

Point éco

#08
MARS-AVRIL
2014

Alsace

MAGAZINE DES CHAMBRES
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
D'ALSACE

ÉDITION
STRASBOURG
BAS-RHIN



SPECTACLE VIVANT
**L'ALSACE
EN SCÈNE**

FOCUS
**CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE
RAVIVEZ LA FLAMME / P.27**

CCI EN ACTIONS
**TURQUIE: UN MARCHÉ JEUNE
ET DYNAMIQUE / P.41**

L'INVITÉ DU MOIS
**DOMINIQUE MEYER
OPÉRA DE VIENNE / P.45**

 **CCI ALSACE**

WWW.ALSACE.CCI.FR

*Vous souhaitez
vous débarrasser de
votre mobilier usagé
sans payer l'ardoise ?*

Pratique
Gratuit
:-)
www.valdelia.org
Cernay Environnement
03 89 75 42 36



Pour votre mobilier professionnel usagé, ayez le réflexe Valdélia !

Votre entreprise souhaite se débarrasser de son mobilier usagé (en bois, plastique, métal ou verre) en bon état ou cassé ?

Valdélia
Le recyclage au service des professionnels

Cernay Environnement - Alsadis est votre **prestataire exclusif dans le Haut-Rhin pour Valdélia**,

nouvel éco-organisme spécialisé dans la collecte et le recyclage des déchets d'ameublement professionnel.

Pour un volume supérieur à 2,4 t et 20 m³, nous mettons **gratuitement** à votre disposition un contenant pour y déposer votre mobilier et nous nous chargeons de le récupérer pour le trier et le valoriser... Sans aucun frais pour vous !

Pour plus d'informations, consultez le site internet www.valdelia.org



© Dorothée Parent

L'ALSACE « FRENCH TECH »

L'Alsace est en pointe en matière de nouveaux usages numériques. Depuis le 13 février, Strasbourg est avec Caen, l'une des premières villes françaises où on peut régler ses achats avec son smartphone grâce à la solution d'Orange Cash et Visa. Ce service vient compléter le paiement sans contact déjà proposé par les banques. La CUS propose d'autres services comme le paiement du stationnement par exemple. La Compagnie des Transport Strasbourgeois avait lancé, l'an passé, son application mobile U'GO, suivie il y a peu par SOLEA à Mulhouse avec son M Ticket. Les voyageurs urbains peuvent ainsi acheter et valider leur titre de transport avec leur téléphone ou encore connaître l'heure exacte de passage du prochain bus ou tram grâce aux tags affichés dans les arrêts.

Cela fait deux ans que Mulhouse expérimente le paiement du parking via SMS sur près de 2400 places au centre-ville et le succès est au rendez-vous : une nouvelle application

sera lancée ce printemps. La M2A développe également un projet visant à faciliter les déplacements des personnes à mobilité réduite ou malvoyantes dans les espaces publics de l'agglomération. Un circuit touristique de 3,8 km au centre-ville devrait notamment être équipé de tags Bluetooth pour guider les visiteurs en français et en langues étrangères.

Ce foisonnement d'initiatives montre que notre région a une capacité spontanée à développer de nouveaux usages en s'appuyant sur les technologies du web. Le choix de l'Alsace par des opérateurs nationaux pour lancer leurs innovations ou la décision du gouvernement d'y expérimenter le télétravail en sont de belles preuves.

Nous avons la chance d'avoir un tissu dense de PME aux savoir-faire pointus dans les TIC. Le réseau Rhenatic en regroupe une bonne partie. Les entreprises de cette filière sont capables de fournir de nouvelles solutions à nos entreprises traditionnelles, qui pourront à leur tour renforcer leur compétitivité en développant de nouveaux usages

numériques et de nouveaux services. Demain, ce sont les entreprises traditionnelles et les industries qui seront les championnes du numérique. L'enjeu est là : entrer dans ce cercle vertueux de l'économie numérique.

Aujourd'hui, la porte d'entrée idéale pour cette stratégie d'avenir. Ce label national sera décerné aux territoires métropolitains développant un écosystème de startups dynamique avec un projet stratégique ambitieux. Les métropoles labellisées « French Tech » auront accès à des ressources pour soutenir la croissance des entreprises de leur territoire et à une visibilité internationale.

Aujourd'hui nous devons tous nous fédérer – acteurs publics et acteurs privés – autour du projet French Tech pour assurer le succès de la candidature alsacienne. C'est une étape stratégique pour l'Alsace.

BERNARD STIRNWEISS
Président de la Commission
Économie Numérique
CCI de Région Alsace

Des savoir-faire pointus dans les TIC

LE COMMERCE ET LA FOR



Parmi les lauréats, 17 commerçants ont remporté leur Trophée pour la 5^e fois consécutive.

© Dorothée Parent



Catherine Morel-Salomon, membre titulaire de la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin, en charge du commerce de proximité et de centre-ville

© Jean-François Badias

L'accueil à l'honneur

→ 221 commerçants venus des quatre coins du Bas-Rhin ont reçu, le 3 février dernier lors d'une cérémonie organisée au Pôle formation à Strasbourg, leurs Trophées de l'Accueil. Ce prix récompense les professionnels engagés dans un processus d'amélioration de l'accueil et du conseil de leur clientèle. Il n'est accordé qu'aux magasins ayant de bonnes notes suite à la visite d'un client mystère qui les évalue, sur la base de 80 critères. L'édition 2014 des Trophées de l'accueil a également mis en lumière 17 commerçants ayant participé – et remporté – leur Trophée pour la 5^e fois consécutive.

MATION EN ACTIONS



© Frédéric Godard



© Frédéric Godard



© Philippe Levotie

Une nuit juste pour s'orienter

→ La Nuit de l'Orientation n'est ni une foire, ni un salon. C'est un concept à l'esprit festif visant à dédramatiser le processus de l'orientation professionnelle. Organisée le samedi 1^{er} février à Strasbourg et le vendredi 7 février à l'Orientoscope de Mulhouse, la Nuit de l'Orientation a accueilli près de 6 500 visiteurs sur les sites. Professionnels de l'entreprise et partenaires de l'orientation formation venus avec un message clair : no limit à l'orientation.

24 000 visiteurs au Salon Régional Formation Emploi

→ La 36^e édition du Salon Régional Formation Emploi s'est déroulée au Parc des Expositions de Colmar les 24 et 25 janvier derniers. Au total, près de 24 000 visiteurs se sont déplacés pour tenter de trouver leur voie, décrocher un emploi, créer une entreprise ou encore rebondir professionnellement : un record pour cet événement régional ! Les 317 exposants, la centaine d'entreprises présente pour recruter, le Pôle franco-allemand occupant un hall entier et la diversité des animations proposées ont fortement contribué à cette réussite !



© Yves Trotzler

sommaire

3 | ÉDITO

4 | INSTANTANÉS

8 | TRAJECTOIRES

- 8 | Ferme Adam // La marque alsacienne qui grimpe
- 10 | Siniat // Plâtre sans fin
- 12 | Secrets du Val d'Argent // Une boucherie-charcuterie familiale qui change d'échelle
- 13 | ARIA // Une année à savourer
- 14 | Guillaume Allié // Une nouvelle vie pour Olbas®
- 15 | OHmyJOB // Une « appli » pour recruter via Facebook
- 17 | Fairhedge // La gestion patrimoniale nouvelle génération

18 | LE DOSSIER DU POINT ÉCO

Spectacle vivant // L'Alsace en scène

VOS PAGES
TERRITORIALES
EN CAHIER
CENTRAL

26 | ORIGIN'ALSACE

27 | FOCUS

Clientèle étrangère // Ravivez la flamme

32 | CCI EN ACTIONS

- 32 | Conjoncture // Des chefs d'entreprises alsaciens plutôt confiants
- 33 | Liens transfrontaliers, auf geht's !
- 34 | Colette Ravier // Progresser par l'export
- 35 | Compétences et besoins en formation // L'hôtellerie-restauration à la loupe
- 36 | Pâtes Thirion // 110 ans d'activité
- 38 | Avis sur internet // Séparer le vrai des faux
- 40 | NaturOpoil // L'oreille attentive

43 | GEEK & TIC

Le mobile : le nouveau porte-monnaie à conquérir

44 | DÉCOUVERTES

Musée Vodou // L'art africain à Strasbourg

45 | L'INVITÉ DU MOIS

Dominique Meyer // Directeur de l'Opéra de Vienne

50 | AGENDA

Du 15 au 18 mars // Salon EGAST : le grand public aussi

N°08 - Le Point Économique Alsace est édité par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Région Alsace (CCIRA) • Tél. 03 88 75 24 18 • point-eco@alsace.cci.fr
ISSN : 2267-5906 (Strasbourg et Bas-Rhin), 2267-5809 (Colmar et Centre-Alsace), 2267-5892 (Mulhouse et Sud-Alsace)

Directeur de la publication : Jean-Louis Hoerlé • Directeur de la rédaction : Christophe Weber • Rédactrice en chef : Françoise Herrmann • Journalistes : Salah Benzakour, Léa Davy, Émilie Jafrate, Mélanie Jehl, Florent Mathern, Dominique Mercier, Charlotte Nass • Secrétaire : Chantal Kolb, Catherine Slatine Barusta • Responsables communication des CCI territoriales : Patrick Heulin (Strasbourg), Mélanie Jehl (Colmar), Charlotte Nass (Mulhouse) • Éditeur délégué : Daniel Reyt (Citeasen) • Conception et réalisation : Citeasen • Couverture : Nis&For
Photographes : Jean-François Badias, Michel Caumes, Jean-Marc Hédoïn, Benoît Linder, Serge Nied, Dorothée Parent • Impression : Est Imprimerie • Tirage : 75 700 exemplaires.

PUBLICITÉ : JOCELYNE CHOUKROUN • TÉL. 06 20 46 00 85 • FAX 03 88 75 25 30 • J.CHOUKROUN@ALSACE.CCI.FR

Un nouveau paysage pour la formation professionnelle

© Michaeljung / Fotolia



La nouvelle loi sur la formation professionnelle, l'emploi et la démocratie sociale, qui s'appuie sur un accord conclu entre les partenaires sociaux le 14 décembre 2013, change les règles du jeu.

→ ENCORE DES CHANGEMENTS POUR L'APPRENTISSAGE !

En juillet dernier, le gouvernement avait décidé de supprimer la prime de 1 000 € pour les entreprises recrutant un apprenti. Devant la levée de boucliers du monde économique, il a finalement reculé, en annonçant un nouveau dispositif d'aide équivalent, dès 2014, pour les seules entreprises de moins de 10 salariés. Mais ces annonces ont semé le trouble au moment où de nombreux jeunes cherchaient une entreprise d'accueil. Le climat d'incertitude qu'elles ont généré a découragé certaines entreprises de recruter des apprentis. Aujourd'hui, la loi sur la formation professionnelle annonce la création d'un contrat d'apprentissage à durée indéterminée (contrat d'apprentissage suivi d'un CDI dans l'entreprise) sans précisions sur les modalités d'application. Elle supprime aussi le contrat d'apprentissage avant 16 ans : les jeunes ayant 15 ans révolus avant la fin de l'année civile entreront dans la voie de l'apprentissage sous statut scolaire ou en tant que stagiaire de la formation professionnelle.

→ LA CRÉATION D'UN COMPTE PERSONNEL DE FORMATION (CPF)

La clef de voûte de cette réforme est la création d'un compte personnel de formation (CPF). Au 1^{er} janvier 2015, il se substituera à l'actuel DIF (Droit Individuel à Formation). Ce compte sera crédité chaque année d'heures de formation jusqu'à un maximum de 150 h en neuf ans (120 h en six ans pour le DIF). Il pourra être ouvert dès l'âge de 16 ans pour tout salarié du secteur privé, mais également pour les demandeurs d'emploi. Alors que le DIF était utilisable dans les deux ans, le CPF se conserve tout au long de la carrière, même en cas de changement d'employeur ou de chômage. En fonction des formations, des abondements supplémentaires peuvent être effectués par l'employeur, le salarié, Pôle emploi ou les conseils régionaux. Le salarié peut aussi choisir de suivre une formation hors temps de travail sans autorisation de son employeur. Des questions subsistent quant au financement du CPF, notamment si une majorité de salariés demandaient à en bénéficier en même temps.

→ LE FINANCEMENT DE LA FORMATION PAR L'ENTREPRISE

Le financement de la formation par les entreprises est modifié avec la création d'une contribution unique, contre trois actuellement. Son taux ira de 0,55 % de la masse salariale pour les entreprises de moins de 10 salariés à 1 % pour les plus de 50, dont une partie sera mutualisée au bénéfice des petites entreprises. Un nouveau fonds devrait également voir le jour pour le financement des syndicats et du patronat : y abonderont à la fois les entreprises (entre 0,014 et 0,02 % de leur masse salariale), l'État et des organismes paritaires.

**Parmi les autres mesures : l'ouverture du dispositif de la validation des acquis de l'expérience, le report à 30 ans de l'âge d'un jeune embauché en Contrat de Génération dans le cas d'une transmission d'entreprise et l'entretien professionnel entre l'employeur et le salarié obligatoire tous les deux ans.*

FERME ADAM

LA MARQUE ALSACIENNE QUI GRIMPE

DES GARNITURES POUR TARTES FLAMBÉES AUX FROMAGES, CRÈMES ET DESSERTS LACTÉS, LA FERME ADAM NE CESSE DE DIVERSIFIER SA PRODUCTION POUR DÉVELOPPER SES MARCHÉS. ET POURQUOI PAS À L'INTERNATIONAL.



Ce village au nord de Brumath, **Wahlenheim/67** a été baptisé « capitale de la tarte flambée » l'été 2013, lors des dernières portes-ouvertes de la ferme Adam. Cette exploitation est réputée comme étant la première en Alsace à proposer une gamme complète de produits pour tarte flambée aux particuliers et aux professionnels. « Nous nous attachons à satisfaire tous les goûts en matière

de "flammekueche" en proposant des garnitures différentes, de l'épicée à la plus crémeuse », ajoute Benoît Adam, l'un des dirigeants. Créée en 1964 par Paul Adam, l'exploitation agricole est aujourd'hui gérée par ses trois fils, qui rivalisent d'inventivité pour la développer. À chacun son champ d'activité : Benoît l'administratif et le commercial, Christian le cheptel et la production agricole, Didier la transformation.

Laits, crèmes, yaourts aromatisés, glaces et fromages blancs, préparations pour tartes et pizza... quelque 55 références sont fabriquées à Wahlenheim. Environ 900 000 litres de lait sont transformés chaque année et près de cinq millions d'unités de pâte à tarte flambée (mais aussi pizza) produites à partir du blé cultivé par les agriculteurs alsaciens. Le parti pris de la maison : proposer des produits sains, issus d'une production locale. Benoît Adam s'efforce ainsi de soutenir les petites exploitations alsaciennes par ses achats.

Nouvelle stratégie marketing

Avec son frère Didier, dont les capacités créatives sont inépuisables (on lui attribue plusieurs machines robotisées), Benoît mise aujourd'hui sur l'innovation. Nouvelles saveurs, et nouveaux produits, comme les fours à tarte flambée, créés en 2012 et destinés aux particuliers et aux professionnels. De trois personnes au départ, l'entreprise Adam est passée à 27 salariés, dont quatre apprentis agricoles, deux BTS et Bac Pro – l'un d'eux est issu du Pôle formation CCI. En quinze ans, la famille a investi près de 5,5 M€ dans les installations. Présente sur les étals de la grande distribution régionale depuis plus de 20 ans, elle vise depuis peu un développement national, voire international. Pour mieux séduire, Benoît Adam peaufine sa stratégie marketing en arborant une nouvelle charte graphique. Noire et blanche, elle côtoie différentes couleurs selon le produit. Elle ? C'est bien sûr la vache emblématique de la ferme. Prémices d'un développement en dehors de la région ? Le « Bibeleskas à 40 % » de la Ferme Adam a remporté une médaille d'argent au dernier salon de l'agriculture de Paris.

FRANÇOISE HERRMANN

Ferme Adam • 9, rue Principale à Wahlenheim
03 88 51 02 11 • www.ferme-adam.com

S'WACKE HIESEL

Intronisé par la Confrérie de la tarte flambée



© Frédéric Godard

+ D'INFOS
pointecoalsace.fr

Repris à l'automne dernier par Frank Meunier, ce restaurant de spécialités alsaciennes de 60 couverts – et 70 places en terrasse – vient d'être intronisé par la Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace. Confectionnée à partir d'ingrédients authentiques, sa tarte flambée est cuite dans le respect des anciennes traditions, dans un four à bois. Cette distinction est une assurance de qualité et de respect du produit et une reconnaissance de la cuisine généreuse et savoureuse du chef, Fernand Graff. Une cinquantaine de restaurateurs ont prêté serment en Alsace, S'Wacke Hiesel est pour l'instant le seul sur **Strasbourg**. F. H.

