux et reconnu pour sa cuisine, qui l'a inspirée. De par ses différents voyages autour du monde, il crée une cuisine familiale, mais enrichie des multiples cultures





## Juridique

### TVA SUR LE COMMERCE ÉLECTRONIQUE Harmonisation européenne

L'Union européenne a pris des mesures qui visent à simplifier et à harmoniser les législations en matière de commerce en ligne. Les règles de TVA font l'objet d'une modernisation afin de faciliter les échanges transfrontaliers, de lutter contre la fraude et de garantir une concurrence loyale entre les entreprises, tout en assurant aux États membres une meilleure répartition des recettes fiscales. Les principaux changements applicables depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2021 concernent essentiellement les opérations commerciales entre professionnels et consommateurs.

Il est prévu :

- la mise en place d'un seuil unique de 10 000 € de chiffre d'affaires, au-delà duquel la TVA du pays de livraison s'appliquera ;
- la mise en place du guichet unique (OSS) qui permet aux assujettis de s'immatriculer dans un seul État membre pour l'ensemble des opérations intracommunautaires, lorsque le seuil unique est dépassé ;

## La CCI en actions

- la collecte de la TVA, sous certaines conditions, par les interfaces électroniques qui facilitent le commerce en ligne telles que les marketplaces ;
- un nouveau régime applicable aux importations d'une valeur inférieure à 150 €.

**CONTACT CCI** → Direction Juridique  
03 88 75 25 23 • [juridique@alsace.cci.fr](mailto:juridique@alsace.cci.fr)



**Pour plus d'infos**

qu'il a rencontrées. Et c'est par sa cuisine parfumée d'épices qu'il fait voyager ses clients. Le restaurant peut accueillir 30 personnes en salle et 18 en terrasse. En ouvrant son restaurant, Vinu veut faire découvrir la cuisine sri lankaise, comme par exemple le kothu rotti, un plat à base de riz, préparé avec des épices, de la viande, des œufs ou des légumes, typique des grands événements. La carte propose également tous les classiques de la cuisine indienne mais souvent revisités par Sing, notamment le naan wrap, le pain traditionnel indien, servi roulé et garni de viande, de légumes ou de frites et de sauce. « Ce plat plaît beaucoup aux adolescents qui peuvent le déguster sur le pouce », ajoute Vinu. Tout est fait maison, des entrées aux desserts, même le massala qui est un mélange d'épices torréfiées, réduites en poudre est soigneusement préparé par le chef. » p.c.

**Sing Cuisine**  
51 rue du Général de Gaulle à Lutterbach • 07 52 71 52 68

[lucie.cpam-services.fr](http://lucie.cpam-services.fr)

CPAM

### Instruction des risques professionnels dématérialisée

La CPAM du Bas-Rhin a lancé un nouveau service qui permet de recevoir en ligne les courriers relatifs à l'instruction des dossiers accidents du travail/maladies professionnelles. Avec la plate-forme Liaison unique des correspondances informatisées aux employeurs (LUCIE), vous accédez en un clic aux courriers sur les risques professionnels concernant vos salariés. Ils sont disponibles plus rapidement dans votre espace sécurisé, avec la même valeur légale que vos courriers papier. Un courrier vous alerte dès l'arrivée d'un nouveau document.

[les-aides.fr](http://les-aides.fr)

### Trouver des aides

Le guide en ligne sur les aides aux entreprises affiche une nouvelle version plus intuitive. Il offre aux dirigeants des parcours utilisateurs simplifiés, leur permettant de trouver en quelques clics les solutions de financement dont ils peuvent bénéficier grâce aux 1 500 dispositifs nationaux, régionaux, territoriaux recensés. Il propose également des décryptages de l'actualité financière et particulièrement des dispositifs mobilisables Covid-19 et Relance.



PLACEMENTS FINANCIERS ■ TRÉSORERIE  
D'ENTREPRISE ■ ÉPARGNE RETRAITE  
■ STRUCTURATION JURIDIQUE ET FISCALE  
■ IMMOBILIER PATRIMONIAL

**Mulhouse**  
Le Trident - 36, rue Paul Cézanne  
68200 Mulhouse  
03 89 45 31 67

[haenggi-associes.com](http://haenggi-associes.com)

**FINANCIÈRE DES LYS**  
Gestion Privée CHAENGGI & ASSOCIÉS

### LES PRESTATIONS CCI

- Accompagnement à la création d'entreprise
- Business Model Canvas
- Octroi du Prêt d'honneur de la PFIL de Mulhouse

**Direction Entrepreneuriat et Cession**  
Déborah Martins • 03 89 66 71 90  
[d.martins@alsace.cci.fr](mailto:d.martins@alsace.cci.fr)



## HANAU FLEURS

# Le pouvoir des fleurs

Certains naissent dans les choux. Danielle Acker, elle, est « née dans les fleurs ». Cette fille d'horticulteurs a repris, en 1983 avec ses parents, le magasin de fleurs et de décoration Hanau Fleurs, à qui elle a su apporter la juste touche de modernité pour résister à la crise sanitaire.

BOUXWILLER/67

 @hanau.fleurs.bouxwiller

[ernstdanielle.site-solocal.com](http://ernstdanielle.site-solocal.com)

**À** mon arrivée, Danielle Acker, son apprentie et ses deux salariées s'affairent aux préparatifs d'un enterrement. La longue gerbe de fleurs piquée de feuillage et de roses blanches recouvrira le cercueil du défunt pour lui rendre un dernier hommage. « En tant que fleuristes, nous intervenons à tous les moments de la vie, de la naissance aux adieux même si, cette année, il y a plus d'enterrements que de mariages », déplore Danielle. Des enterrements, pour lesquels elle a aménagé un espace funéraire composé de plaques mortuaires et de fleurs artificielles. Leur imprévisibilité complexifie la gestion des stocks, les commandes devant être passées 48 heures à l'avance auprès de ses fournisseurs hollandais, allemand et italien.

**Click and collect**

Son carnet de commandes se remplit au rythme des alertes SMS, Messenger, Facebook et WhatsApp. Le click and collect, qu'elle



« La tendance actuelle est au bouquet champêtre, sans artifice. On revient aux vraies valeurs. »

a décidé de maintenir après sa mise en place l'année dernière et sa réouverture, ainsi que les livraisons à domicile et son service d'abonnements, lui ont permis d'assurer la survie de son commerce, en complément des aides de l'État. Danielle vante « la réactivité et la disponibilité de la CCI » qui l'a accompagnée dans la digitalisation de son point de vente et l'a guidée dans son développement, via l'audit Digipilote, la WebSchool et des webinaires sur le digital. Depuis le début de

la crise, sa page Facebook est d'ailleurs suivie par 600 followers supplémentaires.

**« Dites-le avec des fleurs »**

Ainsi, Noël 2020 a « presque » été joyeux pour son chiffre d'affaires. À la Saint Valentin, l'un des temps forts de l'année pour les professionnels de la fleur, le slogan « Dites-le avec des fleurs » n'est pas tombé dans l'oreille d'un sourd. Privés de cinéma et de restaurant, de nombreux couples ont déclaré leur flamme avec un bouquet. Le réseau de fleuristes Interflora, dont Hanau Fleurs

fait partie, a aussi enregistré une augmentation de 20 % des ventes à la Fête des Mères. Les entreprises représentent 5 % de sa clientèle, dont elle assure notamment le fleurissement et le verdissement des espaces de travail. Ce volet de son activité, qui participe au bien-être des salariés, est momentanément en berne, en raison de la généralisation du télétravail, tout comme les remises de médailles ou fêtes de fin d'année. Le vert, couleur de l'espoir, qui domine dans son magasin, laisse malgré tout présager un avenir florissant. » D.K.

**Hanau Fleurs**

5 rue du Canal à Bouxwiller  
03 88 70 71 02



- WebSchool
- Diagnostic Digipilote
- Adhésion à AchatVille pour la mise en place d'un site de e-commerce
- Montage du dossier de dérogation aux normes d'accessibilité
- Label Qualité Accueil

**Direction Commerce**  
Maria Drommer Valera  
03 88 75 25 87  
[m.valera@alsace.cci.fr](mailto:m.valera@alsace.cci.fr)

## IGERT CHASSEUR MAROQUINIER

# La bonne pointure !

À presque 110 ans, le magasin de chaussures et maroquinerie Igert à Dannemarie, à force de volonté, a toujours su rebondir et s'adapter aux évolutions du temps et surfe aujourd'hui sur la vague du net.

DANNEMARIE/68

igert.fr

**T**ombé dans la marmite dès sa naissance, c'est tout naturellement que Guy Igert a suivi les traces de son père et de son grand-père, en poursuivant l'aventure de cette entreprise familiale, créée en 1912. Mais pas sans bagage. Après un brevet dans les métiers de la chaussure et de la maroquinerie, Guy complète sa formation avec un diplôme de pédicure-podologue. Associé depuis plus de 20 ans à Christian Joannes, le magasin reste dans le giron familial.

### Les prémices de la vente en ligne

Spécialistes de la vente de chaussures et maroquinerie pour femmes, hommes et enfants, Guy, Christian et leur vendeuse Christelle proposent des produits techniques de moyenne et haute gamme. En tant que commerçants dans la mode, il est difficile d'imaginer vendre des chaussures à distance et pourtant, dès 2007, Guy et Christian se lancent dans la création de leur premier site de vente en

ligne par le biais du portail AchatVille, avec au début, une centaine d'articles seulement. « C'était un bon moyen de se lancer dans la vente en ligne, raconte Guy. Laborieusement au début, il fallait imaginer toute une logistique pour envoyer les chaussures aux clients qui commandaient sur internet, trouver les emballages, déposer les colis à la poste, cela prenait énormément de temps. »

### « Une meilleure visibilité »

Un an après une première expérience plutôt réussie sur le web, se sentant un peu à l'étroit, Guy saisit l'opportunité de racheter la maison voisine, ce qui lui permet de passer de 70 à 300 m<sup>2</sup> de surface et ainsi d'agrandir entre autres son espace de vente et par-delà de bénéficier « d'une meilleure visibilité. Nous agrandir nous a permis d'élargir la gamme

de produits, notamment de proposer plus de sacs ». Aujourd'hui, la boutique possède et gère son propre site internet et grâce au référencement, elle facture plus de 1 400 commandes par an, ce qui correspond à 20 % de son chiffre d'affaires en constante progression. « On survit grâce au site internet à l'origine de notre développement », confie Guy. Il n'en oublie pas moins sa clientèle fidèle et de confiance : « La proximité reste malgré tout plus importante. » » PC.

**Igert Chausseur Maroquinier**  
15/17 place de l'Hôtel de Ville à  
Dannemarie • 03 89 07 20 23



Grâce à un bon référencement, 20 % du chiffre d'affaires est réalisé sur le site internet.

### LES PRESTATIONS CCI

- WebSchool
- Adhésion à AchatVille pour la mise en place d'un site de e-commerce
- Accompagnement personnalisé à la digitalisation

**Direction Commerce**  
Christelle Daguet  
03 89 66 78 07  
c.daguet@alsace.cci.fr



## THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

# « So british »

Dernier-né des établissements du groupe Diabolo Poivre (7 restaurants à Strasbourg et un à Lyon), « le club de la cigogne ivre » a ouvert ses portes le 9 juin dernier. Un lieu atypique, surprenant, comme seul le trio Gilles Egloff, Jérôme Fricker et Christophe Lemennais sait l'imaginer.

### STRASBOURG

**f** @thedrunkystorksclub

[thedrunkystorksclub.com](http://thedrunkystorksclub.com)

**E**ffet waouh garanti ! Lorsque vous franchissez l'entrée monumentale de cet édifice de style « baroque ostentatoire », inauguré en 1901 pour être le siège de la Strassburger Bank, un espace majestueux de 500 m<sup>2</sup> illuminé par une verrière à sept mètres de hauteur s'offre à vous. Vous vous imprégnez progressivement des différentes ambiances : animée autour de l'immense bar et dans la grande salle, feutrée sur les mezzanines, intime dans les salons à la décoration cosy. « Nous nous sommes inspirés des pubs de nouvelle génération qui ont ouvert ces dernières années à Londres. L'idée est de pouvoir boire un verre ou manger de midi à 1 h 30 du matin, dans un cadre original. Un lieu pour l'apéritif, faire un repas d'affaires ou passer une bonne soirée entre amis. Ce type d'endroit manquait à Strasbourg et nous voulions proposer quelque chose de vraiment différent, susceptible de plaire aussi bien à des étudiants qu'à des collègues de travail, à un

parlementaire ou à un touriste de passage. Après ces interminables mois de confinement, les gens ont besoin de se retrouver et de se faire plaisir », explique Gilles Egloff, directeur opérationnel.

### Le Pimm's !

La cuisine principale est située en sous-sol dans l'ex-salle des coffres (murs en béton de 1,50 mètres d'épaisseur), mais une cuisine d'envoi ouverte face au bar permet de suivre en direct la

préparation des plats. À la carte, des plats « faits maison », d'inspiration anglo-asiatique ou bien typiquement française, concoctés par le chef Marc Dufour. « Nous les servons aussi en petit format, afin de pouvoir les partager facilement », souligne Gilles Egloff. Côté boissons, cinq bières anglaises à la pression, quinze cocktails et des vins de toutes les régions de France. Toutefois, la « signature » du club, c'est le Pimm's, le plus british des cocktails :

une sorte de sangria à base de vermouth, de limonade et de fruits, servie avec des glaçons dans un pichet. Idéal pour un apéro convivial.

### Bureau du directeur

Le club se prête parfaitement à des événements : il peut être privatisé intégralement (jusqu'à 300 personnes) ou bien partiellement en réservant un des superbes salons ou l'une des mezzanines. Mais le top, c'est l'ex-bureau du directeur de la banque situé au deuxième étage. Parquet, cheminée, boiseries, moulures au plafond : la décoration d'origine a été préservée, mais les pièces ont été transformées en bar prolongé d'une salle à manger pour 35 convives maximum. Une configuration parfaite pour organiser un séminaire, une soirée privée ou un cocktail. « Avec le nombre d'anniversaires qui n'ont pas pu être fêtés depuis plus d'un an, il y a de la demande », sourit le maître des lieux ! » P.H.

### The Drunky Stork Social Club

24 rue du Vieux-Marché-aux-Vins  
à Strasbourg • 03 67 68 00 00



© Dorothée Parent

Un lieu atypique, conçu par l'architecte d'intérieur Pascal Claude Drach et réalisé par Creatio dans le respect du bâtiment d'origine



LA PRESTATION CCI

→ Accompagnement  
au développement  
commercial du groupe  
Diabolo Poivre

### Direction Hôtellerie-Restauration/ Tourisme

Nathalie Schneider • 03 88 75 25 86  
[n.schneider@alsace.cci.fr](mailto:n.schneider@alsace.cci.fr)

## RESTAURATION

**Se former à former !**

ALSACE

**L**a réussite d'un jeune dépend pour beaucoup de la qualité de l'accueil et de l'accompagnement dont il bénéficie dans l'entreprise. Lorsque l'on sait qu'un quart des alternants en hôtellerie-restauration abandonne en cours de formation, l'enjeu de leur bonne intégration est primordial et le rôle des tuteurs et des maîtres d'apprentissage essentiel. Depuis 2013, les professionnels de l'hôtellerie-restauration, qui encadrent des apprentis ou des jeunes en contrat de

professionnalisation, ont donc l'obligation de suivre une formation initiale de deux jours appelée « Permis de former ». Une mise à jour d'une durée de sept heures doit être effectuée tous les quatre ans. Cette formation est une condition préalable au dépôt du contrat auprès de l'OPCO de branche. Elle permet de connaître les clefs d'une intégration réussie : accueil, communication, transmission des compétences et d'un savoir-faire, accompagnement... « Dans le Haut-Rhin, le Groupement des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration nous a confié le soin d'assurer ces formations. Elles