S'Wacke Hiesel • Place de la Foire Exposition à Strasbourg 03 88 36 64 75
Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace
5 rue de l'Église à Saessolsheim • www.confrerieouveritableflammekueche.fr

ALIMENTS POUR ANIMAUX

Bonda prend du terrain



© Bonda

Filiale du groupe Agrifirm, Bonda Nutrition Animale est le spécialiste français de la valorisation des coproduits de l'industrie agroalimentaire pour l'alimentation animale (bovins, porcins). Un siège

social basé à **Bischoffsheim/67**, deux usines en Picardie et en Loire Atlantique, l'entreprise continue de se développer en créant un nouveau site de production à Mâcon identique à celui d'Ancenis ouvert en 2010. D'une capacité de traitement de 60 000 tonnes par an, il permettra à Bonda d'optimiser sa logistique et de limiter le coût du fret. L'entreprise de 12 personnes traite quelque 440 000 tonnes de coproduits. F. H.

Bonda • 8, rue Emile Mathis à Bischoffsheim • 03 88 50 20 20 • www.bonda.fr

NOUVEAU

L'Alsace sur la toile

Tout frais, tout beau, ce nouveau webzine initié par le Comité Régional du Tourisme d'Alsace en début d'année. Un outil au service d'une ambition que développe déjà « imaginalsooce » de faire rayonner l'Alsace en France et à l'international... Et que la nouvelle agence d'attractivité portera encore plus haut et fort. Articulés autour d'un dossier thématique et nourris de brèves actualisées presque quotidiennement, 10 webzines offriront courant 2014 un autre regard et une mise en lumière de l'Alsace. Une région qui gagne dans d'innombrables secteurs, y compris les plus surprenants. Le secteur industriel du textile s'est imposé naturellement comme thème du premier dossier avec le lancement récent du label de qualité Alsace Terre Textile. La prochaine édition sera consacrée à l'université. F. H.

<http://lemag.imaginalsooce.fr>





EFFERVESCENCE

**Traiteur,
Créateur de Saveurs
Organisateur d'Événements**

03 88 83 82 82





EFFERVESCENCE TRAITEUR
Espace Européen de l'Entreprise
2, place de Paris
67300 SCHILTIGHEIM

www.effervescence.fr

TERRE D'INFO

Des RP taillées sur mesure

Jusqu'à présent, cette agence assurait uniquement des campagnes de Relations-Presses de A à Z. Aujourd'hui, elle y ajoute des prestations de coaching. Le but : permettre aux entreprises, TPE ou PME de mener elles-mêmes leurs opérations, tout en étant entourées de conseils de professionnels. Diagnostic, accompagnement méthodologique, point d'étape, les services sont modulables et complémentaires les uns des autres. D'un coût moindre, ces nouvelles prestations répondent à des attentes dans l'air du temps. Terre d'Info, créée en 2001 à Strasbourg par Nathalie Chornowicz, a développé des compétences particulières dans les domaines de l'environnement et du développement durable, de la gastronomie, etc. ainsi que dans l'accompagnement d'événements. F. H.



© Jean-François Baclias

De gauche à droite, Elsa Vanoli, Nathalie Chornowicz, Émilie Reichert et Hélène de Mulatier

www.terredinfo.fr

10 ans
ça change tout !

novéis
agence de publicité

eventivia
agence événementielle



© Siniat

SINIAT PLÂTRE SANS FIN

ELLES PRENNENT PLACE DANS NOS HABITATIONS, PARTICIPENT DURABLEMENT À NOTRE CONFORT THERMIQUE, ACOUSTIQUE ET ESTHÉTIQUE. ELLES ? LES PLAQUES DE PLÂTRES, FABRIQUÉES ET REVALORISÉES À OTTMARSHEIM S'IL VOUS PLAÎT !

Usine du groupe national Siniat spécialisé dans la fabrication et la commercialisation de plaques de plâtres et autres matériaux de construction, le site d'Ottmarsheim/68 fabrique l'ensemble des produits techniques du groupe, sous la marque Prégyl. Cet acteur incontournable dans la fabrication de plaques de plâtre en Alsace produit annuellement, avec ses 70 collaborateurs, 12 millions de m² de plaques de plâtre. Le site alsacien, engage une part importante de son chiffre d'affaires annuel en recherche et développement. À sa tête, François Richard, directeur de l'usine, qui se bat quotidiennement pour défendre les valeurs du groupe : le développement durable, responsable et citoyen.

Valorisation des matériaux

Alternative à l'enfouissement des déchets, la revalorisation effectuée par l'usine alsacienne illustre parfaitement cette philosophie. À Ottmarsheim sont donc traités les plaques usagées et autres déchets générés par les différentes entités du groupe. Cette valorisation des matériaux s'effectue en circuit fermé tout en préservant l'environnement. L'assurance également de déchets tracés et contrôlés tout au long du processus. Le taux d'incorporation de plâtre recyclé atteint près de 25 %, pour un objectif de 30 % d'ici 2016. Siniat ou l'engagement construction durable.

CHARLOTTE NASS

Siniat • Zone Industrielle à Ottmarsheim • 0 825 000 013 • www.siniat.fr

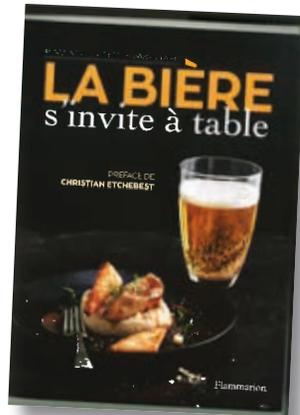
RENCONTRES, RECETTES, SAVOIR-FAIRE

La bière dans tous ses états

Des ingrédients qui la composent à son élaboration, des lieux de dégustation à son association dans les mets : un livre sur la bière à déguster sans modération.

L'ouvrage, préfacé par Christian Etchebest, bistroneur pionnier et parrain de la 8^e promotion du concours de biérogologie HEINEKEN, vous livre les richesses insoupçonnées de la bière. Son histoire, écrite par Éric Chenebier, est enrichie de témoignages de passionnés – agriculteur, brasseur, restaurateur... En prime, une sélection de micro-brasseries et de lieux de dégustation partout en France, et... des recettes festives. Alors... Foie de veau aux baies sauvages ou noix de saint jacques poêlées sur lit d'épinards, polenta citronnée à la bière Edelweiss? Par Éric Chenebier, avec la collaboration d'Hervé Marziou, dégustateur, historien et enseignant. F. H.

*À boire avec modération



La bière dans tous ses états • 125 pages, 19,90 €
Flammarion, novembre 2013 • En vente en librairie

SCAPALSACE

La plate-forme Grand-Est de Leclerc est à Niederhergheim



Ce nouveau centre automatisé de commandes de ScapAlsace accueille l'ensemble du processus de traitement des commandes et de préparation des expéditions du groupe Leclerc sur le Grand-Est. ScapAlsace gère les achats et la logistique de distribution des magasins Leclerc sur neuf départements du Grand-Est. À **Niederhergheim/68**, près de 32 000 m² accueillent désormais la préparation journalière de quelque 250 000 unités commerciales, destinées à 44 hypermarchés, 26 supermarchés, et 30 drives de l'enseigne. La

construction de la plate-forme, qui a démarré en octobre 2012, a été confiée clé en mains à BEG Ingénierie (Orléans) et à sa filiale alsacienne SRIG. Montant de l'investissement : 60 M€. F. H.

ScapAlsace • Zone Industrielle, Route de Herrlisheim, Niederhergheim
03 89 21 16 21

be distinctive*

**LA DIFFÉRENCE
EST NOTRE FORCE.
ET DEMAIN ELLE
SERA LA VÔTRE.**

**L'EM STRASBOURG PROPOSE
LE MASTER 2 E-MARKETING.**
Objectif? Comprendre et intégrer les nouveaux usages des TIC dans la stratégie des entreprises. Ce nouveau diplôme a pour ambition de former des community managers, web-marketer, managers e-business, consultants SI, chefs de projet web...
REJOIGNEZ-NOUS !

**INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE
À PARTIR DU 1^{ER} MARS**

- Rentrée : septembre 2014
- Formation continue compatible avec l'activité professionnelle.
- Disponible en apprentissage*.
- Contact : m2.emarketing@em-strasbourg.eu

* Sous réserve de l'accord de la région Alsace.



www.em-strasbourg.eu

Conception www.campuscommunication.fr

* Faire la différence



© Jean-Marc Hédoïn / Pictural Colmar

Les dirigeants sur le nouveau site de production

SECRETS DU VAL D'ARGENT

UNE BOUCHERIE-CHARCUTERIE FAMILIALE QUI CHANGE D'ÉCHELLE

SITUÉE A LIÈPVRE, LA BOUCHERIE-CHARCUTERIE « CHARCUTERIE DU VAL D'ARGENT » A DÉCIDÉ DE REPOSITIONNER SES PRODUITS SOUS L'APPELLATION « SECRETS DU VAL D'ARGENT », UN CHANGEMENT D'IDENTITÉ QUI INTERVIENT DANS LE CADRE DE SON PLAN DE DÉVELOPPEMENT. LES SECRETS D'UNE BOUCHERIE-CHARCUTERIE ALSACIENNE.

L'entreprise familiale de boucherie-charcuterie « Charcuterie du Val d'Argent » est gérée depuis plus de 40 ans par la famille Adrian. Les bouchers-charcutiers Adrian ont pris grand soin de transmettre leurs secrets de fabrication, génération après génération, d'où leur nouveau nom de marque intitulé « Secrets du Val d'Argent ». Sa nouvelle signature « L'art de la boucherie-charcuterie depuis 1972 » met l'accent sur sa volonté de pérenniser le travail artisanal des produits et ce, même à grande échelle. L'ensemble de la clientèle, qu'il s'agisse des bouchers-charcutiers traditionnels, des grossistes, des collectivités ou de la grande distribution, a reçu une information détaillée concernant ce changement majeur. « Le

grand public découvre en ce moment notre identité, conçue à travers le nouvel étiquetage de nos produits vendus en libre-service » explique Gilles Adrian, l'un des trois dirigeants de la société.

D'une petite entreprise familiale à une enseigne reconnue en Alsace

À l'origine, elle était une petite boucherie-charcuterie familiale dans le village de Rombach-le-Franc. L'entreprise a ensuite construit une première usine à Lièpvre/68, en 1989, organisée en petits ateliers artisanaux. En 2000, elle agrandit ses locaux. C'est sept ans plus tard, qu'elle y ouvre un nouvel atelier, dédié à la charcuterie pâtisseries. « Nous sommes l'une des rares boucheries-charcuteries du marché régional capable d'accompagner et

de conseiller tous les circuits de distribution sur une palette très large de produits » précise son frère Thierry Adrian.

Un nouvel essor

L'entreprise compte actuellement une cinquantaine d'employés. Avec un chiffre d'affaires en constante augmentation, elle transférera prochainement ses locaux dans la zone d'activités de Scherwiller-Sélestat sur un parc de 1,7 ha. Le but est d'augmenter sa capacité de production et de répondre à la demande sur un marché hautement concurrentiel en Alsace. « Naturellement, notre projet sera accompagné de création d'emplois, car la philosophie de notre entreprise, tournée vers une production artisanale même à grande échelle, sera plus que jamais à l'honneur dans notre nouvel outil de production » conclut Gilles Adrian.

MANON EHRET

Secrets du Val d'Argent
Zone Industrielle « Bois l'Abbesse » à Lièpvre
03 89 58 40 58

ARIA

UNE ANNÉE À SAVOURER



QUALITÉ, NUTRITION GOURMANDE, INNOVATION DURABLE, EXPORT... SE DISPUTERONT LE MENU 2014-2017 DE L'ARIA. AVEC, À L'AUBE DE SES 20 ANS, LE PROJET AMBITIEUX D'UN LABORATOIRE DE TENDANCES.

Défiant la crise, l'ARIA-Alsace s'apprête à renforcer ses moyens humains et techniques pour permettre à ses adhérents de trouver de nouveaux leviers de compétitivité. Sa présidente, Manou Heitzmann-Massenez, affiche son ambition : « se positionner dans le top 5 des groupements régionaux de l'industrie alimentaire française ». Reconnue Cluster en 2011, l'association alsacienne – la seule de France à être labellisée – a décidé d'orienter ses actions vers les métiers de l'alimentation (et non pas, comme dans d'autres régions, de la production de matières premières) en y associant équipementiers, fabricants d'emballages alimentaires

et autres transformateurs. « Il nous appartient d'aider toutes ces entreprises à appréhender les évolutions qui se profilent, tant en termes de consommation que de modèle industriel », souligne-t-elle, en annonçant la création d'un dispositif innovant d'observation des marchés, des tendances et des usages.

Laboratoire de tendances

Une opportunité pour l'ensemble de ses adhérents de confronter leurs produits aux réalités commerciales et aux consommateurs. Axe essentiel, l'innovation – au cœur de ses actions depuis plusieurs années – verra la poursuite des programmes Noviaa* en 2014, « pour répondre à la demande

croissante d'une alimentation favorisant la bonne santé, tout en préservant les qualités gustatives de nos produits ». Autre projet, le « bébé » de la directrice de l'Aria, Sylvie Schott, celui de créer d'ici 2017, un « food lab », laboratoire de tendances associant hommes de l'art, étoilés, nutritionnistes, chercheurs, équipementiers et industriels... et un restaurant où les consommateurs pourront tester les produits.

Objectifs export

Toujours en 2014, l'année de ses vingt printemps, l'ARIA prévoit d'accroître sa présence sur les réseaux de distribution. Après le partenariat signé avec les magasins Super U de la région, ce sera le démarrage des ventes

en ligne. Enfin, avec le soutien de la CCI de Région Alsace, l'ARIA s'est fixé pour objectif d'accroître sa présence internationale via des rencontres d'acheteurs, des salons et des missions de prospection. Outre la Belgique, la Suisse et l'Allemagne, Manou Heitzmann-Massenez cible le grand export avec une première mission exploratoire au Japon. En portant haut et fort la marque bannière, « Savourez l'Alsace ». F. H.

**Noviaa: programmes d'accompagnement opérationnel pour structurer le processus d'innovation dans l'entreprise. 20 entreprises ont été suivies et plus de 40 audits nutritionnels réalisés pour les programmes 1 et 2 (grandes et petites entreprises)*

ARIA • 03 88 35 40 63
www.aria-alsace.com

BRASSERIE - RESTAURANT

FACE À LA GARE DE STRASBOURG



leDIX

BRASSERIE - CAFÉ - RESTAURANT

Du lundi au samedi de 11 h 00 à 22 h 00

10, Place de la Gare – Strasbourg
Tél. 03 88 32 22 71

www.restaurantledix.com – contact@restaurantledix.com



GUILLAUME ALLIÉ UNE NOUVELLE VIE POUR OLBAS®

INTERROMPUE EN 2011 POUR DES RAISONS INDÉPENDANTES D'AURORE SARL, LA COMMERCIALISATION DE LA SOLUTION AROMATIQUE OLBAS® PREND UN NOUVEAU DÉPART AVEC GUILLAUME ALLIÉ, SOUS LA MARQUE LHEA®.

Certains se souviennent peut-être des produits de la marque Olbas® – pastilles, pommade et solution aromatique –, et de ses valeurs apaisantes à base de menthe et d'eucalyptus. À l'origine de leur fabrication, Aurore, une entreprise familiale aujourd'hui basée à **Riedisheim/68**. Implanté à

Mulhouse en 1924, ce fabricant de colorants naturels pour planchers et tissus, de laits et de sels pour le bain à destination des droguistes, avait su se diversifier dans les années 50 avec Olbas®, une solution constituée d'huiles essentielles. Il a d'abord assemblé et façonné les produits, avant d'opter pour la sous-traitance.



© DR

+ D'INFOS
pointcoalsace.fr

Stressless® Office
Faites entrer le confort dans votre entreprise ou votre coin bureau !

12 modèles au choix dans plus de 100 coloris de cuirs et tissus

L'Univers du Siège Ambiance Literie

Rue du Commerce (près de la pyramide)
Parc Commercial - Strasbourg Nord
67550 VENDENHEIM
Tél. : 03 88 20 07 88
Email : universdusiège@orange.fr
www.univers-du-siege.com

Stressless® THE INNOVATORS OF COMFORT™

EKORNES® www.stressless.fr
Fabriqué en Norvège

Plusieurs partenaires se sont succédé – français et suisses. « Il y a deux ans, les propriétaires de la marque et les nouveaux sous-traitants, sans motif réel et sérieux, ont décidé de ne plus fabriquer Olbas® pour le compte d'Aurore SARL.