© Adobe Stock

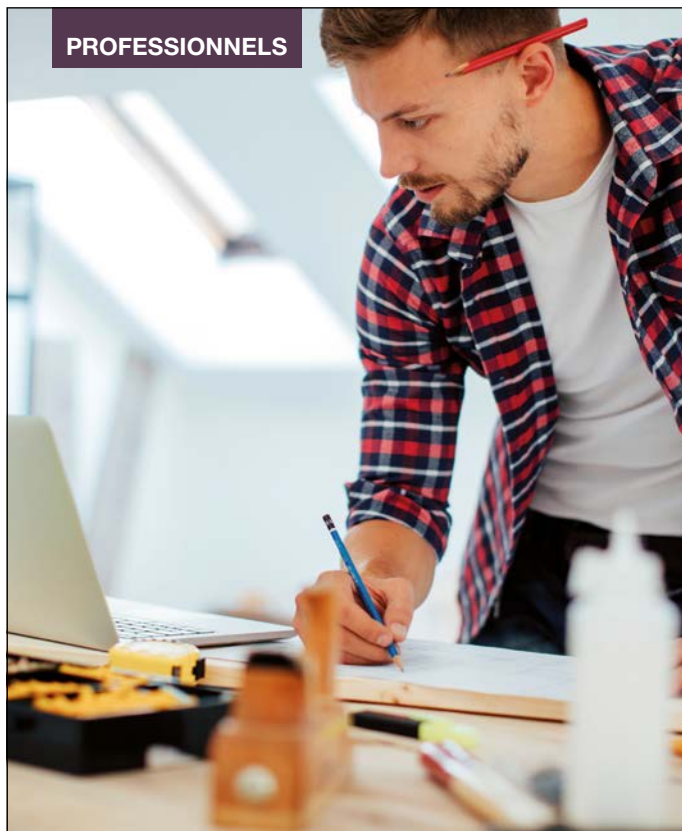
La bonne intégration des apprentis est essentielle pour éviter l'abandon en cours de formation.

comprennent des modules de droit social et du travail, de psychopédagogie, la découverte d'un centre de formation d'apprentis (CFA) et de son fonctionnement en liaison avec le tuteur ou le maître d'apprentissage », explique Yves Bavau, responsable apprentissage à la CCI Alsace Eurométropole. En 2020, 49 tuteurs et maîtres d'apprentissage ont reçu le « Permis de

former ». Dans le Bas-Rhin, le Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie Hôtelière (CEFPPA), en partenariat avec CCI Campus, fait partie des organismes habilités à proposer ces formations nationales. » PH.

**CONTACT CCI → Direction Apprentissage et Orientation**  
Yves Bavau • 03 89 20 20 67  
y.bavau@alsace.cci.fr

## PROFESSIONNELS



**VOUS AVEZ DES PROJETS À RÉALISER, VOTRE BANQUE EST LÀ AVEC DES SOLUTIONS DE FINANCEMENTS.**

**Crédit Mutuel**

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354.

## WICKER TP

# De l'eau du ciel

L'entreprise familiale de travaux publics a bénéficié d'une aide de l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse pour installer un système de récupération des eaux pluviales sur la toiture d'un hangar. Résultat : une consommation d'eau réduite de 60 % et un beau geste pour la planète.

HOCHFELDEN/67

 **Wicker TP**
[wickertp.fr](http://wickertp.fr)

**T**roisième génération à la tête de l'entreprise fondée par son grand-père il y a près d'un siècle, Christian Wicker veille aussi bien à titre personnel qu'en tant que dirigeant d'entreprise à réduire son impact environnemental. « J'ai suivi une formation d'ingénieur bâtiment à Stuttgart et j'ai donc été sensibilisé très tôt à l'écologie dans la construction, car les Allemands sont souvent en avance sur nous dans ce domaine. Lorsque j'ai repris l'entreprise, j'ai souhaité donner une impulsion « verte » à nos travaux. Aujourd'hui, la revalorisation des déchets constitue 15 % de notre activité », explique-t-il. La société a investi dans un centre de recyclage qui permet de retraiter les terres issues des travaux de terrassement ou de concassage de gravats de démolitions directement sur site. Les différents composants sont triés, malaxés, concassés sur place de manière à pouvoir être réutilisés ou valorisés le plus possible.



La citerne de récupération de 42 000 litres posée sur le site de recyclage servira à l'arrosage des pistes de manoeuvre et au lavage des engins et camions. Elle est alimentée en eau de pluie par une toiture de 650 m<sup>2</sup>.

### Récupération des eaux pluviales

En janvier dernier, Christian Wicker a fait installer une citerne de récupération des eaux de pluie de 42 000 litres sur la toiture d'un hangar de 650 m<sup>2</sup>. Celle-ci a été raccordée à une station de lavage de véhicules et d'engins. « Nous avons un parc d'une quarantaine de voitures, camions et engins de chantier que nous lavons jusqu'à une fois par semaine, car ils sont naturellement très exposés à la poussière sur les chantiers. Grâce à ce dispositif, nous économisons 60 % de notre

consommation d'eau », expose Christian Wicker. Un investissement financé pour moitié par l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse après la réalisation d'un diagnostic par la CCI. L'entreprise de travaux publics a également créé un dispositif de récupération des eaux de pluie pour le centre équestre Ehrhart à Fessenheim-le-Bas. En effet, en piétinant le sable, les chevaux génèrent beaucoup de poussière. Le sol doit donc être régulièrement humidifié, ce qui nécessite de grands volumes d'eau. Un système de subirrigation a donc été

installé. Il se compose de tuyaux qui distribuent l'eau au goutte à goutte sous la couche de travail des équidés. Il est alimenté par l'eau de pluie recueillie dans une cuve enterrée. « Je suis conscient qu'une activité comme la nôtre peut laisser une empreinte écologique, alors j'agis au quotidien pour préserver le plus possible notre environnement. À titre personnel, j'ai construit une maison en bois, avec récupération des eaux de pluie et nous avons fait le choix d'un chauffage écologique par géothermie en sondes profondes », confie Christian Wicker. Prochaine étape : l'installation de panneaux solaires photovoltaïques ! L'énergie solaire, un nouveau don du ciel !

» PH.

**Wicker TP**  
8 rue Principale, Schaffhouse-sur-Zorn  
à Hochfelden • 03 88 91 51 28


**LES PRESTATIONS CCI**

- Diagnostic « Eaux et effluents »/Conseils/Préconisations
- Accompagnement au montage du dossier pour l'obtention de subventions auprès de l'Agence de l'Eau



**Direction Industrie et Développement Durable**  
Christophe Beurné • 03 89 66 78 27  
c.beurne@alsace.cci.fr

MURRPLASTIK

# Voyage accompagné au Maghreb

Spécialiste de la protection et du marquage de câbles, Murrplastik s'implante en Tunisie et au Maroc. CCI International Grand Est accompagne sa recherche de partenaires et sa création de filiales locales.

RICHWILLER/68



 @murrplastik

[murrplastik.de/fr](http://murrplastik.de/fr)

**L**a filiale française du groupe allemand Murrplastik GmbH était en proie à de sérieuses difficultés il y a quelques années. La maison-mère fait alors appel à la société de conseil dirigée par Sylvain Lhuillier pour les analyser et trouver des solutions permettant de pérenniser la filiale française. Après avoir identifié les dysfonctionnements, Sylvain Lhuillier a proposé un plan d'action qu'il va mettre en œuvre lui-même

à la demande de son client. Actionnaire et gérant de l'entreprise depuis 2017, il a redressé l'activité, faisant passer le chiffre d'affaires de deux à trois millions € entre 2017 et 2019 et l'effectif de 9 à 19 salariés. La crise sanitaire a certes impacté l'entreprise, mais le début de l'année 2021 a été marqué par une forte reprise, avec même une performance historique en mars. Créée dans les années 1960 en Allemagne, la société est spécialisée dans la protection et le marquage de câbles. Elle dispose de son propre service de recherche et développement (20 brevets déposés par an) et propose quatre familles de produits développés en interne : matériels

de marquage industriel (pour les installations électriques, ferroviaires, hospitalières...), gaines annelées et accessoires (notamment pour le secteur ferroviaire), chaînes porte-câbles (pour les machines-outils), passages de câbles et fixations. S'ajoute une cinquième famille, la revente de presse-étoupes de marque Hummel. Murrplastik fournit par ailleurs des systèmes de produits pour les ensembles robotisés (gainés, fixations, connexions, tuyaux...).