Renaissance : Olbas® devient LHEA®

Au même moment les associés d'Aurore décidaient de prendre leur retraite », explique Guillaume Allié. Pharmacien de métier et ancien voisin des dirigeants, il a repris Aurore et fait renaître le produit. N'ayant pas trouvé d'accord avec le dernier sous-traitant, il a dû changer son nom

Olbas® en LHEA®, tout en conservant les caractéristiques d'origine du produit. « L'assemblage est réalisé dans les Alpes de Haute Provence, la logistique en Loire-Atlantique », explique Guillaume Allié. En quelques mois, ses ventes ont décollé et il songe à compléter sa gamme avec des pommades, sprays, etc., et envisage également un développement externe. En tous les cas, son premier pari de faire perdurer une véritable histoire de famille est réussi. Sans aucun doute, grâce à sa passion du produit. F. H.

Aurore SARL • 34 rue Traversière
à Riedisheim • 09 70 82 28 56
www.lhea.fr



© Andrey Popov / Fotolia

OHMYJOB UNE « APPLI » POUR RECRUTER VIA FACEBOOK

SUR FACEBOOK, ON « AIME », ON « COMMENTE », ON « PARTAGE » MAIS ON PEUT AUSSI RECRUTER SES FUTURS COLLABORATEURS. LA NOUVELLE APPLICATION « OHMYJOB » (INTÉGRÉE À FACEBOOK) PERMET LA MISE EN LIGNE ET LA PROMOTION DE VOS OFFRES D'EMPLOI.

Facebook est le réseau social préféré des Français. Près de 40 % de la population s'y connectent régulièrement. Cet engouement a donné des idées à trois spécialistes du secteur RH. Ils ont ainsi développé un site, axé sur le recrutement, dont la particularité est d'être intégré à la plateforme Facebook. Cette application innovante se nomme « OHmyJOB » ! « Depuis Facebook, les candidats peuvent postuler directement à des milliers d'offres d'emplois et de stages, suivre leurs candidatures, être alertés par des notifications des nouvelles offres, partager des annonces avec leurs amis, etc. » éclaire Jacques Brubacher, gérant de l'Offre d'Emploi, qui propose cette application à ses clients alsaciens. Plus de 10 000 offres d'emplois sont déjà en ligne. **m. j.**

L'Offre d'Emploi • Jacques Brubacher
03 88 20 76 73 / 06 19 65 59 51
<https://apps.facebook.com/ohmyjob>
www.loffredemploi.fr



À chaque projet sa solution

Depuis plus de 135 ans, Draber Neff Assurances vous accompagne dans tous vos projets. Au sein de nos 6 agences dans le Bas-Rhin, nos experts sont à votre écoute pour **répondre avec précision à vos problématiques d'assurance.**

Nos spécialisations : les risques d'entreprises, la construction, les flottes véhicules, le transport et les parcs d'immeubles. Chaque jour, vous pouvez compter sur notre expertise, en toute confiance.

03 88 76 75 20
www.draber-neff.fr

assurer depuis 1878 ~ anticiper demain

GRUPE LA POSTE

Anne-Marie Jean, déléguée régionale



© La Poste

Diplômée HEC, titulaire d'un cycle supérieur de management inter-institutions de service public (INET) et d'une certification internationale de management de projet (CPAM), Anne-Marie Jean est la nouvelle

déléguée régionale de La Poste. Représentant le président du groupe en Alsace, elle aura pour objectif de coordonner en interne les différentes activités du groupe et de décliner le nouveau plan stratégique « La Poste 2020 : Conquérir l'avenir ». Elle succède à Jacques Perrier, nommé en Lorraine. Âgée de 47 ans, Anne-Marie Jean a débuté sa carrière au siège de l'UAP avant de prendre ses fonctions de communication interne puis de recrutement chez Kronenbourg. Elle a intégré le Groupe La Poste en 1998, où elle a occupé différents postes à responsabilité. F. H.

www.laposte.fr

FORMATION PROFESSIONNELLE UNE PRIORITÉ POUR LES ENTREPRISES



© Goodluz / Fotolia

Menée par Opcalia Alsace, cette enquête de conjoncture publiée début 2014 met en évidence le niveau de confiance en l'avenir des entreprises alsaciennes interrogées. La formation professionnelle est toujours une priorité pour 62 % d'entre elles et 87 % envisagent des actions de formation en 2014. Par ailleurs,

17 % des personnes interviewées se déclarent concernées par la cession-transmission de leur entreprise, ce qui pointe la nécessité d'un accompagnement pour les salariés, dirigeants et candidats repreneurs. L'enquête souligne que 32 % des entreprises continuent à rencontrer des difficultés d'embauche liées à la pénurie de bons profils, notamment pour les opérateurs de premier niveau et les techniciens. Dans le même temps, 59 % des entreprises ayant eu recours à l'alternance en 2013 considèrent l'expérience positive dans 91 % des cas pour les contrats de professionnalisation et 78 % pour les contrats d'apprentissage. F. H.

www.opcalia.com



2000^{ème}
PARTENAIRE

On a tous l'Alsace à cœur !

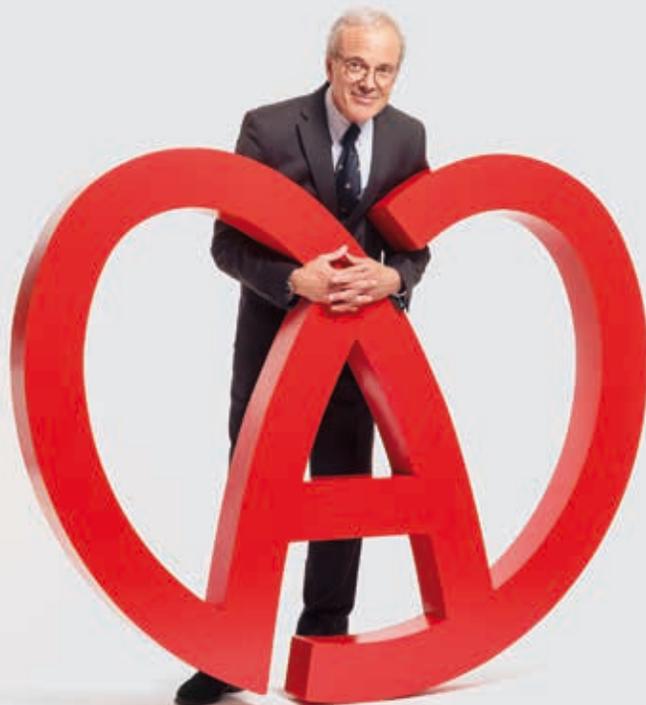
Pierre Hugel • Président du directoire Würth France

Comme Würth France, notre 2000^{ème} partenaire, rejoignez les centaines d'entreprises qui partagent aujourd'hui les ambitions de la marque imaginAlsace. Ainsi, vous bénéficierez d'une image de l'Alsace toujours plus moderne et innovante.

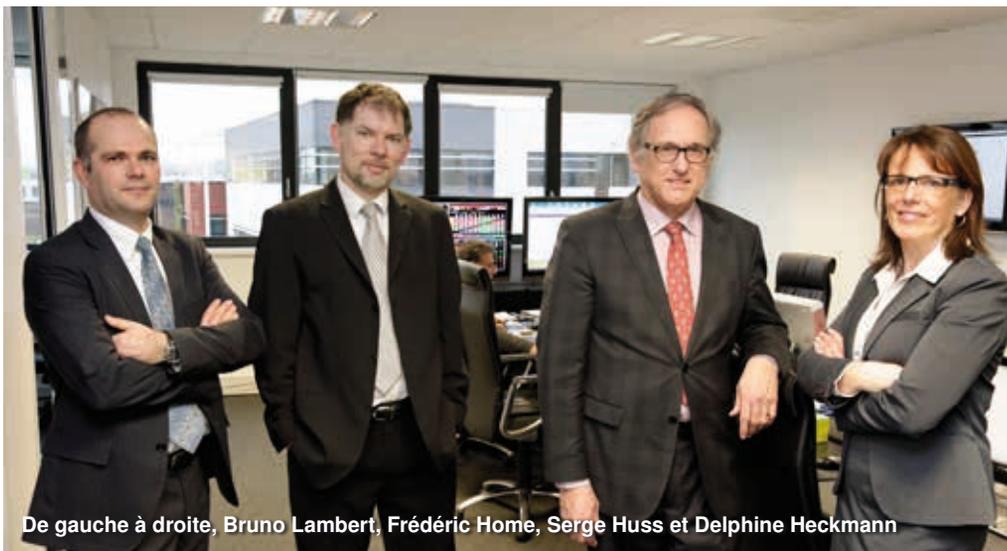
Devenez partenaire sur :

marque-alsace.fr

imaginAlsace



FAIRHEDGE

LA GESTION PATRIMONIALE
NOUVELLE GÉNÉRATION

© Benoît Linder

De gauche à droite, Bruno Lambert, Frédéric Home, Serge Huss et Delphine Heckmann

LA VOLONTÉ DE DÉVELOPPER UNE PENSÉE ICONOCLASTE, LOIN DES MODÈLES DOMINANTS, A CONDUIT QUATRE EXPERTS DE LA FINANCE À LANCER UN NOUVEAU CONCEPT DE GESTION PATRIMONIALE.

Issus d'une banque de financement et d'investissement, Daniel Rohfritsch, Delphine Heckmann, Frédéric Homé et Bruno Lambert sont aujourd'hui des experts indépendants. Ils se sont associés pour proposer une approche inédite aux clients privés cherchant à placer un patrimoine financier (de l'ordre de 250 k€ et plus). « Dans un climat de risque pesant sur l'épargne et de quasi-répression fiscale, nous préconisons de nouvelles stratégies d'investissement via un site Internet qui s'affranchit des codes habituels du monde de la finance ».

www.fairhedge.fr est une véritable révolution. D'abord parce que la transparence y est érigée en dogme. On y trouve des dizaines d'idées de placement : fonds communs, « trackers » ou stratégies alternatives aux performances étonnantes. Des analystes y dévoilent aussi leurs mandats de gestion de portefeuilles : « thématiques » (focalisés sur une classe d'actifs, un secteur d'activité, une zone géographique...), « embuscades » visant à valoriser le capital ou « patrimoniaux » destinés à maintenir le pouvoir d'achat.

Le site adopte aussi le partage d'information. Un groupe d'experts – conseillers, gérants de portefeuilles, juristes, fiscalistes, stratèges et universitaires – anime un magazine spécialisé en ligne. Cerise sur le gâteau, la prose n'est pas austère comme en témoignent certains titres : « Produits structurés : faut-il croire au Père Noël ? », « 4,85 % jusqu'en 2020 ! Une coco hollandaise charmeuse »...

Maillage national

« Notre plateforme réunit des experts et des sociétés de gestion qui y trouvent le moyen de donner de la visibilité à leur offre, précise la présidente. Nous avons entamé le maillage du territoire national en sélectionnant un conseiller patrimonial par région, Serge Huss représentant l'Alsace. L'accès à nos contenus est gratuit et lorsqu'un internaute devient client de l'un de nos conseillers en investissement, nous lui ouvrons un espace privatif pour le suivi en temps réel de ses actifs ». CHRISTOPHE WEBER

Fairhedge • 7 rue de la Haye Espace Européen
de l'Entreprise à Strasbourg
09 80 406 406 • www.fairhedge.fr

Du meilleur
de la cave...
...au must
de la cuisine !



L'Art de conserver vos vins

Agencements - Caves voûtées
Climatisation - Armoires à vin



L'Art d'être Différent

SieMatic - Next125 - Gaggenau
Irinnox - Küpperbusch - Siemens

2 UNIVERS
UN ESPACE D'EXCEPTION

"Le CARRE"
160A rue du Ladhof
68000 COLMAR
Tél. 03 89 24 95 37
www.siematic-colmar-cuisine.fr

www.fairhedge.fr



© Nils & For



Spectacle vivant

L'ALSACE EN SCÈNE

PRODUCTION D'ÉVÉNEMENTS, DIFFUSION, ÉQUIPEMENTS, COSTUMES... LA FILIÈRE DU SPECTACLE VIVANT ENGLOBE UN FLORILÈGE DE MÉTIERS QUI GRAVITENT AUTOUR DES ARTISTES. PEU NOMBREUX EN ALSACE, CES SAVOIR-FAIRE SONT APPRÉCIÉS BIEN AU-DELÀ DE LA RÉGION.

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRANÇOISE HERRMANN

L'univers du spectacle vivant est sans doute le secteur le plus difficile à saisir dans sa globalité, tant il est composite en disciplines et métiers couverts. Le plus souvent analysé avec les métiers de l'audiovisuel et du cinéma (non traités dans ce dossier), les secteurs se chevauchent, leurs acteurs passant de l'un à l'autre dans la même année. Une filière et un poids économique à part entière, mais difficile à chiffrer en l'absence de statistiques précises.

Entre emplois permanents et intermittence

Les entreprises œuvrant dans – et autour du spectacle vivant – sont le plus souvent des TPE, des entreprises individuelles et des acteurs associatifs. Selon le service des Fichiers des CCI d'Alsace, seulement 340 établissements sont immatriculés au registre du commerce et des sociétés. Peu nombreux certes, mais avec des savoir-faire d'exception. A contrario, les activités récréatives et de loisirs, les plus nombreuses en termes d'effectifs, sont les moins productrices de richesses. Dans la plupart des établissements, coexistent des situations d'emplois salariés très diverses, entre permanents et intermittents. ●●●

●●● Encouragé par les pouvoirs publics, le spectacle vivant relève d'une créativité indéniable en Alsace. La DRAC annonce pas moins de 14 lieux de création et de diffusion. Parmi les scènes du réseau dit institutionnel, nous citerons l'Opéra National du Rhin, qui emploie plus de 250 salariés dont 44 chanteurs, son ballet de Mulhouse (36 danseurs et artistes) et deux orchestres permanents: l'Orchestre national à Strasbourg avec 110 musiciens permanents et l'Orchestre symphonique de Mulhouse (56 musiciens permanents). L'Alsace est la seule région française à avoir un théâtre national, le TNS à Strasbourg. À Colmar, l'Atelier du Rhin-Théâtre de la Manufacture est centre dramatique régional. À Mulhouse, la scène nationale La Filature (voir en page 22) emploie une soixantaine de permanents en CDI. Plusieurs scènes sont

LES ACTIVITÉS MARCHANDES DU SPECTACLE VIVANT

La nomenclature française fait état de trois secteurs d'activités du spectacle vivant :

- les activités des arts du spectacle vivant,
- les activités de soutien au spectacle vivant,
- la gestion des salles de spectacles.

Ils englobent une variété d'entreprises intervenant dans le champ du spectacle vivant, qui intègre les producteurs de spectacles, les organisateurs – avec ou sans la responsabilité d'employeur, les diffuseurs, les exploitants marchands de lieux culturels ou polyvalents, les bureaux de production, les entrepreneurs techniques et ceux ayant des activités de services spécifiques dédiées au spectacle vivant.

Source : Service de la coordination des politiques culturelles et de l'innovation, chiffres avril 2013.

SOUTIEN AU SPECTACLE VIVANT

Comme l'ensemble des régions françaises, l'Alsace engage une réflexion prospective sur l'avenir de son territoire et les défis à engager à l'horizon 2030. Au-delà des priorités que forment la compétitivité, l'attractivité et l'innovation, la Région Alsace envisage d'ores et déjà une démarche qui intègre le soutien à la création artistique ou au spectacle vivant. Par ailleurs, des bourses d'aide à la création de spectacles vivants seront délivrées par le Conseil général du Bas-Rhin, visant les compagnies professionnelles et aux spectacles destinés au jeune public. La culture n'attend pas le nombre des années...



© Aquatique Show

Illustration des prestations d'Aquatic Show

REPÈRES

340
établissements

1027 salariés, la filière du spectacle vivant est réduite en Alsace, mais riche en savoir-faire. (Source Fichiers, décembre 2013)

21 000

le nombre d'établissements employeurs en France, 291 000 salariés (source APCE)

conventionnées pour la danse, la musique, le théâtre: Pôle Sud, le Maillon à Strasbourg, les Dominicains de Haute-Alsace à Guebwiller, le Théâtre du Peuple de Bussang, les Tréteaux de Haute-Alsace à Mulhouse, etc. D'autres se partagent le territoire pour les musiques actuelles: Laiterie-Artefact à Strasbourg, Fédération Hiéro à Colmar et Noumatrouff à Mulhouse, sans oublier le Zénith à Strasbourg. Une richesse qui s'inscrit pleinement dans ce qu'on appelle souvent l'exception culturelle française.