### « Ficeler le cahier des charges de l'implantation »

« De nombreuses entreprises clientes s'installant dans les pays du Maghreb, nous avons besoin d'y créer des structures locales », explique Sylvain Lhuillier. C'est Murrplastik France qui est chargé d'implanter ces structures et qui les contrôlera. « Il a été nécessaire de nous faire accompagner dans ces pays que nous connaissons mal pour apporter des réponses pertinentes. » Cet accompagnement a été fourni par Bpifrance et par la CCI. « La CCI nous a aidés à monter un plan d'action afin de mieux apprécier les marchés, d'identifier les zones d'implantation, d'évaluer la problématique logistique, de rechercher des partenaires fiables, c'est-à-dire techniquement

compétents, de définir les gammes de produits intéressants, de connaître la présence de concurrents. Tout cela nous a permis de ficeler le cahier des charges de l'implantation. » Murrplastik a choisi de s'implanter en Tunisie et au Maroc, a engagé une assistante parlant l'arabe pour faciliter les relations et espère pouvoir recruter une dizaine de salariés supplémentaires dans le cadre de ce développement international. « Pour moi, l'un des intérêts de cette opération, insiste Sylvain Lhuillier, est de créer ici en France des emplois sur de l'activité à l'exportation. »

» D.M.

**Murrplastik**  
6 rue Manurhin - Zone industrielle Sud  
à Richwiller • 03 89 57 00 10



© Serge Nied

« Il a été nécessaire de nous faire accompagner dans ces pays que nous connaissons mal pour apporter des réponses pertinentes. »



→ Étude et mission  
de prospection  
personnalisées sur la  
Tunisie et le Maroc

**CCI International Grand Est**  
Flora Fournier • 03 89 36 54 88  
[ffournier@grandest.cci.fr](mailto:ffournier@grandest.cci.fr)



VOUS ÊTRE **UTILE**

Ajoutez à votre sens du commerce  
celui du **e-commerce.**

 IZ e-commerce

Une solution tout-en-un pour créer votre site e-commerce.

Rendez-vous en agence ou sur [www.caisse-epargne.fr/izecommerce](http://www.caisse-epargne.fr/izecommerce).

Communication à caractère publicitaire.

CEGEE, Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code Monétaire et Financier, SA 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. ALTMANN+PACREAU - Crédit photo : Getty Images.



**CAISSE D'ÉPARGNE**  
GRAND EST EUROPE



## PORT RHÉNAN DE COLMAR/NEUF-BRISACH

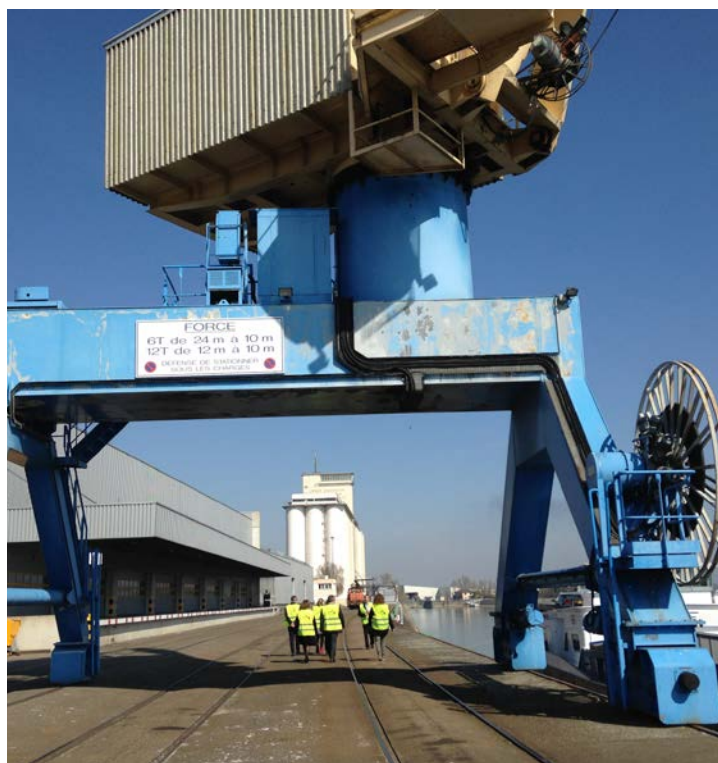
# Le port change de main

Après 56 ans de concession, la CCI a transmis le Port Rhéнан à la SEMOP, une société d'économie mixte, détenue à 51 % par l'opérateur privé CFNR Transport, à 15 % par la Banque des Territoires et à 34 % par le Syndicat Mixte Ouvert dont la CCI fait partie.

## COLMAR

[port-rhenan-colmar.fr](http://port-rhenan-colmar.fr)

**L**e 1<sup>er</sup> avril dernier, la CCI a rendu les clefs du Port Rhéнан de Colmar/Neuf-Brisach. Un établissement qu'elle gérait depuis sa naissance en 1965. « La CCI a véritablement lancé l'initiative du Port Rhéнан et des silos à céréales », rappelle Christiane Roth, présidente de la délégation de Colmar de la CCI Alsace Eurométropole. L'histoire débute en 1959, quand son prédécesseur, Robert Schwindenhammer, inaugure le déchargement du premier chaland rhéнан et pose la première pierre des silos à céréales. Après six ans de gestation, la CCI signe officiellement le contrat d'exploitation de l'Établissement Public du Port Rhéнан. La Ville de Colmar, le département et Voies navigables de France font partie des actionnaires. À ses débuts, l'établissement assure une double mission : l'exploitation du port et la gestion du terrain qui s'étend de Neuf-Brisach à Fessenheim.



D'une capacité de 450 tonnes, la grue de levage permet de soulever des colis hors normes.

La CCI développe rapidement une activité de logistique industrielle. Le port assure le chargement, le déchargement et le stockage des conteneurs dans ses 12 000 mètres carrés d'entrepôt. Relié dès les années 60 au réseau ferré national par 18 km de voie privée, le site évolue en plate-forme multimodale eau-fer-route.

### Un port qui a le vent en poupe

Le projet qui suscite le plus de fierté à la CCI ? « C'est le terminal colis lourds installé en 2019 », s'exclame sans hésiter Christiane Roth. D'une capacité de levage de 1000 tonnes, la grue mise à disposition par le logisticien Scales permet de soulever des colis hors normes : les turbines à gaz

et les stators nucléaires de General Electric, le client du transporteur, mais aussi des éoliennes et les pelles minières de Liebherr Mining. Un nouveau marché en perspective. En 2020, le port a généré un trafic de 1,5 million de tonnes, en urac et en colis lourds. « L'activité n'a jamais été aussi intense. Nous avons transmis à la SEMOP les clefs d'un port qui avait le vent en poupe », se réjouit l'élue de la CCI. À preuve, le port est à l'étroit sur son site. La SEMOP prévoit une extension de 30 hectares et le transfert de l'activité colis lourds sur la zone EcoRhena. Un projet qui se chiffre à 27 millions €. Au vaisseau et à son équipage composé de 30 salariés, Christiane Roth adresse un dernier message : « Bon vent, bon vent ! Et qu'il n'y ait pas trop de basses eaux ! » » LG.

Port Rhéнан de Colmar/Neuf-Brisach  
Zone portuaire à Volgelsheim  
03 89 72 56 00





## ÉCOLE NATIONALE DES COMMERCANTS (ENC)

# Accompagner l'évolution du métier de commerçant

Après un lancement empêché à l'automne 2020 en raison du contexte sanitaire, l'école nationale des commerçants (ENC) s'apprête à accueillir sa première promotion. Ce parcours innovant et atypique, imaginé avec les élus du Commerce de la CCI vise à offrir toutes les clefs d'une transformation réussie pour les commerçants et futurs commerçants.