Un budget à préserver

Si le budget du ministère de la culture s'est montré en constante augmentation depuis 2007, passant de 540 M€ à 712 M€ en 2012, la plupart des acteurs interrogés dans ce dossier se montrent inquiets face à la crise économique et à ses conséquences. D'autant que les aides publiques, semble-t-il, profitent surtout aux grandes machines culturelles et aux grandes institutions, aux dépens de la politique de proximité. Évoquée par certains de nos témoins, la menace de coupes budgétaires de la part des financeurs de spectacle fait grincer les dents. « Tous les gros événements sont centralisés à Paris », regrette



Raymond Schweitzer, PDG de Stacco (voir en page 24). « L'Alsace a énormément perdu, et au final, nous sommes moins dynamiques que la Bretagne ou le Nord de la France. Strasbourg manque de visibilité. Pourtant, on ne peut pas dire qu'il n'y a pas de budget pour la culture. Je pense qu'il faudrait réunir l'ensemble des acteurs de la Région, et les entreprises qui œuvrent pour le spectacle vivant. Elles détiennent la qualité, le produit, la notoriété, mais sont submergées par les charges. Plus chers que nos concurrents étrangers, nous avons à nous battre face à des prix parfois inférieurs de moitié ». L'ensemble des interviewés partage la même crainte de voir la culture faire les frais d'une situation économique difficile. La solution ? Trouver de nouvelles sources de financement, se diversifier... Pour les producteurs et autres métiers transverses, cela peut passer, entre autres, par l'export. Un facteur de réussite indéniable pour les entreprises les plus rodées.

Sources : *l'emploi culturel en Alsace*, Drac/Insee 2009, *Le spectacle vivant*, APCE, 2011, *Économie de la culture et de la communication*, 2013

L'ATELIER DE LA COLOMBE L'ANTRE DU SPECTACLE

QUE SERAIT LE SPECTACLE VIVANT SANS COSTUMES ? DU THÉÂTRE À LA DANSE, DU CIRQUE AU CABARET, RITA TATAI FABRIQUE DES TENUES DE SCÈNE DEPUIS PLUS DE 20 ANS.

« **P**oussez la chevillette et la bobinette cherra » : c'est le message affiché à l'entrée de l'Atelier de la Colombe à **Strasbourg**, la caverne d'Ali Baba de Rita Tatai, costumière de spectacle depuis plus de 20 ans. Dans son antre, la partie location, qui regorge de centaines de costumes chamarrés, de l'autre l'atelier de création. La part consacrée au spectacle vivant représente 35 % de ses clients. Un chiffre qui fluctue selon les années.

Subventions en baisse

« Il y a 20 ans, nous avons beaucoup plus de créations pour le théâtre, le cirque, un peu l'opéra. Comme les subventions baissent, ces structures ont de moins en moins d'opportunités de se faire faire des tenues de scène », observe Rita Tatai. Passionnée de costumes depuis son enfance, elle continue de se régaler dans ses créations. « J'effectue toute une recherche iconographique pour interpréter les costumes, fidèle aux matériaux, en les adaptant aux exigences des acteurs, comme la nécessaire aisance du mouvement lié à certains jeux de rôles. » Pour sa contribution au dernier spectacle des Scouts, « tout devait être pensé en termes de changements rapides, les comédiens n'ont parfois que quelques secondes pour changer de personnage ». Rita Tatai intervient

depuis six ans pour cette production alsacienne, en binôme avec une intermittente du spectacle, Bettina Amstutz. D'une trentaine de tableaux émergents entre 120 et 140 personnages, sans compter les interventions costumées des musiciens. Achetés et adaptés à la taille des artistes, ou fabriqués, ce sont parfois des vêtements improbables que l'on ne trouve pas comme les smokings roses ou les costumes d'animaux. Autant de challenges réalisés dans la joie et la bonne humeur. Son seul regret : « le contexte financier induit une baisse des commandes et réduit le nombre d'intervenants dans la fabrication. Ce qui, je le crains, ne me permettra plus de transmettre le métier ».

L'Atelier de la Colombe • 32, faubourg de Pierre à Strasbourg • 03 88 22 17 81



© Benoît Linder

LA FOIRE AUX VINS DE COLMAR

Le plus gros organisateur de spectacles vivants



© LKL

Avec ses 230 000 visiteurs, la Foire aux vins contribue largement au succès du Parc Expo de Colmar (450 000 visiteurs en 2013). À la fois économique généraliste, elle est un rendez-vous très convoité pour son festival. Une scène de plein air de 10 000 places accueille, pendant dix jours aux alentours du 15 août, une programmation incroyable, satisfaisant les spectateurs les plus avertis. Parmi les artistes qui s'y sont produits plusieurs fois, Johnny Hallyday, Indochine, Stephan Eicher, Bernard Lavilliers, Deep Purple, Scorpions, etc. Sont annoncés pour la 67^e édition Motörhead, M et Gad Elmaleh.

www.foire-colmar.com

L'OPÉRA STUDIO

Des formations et des créations



© Frédéric Godard

Basé à Colmar, au Théâtre de la Manufacture, l'Opéra Studio de l'Opéra National du Rhin forme de jeunes artistes lyriques internationaux. Partie intégrante de l'Opéra National du Rhin, il accueille des promotions de huit chanteurs et deux pianistes chefs de chant pour une durée de deux saisons. La première est consacrée à approfondir la formation technique (avec de nombreuses master-class animées par des chanteurs prestigieux), la deuxième permet aux chanteurs d'intégrer les productions de l'Opéra du Rhin, aux côtés d'artistes expérimentés. L'Opéra Studio présente également ses propres créations, avec notamment une mission en direction du jeune public.

www.operanationaldurhin.eu

LA FILATURE UNE PALETTE DE MÉTIERS

CE LIEU CULTUREL À **MULHOUSE** EST UNIQUE EN SON GENRE. SCÈNE NATIONALE, LA FILATURE ABRITE L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MULHOUSE, L'OPÉRA NATIONAL DU RHIN, UNE GALERIE ET UNE MÉDIATHÈQUE SPÉCIALISÉE DANS LES ARTS DE LA SCÈNE.

La programmation riche et variée – théâtre, danse, opéra, musique, performances, nouveau cirque... – participe à faire de La Filature une « maison très vivante », assure Monica Guillouet-Gély, directrice et gestionnaire du site depuis 2012. « Avec une centaine de titres différents chaque année, quelque 250 ouvertures de portes et 80 000 spectateurs, nous atteignons, toutes structures confondues, un taux d'occupation avoisinant les 85 % ». L'avantage de La Filature est sa situation, à l'orée des frontières suisse et allemande (des populations très mélomanes). La salle principale, de 1 200 places, est équipée d'un plateau de 30 m x 30, l'un des plus grands de France. Une deuxième salle modulable entre 260 et 360 places, une autre de 100 places, plusieurs salles de répétition et une médiathèque complètent l'offre avec la galerie d'art dédiée à la photo.

Du musicien au régisseur

Toutes structures confondues, la Scène nationale emploie 60 personnes en CDI, dont des temps partiels, hôtes de salle et intermittents. Une palette de métiers : techniciens pour le montage et le démontage, équipes de scène, régisseurs lumière, son, électriciens, sécurité, gardiennage, etc. L'Orchestre, quant à lui, est constitué de 56 musiciens et une dizaine d'administratifs. Le budget général de la scène nationale se situe autour de 6 M€. Une situation tout à fait honorable pour Monica Guillouet-Gély, qui



© Serge Nied / Studio Chlorophylle

Monica Guillouet-Gély,
directrice et gestionnaire du site depuis 2012

a pu redresser la barre après la perte de fréquentation subie avant son arrivée. « Depuis deux ans, nous avons réussi à augmenter, puis à stabiliser ces résultats. Nous comptons près de 3 000 abonnés – individuels et groupes –, répartis en familles, étudiants et jeunes. Mais si nous avons des épaules solides pour affronter les tempêtes, il ne faudrait pas qu'elles persistent et que les subventions des collectivités diminuent – actuellement la Ville verse 50 %, l'État 25 %, le Département et la Région se partagent le reste. Le contexte économique reste difficile et les charges ne cessent d'augmenter... ».

La Filature • 20, allée Nathan Katz à Mulhouse
03 89 36 28 28

LE ROYAL PALACE

Une référence française en termes de spectacle

Niché dans un endroit improbable, à **Kirrwiller/67**, le Royal Palace se situe pourtant sur la troisième marche du podium des music-halls français, derrière le Moulin Rouge et le Lido.

L'évolution de ce qui fut le music-hall Adam-Meyer, créé en 1980 par Pierre Meyer, est tout simplement remarquable. Devenu le Royal Palace, la petite scène a investi dans des productions propres, le bâtiment s'est agrandi de plus de 3500 m², avec un théâtre de 1000 places. On est en 1995. Aujourd'hui le Royal Palace emploie environ 150 personnes – dont 43 dédiées au spectacle – et accueille quelque 200 000 visiteurs, contribuant à un CA de 10 M€. Renforçant l'offre, deux restaurants de 800 et 160 couverts et des mini-suites hôtelières permettent aux spectateurs de continuer de rêver sur place. Parfaite illustration de ce qu'englobe une industrie du spectacle vivant, tous les métiers de la scène sont représentés au Royal Palace : direction artistique, gestion des lumières, de la musique, décors. Les maquettes de décors et de musiques sont réalisées en interne de A à Z, après le travail en amont avec les metteurs en scène et chorégraphes. Huit mois sont nécessaires à la création d'un spectacle qui se décompose systématiquement en revue, attractions (sept numéros) et en comédies chantées en live. Le prochain spectacle, prévu en septembre, devrait s'intituler « Alice, la revue des merveilles ».



© Zvardon

Le Royal Palace

20 rue de Hochfelden à Kirrwiller
03 88 70 71 81 • www.royal-palace.com



© Aquatique Show

AQUATIQUE SHOW
L'EAU EN MUSIQUE

SPÉCIALISÉE DANS LA CONCEPTION D'ÉCRANS D'EAU ET AUTRES EFFETS AQUATIQUES, AQUATIQUE SHOW INTERNATIONAL À **STRASBOURG** DÉPLOIE SES INSTALLATIONS DANS PLUS DE 70 PAYS.

« **D**e l'Asie – Chine, Corée, Taiwan, Singapour – aux États-Unis, en passant par le Qatar ou l'Inde, nous sommes présents partout où il y a des effets d'eau », explique Dominique Formhals. Que ce soit dans les parcs d'attractions ou dans le contexte de spectacles vivants. « La prestation qui nous a servis de tremplin dans le monde entier est celle que nous avons réalisée pour l'exposition universelle de Shanghai, un spectacle grandiose sur une durée de six mois », souligne le PDG. Citant un autre exemple, le contrat décroché en mars 2011 et qui vient d'être prolongé jusqu'en 2018, avec Céline Dion à Las Vegas. « Nous assurons la partie scénique du final produit au César Palace. » Que ce soit en France ou à l'étranger, chacune des interventions d'Aquatique Show, sur-mesure et haut de gamme, est portée par une innovation continue. « 5 % de notre chiffre d'affaires est consacré à la R&D. Quatre ingénieurs travaillent en permanence au développement de nouveaux produits – ingénieurs hydrauliciens, mécatroniciens, ingénieurs en électronique et en informatique. « Je favorise ceux qui ont une formation musicale ou jouent d'un instrument », reconnaît Dominique

Formhals. En Alsace, le festival Art et Lumière de Furdenheim offre chaque été un bel aperçu de ses prestations et de leur caractère innovant. « L'année dernière, nous y avons accueilli l'orchestre symphonique des jeunes de Strasbourg et la petite fille d'Albert Schweitzer, concertiste à Los Angeles ».

Innovation permanente

Tous les matériels utilisés par Aquatique Show sont fabriqués en Alsace, parfois en co-propriété comme les projecteurs immergeables, conçus avec Osram. Une idée de budget ? Un spectacle organisé sur deux semaines à Sydney a été facturé 750 000 €, un spectacle en Allemagne sur un mois 1,5 M€. Ce qui motive Dominique Formhals ? « Nos collaborations avec le spectacle vivant font partie des beaux moments de notre métier, nous avons des échanges très riches avec des artistes, chorégraphes avec lesquels nous faisons évoluer nos spectacles ». Aquatique Show emploie 30 personnes et réalise 16 M€ de CA, dont 90 % à l'export.

Aquatique Show • 1, rue Jean Jacques Rousseau à Strasbourg • 03 88 24 92 24 • www.aquatique-show.com

LAGOONA

Le spécialiste
en son et lumière

Créée en 2001 à la suite d'une restructuration du groupe Lagoona (l'enseigne est née en 1986) liée à la distribution des produits Adamson par DV2, Lagoona basée à Schiltigheim/67 a également une agence à Saint-Denis (93) et depuis janvier 2014 à Caluire (69). Son activité se concentre autour des applications professionnelles du son, de la lumière et de l'enregistrement audio numérique. Parmi ses clients, l'Opéra et les théâtres nationaux, Arte, la Cité des Sciences, les Parcs d'attractions. Illustration d'une mise en lumière strasbourgeoise : les Galeries Lafayette, dans le cadre des festivités de Noël.

Lagoona • 15 Rue Alfred Kastler à Schiltigheim
03 88 19 66 19



© Lagoona

TROIS CATÉGORIES
D'ENTREPRENEURS
DE SPECTACLES

- Les exploitants de lieux de spectacles (licence 1^{re} catégorie)
- Les producteurs de spectacles ou entrepreneurs de tournées qui ont la responsabilité d'un spectacle
- Les diffuseurs de spectacles qui ont en charge l'accueil du public, la billetterie et la sécurité des spectacles et les entrepreneurs de tournées qui n'ont pas la responsabilité d'employeur à l'égard du plateau artistique.

LES FORMATIONS

École supérieure
d'art dramatique du TNS
1, avenue de la Marseillaise
à Strasbourg
03 88 24 88 08 • www.tns.fr

UFR des arts
14, rue René-Descartes
à Strasbourg
03 88 68 85 64 81
www.arts.unistra.fr

STACCO

LA SCÈNE DANS
TOUS SES ÉTATS

BASÉE À WASSELONNE/67, STACCO EST DEVENUE LA RÉFÉRENCE NATIONALE DES SCÈNES MOBILES ET AUTRES STRUCTURES DE SPECTACLE.

Sécialisée dans la construction et les réalisations scéniques, Stacco est née en 1982. À sa tête depuis 1985, Raymond Schweitzer, ancien intermittent du spectacle, ne cache pas sa fierté : « nous avons créé et formons à ce métier propre au « roading », exercé jusqu'alors par les Anglo-Saxons. Aujourd'hui, toute la profession – cadres et régisseurs – est issue de chez nous. À Wasselonne, tout commence par l'ingénierie scénique. Un bureau d'études analyse la faisabilité technique et financière des projets, avant de louer le matériel qui sera mis en place dans des tournées ou des événements ponctuels. « La fabrication est opérée dans notre filiale, Fascen. Avec nos 48 salariés à temps complet et, selon les mois, quelque 150 intermittents, nous contribuons à la réussite de cinq à dix spectacles par jour en période creuse, jusqu'à 15 – 20 durant la période des festivals. Des scènes de belle envergure ont été montées pour les Rolling Stones, Michel Sardou, Céline Dion, Johnny Halliday, Matt Pokora... En France, Stacco est présente dans de nombreux festivals, de grandes scènes comme

les Eurockéennes, les Francofolies, les Vieilles Charrues, qui demandent beaucoup de moyens et de personnels, mais aussi sur des conventions et des défilés de mode, des émissions télé, le festival de Cannes, la Foire aux vins de Colmar, le WRC, le tournoi de tennis féminin de Strasbourg. « Des plus » permettant de compléter le chiffre d'affaires.

Très présent à Paris

De l'ordre de 10 M€, la part à l'international avoisine les 10 – 12 %, avec la Suisse, la Belgique, le Maghreb... Stacco est surtout très présente à Paris, où se tiennent les gros événements. La clé de son succès ? « La qualité des structures, qui permettent un montage synchronisé des éclairages et du son dans un temps de montage et de démontage réduits, mais aussi la diversification, l'innovation et le relationnel ». Ses craintes ? « La concurrence de plus en plus exacerbée des pays étrangers, moins chers en frais de transports et de personnels ».

Stacco • Parc d'activités économiques Les Pins à Wasselonne • 03 88 87 44 22 • www.stacco.com



© Stacco



© Jean-François Baclias

Centre-ville de Haguenau

© Henri Parent



JEAN-LUC HEIMBURGER

*PRÉSIDENT DE LA CCI
DE STRASBOURG ET DU BAS-RHIN*

ÉLUS POLITIQUES, METTEZ L'ÉCONOMIE AU CŒUR DE VOS PROGRAMMES

À l'occasion des élections municipales, vous souhaitez adresser un message à l'ensemble des candidats...

Absolument et le voici : mobilisez-vous pour vos entreprises ! En tant que maires ou conseillers, vous avez un véritable rôle à jouer sur vos territoires respectifs pour mettre en place les conditions favorables au développement économique. Intégrez l'idée que les entreprises créent la richesse d'un territoire et par conséquent l'emploi. L'économie doit trouver une place centrale au cœur de vos programmes politiques.

Concrètement, que peuvent-ils faire pour favoriser le développement économique de leurs villes ?

Le réaménagement des centres-villes, à Haguenau, Niederbronn-les-Bains ou Villé par exemple, a permis de redonner un véritable souffle au commerce de proximité et de renforcer leur attractivité. À l'échelle locale, les collectivités disposent de marges de manœuvre pour accompagner les mutations économiques en réduisant la pression fiscale sur les entreprises. Enfin, l'accessibilité et le stationnement restent des préoccupations majeures des dirigeants. Ces éléments sont des conditions inhérentes au développement de leur activité et de l'emploi.

Comment la CCI s'est-elle mobilisée pour influencer sur le débat ?

Nous avons adressé aux candidats strasbourgeois un questionnaire afin de connaître leurs positions sur huit thèmes essentiels : les infrastructures, l'offre foncière, l'attractivité du centre-ville, le statut d'Eurométropole, la vocation européenne ou industrielle, etc. Pour chacun de ces sujets, la CCI demande aux candidats à la mairie de Strasbourg de s'engager sur des actions concrètes. Enfin, j'irai personnellement sensibiliser les nouveaux élus à nos préoccupations après les élections.



© Dorothée Parent

RÖDER HTS HÖCKER AVIS DE CROISSANCE

MALGRÉ UN MARCHÉ EN STAGNATION, LE CRÉATEUR DE CHAPITEAUX, TENTES ET STRUCTURES SEMI-PERMANENTES PASSE ENTRE LES GOUTTES DE L'ORAGE CRISE ET POURSUIT TRANQUILLEMENT SA DIVERSIFICATION.

Au-dessus du bureau de Röder HTS Höcker, niché entre deux maisons résidentielles de **Mommenheim**, le ciel est bleu. Au sens propre comme au figuré. Deux embauches prévues en 2014, un beau

contrat décroché avec un brasseur de l'Est de la France, le développement d'une nouvelle gamme de charpentes métalliques... Du fait de sa spécialité, la création de structures temporaires et démontables pour l'événementiel

(70 % du CA) ou semi-permanentes pour l'industrie, les neuf salariés français de l'entreprise allemande profitent de perspectives clémentes. « En raison du manque de visibilité, les industries préfèrent reporter leurs projets de construction en dur. Ils font appel à nous pour leurs bâtiments de stockage, une activité trop coûteuse à externaliser, » explique Christophe Littner, directeur commercial du bureau, créé en 2005 pour couvrir le marché francophone européen et africain. Seule l'activité tournée vers les collectivités (10 % du CA) s'avère stationnaire, élections obligent.

S'orienter vers sa clientèle minoritaire

La société arbore de belles références. En termes de clients – BMW, Audi ou Porsche – et de productions, comme un dôme de 20 mètres de haut, réalisé sur mesure pour la société belge Solvay, pouvant accueillir 1 300 personnes. Mais elle souhaite se diversifier davantage auprès de l'armée et du secteur humanitaire, grâce à ses bâtiments « à déploiement rapide ». « Notre activité reste assez saisonnière, le plus gros des contrats étant passés entre février et juin, puis août et septembre, poursuit Christophe Littner. Cette activité complémentaire nous permettra donc d'y remédier. » Et d'afficher du soleil toute l'année sur la carte des ventes. **LÉA DAVY**

Röder HTS Höcker

Bureau français • 41 route de Brumath à Mommenheim
03 88 59 16 68 • www.roderhts.fr

THIERRY MICHEL

Une nouvelle offre cousue pour les professionnels

Un an après l'ouverture de son showroom de Schiltigheim consacré aux costumes sur mesure, le styliste Thierry Michel dévoile son catalogue femmes. « Je suis le dépositaire exclusif d'un drapier dont j'ajuste les modèles pour mes clientes. J'ajoute une touche de personnalisation sur les chemisiers ou les jupes de tailleurs, comme un faux col ou de la dentelle si elles le souhaitent. » « Plus techniques », ces costumes sur mesure se destinent avant tout aux dirigeants d'entreprises et hommes politiques. Viennent ensuite la clientèle « plaisir » et les personnes à « morphologies particulières », comme les sportifs. « Je reçois aussi beaucoup de demandes depuis le mariage pour tous, » ajoute Thierry Michel, qui s'est fait un nom dans les robes de mariées après ses études à la MJM de Strasbourg puis à l'Institut de Promotion du Commerce de Wintzenheim. Sa collection de costumes débute à partir de 490 euros. L. D.

Thierry Michel • 15 rue de La Haye à Schiltigheim • 03 67 10 62 27 • www.thierrymichel.fr
Uniquement sur rendez-vous.



© Dorothée Parent

VARISTART

FAUTEUIL TOUT TERRAIN

LA JEUNE SOCIÉTÉ D'INGÉNIERIE MÉCANIQUE, ÉTABLIE À **STRASBOURG**, VIENT D'ACHEVER LE PROTOTYPE D'UN MÉCANISME ÉQUIPANT LES FAUTEUILS ROULANTS, ÉCONOME EN ÉNERGIE ET FACILITANT LES DÉPLACEMENTS.



© Dorothée Parent

Prenez un docteur en chimie passionné par les technologies innovantes, un ingénieur en mécanique bidouilleur et vous obtiendrez Varichair. Ce mécanisme, intégré dans les roues d'un fauteuil roulant, comprend une technologie qui fait la spécificité de l'entreprise : les engrenages non-circulaires. « Leur mise en route est beaucoup plus lente qu'avec des engrenages classiques, ce qui permet de démultiplier la force d'un moteur ou d'un système manuel au démarrage. C'est le même principe que celui du cric, utilisé pour soulever une voiture, » simplifie Jean-Marc Baggio, ingénieur en mécanique. Autrement dit, le mécanisme Varichair optimise la consommation d'énergie nécessaire au démarrage d'un fauteuil électrique et améliore de 30 % l'autonomie de sa batterie, selon les tests effectués. Sur un fauteuil roulant manuel, il demande moins d'efforts aux personnes handicapées ou âgées pour être actionné. « Cela rend tout simplement possible quelque chose qui ne l'était pas,

l'ascension d'une rampe ou le franchissement d'un seuil, » achève Grégory Hebing, auteur d'une thèse sur le paludisme, passé de la recherche au terrain en 2010 en fondant Varistart.

18 mois avant la commercialisation

Le CERAH (Centre d'Études et de Recherche sur les Appareillages des Handicapés) étudie actuellement l'homologation de Varichair. Dès son feu vert, Varistart s'associera à S2EA, un bureau d'étude basé à Metz, pour lancer une société dédiée à la commercialisation de roues intégrant leur système. En attendant, les quatre personnes composant l'équipe continuent de vendre leurs mécanismes aux industries, friandes d'économies d'énergie. Bugatti, pour l'équipement de trains avant d'avions, ou SEW Usocome, pour son matériel de maintenance, comptent déjà parmi leurs clients. L.D.

Varistart • 4 rue Boussingault à Strasbourg
06 08 31 28 78 • www.varistart.com

HOP!AIMMO

Un nouveau dans l'immo

Le site d'annonces immobilières gratuites, destiné autant aux particuliers qu'aux professionnels, s'implante en Alsace. Pensé comme un support bi-média, il prévoit de compiler les meilleures annonces de vente et de location publiées sur son site – 15 000 au total depuis son lancement en janvier – dans un magazine papier de 24 pages. Distribué dans les boîtes aux lettres, dans la rue et sur présentoirs chaque mois, il sera tiré à 115 000 exemplaires. Ce support papier vise à attirer les lecteurs sur le site, optimisé pour l'affichage sur smartphones et tablettes, selon le principe du « drive to web ». Les professionnels bénéficient quant à eux de services complémentaires pour gérer leurs annonces. L. D.

www.hop!aimmo.com

INTERPOLYMER

Des produits écologiques en développement

Le spécialiste des polymères « en phase aqueuse » (à base d'eau), installé à **Wissembourg** depuis 2000, continue en toute discrétion son travail de R&D pour étoffer ses gammes. En projet dans ses labos, un dissolvant et un vernis bois écologiques, tous deux sans solvants. « Une réglementation de 2012 limite l'usage des composants organiques volatils (COV) dans les produits destinés aux traitements d'intérieurs comme la peinture ou la laque. Or, la majorité du marché utilise encore largement des solvants, » explique Georg Ploennes, le directeur commercial du site, qui devrait afficher une progression de son CA de 15 % entre 2012 et 2013. Il emploie 35 personnes et exporte 90 % de sa production, consacrée à trois grands secteurs : la cosmétique, les traitements de surface et l'industrie. L. D.

Interpolymer

6 rue Marie Curie à Wissembourg
03 88 54 96 96 • www.interpolymer.com



© Rockpix / Fotolia

LA PERLE À LA SANTÉ D'UN RENOUVEAU

L'ANCIEN FLEURON RÉGIONAL PREND SES QUARTIERS À LA PLAINE DES BOUCHERS À STRASBOURG. ELLE Y SERA BRASSÉE POUR REDEVENIR, COMME AUTREFOIS, UNE PRODUCTION 100 % ALSACIENNE.



© Jean-François Badias

Les anciens s'en souviennent, les jeunes redécouvrent cette bière à l'histoire pleine de rebondissements: créée en 1882, établie dans de nouveaux locaux en 1930, disparue en 1971 suite à son rachat par le groupe Albra. Et, enfin, relancée en 2009 grâce à Christian Artzner, l'arrière arrière-petit-fils du fondateur de La Perle. « J'étais obligé de la faire brasser en Allemagne et en Belgique, faute de

structure adaptée dans la région, et j'ai longtemps cherché à acquérir mes propres locaux. » C'est chose faite aujourd'hui. La Perle retrouve son écrin strasbourgeois, à défaut d'être sur son site original de Schiltigheim, détruit dans les années 80. Le site produira 850 hl annuellement et, en complément, « j'espère pouvoir le faire visiter aux amateurs et ouvrir une boutique attenante, » complète

Christian Artzner. Histoire de famille oblige, on s'imagine qu'il souhaitait ressusciter cette bière depuis des années. Faux. « Je savais que La Perle avait existé mais c'était une page vraiment tournée. Je me suis intéressé à cet univers au lycée, grâce à des événements comme Eurobière. »

Des expériences brassicoles variées

Ce n'est qu'après une carrière dans des micro-brasseries et à différents postes au sein de Kronenbourg – R&D, contrôle qualité... – et partout dans le monde – États-Unis, Écosse, Nigeria – que ce diplômé de l'école de brasserie d'Édimbourg se lance. Aujourd'hui, en plus de La Perle classique, ses bières se déclinent en sept variétés très diverses: brune ou blonde, à forte fermentation ou douce, et même aromatisée comme l'originale Démenthe. « Je vends à 80 % en Alsace puis en France et dans le reste du monde, ajoute Christian Artzner, qui travaille en tandem avec sa femme. J'espère augmenter les ventes en misant sur la qualité du produit, même si le contexte n'est pas favorable. » L.D.

À consommer avec modération.

La Perle • 12 rue Aubry et Rau à Strasbourg
06 89 84 30 41 • www.biere-perle.com

SOLUTION INTERNET

La tête dans le « cloud »*

Il est de ces petites innovations qui se débusquent à Lutzelhouse. La carte de fidélité des commerçants et artisans de la vallée de la Bruche par exemple. Développée par Solution Internet, une agence spécialisée dans la création de sites internet et dans la distribution d'outils cloud, elle résout deux problèmes rencontrés dans ce type de services. « Le coût et le manque de souplesse, explicite Olivier Wilhelm, créateur et dirigeant de l'entreprise. Comme toutes les données s'hébergent dans le cloud, plus besoin d'investir dans un terminal de paiement. Si les clients oublient leur carte, leur nom suffit pour que les commerçants créditent leurs points de fidélité ou leur octroient un bon d'achat. C'est le même système de relations clients que les grandes franchises, mais à moins de 10 € par mois. » Une galerie marchande et un supermarché alsacien pourraient prochainement adopter ce système. Solution Internet espère le développer dans toute la France et recherche déjà des partenaires. Ses neuf salariés accompagnent et forment aussi les entreprises aux « Google Apps », ces outils qui permettent de « travailler de manière collaborative et sur différents supports, smartphones, ordinateurs ou tablettes. » L.D.

*Utilisation de serveurs accessibles par internet pour stocker des informations ou utiliser un logiciel

Solutions Internet • 19 rue de la Chapelle à Lutzelhouse et 13d rue du Maréchal Lefebvre à Strasbourg
03 88 47 33 11 • www.solution-internet.com



© Dorothée Parent

+ D'INFOS
pointecoalsace.fr

LA FORGE

MER DES DÉLICIES



© Dorothée Parent

DANS CETTE ANCIENNE FERME PARFAITEMENT INTÉGRÉE AU MILIEU DES BELLES MAISONS À COLOMBAGES DE **GAMBSHEIM**, LES HABITANTS DU COIN ET DE STRASBOURG VIENNENT Y DÉGUSTER DES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES MAIS SURTOUT DES PLATS À BASE DE POISSONS DE MER OU D'EAU DOUCE.

Au Point Éco, on adore vous dénicher des perles peu connues. Alors autant dire qu'en sortant de La Forge, notre plume frétille d'avance et nos papilles, elles, gazouillaient encore après la fondante et goûteuse matelote de filet de sandre à la crème et au riesling. Ce plat traditionnel, autrefois destiné aux matelots et composé d'anguille, de carpe ou de brochet, se mijotait au vin rouge dans les auberges bordant les fleuves et les rivières françaises. Déclinaison alsacienne oblige, le chef Raphaël Schuler réduit sa sauce pendant « deux jours, avec du vin blanc, du fumet de poisson, de la muscade, des champignons, du citron... Et quelque chose en plus, » ajoute, sourire en coin,

celui qui a fait son apprentissage Au Crocodile, avant de passer au Sofitel, au Jupiter et à la Ferme Landaise.

Faire venir la mer en Alsace

Pêché mignon de Christian Zinck, le gérant de La Forge et amateur de pêche à la mouche, le poisson se décline sur sa carte à travers, entre autres, des spécialités de France et d'ailleurs. La bouillabaisse marseillaise, la zarzuela catalane – un mélange de crustacés et de poissons frits, préparés avec des légumes – ou le waterzooi, un plat flamand à base de poissons cuits dans du bouillon. À déguster dans d'originales assiettes « que je dessine moi-même et qu'un artisan de Ranrupt réalise, dévoile

Christian Zinck. Nous aimons qu'elles soient assorties à nos nouveaux plats, que nous élaborons, débattons et testons entre nous ». À l'instar du foie gras agrémenté de truffes, de gingembre ou de fraises selon la saison, ou des brochettes de Saint-Jacques sur croustillant de lard, sauce au chorizo et gastrique d'ananas, le « hit » de la maison. Inutile de parler des produits frais, de saison ou locaux : l'établissement détient le label de maître-restaurateur depuis 2009.

Un hommage familial

Et le lien entre La Forge et la pêche dans tout cela ? Aucun, en fait. « Mon grand-père a acheté cette ferme en 1916 et y a installé une forge, » explique Christian Zinck, descendant d'une lignée de cinq générations de forgerons. Électrotechnicien de formation, il revient à sa première passion, la cuisine, en ouvrant le restaurant en 1982. « Nous avons aménagé une salle dans l'ancienne grange et profité du four à bois qui existait pour proposer des tartes flambées. Mais nous voulions cuisiner mieux, ajouter ce petit plus. » C'est pourquoi le restaurant monte en gamme à l'occasion de sa rénovation, en 2004. Si la forge n'existe plus, vous pourrez encore admirer un reliquat de cette histoire familiale : un impressionnant soufflet datant de 1580, accroché au plafond sous le regard bienveillant des photos d'époque du père et du grand-père Zinck. L. D.



© Dorothée Parent

La Forge • 13 rue de Serruriers à Gamsheim
03 88 96 42 62 • www.restaurant-la-forge.com
Fermeture hebdomadaire le lundi.
Menu affaires le midi, 20 € ou 25 €

TRAMPOLINE COMMUNICATION: ET QUE ÇA SAUTE!



© Jean-François Badias

LA DISCRÈTE ENTREPRISE FAMILIALE, SPÉCIALISÉE DANS LA CRÉATION D'OBJETS EN MÉTAL HAUT DE GAMME SUR MESURE, ACCÉLÈRE SA CROISSANCE, ENTRAÎNÉE PAR UNE EXPÉRIENCE RECONNUE ET DES DÉBOUCHÉS SPÉCIFIQUES PORTEURS.