STRASBOURG

@CCICampusAlsace

[cccicampus.fr](http://cccicampus.fr)

**L**a crise sanitaire a mis à mal tout un pan de la société. Les commerçants en activité, mais aussi ceux porteurs d'un projet de création ou de reprise ont été touchés de plein fouet. Beaucoup ont dû déployer leur énergie à repenser leur modèle économique. « Les comportements et les attentes des consommateurs ont évolué. La pandémie a chamboulé et fragilisé un secteur contraint de trouver de nouveaux repères et de se réinventer pour survivre. Notre ambition est de proposer à ce public un coaching personnalisé à travers 12 mois de formation. À raison d'un jour de cours par semaine, nos apprenants seront formés par des professionnels pour, entre autres, lancer ou relancer leur commerce, mais aussi optimiser la gestion de leur business. » Laurent Joly est responsable du programme au sein de



« Le commerçant doit être agile, créatif et s'adapter aux évolutions. »

l'équipe de CCI Campus. Il insiste sur la notion « d'accompagnement personnalisé » et explique que l'objectif de ce parcours de formation inédit à l'échelle nationale est « de travailler sur des cas concrets, dans un échange constructif et d'entraide ». À ses côtés, pour dispenser les 19 modules inscrits au programme de l'ENC, on retrouvera des experts, commerçants en activité et des consultants spécialisés dans l'apport de solutions concrètes pour le monde du commerce. Imaginée par la CCI Alsace Eurométropole et mise en œuvre par l'organisme de formation CCI Campus,

cette formation est une opportunité pour rebondir. Jean-Luc Heimburger, président de la CCI, résume la vocation de l'ENC en ces termes : « Pour s'adapter aux évolutions, le commerçant doit être agile, créatif et faire preuve de compétences multiples. L'ENC, assortie d'un diplôme national reconnu\*, formera les commerçants de demain. »

» Emmanuelle Olland

\* formation du réseau Negoventis, diplôme national CCI France

**CONTACT CCI → CCI Campus Alsace**  
Laurent Joly • 03 88 43 08 92  
[ljoly@alsace.cci.fr](mailto:ljoly@alsace.cci.fr)

Démarrage à la rentrée 2021  
Informations et inscriptions :  
[enc-strasbourg.fr](http://enc-strasbourg.fr)

@CCICampusAlsace

[cccicampus.fr](http://cccicampus.fr)

## MÉTIER DU DIGITAL

## De nouveaux cursus diplômants

En septembre prochain, CCI Campus ouvre deux nouvelles formations diplômantes axées sur le digital : « Designer web » (Bac +2) et « Chef de projet web et stratégie digitale » (Bac +3). À l'heure où les métiers de community manager, consultant en stratégie web ou designer web deviennent incontournables pour les entreprises, il est primordial pour la CCI d'accompagner ce mouvement par la proposition de parcours de formation professionnalisants. Le responsable des formations diplômantes de CCI Campus, Philippe Authier, explique que « miser sur ces compétences, c'est se doter d'atouts concurrentiels indéniables dans un monde où le virtuel ne cesse de gagner du terrain ». Ouverts en apprentissage à la rentrée 2021, ces parcours sont des occasions uniques pour les entreprises d'intégrer ces nouvelles compétences au travers du recrutement d'un jeune talent. » E.O.

**CONTACT CCI → CCI Alsace Eurométropole**  
Estelle Albuissou • 03 88 43 08 59  
[e.albuissou@alsace.cci.fr](mailto:e.albuissou@alsace.cci.fr)

PAROLE  
D'EXPERT

© Dorothee Parent

**Katia BECK**

Après des études de marketing et 12 ans d'expérience dans l'industrie, Katia rejoint l'Observatoire des Métiers, Compétences et Besoins en Formation de la CCI. Depuis 2017, elle est chargée de mission relation école-entreprise.

## RESSOURCES HUMAINES

**Les attentes des X, les aspirations des Z**

Le constat est unanime : les métiers ont beaucoup évolué. Les lignes de production se sont automatisées. Les entreprises attendent de la part des jeunes des compétences techniques et numériques. Des filières qui n'attirent pas forcément la génération Z. Les jeunes se projettent dans les sciences humaines. Ils rêvent de gagner leur vie en devenant coach, Youtubeur, pro gamer ou influenceur. Pour recruter un jeune à la sortie de son bac ou de sa licence pro, il faut s'y prendre tôt, dès le collège. C'est la démarche adoptée par Blue Paper. Le fabricant de papier intervient en classe dès la 4<sup>ème</sup> et fait découvrir ses métiers via l'Orient'game, une méthode ludique pour appréhender le lean manufacturing, cofinancée par la Région Grand Est. Blue Paper accueille des stagiaires de 3<sup>ème</sup> dans le cadre de la semaine découverte

d'un métier et recrute des apprentis. Des jeunes garçons et des jeunes filles qui deviennent des prescripteurs plus crédibles que les familles, les enseignants ou les institutions.

Pour entrer en dialogue avec un Z, il faut trouver la bonne longueur d'onde. Un mode de communication spontané, qui emprunte des canaux informels, tels que les réseaux sociaux. Oubliez le CV sous pli recommandé. L'entreprise gagnera à simplifier la démarche de candidature.

Enfin, pour attirer les millennials, n'hésitez pas à leur confier des responsabilités tout de suite. Les X et les Y trouvaient normal de faire leurs preuves. Les Z revendiquent d'emblée une forme de confiance.

» Katia Beck

**CONTACT CCI** → Direction  
Apprentissage et Orientation  
Katia Beck • 03 88 43 08 96  
kbeck@alsace.cci.fr

**RENDEZ-VOUS  
LANGUES  
ÉTRANGÈRES**

DÉCOUVREZ  
NOS FORMATIONS

TESTEZ VOTRE  
NIVEAU EN LANGUES

SUR PLACE  
OU EN VISIO

**TOUS LES MARDIS  
DE SEPTEMBRE**  
// DE 13H À 19H

 **CCI CAMPUS  
STRASBOURG / COLMAR**

**TOUS LES LUNDIS  
DE SEPTEMBRE**  
// DE 13H À 19H

 **CCI CAMPUS  
MULHOUSE**

#ccicampusalsace

f @ t in v

>> POUR VOUS INSCRIRE <<

**03 68 67 20 00**  
**www.ccicampus.fr**

**CCI**  
campus  
ALSACE

**CIEL**  
STRASBOURG  
CENTRE INTERNATIONAL  
D'ÉTUDE DE LANGUES

**CEL**  
COLMAR  
CENTRE D'ÉTUDE  
DE LANGUES

**CEL**  
MULHOUSE  
CENTRE D'ÉTUDE  
DE LANGUES



# Je m'engage pour l'économie alsacienne : Je vote

**Du 27 octobre au 9 novembre 2021, tous les dirigeants des entreprises alsaciennes seront appelés à élire leurs représentants à la CCI.**

Bénévoles, élus pour cinq ans et issus de l'industrie, du commerce et des services, les femmes et hommes qui seront élus participeront activement au développement de l'économie locale :

- Représentation et défense des **intérêts des entreprises**.
- **Accompagnement** des créateurs/repreneurs d'entreprises.
- **Soutien aux projets de développement** des entreprises tout au long de leur vie.
- Déploiement d'**offres de formations initiales, continues et d'apprentissage**.
- Participation à la **gestion d'équipements structurants** pour le territoire (aéroport, ports, parc des expositions...).
- Développement de l'**attractivité de l'Alsace** et des **collaborations avec les territoires transfrontaliers** voisins
- Synergies avec la Région, les agglomérations et les collectivités locales pour **dynamiser l'économie locale**.

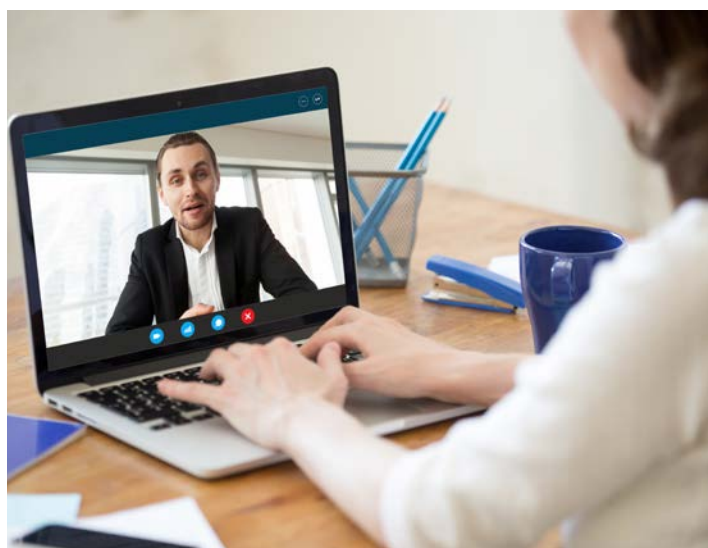
Pour réussir à développer l'économie de son territoire, la Chambre de Commerce et d'Industrie s'appuie sur une équipe de femmes et d'hommes en prise directe avec le monde de l'entreprise : les 100 membres élus de la CCI.

Elus par 80 000 entreprises alsaciennes, ces dirigeants mettent leurs expertises, leur énergie et une partie de leur temps au service du développement économique. Engagés dans les transitions vers l'économie digitale, l'économie verte et l'économie de proximité, ce sont des acteurs majeurs de la construction de l'économie de demain et de la création de valeur ajoutée et d'emplois en Alsace.

# Digital

## Diagnostic de maturité digitale... c'est grave docteur ?

La crise sanitaire a accéléré la prise de conscience de l'importance du numérique pour les entreprises. Mais dans la jungle du digital, on peut vite se perdre. Pourquoi et comment faire un diagnostic ? Quelles sont les aides disponibles ? La CCI vous dit tout !



© Adobe Stock

Pour accompagner les entreprises dans leurs projets de transformation numérique, la CCI Alsace Eurométropole propose un Diagnostic de maturité digitale.

### Piloter la transformation digitale de votre entreprise

Préalable aux projets de transformation numérique, ce diagnostic permet de découvrir et de valider toutes les étapes d'un projet numérique (du site web au traitement des données personnelles, en passant par la problématique des sauvegardes) pour en assurer la bonne fin et le retour sur investissement.

### Évaluation de la maturité digitale

Durant un entretien de deux heures (en face à face ou à distance), les différentes étapes de la mise en œuvre du projet sont passées en revue par un conseiller-expert numérique de la CCI Alsace Eurométropole. Le diagnostic est constitué de 26 questions sur cinq thématiques du numérique en entreprise (traitant entre autres l'e-commerce, les avis clients, la cybersécurité, les logiciels métiers...). Il se conclut par une confrontation entre la réalité objective de la maturité digitale et celle actuellement perçue dans l'entreprise.

### Une check-list adaptée

À l'issue du diagnostic, l'entreprise reçoit une synthèse complétée de recommandations proposées par l'expert que l'entreprise pourra décider de mettre en œuvre à son rythme. Le conseiller en charge de votre diagnostic fera à nouveau le point avec l'entreprise sur son projet trois mois après.

### Une prestation prise en charge

Selon le code NAF de l'entreprise, son effectif ou son lieu d'installation, le diagnostic de maturité digitale et ses recommandations peuvent être intégralement pris en charge. Pour vérifier vos conditions d'éligibilité :

[econom@alsace.cci.fr](mailto:econom@alsace.cci.fr) » Mélodie Bucher



**Pour aller plus loin :**  
Pour une assistance à maîtrise d'ouvrage de votre projet digital

## Les aides mobilisables

Plusieurs dispositifs locaux, régionaux ou nationaux sont accessibles aux entreprises pour financer rapidement leur transition numérique :

→ **RAPPEL URGENT** : le chèque digital de 500 € proposé par France Num Dispositif sous conditions d'éligibilité  
ATTENTION, seules les factures acquittées entre le 28/01/2021 et le 30/06/2021 seront recevables pour ce dispositif. La demande est à déposer avant le 31/07/2021.

→ **Grand Est Transformation Digitale - Parcours individuel** : Jusqu'à 6 000 € d'aides (sous conditions d'éligibilité)

→ **Become, l'aide à la transformation digitale de l'Eurométropole de Strasbourg**  
Subvention d'un montant de 1 500 € maximum

pour un investissement numérique (hors achat de matériel) pour les entreprises dont le siège social se situe dans l'Eurométropole de Strasbourg (sous conditions d'éligibilité)



**Plus d'informations :**  
conditions détaillées d'éligibilité et marche à suivre

# L'invité du mois

**Jérôme Betton** DIRECTEUR RÉGIONAL AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE (ADEME)



[ademe.fr/entreprises-monde-agricole](https://ademe.fr/entreprises-monde-agricole)

## Les PME méconnaissent les dispositifs d'accompagnement à la transition écologique



© DR

### Bio express

→ Ingénieur de formation, il travaille à l'ADEME depuis 20 ans, occupant successivement plusieurs postes en région, aux niveaux national et international, dans le domaine de l'environnement en lien avec l'industrie et l'innovation.

### La transition écologique et énergétique est au cœur du plan de relance. Quel est le rôle de l'ADEME dans cette stratégie ?

Notre rôle est de poursuivre notre mission d'origine, c'est-à-dire accompagner, stimuler la transition écologique et énergétique, mais en déployant des moyens beaucoup plus importants. Alors que notre budget annuel régional s'élevait à 700 millions €, il a été doté d'un fonds supplémentaire de 2 milliards €. L'objectif prioritaire est la décarbonation des industries, des PME et des collectivités. Rien que pour l'industrie, c'est un budget de 1,2 milliard €. En outre, des montants importants sont destinés au développement de l'hydrogène, à l'économie circulaire et à l'émergence de nouvelles technologies vertes.

### Que proposez-vous aux TPE/PME pour réduire leur impact sur l'environnement ?

Une étude nous a révélé que si 80 % des chefs d'entreprise avaient conscience de l'urgence environnementale, seuls 13 % agissaient concrètement. Plusieurs

verrous bloquent leur action : le manque de moyens financiers et humains, mais surtout une méconnaissance des dispositifs d'accompagnement. Nous avons donc élaboré, avec la Région Grand Est et la CCI, un vademécum qui présente les parcours de la transition écologique et les différents dispositifs d'aide. Avec ces mêmes partenaires, nous avons déployé un réseau d'une centaine de chargés de mission qui vont à la rencontre des entreprises. Sur le plan financier, nous avons lancé l'initiative « Tremplin pour la transition écologique » pour aider les PME dans la mise en œuvre d'études et d'investissements. Ce dispositif leur permet de bénéficier d'une aide de 5 000 à 200 000 € pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre. Il leur suffit de déposer un dossier en ligne sur notre plate-forme\* et la réponse est transmise en 15 jours. Cela peut concerner aussi bien la gestion des déchets, la rénovation thermique des bâtiments, que les mobilités douces ou les flottes automobiles. Nous aidons également les PME à mettre sur le marché des solutions écologiques innovantes, sous

forme d'un « coup de pouce » de 100 000 € afin de mettre au point leur processus de fabrication et leur stratégie commerciale. Enfin, nous proposons un « pack » qui a pour objectif d'accompagner les PME dans leur stratégie d'écoconception : diagnostic, process, recherche de matériaux biosourcés, sobriété énergétique...

### Qu'en est-il des compétences ?

Nous proposons des formations sur les principaux enjeux de l'écologie : climat, bâtiment, économie circulaire, efficacité énergétique, énergie renouvelable, mobilités et même... changement de comportement. Par ailleurs, nous venons de lancer le programme Volontariat Territorial en Entreprise (VTE) Vert qui incite les TPE/PME, via une prime de 8 000 €, à recruter des jeunes diplômés ou alternants pour des missions liées à la transition écologique.

### Quels sont, selon vous, les facteurs-clés de réussite de la transition écologique ?

Ce sont avant tout l'humain et le jeu collectif qui sont les moteurs essentiels de cette transition. Dans le Grand Est, tous les acteurs (Région, CCI, CMA, BPI, Agence de l'Eau Rhin-Meuse) travaillent très bien ensemble, en toute complémentarité. L'ADEME se veut à la fois facilitateur, accélérateur de la politique de l'État, mais in fine c'est une réussite collective.