Posez ce téléphone! Vous allez commander rien qu'à la lecture du nom de l'entreprise, ne le niez pas. Seulement Trampoline ne fabrique pas ce jouet tant apprécié des enfants mais des broches, porte-clés et médailles en métal, pour les entreprises, les collectivités ou les associations. Elles contactent

la petite équipe de quatre personnes pour que leur logo, leur symbole ou une création personnalisée soit réalisée à partir de photos, de dessins ou de critères spécifiques. À chaque occasion correspond un produit: « Les pin's ou broches répondent à un besoin des grandes entreprises, comme les Galeries

Lafayette ou Air Seychelles, d'identifier leur personnel auprès du public de manière élégante et discrète, détaille Emmanuel Brante, créateur et dirigeant de la société installée à **Saverne**, qui fête cette année ses 10 ans en dépassant le million d'euros de CA. Les médailles relèvent plus de l'événementiel, un anniversaire ou une récompense à titre honorifique, où le symbole prime. Quant aux porte-clés, nos clients les utilisent pour leur communication VIP. » Un créneau très porteur: 81 % des entreprises organisent des événements, internes ou externes, pour leur communication « corporate »⁽¹⁾.

Deux embauches prévues en 2014

Si Trampoline manquait de rebonds à ses débuts – faute de réalisations à présenter – « notre catalogue très étoffé fait maintenant notre force, reprend Emmanuel Brante. Nous avons aussi acquis un savoir-faire technique et intégré les contraintes de fabrication de nos objets. » En parallèle, cet ancien commercial diversifie son offre: boutons de manchette, plaques de calandre, presse papier, porte-clés en mousse ou PVC... À l'horizon 2015, il espère développer une ligne de vêtements, haut de gamme et sur mesure toujours, aux couleurs de ses clients. En fait, si, vous pouvez décrocher votre téléphone. Mais maintenant, vous savez pourquoi. L.D.

⁽¹⁾ Baromètre UDA Harris Interactive 2013 sur la communication d'entreprise

Trampoline • 6 allée des Écureuils à Saverne
03 88 01 19 44 • www.trampoline.fr

ACHATMAT.COM

Un site d'e-commerce aux fondations solides

Voici un petit nouveau promis à un beau développement. Le site d'achat en ligne d'outillage pour le BTP, lancé en septembre 2013 à **Strasbourg**, s'est spécialisé dans des produits spécifiques, difficiles à dénicher en négoce traditionnel. À l'instar des appareils électroportatifs, des pistolets à peinture ou des bennes à béton. « Avec notre investisseur principal TWG, qui possède aussi une société de vente de matériel pour l'industrie, nous avons effectué un gros travail de référencement, de fiches produits détaillées et de filtres intelligents. Nos clients, des professionnels comme des particuliers avertis, trouvent ainsi facilement le produit qui leur convient parmi 50 000 références, » énumèrent Frédéric Guillotin et Yannick Adam, les cogérants d'Achatmat. Combiné à une livraison en 24 à 48h sur les chantiers, à des possibilités de paiement adaptées aux professionnels et à un suivi des commandes, ils concrétisent 80 à 90 % de leurs devis. En 2014, outre une première embauche, Achatmat vise le million de chiffre d'affaires. L.D.

Achatmat • 13 rue de Guebwiller à Strasbourg • 03 68 00 04 30 • www.achatmat.com



© Jean-François Badias

+ D'INFOS
pointcoalsace.fr

ZONE COMMERCIALE NORD

UN LIFTING COMPLET PRESCRIT



© Airshook / Cuis

FACE À SA PERTE D'ATTRACTIVITÉ, LA ZONE COMMERCIALE DE **STRASBOURG VENDENHEIM** VA CONNAÎTRE UNE CURE DE JOUVENCE QUI DEVRAIT DÉBUTER EN 2016.

« La zone commerciale Nord s'est constituée dans les années 70 sans plan d'ensemble, ni cohérence. Avec pour conséquences une lisibilité désastreuse, un parcours commercial inexistant et une absence de synergies entre les enseignes. Combiné au rapide vieillissement des équipements et aux problèmes d'accessibilité, en voiture comme en transports en commun, la zone perdait de son attractivité, » observe Frédéric Maillot, directeur de projets au service urbanisme de la Communauté urbaine de Strasbourg. Cette dernière a donc choisi, en janvier dernier, le projet du Groupe Frey, qui représente un investissement de 65 M€ pour les équipements publics. Le symptôme « engorgement automobile » sera traité en profondeur, avec une modification et une hiérarchisation de la circulation autour d'un « boulevard des enseignes ».

Fluidifier la circulation

Cette route à double sens ceinturera la zone, à la différence du schéma de voirie actuel où la circulation se concentre

sur l'axe Nord/Sud formé par la RD264, et redistribuera les flux directement vers les commerces, via des boucles de circulation.

Pour les autres modes de déplacement, le projet prévoit la création de pistes cyclables, d'un mail piéton traversant la zone, qui sera ponctuée d'espaces verts, d'un parking relais et la prise en compte d'un futur tracé du transport en site propre. L'amélioration de l'attractivité passera aussi par de nouveaux concepts commerciaux et une nouvelle offre en services et en restauration.

« Réhumaniser la zone »

Reste à injecter une dose de loisirs. Le groupe Frey penche pour un espace ludique intégrant restaurants, parcours d'accrobranche, murs d'escalade, patinoire... « Pour être attractif à l'heure du numérique, l'addition de commerces ne suffit plus, analyse Antoine Frey, PDG du groupe immobilier. Il faut offrir des activités, un espace de vie et de partage incitant les familles à se déplacer. » Le consortium espère débuter les travaux en 2016, pour une « livraison intégrale

avant 2020. » Avant cela, cette année sera dédiée à la définition plus précise du programme de réaménagement. « Nous consulterons les commerçants et les chambres consulaires. C'est le projet de l'agglomération strasbourgeoise avant d'être le nôtre, » tient à préciser Antoine Frey.

Groupe Frey • 1 rue René Cassin à Bezannes (51)
03 51 00 50 50 • frey.fr

CONTACT CCI

Stéphane Hummel • 03 88 75 24 87
amenagementduterritoire@strasbourg.cci.fr

UN PÔLE COMMERCIAL IMPORTANT

La zone commerciale Nord s'étend sur quatre communes (Vendenheim, Lampertheim, Mundolsheim et Reichstett) et comprend plus de 150 000 m² de surfaces de vente, employant 2 800 personnes. Considérée comme l'une des plus importantes de France, elle a dégagé en 2012 un CA de 427 M€. Pour permettre son réaménagement, une Zone d'Aménagement Concerté (ZAC) a été créée en décembre 2013.

WASP CONSEIL ENVIRONNEMENT (BIEN) GÉRER VOS DÉCHETS

CONVAINCUS DU FORT POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ D'ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES À LA GESTION DES DÉCHETS, TROIS JEUNES ENTREPRENEURS ONT CRÉÉ UN BUREAU D'ÉTUDES SPÉCIALISÉ.



© Dorothée Parent

Ça serait un beau roman, c'est une belle histoire... Celle d'Émilie Albisser, de Boris Fedotoff et d'Aurélien Ehlinger, qui se sont trouvés sur les bancs de l'université de Haute Alsace. Leur intérêt pour le secteur des déchets se confirme lors de leur formation en alternance, dans le cadre du double Master ingénierie environnementale et management de projets, respectivement dans les entreprises Flender, l'Oréal et à l'ASPA. « Chez Flender, les déchets étaient très bien gérés. Pourtant, nous avons réussi à économiser 30 % du budget dédié et il y avait encore de la marge, illustre Émilie Albisser, maintenant présidente de WASP Conseil. Imaginez l'énorme potentiel dans d'autres sociétés. » À ses côtés, le directeur de la communication Aurélien Ehlinger acquiesce : « 56 % des entreprises de 50 à 99 salariés ignorent le nombre total de déchets qu'elles produisent chaque année. Et, question budget, les sommes ne sont pas négligeables : plus de 15 000 € par an

pour 40 % des TPI et des PME. Autant de marges de manœuvre possibles. » Motivés par la volonté « d'agir » et « d'oser », les trois collègues créent WASP Conseil en septembre 2013 et s'installent dans la pépinière d'entreprises de **Mutzig**.

Un accompagnement complet
Ils proposent, pour tous types d'entreprises, pré-diagnostics, diagnostics, courtage, suivi de la démarche et formation des salariés. « Avoir un regard extérieur aide car ces problématiques sont globales. À titre d'exemple, nous avons déjà accompagné Cora Dorlisheim ainsi que l'auberge du Biblenhof, pour l'installation d'une presse à carton. Ce qui a optimisé ses déchets, réduit son impact sur l'environnement en réduisant son budget déchet de 30 %, et résolu ses problèmes de stockage, de logistique et d'image, les emballages étant auparavant entreposés dans la cour » remarque Boris Fedotoff, directeur commercial. Une offre globale établie pour penser

aux lendemains : WASP Conseil se rémunère au résultat et bénéficie d'un coup de pouce indirect de l'ADEME, qui subventionne les pré-diagnostics que les entreprises commandent. L.D.

⁽¹⁾ *Études déchets, édition 2012, éditée par l'ADEME*

WASP Conseil Environnement
1 rue Gambinus à Mutzig • 03 88 97 38 59
waspcconseil.com

CONTACT CCI
June Marchal • 03 88 75 24 25
j.marchal@strasbourg.cci.fr

FORMATION

Un métier ouvert aux voyages



© IFR

Dixit l'université de Strasbourg, elle est unique en France. Pas son labo, ni sa bibliothèque, mais la licence professionnelle production industrielle, spécialité installation d'équipements industriels à l'international (IEII). À effectuer en un an en alternance, elle forme aux métiers de technicien itinérant international, chargé d'affaire, monteur, opérateur... La licence, accessible à bac + 2, s'effectue en contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou en congé individuel de formation. Elle comprend des cours de génie mécanique, d'électronique ou de législation du commerce international, dont une partie est assurée en anglais. Les pré-candidatures se déposent dès la mi-mars sur le site de l'université de Strasbourg et les postulants doivent trouver au plus vite l'entreprise dans laquelle ils effectueront leur alternance. L.D.

UFR Physique et Ingénierie
3 rue de l'Université à Strasbourg • 03 68 85 49 51
phi-scol-meinau@unistra.fr

COMMERCE À BRAS OUVERTS

COMME CHAQUE ANNÉE, LES TROPHÉES DE L'ACCUEIL RÉCOMPENSENT LES COMMERÇANTS ATTENTIFS À LEUR CLIENTÈLE. PARMI EUX, CLAUDE MENDLER, CAVISTE À STRASBOURG, HAGUENAU ET SAVERNE.



© Jean-François Badias

Quitte à entrer dans une nouvelle démarche, autant ne pas le faire à moitié. Pour sa première participation aux Trophées de l'Accueil, au lancement de l'opération en 2009, le caviste Claude Mendler engage donc ses quatre magasins Art du Vin et Cave du Gourmet. Comme l'ensemble des commerçants bas-rhinois adhérant à cette démarche d'amélioration de la qualité de l'accueil, un conseiller CCI effectue un pré-diagnostic en boutique pour en identifier points faibles et points forts. Un client mystère effectue ensuite un appel et

une visite, afin d'évaluer le commerce sur la base de quelque 80 critères. Grâce à ses notes satisfaisantes, Claude Mendler décroche en 2010, puis les quatre années suivantes, un Trophée de l'Accueil.

Toute l'équipe de vente impliquée
« C'est un moyen de reproduire à mon échelle les procédures de contrôle qualité qui existent dans d'autres secteurs. Avoir un regard extérieur et neutre permet de rectifier de petites choses, comme la qualité du rangement, que l'on oublie avec la routine, » témoigne

le gérant de la Cave du Gourmet à Haguenau. Ses sept « collaborateurs » s'impliquent dans la démarche, dont il leur a « expliqué le but, qui a été bien perçu et compris. » En 2014, 221 commerçants ou prestataires de service bas-rhinois ont reçu un Trophée, lors d'une cérémonie organisée au Pôle formation CCI. L.D.

L'AIDE DE LA CCI

Véronique Wicker, gérante de Véro Mode à Reichshoffen

« J'ai connu les Trophées grâce à une affiche chez un autre commerçant et j'ai souhaité participer car il est toujours bien de se remettre en question. Suite à l'appel et à la venue du client mystère, j'ai obtenu les notes maximales. J'étais ravie : je mets vraiment l'accent sur l'accueil, j'aime que mes clients se sentent à l'aise et bien conseillés. Une participation aux Trophées est aussi une occasion de promouvoir le commerce de proximité. »



© Dorothee Parent

Retrouvez la liste des commerçants primés sur strasbourg.cci.fr rubrique « Services aux entreprises » puis commerce

CONTACT CCI

Brigitte Lafont • 03 88 75 25 65
b.lafont@strasbourg.cci.fr

SOLIDARITÉ

« Mets tes baskets dans l'entreprise »

Cette opération, organisée par l'association ELA, vise à récolter des dons pour soutenir les familles d'enfants atteints de leucodystrophie et financer la recherche. Son concept est assez simple à mettre en place dans l'entreprise : les salariés, équipés de podomètres, travaillent normalement. À la fin de la journée, leurs pas cumulés sont convertis en un don, sur la base de 1 pas = 1 centime. Les entreprises restent libres d'organiser cette manifestation à tout moment dans l'année mais une journée nationale sera organisée par l'association le 6 juin prochain. L'année dernière, les salariés de 80 entreprises avaient chaussé leurs baskets. L. D.





© Dorothee Parent

+ D'INFOS
pointecoalsace.fr

HÔTEL-RESTAURANT LE CLEEBOURG UNE RECETTE STRATÉGIQUE BIEN MIJOTÉE

POUR ASSURER LE SUCCÈS DE LEUR ÉTABLISSEMENT ACQUIS EN JUILLET 2013 ET TOUT RÉCEMMENT RÉNOVÉ, CHARLOTTE HEINTZ ET PHILIPPE WALTER MISENT SUR UNE OFFRE DE QUALITÉ, UNE CLIENTÈLE DIVERSIFIÉE ET DES PARTENARIATS.

Ils l'ont peaufiné leur projet, scrutant les attentes de leurs futurs clients, explorant la moindre piste de partenariat, façonnant une communication ciblée. Et aujourd'hui, ils vont enfin connaître les premières retombées. Après neuf mois de travaux, l'hôtel-restaurant Le Cleebourg, à **Rott** près de Wissembourg, rouvre ses portes. Une rénovation totale, 22 chambres modernes – dont deux pour personnes à mobilité réduite – avec douche à l'italienne, lit Queen Size, et certaines chauffées par panneaux infrarouges personnalisables ou camouflés comme miroir... Charlotte Heintz, la toute nouvelle directrice du Cleebourg, et Philippe Walter, son associé, voulaient « chouchouter » leur clientèle. « Nous

attendons beaucoup de touristes car quatre chemins de randonnée partent de notre site. Un local a d'ailleurs été spécialement aménagé à côté de l'hôtel pour les marcheurs. Mais nous voulons aussi travailler avec les habitants de la région, » précise Charlotte Heintz. Les salades alsaciennes et autres knacks de la winstub, ouverte sept jours sur sept, côtoient donc le filet de bœuf au poivre ou le menu dégustation à 49 € du restaurant.

Des synergies inter-entreprises
Même stratégie pour l'espace détente. Composé d'un sauna et de salles pour des soins esthétiques, il sera ouvert tant aux habitants des alentours qu'aux résidents de l'hôtel, y compris la clientèle

d'affaires. Le Cleebourg, qui compte une quinzaine de salariés au total, possède en effet une salle de réunion et propose des formules adaptables pour les séminaires, comprenant par exemple une initiation à l'œnologie. Pas besoin d'aller bien loin : la cave vinicole de Cleebourg se situe juste en face. Une nouvelle offre hôtelière d'un côté, 60 000 visiteurs annuels amateurs de bons vins de l'autre, le partenariat s'est rapidement imposé. Tout comme celui avec les entreprises Frima, Rational et Walter, spécialisées dans l'équipement des cuisines professionnelles, qui pourront organiser des formations au sein du restaurant. « Nous avons vraiment joué la carte de la synergie pour que ce projet tienne la route, » conclut Philippe Walter. L.D.

Le Cleebourg • route du Vin à Rott
06 82 67 52 16 • www.lecleebourg.com

CONTACT CCI

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

AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE**Coup d'envoi du SCOT**

© Frantisek Zvardon

Les communautés de communes d'Alsace Bossue (Pays de Sarre-Union, Pays de la Petite-Pierre et Alsace Bossue) ont lancé la phase de diagnostic pour l'élaboration du Schéma de COhérence Territoriale (SCOT). Ce document de planification vise à mettre en cohérence les politiques territoriales en matière de développement économique, d'habitat, de transports, d'équipements commerciaux... La CCI, consultée à ce sujet au même titre que les autres chambres consulaires, représentera l'intérêt du monde économique. Les orientations du SCOT devront être prises en compte par les Plans Locaux d'Urbanisme (PLU), qui impactent les entreprises. L. D.

CONTACT CCI

Christelle Fierling • 03 88 75 24 68
amenagementduterritoire@strasbourg.cci.fr

WWW.LES-AIDES.FR**Toutes les aides aux entreprises sur un site unique**

Le site d'information dédié aux aides financières et techniques pour les entreprises fait peau neuve. Un outil de recherche, pour identifier les aides territoriales, nationales ou européennes dont vous pouvez bénéficier, a été créé, en complément des fiches et dossiers thématiques sur les différents dispositifs existants. Le site intègre désormais des actualités, des newsletters, des agendas pour les concours et appels à projets et vous offre la possibilité de sauvegarder des informations sur un espace membre. Les-aides.fr s'adresse aux entreprises de tous secteurs (services, commerce, industrie, hôtellerie-restauration...) et pour tous les profils (créateur, repreneur, cédant...). L. D.

www.les-aides.fr

JURIDIQUE
UNE SOUPLESSE
TROMPEUSE

À LA FOIS SOCIÉTÉ DE PERSONNES ET SOCIÉTÉ DE CAPITAUX, LE STATUT JURIDIQUE SAS SÉDUIT MAIS N'EST PAS SANS RISQUES.

Les PME l'apprécient pour sa souplesse. La forme juridique SAS (société par actions simplifiée) offre aux futurs associés une certaine liberté à l'occasion de la rédaction des statuts pour déterminer les règles d'organisation et de fonctionnement de leur entreprise. Une grande liberté à double tranchant, en témoigne Sabrina Brandner, avocate au cabinet Judicia Conseils. « La rédaction de ces statuts est déterminante pour l'avenir de l'entreprise. S'ils n'incluent pas de clauses liées à de possibles évolutions, comme l'arrivée d'un nouvel associé, ou se basent sur des statuts types, en particulier pour les modalités de décision, cela peut conduire à des situations de blocage, voire de conflit, entre associés. » Mieux vaut donc faire appel à un professionnel, qui saura anticiper et adapter les statuts aux besoins de l'entreprise.

Difficile de résoudre des litiges

Car si la rédaction des statuts ne permet pas de débloquent un litige, le recours à un avocat reste souvent nécessaire. « La médiation peut s'envisager mais dans de rares cas, » ajoute Sabrina Brandner. Si toutes les précautions d'usage sont prises, la SAS reste le statut le plus souple, notamment dans les cas de transmissions d'entreprises ou pour les créateurs qui souhaitent faire investir des tiers dans leur société.

Cabinet Judicia Conseils

Chemin Départemental 63 à Reichstett
03 88 18 51 51 • www.judicia.fr

La CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin organise le mardi 18 mars à 17h une réunion d'information sur le statut SAS animée par deux avocates.

Renseignements et inscriptions

Service juridique, 03 88 75 25 23
juridique@strasbourg.cci.fr



© Jean-François Badias

COMMERCE

Les Vitrines de Strasbourg déménagent...

Les Vitrines de Strasbourg ont posé leurs cartons, en février dernier, dans de nouveaux locaux à quelques pas de la place Kléber. Plus spacieux, ils accueillent les bureaux des deux permanentes de l'association de commerçants ainsi qu'un hall d'entrée, des salles de réunions et une salle d'exposition. « Nous pourrions mieux recevoir et informer les commerçants de la région strasbourgeoise, qu'ils soient adhérents ou non. Les salles de réunions pourront leur être ouvertes si besoin, » note Pierre Bardet, directeur général de l'association. Elle travaille actuellement à améliorer son site internet pour « mieux communiquer » et compte se déployer, avec l'aide de bloggeurs, sur les réseaux sociaux. L. D.



© Jean-François Badias

Les Vitrines de Strasbourg,
1 rue des Dominicains à Strasbourg
03 88 32 51 13 • www.vitrines-strasbourg.com

... Le Groupement Commercial aussi

À quelques pâtés de maisons, le Groupement commercial du Bas-Rhin vient lui aussi d'aménager dans ses nouveaux locaux, place du Temple Neuf à **Strasbourg**, qu'il partage avec la Confédération générale des petites et moyennes entreprises (CGPME). « Nous sommes leur branche commerce, cela apparaissait comme une bonne formule pour réduire les frais et être plus efficaces, » commente Marc Weill, vice-président du GC67. L'association continuera à défendre l'intérêt des commerces et surveillera attentivement le prochain projet de loi sur l'artisanat et le commerce, qui sera sous peu présenté au Parlement par la ministre Sylvia Pinel. L. D.

Groupement Commercial du Bas-Rhin
10 place du Temple Neuf à Strasbourg
03 88 32 38 43 • www.groupement-commercial.fr



© DR

AÉROPORT NOUVELLE DYNAMIQUE, NOUVELLE COMMUNICATION

POUR RÉUSSIR SA SAISON D'ÉTÉ, L'AÉROPORT DE **STRASBOURG** S'ENGAGE DANS UNE GRANDE CAMPAGNE DE COMMUNICATION ET MÈNE DES TRAVAUX DE MODERNISATION.

« **O**n nous a longtemps reproché de ne pas avoir d'offres diversifiées ou abordables. Maintenant que c'est le cas, nous voulons que ça se sache », résume Thomas Dubus, président du Directoire de l'Aéroport. D'où le lancement en février dernier d'un roadshow (campagne marketing) dans les principales villes alsaciennes, en plus d'une campagne de communication traditionnelle. Elle met en avant les « atouts de l'aéroport : proximité, facilité et accessibilité. » La célèbre photo de Che Guevara, d'Alberto Korda, a été utilisée pour symboliser « la Révolution » de l'aéroport. Comprenez la disparition de ses lacunes : le manque d'offres low-cost et la faiblesse des destinations hors Europe. « Les récentes liaisons de transavia.com, vers Marrakech, d'Easyjet pour Londres Gatwick ou de Volotea à destination de Palerme comblent ces deux problématiques à la fois, » ajoute Thomas Dubus.

Le changement de logo de l'aéroport accompagne cette campagne de communication. Une nouvelle identité visuelle basée sur trois symboles : le radar aéronautique, l'hémicycle du Parlement européen et « la kyrielle de destinations proposées ».

Adapter l'offre à la croissance du trafic

En parallèle, toujours dans le but de séduire touristes et locaux, l'Aéroport vient d'achever la réfection de son parking et des sanitaires. Une nouvelle boutique, en salle d'embarquement, ouvrira ses portes en avril. Exploitée par Aelia, le spécialiste des Duty Free, elle mettra en avant des produits du terroir alsacien. En 2013, le trafic de Strasbourg-Entzheim s'est accru de 1,3 %, avec, au total, 1,3 million de passagers. L. D.

www.strasbourg.aeroport.fr • departstrasbourg.com

Votre sortie d'équipe aux petits oignons

Vous cherchez une activité d'équipe

team building

« la cuisine comme activité fédératrice »

Renforcez **l'esprit d'équipe**
entre vos collaborateurs dans
une ambiance **conviviale** et **ludique** :
profitez d'une activité originale,
constructive
et adaptée à vos **ambitions**.

Réunissez-vous autour des fourneaux,
sous les conseils de nos chefs...



Nous réalisons votre projet avec vous

vosre activité sur mesure

De 5 à 150 personnes.

Vos objectifs : échange, partage, challenge,
Team Building, convivialité, esprit d'équipe,
fêter un succès, fêter la fin d'année, ...

Vos horaires : une heure, une après-midi,
une journée, une fin de réunion, ...

Votre lieu : dans notre atelier,
dans votre entreprise, en extérieur, ...



Plus de 1200 team cooking organisés



Contactez-nous

Pour un devis sur mesure, quelle que soit la demande,
contactez Nicolas JEAN au 03 88 36 11 72
2 quai des Bateliers 67000 Strasbourg
ou par mail : nicolas.jean@cuisineaptitude.com



MEMBRE DU CLUB DES AMBASSADEURS D'ALSACE



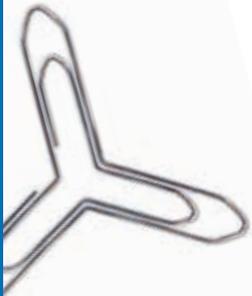
CUISINE APTITUDE A ÉTÉ SÉLECTIONNÉ PAR LE MAGAZINE SAVEURS



PARTENAIRE DU PLUS GRAND COURS DE CUISINE D'ALSACE



L'EXCELLENCE.
ABSOLUE.



Karlsruhe | Salons
Parc des expositions
de Karlsruhe

art KARLSRUHE

13-16/3/2014

Salon international de l'art moderne classique et de l'art contemporain

WTT-Expo

8-10/4/2014

Salon professionnel de la technique industrielle du chaud et du froid

HallTec

8-10/4/2014

Salon professionnel de l'équipement technique du bâtiment pour les constructions industrielles et commerciales

PaintExpo

8-11/4/2014

Salon international de la peinture industrielle

Internationaler Hafenkongress

6/5/2014

Congrès portuaire international

EUNIQUE

16-18/5/2014

Salon international de l'art appliqué et du design

IWRM

19-20/11/2014

Integrated Water Resources Management Karlsruhe

Pour des informations actuelles et les dates consulter le site www.messe-karlsruhe.de



DES IDÉES À RELIER.
Karlsruhe -
Messen und Kongresse

Mise à jour : 02/2014
Sous toute réserve de modification
Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH
Festplatz 9 | 76137 Karlsruhe
Allemagne

ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Le printemps arrive,
pensez Corolea

Une texture pénétrante procurant une agréable sensation de fraîcheur. Une combinaison végétale d'alchémille et de feuille d'olivier qui stimule le métabolisme cellulaire et booste la dépense énergétique des adipocytes. Ce gel minceur, dont l'utilisation quotidienne doit favoriser la réduction de l'aspect peau d'orange et la diminution du tour de cuisse, est élaboré par les laboratoires strasbourgeois Phytodia. La fabrication du gel Corolea est bio labellisée Ecocert Greenlife, sans OGM et sans paraben. F. H.

www.natureisfuture.fr



© DR

MUNSTER

Architectural brise-soleil

C'est dans un quartier de Bordeaux, situé sur la rive gauche de la Garonne au nord de la ville, que l'on peut admirer cette architecturale casquette brise-soleil coiffant un immeuble contemporain. L'édifice prend les allures d'une élégante pagode chinoise grâce à un concepteur et fabricant d'équipements en aluminium thermolaqué alsacien, implanté dans la vallée de Munster. M. E.

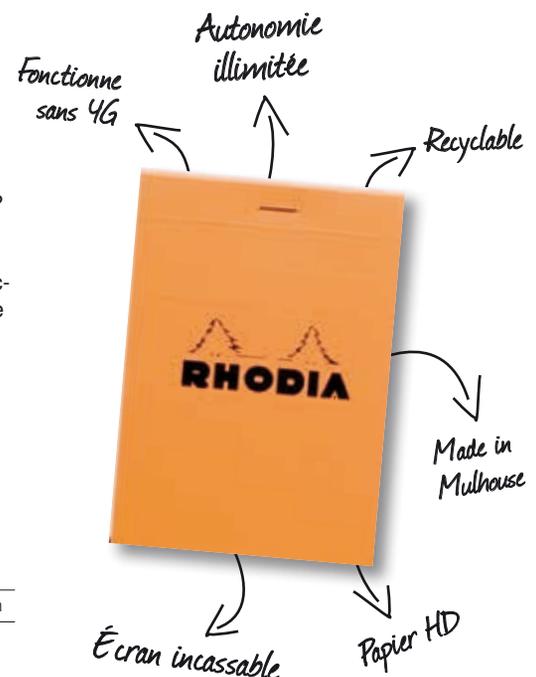
SN Clérial Color Sarl • Zone Industrielle de Munster
03 89 77 14 56 • be@clelial.fr

ILLZACH

Le bloc

Qui n'a jamais tenu entre ses mains un tel bloc? Soulevé la couverture souple, imperméable et résistante? Couché sur ce papier vélin surfon 80 g PEFC ses notes de réunion? Détaché avec délectation une feuille micro perforée? Trimballé dans son sac LE fameux bloc orange ultra résistant de la marque aux deux sapins? Outil unique, fonctionnel et universel, le bloc Rhodia, orange, reconnaissable entre mille n'a pas changé depuis sa création en 1934. Le bloc Rhodia célèbre d'ailleurs cette année son « Tour du monde en 80 ans ». À travers plus de 500 références, qu'il soit orange, black ou désormais white, des millions d'exemplaires sont vendus dans 87 pays puisqu'adaptés aux formats et réglures les plus utilisés dans chaque pays. Depuis 80 ans, l'expertise papetière de Rhodia préserve l'excellence et la réputation du made in France... ou plutôt du made in Illzach! c. n.

Clairefontaine Rhodia • Rd 52 à Ottmarsheim • www.bloc-rhodia.com



CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE RAVIVEZ LA FLAMME

SI ATTIRER LES CONSOMMATEURS ÉTRANGERS DEMANDE – PLUS QUE JAMAIS EN ALSACE – DE MAÎTRISER DES LANGUES ÉTRANGÈRES, D'AUTRES PISTES D'ACTION S'ENVISAGENT.

FOCUS RÉALISÉ PAR LÉA DAVY

Aujourd'hui, nous vous donnons des conseils de séduction. Non que le Point Éco se soit transformé en roman Harlequin. Mais pour faire durer la lune de miel entre l'Alsace et ses (au minimum) six millions de visiteurs étrangers annuels⁽¹⁾, impossible de se reposer sur ses acquis et ses atouts. Lesquels s'avèrent nombreux et variés : un riche patrimoine architectural, industriel et culturel, une

gastronomie reconnue, la route des Vins, une offre loisirs étendue, des musées attractifs... Encore faut-il que votre magasin/hôtel/restaurant/entreprise (rayez la mention inutile) charme Allemands, Belges et Suisses, le trio de tête des touristes étrangers dans la région. Pour cela, rien d'étonnant ou de nouveau, la maîtrise de l'allemand demeure le premier critère. Or, de moins en moins de professionnels le parlent. ●●●



SPRECHEN SIE
DEUTSCH?
¿HABLA ESPAÑOL?
DO YOU SPEAK
ENGLISH?

●●● « Cela devient réellement problématique car les Allemands et les Suisses alémaniques y sont vraiment sensibles et l'anglais ne pallie pas cette carence, » soupire Claudine Lévy, de l'Agence de Développement Touristique du Bas-Rhin. Un problème à résoudre sur le long terme, par la formation des salariés et des scolaires. La faiblesse de l'accueil des familles dans les hôtels constitue un autre point de critique récurrent. « Elles ne désirent pas seulement des infrastructures de loisirs type piscine ou terrain de jeux, mais attendent des animations in situ. De même, l'Alsace manque de campings haut de gamme pour répondre à une demande allemande et néerlandaise de vacances familiales. » S'y ajoute l'insuffisance de gîtes et meublés ⁽²⁾ pour les longs séjours, qui concernent d'autres nationalités.

Dévoilez vos coulisses

Les clients étrangers, en majorité des seniors puis des couples ou des groupes d'amis d'âge intermédiaire, ont aussi le béguin pour les visites d'entreprises. Fromagers, potiers, viticulteurs ou maraîchers leur ouvrent déjà leurs portes mais certaines entreprises non traditionnelles estiment, à tort, ne pas les intéresser. « Je reçois des demandes très hétéroclites de tours opérateurs, telles des visites d'abattoirs ou d'industries, » poursuit Claudine Lévy. Une belle piste de réflexion pour nouer des partenariats entre sociétés du même secteur, entre les commerçants et leurs fournisseurs ou entre les hôteliers et les activités à proximité. Les animations, comme les soirées stammtisch, ou les offres hôtelières packagées ⁽³⁾ comprenant en plus de la nuitée des entrées dans un musée ou une location de vélos attirent tout autant.

Anticiper et (bien) communiquer

Comme dans un couple, la communication reste essentielle. Sur Internet déjà, pour les Belges qui l'utilisent dans 47 % des cas pour préparer leur voyage, puis leurs visites et leur shopping une fois sur place ⁽⁴⁾. Et pour les Suisses et les Allemands,

LES GOÛTS ET LES COULEURS...

Les Russes soucieux du confort et de la sécurité, les Japonais rebutés par les plats au goût très prononcé, les Anglais attachés à leur tea time... L'Observatoire régional du Tourisme d'Alsace édite des fiches sur les caractéristiques et préférences de 21 nationalités différentes. Parsemées de conseils pour améliorer l'accueil des étrangers dans votre établissement, elles se téléchargent gratuitement sur son site.

www.clicalsace.com, rubrique « Les clientèles »



© Jean-François Badias

Centre-ville de Colmar

REPÈRES

75
euros

Dépense moyenne
journalière des touristes
étrangers en Alsace.

39 %

Des nuitées de l'hôtellerie
alsacienne, en 2012,
proviennent de clients
étrangers.