\* Agir pour la transition écologique

Propos recueillis par Patrick Heulin

# Origin'Alsace

REICHSHOFFEN/67

 @rosesaleas  rosesaleas

[rosesaleas.com](http://rosesaleas.com)

## ROSES & ALÉAS

### La réincarnation des déchets industriels

« **J**e peux vous raconter l'histoire de chaque matériau qui compose les meubles et objets de décoration Roses & Aléas », sourit sa fondatrice Elodie Contino, la main posée sur son ventre arrondi. Roses pour respect, originalité, social, écologique et sustainable et Aléas pour ceux subis dans leur vie antérieure par les matériaux utilisés, à qui Elodie offre une « réincarnation ». Les bancs d'entrée sont fabriqués à partir de portes d'un EHPAD, grâce à l'association Boma - Les Bonnes Matières - qui organise la cession de matériaux entre professionnels. Les tables basses, dessinées lors du Startup Weekend\*, marient le chêne des Vosges et la corde industrielle de récupération. Les coussins designés par Thibault Becker sont rembourrés avec des fils de chaussettes Labonal et enveloppés de velours de fauteuils de cinéma ! Les

rebutis de bois d'un charpentier alsacien ont été transformés en bougeoirs design. Au lieu d'appréhender les chutes de matériaux comme des déchets, Elodie Contino les considère au contraire comme des gisements inépuisables de matières premières. « Les entreprises pratiquent de plus en plus la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) en cherchant à réduire leur empreinte carbone. Nous les y aidons, en les débarrassant de leurs déchets. Rendre des éléments, qui avaient vocation à partir à la benne, jolis, design et esthétiques est notre manière de promouvoir l'économie circulaire », déclare avec conviction la jeune entrepreneuse, en quête de nouveaux partenariats. » D.K.

*\* événement qui permet de passer de l'idée à la start-up en 54 h en réunissant différents acteurs de l'entrepreneuriat*

**Roses & Aléas**  
34 rue des forges à Reichshoffen



Le petit mobilier est produit en éditions limitées de 30 à 50 pièces.



© DR

Deux millions d'exemplaires vendus dans le monde entier

**STRASBOURG**

[punchpowerglide.com/fr](http://punchpowerglide.com/fr)

## BOÎTE DE VITESSES 6L50 PUNCH POWERGLIDE

### 100 % export !

Produite depuis 2006 à plus de deux millions d'exemplaires sur le site de Strasbourg, la boîte de six vitesses automatique 6L50 PUNCH Powerglide n'a cessé d'évoluer pour devenir le produit phare de la marque. Elle est adaptée aux voitures à propulsion arrière et à quatre roues motrices, de type pick-up, SUV, monospaces et véhicules utilitaires légers. Aujourd'hui, elle est commercialisée en version boîte classique - avec ou sans la fonction Stop & Start - mais également en version hybride, ce qui permet de réduire de manière significative la consommation et les émissions de CO2, tout en garantissant une bonne autonomie. Ce type de produit est surtout conçu pour des véhicules hybrides rechargeables. Depuis près de 50 ans, PUNCH Powerglide développe, fabrique et livre des transmissions automatiques à des constructeurs automobiles mondiaux tels que General Motors (Cadillac, Holden, Chevrolet), BMW, SAIC Motor (Chine), UAZ (Russie), Chang'an (Chine), ainsi qu'à d'autres constructeurs asiatiques. L'industriel fabrique également pour le compte de l'équipementier allemand ZF une boîte automatique nouvelle génération à huit rapports. Elle est montée sur des véhicules haut de gamme de la marque BMW. » P.H.

**PUNCH Powerglide Strasbourg**  
81 rue de La Rochelle à Strasbourg • 03 88 55 88 55

© DR



© Emittie Clarke

La CIL donne carte blanche à un illustrateur de la région pour chacune de ses couvertures.

STRASBOURG

**f** @grandest | [cilgrandest.com](http://cilgrandest.com)

## CONFÉDÉRATION DE L'ILLUSTRATION ET DU LIVRE - RÉGION GRAND EST

### Livr'Est : la bible du livre en Grand Est

**L**e décret du 26 février dernier a classé les librairies (qui représentent 50 % du chiffre d'affaires des maisons d'édition\*) parmi les « commerces dits essentiels », au grand soulagement de Gilles Million, directeur de la publication du magazine Livr'Est édité par la Confédération de l'illustration et du Livre Grand Est (CIL). Diffusé à 3 000 exemplaires aux librairies et aux bibliothèques, ce catalogue semestriel référence les ouvrages d'une centaine d'éditeurs identifiés dans le Grand Est selon les critères de catégorisation suivants : pratique du dépôt légal, respect des règles du contrat d'auteur, inscription des publications sur une base de données professionnelle, classification ISBN... « Il y a sept ans, on a senti qu'il y avait de la place pour un outil de structuration de la filière et de valorisation de la production régionale, que les libraires avaient du mal à identifier », raconte

Gilles Million. Qui diffuse le livre ? Qui le distribue ? À qui s'adresser pour le commander ? Les codes-barres présents sous chaque référence de Livr'Est peuvent être directement scannés par le libraire. Son logiciel de gestion place alors le livre au bon endroit dans son logiciel de commandes. Un gain de temps pour ces professionnels, qui en ont consacré beaucoup au développement du click and collect en 2020, leur permettant de « limiter la casse ». « L'Alsace et plus globalement le Grand Est disposent d'un riche vivier d'auteurs et d'illustrateurs, pour beaucoup issus de la Haute école des arts du Rhin (HEAR) de Strasbourg et Mulhouse », qui ouvre de belles perspectives au marché de l'édition. » **D.K.**

\* Source : sondage réalisé par la CIL auprès d'un panel d'une trentaine d'éditeurs, début 2021

**Confédération de l'illustration et du Livre - Région Grand Est**  
2B route de Oberhausbergen à  
Strasbourg • 09 83 66 18 21

TRUCHTERSHEIM/67

**f** @Team.Boooj **t** @BooojOfficial **@** boooj\_officiel

**in** Boooj | [boooj.fr](http://boooj.fr)

## BOOOJ

### Le Uber des sportifs

**T**rouver son coach en un clic n'a jamais été aussi facile ! Depuis 2018, la plate-forme Boooj met en relation les particuliers avec un coach sportif. Accessible depuis une appli smartphone ou un site internet, Boooj permet de réserver plus de 26 activités et 80 coachs professionnels. Envie d'un cours de Pilates, d'un coaching de running ou encore d'un cours de boxe ? Il suffit de réserver sa séance au tarif unique de 50 €, que l'on soit seul ou jusqu'à trois. Le coach se déplace au créneau et au lieu souhaités. Pour répondre à une forte demande, Boooj propose également du sport en entreprise, des séances sportives de team building, ainsi que des animations bien-être. Une aubaine quand on sait que le sport en entreprise permet de réduire de 40 % l'absentéisme et d'augmenter de 9 % la productivité. Pour compléter son offre, le concept vient de s'étendre au sport-santé puisque Boooj est labellisé par le dispositif Prescri'mouv. Sur ordonnance, les patients atteints de pathologies telles que le diabète ou l'obésité peuvent bénéficier d'un coaching dans le studio de sport-santé à Truchtersheim. Présente en Alsace, l'entreprise a pour projet de se développer dans le Grand Est, ainsi qu'à Paris où la demande est forte. Alors quel que soit son objectif, on chausse ses baskets et on BOOOJ ! » **M.B.**

**Boooj**  
06 88 38 27 98



© DR

Une séance de sport jusqu'à trois personnes



# Aéroports

## AÉROPORT DE STRASBOURG

 @aeroport.de.strasbourg  @aeroport\_sxb

 aeroportstrasbourg | [strasbourg.aeroport.fr](http://strasbourg.aeroport.fr)

## EUROAIRPORT

 EuroAirport  @euroairportcom

 euroairport\_official | [euroairport.com](http://euroairport.com)

# Perpignan : capitale de la Catalogne française



© Adobe Stock

Le village de pêcheurs de Collioure, son patrimoine médiéval, ses façades aux couleurs vives ont séduit Matisse, Derain et Picasso.

Cet été au départ de l'aéroport de Strasbourg, Air France et Volotea mettent le cap vers « le centre du monde », selon Salvador Dalí. Entre mer Méditerranée et Pyrénées, Perpignan est une ville labellisée « Ville d'art et d'histoire », dotée d'un riche patrimoine comme le Palais des Rois de Majorque, une forteresse du 13<sup>ème</sup> siècle qui surplombe les ruelles populaires. C'est aussi la porte d'entrée vers la splendide Côte Vermeille, distante de seulement 25 km. Les ports de pêche de Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-mer et Cerbère sont

autant de perles alignées sur ce rivage sauvage et préservé, qui possède de nombreuses petites criques de rêve. Un paradis pour les amateurs de plongée et d'activités nautiques. L'arrière-pays est tout aussi séduisant pour ceux qui préfèrent la quiétude des réserves naturelles et des sentiers de randonnée.

→ **Air France** : tous les samedis jusqu'au 5 septembre – billets 100 % modifiables et remboursables [airfrance.fr](http://airfrance.fr)

→ **Volotea** : tous les lundis et jeudis jusqu'au 4 novembre [volotea.com](http://volotea.com)

## EUROAIRPORT

### Trois nouvelles compagnies

→ **ASL Airlines**, compagnie française filiale d'un groupe irlandais, vole vers deux villes en Algérie : Alger et Constantine. [aslairlines.fr](http://aslairlines.fr)

→ **Corendon Airlines**, la compagnie aux plus de 165 destinations fondée en 2005 aux Pays-Bas, ouvre sa sixième base et totalise une quinzaine de destinations depuis Bâle-Mulhouse. [corendonairlines.com](http://corendonairlines.com)

→ **SmartLynx Airlines**, compagnie fondée en 1992 à Riga, a choisi l'aéroport de Bâle-Mulhouse pour ouvrir une base. Six destinations sont au programme en partenariat avec TUI fly : Fuerteventura, Grande Canarie, Héraklion, Kos (Grèce) et Rhodes. [tui.com/flug/](http://tui.com/flug/)

### Première liaison régulière de fret transatlantique

La compagnie Air Canada Cargo a ouvert la première ligne de fret transatlantique le 14 avril dernier entre Bâle-Mulhouse et Toronto. C'est un Boeing 787-900 de nouvelle génération qui relie l'EuroAirport au plus grand aéroport du Canada, tous les mercredis et dimanches. Il s'agit d'une version standard de ce long-courrier, prévue en temps normal pour le transport de passagers, mais dont la soute est utilisée pour le transport des marchandises. Cette nouvelle liaison cargo facilitera le transport de marchandises entre la région trinationale, l'Amérique du Nord et l'Amérique latine pour l'importation et l'exportation, notamment pour l'industrie pharmaceutique. [aircanada.com](http://aircanada.com)



© DR

# Maitre restaurateur

## L'AUBERGE DU MOULIN

# Chacun y trouve son bonheur

Ancien élève de l'école hôtelière de Strasbourg, Olivier Pasternak a repris, en 2016, les rênes de cette auberge installée dans une magnifique bâtisse alsacienne édifée en 1736. Elle fut, de 1887 à 1926, la gare du tram hippomobile qui reliait Strasbourg à Marckolsheim !

PLOBSHEIM/67

 @auberge.du.moulin.plobsheim

restaurant-auberge-du-moulin.fr

**D**ifficile de manquer cette façade rouge magenta au centre de Plobsheim. Sa terrasse de 150 couverts ne désemplit pas les week-ends d'été, de même que sa salle intérieure joliment décorée le reste de l'année. Mais ce n'est pas seulement le charme du lieu qui séduit la clientèle, c'est aussi ce qu'elle trouve dans son assiette. « Nous proposons des recettes alsaciennes et privilégions les produits locaux. Tout est fait maison », assure Olivier Pasternak. Star de la maison, la tarte flambée, préparée selon les règles de la Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace, c'est-à-dire cuite au feu de bois. « Nous préparons



© Dorothée Parent



© Dorothée Parent

« Il faut que le client accepte de payer un peu plus cher pour avoir de la qualité. »

la pâte nous-mêmes. Cela prend plus de temps que de l'acheter toute faite, mais c'est un gage de qualité. Certains week-ends, elle représente 60 % des commandes, soit une bonne centaine de tartes par service », poursuit le restaurateur. Il s'emploie à « alsaciser » le plus possible l'origine des produits qu'il achète, même si cela peut parfois générer des surcoûts. « Il faut que le client accepte de payer un peu plus cher pour avoir de la qualité. »

### Choucroute aux poissons de rivière

La choucroute fait également partie des spécialités de l'auberge qui est membre de la Confrérie de la Choucroute.

« La cuisson se fait selon la tradition au saindoux et avec une tranche de lard. » Elle est servie avec les garnitures de viande, mais à certaines périodes avec des poissons de rivière : truite arc-en-ciel, truite saumonée, truite fumée, le tout avec une sauce au beurre blanc. Autres spécialités concoctées par le chef Régis Heintzelmann, les bouchées à la reine, les burgers (buns maison) à la tome d'Alsace, la tête de veau sauce gribiche et le rosbif de cheval. Côté desserts, du classique comme la mousse au chocolat et la tarte aux fruits de saison, mais plus surprenant un tiramisu à la mousse de noisettes.

### S'adapter à une situation exceptionnelle

Sur la carte des vins, les domaines Colon d'Ammerschwihr et Ruhlmann à Dambach sont bien représentés, mais aussi celui d'Albert Seltz, le « grand couturier » du Sylvaner. Pendant le confinement, la vente à emporter a permis de maintenir un peu d'activité. « C'était important sur le plan commercial, mais aussi pour le moral de l'équipe et cela permet de ne pas perdre la main », observe Olivier Pasternak. Le restaurateur a profité de cette période calme pour prospecter les zones d'activité du sud de l'Eurométropole, en distribuant des flyers et en communiquant par e-mailing et sur les réseaux sociaux. « Pour cela, je me suis formé au marketing à la CCI et j'ai acheté des fichiers d'entreprises. Les résultats sont très encourageants car j'ai pu capter une nouvelle clientèle ! » Un bel exemple de la capacité d'un entrepreneur à s'adapter à une situation exceptionnelle. » P.H.

**L'Auberge du Moulin**  
24 rue du Général Leclerc  
à Plobsheim • 03 88 11 45 11

# UNE NOUVELLE ÈRE SURVOLTÉE.



Avec MINI BusinessDrive, découvrez des modèles électrifiés conçus pour votre entreprise. Puissance de 184 ch et couple instantané, batterie offrant jusqu'à 234 km d'autonomie, la MINI Electric ouvre la voie à une conduite urbaine 100% électrique. Le MINI Countryman Hybride Rechargeable lui, vous apporte le meilleur des deux mondes. Thermique le week-end, électrique la semaine, il s'adapte à vos envies de conduite, en ville ou ailleurs. Oui, le plus dur sera de choisir.

GROUPE  
**l'espace** #

STRASBOURG - HAGUENAU - OBERNAI

**STRASBOURG**  
2 rue Emile Mathis  
03 88 753 753

**HAGUENAU**  
110 route de Strasbourg  
03 88 06 17 17

**OBERNAI**  
1 rue des Ateliers  
03 88 338 338

[www.lespaceh.fr](http://www.lespaceh.fr)

**MINI ELECTRIC.**

**MINI COUNTRYMAN HYBRIDE RECHARGEABLE.**



**BUSINESS  
DRIVE.**

Dynamisez votre entreprise.

Renseignez-vous auprès de votre concessionnaire pour connaître les valeurs d'émission de CO2 et de consommation d'énergie mesurées sur la base du cycle d'homologation WLTP. Retrouvez plus d'informations sur WLTP sur le site [mini.fr](http://mini.fr).

# Choisissez l'offre ÉLECTRICITÉ VERTE 100% régionale

ES Énergies Strasbourg S.A. • Capital de 6 472 800 € • Siège social : 37, rue du Marais Vert - 67032 Strasbourg cedex 9 • 501 193 171 RCS Strasbourg • crédit photo Gettyimages



Souscrivez sur  
[electricite-verte.es.fr](http://electricite-verte.es.fr)



L'énergie est notre avenir, économisons-la !