Source : ORT Alsace, les
chiffres clés du tourisme,
septembre 2013

friands de sites bien traduits (!) dans leur langue. Ces derniers s'informent énormément via les guides touristiques (Adac, Reise Now How, Polyglott...) S'y faire recenser rapporte, à condition de s'y prendre très en avance : dès juin pour l'été suivant. Idem pour les événements : une communication sur son établissement à l'occasion du millénaire de la cathédrale de Strasbourg (en 2015), par exemple, s'anticipe six mois avant. Quant aux annonces dans la presse allemande ou suisse, réservées aux entreprises ayant un certain budget, elles offrent de bonnes retombées. « La meilleure des publicités, quoi qu'il arrive, c'est le bouche-à-oreille, » conclut Claudine Lévy. À vous de jouer.

⁽¹⁾ Chiffre a minima car basé sur les nuitées en hébergement marchand des touristes étrangers. Source : Observatoire régional du Tourisme, chiffres clés du tourisme en Alsace, édition octobre 2013.

⁽²⁾ Les locations de gîtes, meublés ou chambre représentent seulement 17 % du nombre de lits touristiques marchands. Source : ORT Alsace, Banque territoriale de l'offre en hébergements touristiques, mars 2012.

⁽³⁾ Attention, une immatriculation est nécessaire pour proposer ce genre d'offres.

⁽⁴⁾ Enquête de l'ORT marketing des clientèles.

MARCHÉS DE NOËL ET ÉTRANGERS

Peut mieux faire

17 % des 1,7 million de visiteurs venus arpenter les marchés de Noël d'Alsace en 2012 étaient étrangers. En tête, les Allemands (6 %), les Belges (3 %) puis les Suisses (3 %). La marge de progression est donc importante, face aux touristes français des régions frontalières de l'Alsace ou... aux Alsaciens eux-mêmes (43 % des visiteurs). Source: ORTA, enquête « Visiteurs des marchés de Noël en Alsace » effectuée en 2012 sur la base de 2080 questionnaires en face-à-face et en français, allemand, anglais, hollandais et italien.



© Jean-François Badias

LES VITRINES DE STRASBOURG

Une communication ciblée et efficace

La clientèle allemande, les Vitrines de Strasbourg va la chercher avec les dents. Depuis 2005, l'association de commerçants éditée, en partenariat avec la Communauté urbaine de Strasbourg, un magazine baptisé « Bienvenue, Willkommen in Strasbourg ». Directement encarté dans les pages de journaux allemands diffusés dans l'Ortenau (l'Offenburger Tageblatt, le Kehler Zeitung, le Lahrer Anzeiger et l'Acher-Rench Zeitung) et également partenaires, il passe en revue l'actualité strasbourgeoise et présente un certain nombre d'hôtels, de restaurants et de commerces. Plus malin encore, « Willkommen in Strasbourg » paraît quatre fois par an à des dates clés: les jours fériés allemands (Pâques, la fête Dieu, la fête nationale) et avant Noël. S'il n'est pas possible de chiffrer précisément les retombées de cette publication, tirée à 65 000 exemplaires, « les commerçants ayant eu un article affirment qu'elle a une réelle incidence sur la fréquentation de leurs magasins, » note Pierre Bardet, directeur des Vitrines.



HÔTEL-RESTAURANT JULIEN DE LA BELGIQUE À LA BRUCHE, HISTOIRE D'UN PARI

À **FOUDAY/67**, AU CŒUR DE LA VALLÉE DE LA BRUCHE, CE COMPLEXE A SU SE DÉVELOPPER EN ATTIRANT UNE CLIENTÈLE BELGE, GRÂCE À UNE OFFRE SPA ÉTENDUE ET À LA MISE EN PLACE D'ANIMATIONS ET D'ACTIVITÉS.

« **N**ous sommes éloignés de la route des Vins et des sites touristiques. Il fallait donc aller chercher la clientèle et, ensuite, lui offrir des activités sur place pour la garder plus d'une nuit. » Tel était le défi de la famille Goetz, créatrice et propriétaire de l'établissement, lors sa montée en gamme et en puissance dans les années 80. Elle le résout en écumant les salons du tourisme en Belgique et en investissant régulièrement dans de nouveaux équipements ou dans leur modernisation. L'hôtel Julien possède maintenant un espace détente avec piscines, sauna, hammam, institut de beauté et salle de sport, en plus de son vaste parc. Un panel d'animations saisonnières, organisées le week-end, complète cette offre: promenades avec des guides, cours de pêche et de cuisine, soirées piano-bar ou gourmandes... En hiver, « les clients peuvent partir, avec un professionnel, à la cueillette des champignons. Ils sont cuisinés le soir même par le chef du restaurant, » complète Éléonore Goetz, la petite fille des fondateurs de l'hôtel en

charge des aspects commerciaux. Pour les familles avec enfants, il existe des chambres duplex, une aire de jeux, une piscine réservée et un sauna/hammam « spécial adolescents ».

« Ils reviennent pour l'ambiance et les animations »

Bilan: des week-ends réservés plusieurs semaines à l'avance et 80 % de la clientèle hôtelière originaire de Belgique. L'établissement organise même une grande soirée dans son parc pour la fête nationale belge, le 21 juillet. « Nous envisageons vraiment notre hôtel-restaurant comme un complexe resort. Pendant leur séjour, certaines personnes visitent les alentours et d'autres restent uniquement à l'hôtel pour profiter des activités, reprend Éléonore Goetz. Les Belges souhaitent une offre d'un bon rapport qualité prix. Et si cela leur plaît, le bouche-à-oreille est fantastique. »

Hôtel-restaurant Julien • Devant-Fouday
03 88 97 30 09 • www.hoteljulien.com



© Dorothée Parent

ÉTUDES

Des points faibles à améliorer

Quel que soit son secteur d'activité, une critique émerge: la qualité de l'accueil. Sourire, disponibilité et amabilité ne sont pas toujours au rendez-vous. Pour l'hôtellerie plus spécifiquement, un bon rapport qualité prix est attendu. Une problématique plus sensible pour les Allemands, qui peuvent comparer les offres avec les hébergements de la Forêt Noire depuis l'arrivée de l'euro. En général, les touristes souhaitent des établissements modernes, propres et à l'authenticité préservée.

PÔLE FORMATION

Apprenez les langues étrangères

Anglais, allemand ou espagnol, les centres de formation des CCI d'Alsace permettent de débiter ou de perfectionner l'apprentissage d'une langue. À Mulhouse, des formations en anglais et en allemand s'adaptent selon le secteur d'activité (informatique, comptabilité, logistique...), les besoins en termes de volumes horaires (de 20 à 120h) ou une thématique spécifique (rédiger ses mails, traiter les appels téléphoniques...). À Strasbourg, des sessions de langue générale ou de langue des affaires vous sont proposées par le CIEL de Strasbourg, à partir du mois d'avril. En allemand ou en anglais, les cours s'effectuent en groupes restreints pour 20, 40 ou 60 heures. À Colmar, l'apprentissage des langues – anglais, allemand, italien, espagnol, français langue étrangère, japonais, chinois, arabe ou encore russe – se base sur un équilibre entre lecture, exercices d'écoute, expression orale et écrite.



© Lassedesignen / Fotolia

CONTACTS CCI

Strasbourg • CIEL • 03 88 43 08 30
Edwige Mensah • 03 88 43 08 30
www.pole-formation-cci.org

Colmar • Centre d'Etude des Langues (CEL)
4 rue du Rhin à Colmar • 03 89 20 22 02
www.pole-formation-cci.fr/centre-etude-des-langues

Mulhouse • 15 Rue des Frères Lumière à Mulhouse
03 89 34 06 84 • www.integralangues.com

WIRU

ÉPINGLER PAR LA QUALITÉ

HABITUÉ AUX EXIGENCES SUISSES, LE CHEMISIER ET HABILLEUR SITUÉ À **SAINT-LOUIS/68** DIVULGUE QUELQUES CONSEILS.



© Serge Nied / Studio Chronophylle

Julien Schmitt, gérant de Wiru

Accueil impeccable, grande exigence, satisfaction produit, qualité. Ces mots reviennent souvent quand Julien Schmitt, gérant de Wiru, décrit sa clientèle suisse. Elle ne représente que 5 % de son CA, mais fait rapidement monter le panier moyen. Un pouvoir d'achat important à double tranchant: « Lorsqu'une personne vient en boutique, elle s'attend à un service irréprochable. Vous n'avez pas le droit à l'erreur, si elle est déçue, elle ne reviendra pas. Par contre, si elle vous recommande en son nom, ce bouche-à-oreille fonctionne très bien. Les Suisses n'hésitent pas à venir de loin pour un service professionnel et rigoureux. C'est ainsi que nous recevons l'essentiel de notre nouvelle clientèle. » À la tête de la boutique depuis six ans, après y avoir travaillé une quinzaine d'années, Julien Schmitt profite de la proximité avec Bâle et de l'absence d'offre similaire dans la ville helvète.

Il mise également sur le système de détaxe, qui permet aux clients résidant hors Union européenne de déduire la TVA de leurs achats. « Je continue de faire des bordereaux papier pour leur remettre ce montant en espèces. Cela les incite à revenir⁽¹⁾, à redépenser cette somme en boutique et à maintenir le lien, » conseille-t-il.

Offrir des services supplémentaires

Pour parfaire sa « valeur ajoutée », Wiru propose des services gratuits comme les retouches ou la livraison des vêtements au bureau, à domicile ou à l'hôtel pour les hommes d'affaires.

⁽¹⁾ Pour que les commerçants reversent le montant de la TVA aux clients, le bordereau de détaxe doit d'abord être validé par les douanes.

Wiru • 48 Avenue de Bâle à Saint-Louis
03 89 69 72 30 • www.boutique-wiru.fr

CAMBODGE ET VIETNAM

CROISIÈRE SUR LE MÉKONG

des Temples d'Angkor au Delta du Mékong

DE JANVIER À AVRIL ET D'AOÛT À DÉCEMBRE 2014 ET 2015



Les CROISI +

Le privilège d'un bateau intimiste, de 24 cabines, tout en bois exotique, qui allie confort 4* au charme colonial

Deux jours et demi pour découvrir et s'imprégner des fabuleux temples du site d'Angkor

La traversée du canal de Chao Gao, pour atteindre Saigon, où le trafic dense rend le spectacle permanent

De très bons guides francophones embarqués à bord pour votre confort tout au long de la croisière de 9 jours

Un directeur de croisière CroisiEurope

Deux extensions de 4 et 7 jours au Vietnam pour découvrir Hanoi, Baie d'Halong et les Villes Impériales de Hue, Hoï Han et My Son

Vols réguliers en A380 avec Thai Airways

OFFRES SPÉCIALES* LECTEURS "POINT ECO"

à partir de **2439€** au lieu de ~~2739€~~ - **300€*** /pers. CODE TARIF : ENCVX2014

- du 26 juillet au 6 août 2014 RÉF. 13R
- du 5 au 16 août 2014 RÉF. 13H
- du 11 au 22 août 2014 RÉF. 13R

- du 21 août au 1^{er} septembre 2014 RÉF. 13H
- du 27 août au 7 septembre 2014 RÉF. 13R

* Offres valables jusqu'au 30/04/2014.



ANGKOR



GRANDE NOUVEAUTÉ 2014

Croisière en Birmanie sur l'Irrawaddy, de Mandalay à Bagan et extension au Lac Inle

YAGON • MANDALAY • BAGAN • MONT POPA • LAC INLE

Programme détaillé sur www.croisieurope.com ou demandez notre brochure.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

STRASBOURG SIÈGE : 12, rue de la Division Leclerc - 67080 STRASBOURG Cedex

Tél. 03 88 76 40 66

**CroisiEurope**
Les croisières, c'est notre métier

www.croisieurope.com

APPRENTISSAGE

Le crédit d'impôt pour les apprentis limité

Le crédit d'impôt bénéficiant aux entreprises est désormais limité à la première année du cycle de formation des apprentis (et non plus pour les trois ans de l'apprentissage) et pour les seuls apprentis préparant un diplôme d'un niveau inférieur ou égal au BAC +2. Son montant est maintenu à 1600 € (2200 € dans certains cas, notamment pour l'embauche de travailleurs handicapés). À titre transitoire, et pour le calcul de l'imposition sur les bénéfices 2013, le montant du crédit d'impôt est réduit de 50 % pour les apprentis en 1^{re} année de formation préparant des diplômes de niveau supérieur à BAC +2, ou pour ceux qui sont en 2^e et 3^e année de formation. Ces dispositions de la loi de finances ont été transcrites dans le Code du Travail, ainsi que dans celui de la Sécurité Sociale. L. D.

CONTACT CCI

Point A • 03 90 20 67 68 • apprentissage@strasbourg.cci.fr
Rodolphe Birling • 03 89 20 20 58 • r.birling@colmar.cci.fr
Point A Mulhouse • 03 89 66 71 20 • pointamulhouse.cci.fr

PÔLE FORMATION

NOUVEAU PROGRAMME « COMMERCIAL ASSURANCES »

Initié en partenariat avec la branche professionnelle des assurances, un nouveau cycle en alternance est mis en place pour la rentrée 2014 par le CFA de la CCI de Région Alsace. Destinée à former des commerciaux B to B spécialisés dans le secteur des assurances, cette formation de « Chargé de Développement Commercial en Assurance », de niveau Bac+3, prévoit des périodes de cours et d'activité en entreprise sur 12 mois.

RECRUTER DES APPRENTIS EN MILIEU D'ANNÉE, C'EST POSSIBLE!

Les besoins en recrutement dans les entreprises ne se limitent pas à la période de la rentrée scolaire. Le CFA de la CCI de Région Alsace propose une seconde rentrée, en milieu d'année. Et c'est à partir du mois de mars que les recrutements d'apprenti(e)s sont ouverts dans les métiers du commerce et de la distribution, et sur les fonctions d'assistantes. Les cycles sont organisés dans le cadre d'un contrat d'apprentissage d'un an et demi.

CONTACT CCI

Philippe Authier • 03 88 43 08 91
p.authier@alsace.cci.fr

CONJONCTURE DES CHEFS D'ENTREPRISES ALSACIENS PLUTÔT CONFIANTS

La CCI de Région Alsace interroge deux fois par an les chefs d'entreprises sur l'évolution de leurs affaires pendant le semestre écoulé et leurs prévisions pour les six mois à venir. Plus de 1000 dirigeants, représentatifs de 63 000 entreprises, s'expriment sur leur carnet de commande, le chiffre d'affaires, la rentabilité, la trésorerie, les projets d'investissements et l'emploi. Le baromètre de conjoncture du premier semestre 2014 révèle que l'activité du second semestre 2013 a dépassé les prévisions, notamment en ce qui concerne le chiffre d'affaires, la rentabilité et les emplois. 35 % des dirigeants se sont déclarés satisfaits du chiffre d'affaires réalisé au dernier semestre 2013 et 41 % l'ont estimé normal ou moyen. Si tous les secteurs d'activités ont connu une amélioration de leur CA, c'est la construction qui enregistre la plus forte progression. L'analyse par tranches d'effectifs montre que

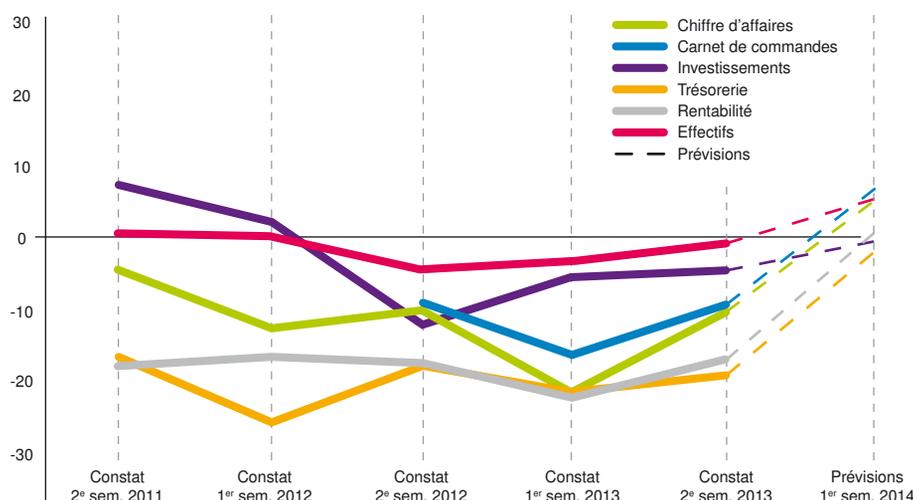
le chiffre d'affaires des entreprises de plus de 50 salariés a chuté. Globalement, la situation financière des entreprises alsaciennes reste préoccupante.

Effectifs en hausse

Pour le 1^{er} semestre 2014, les dirigeants d'entreprises misent sur une amélioration de leur activité et sur une hausse de leurs effectifs, l'industrie et la construction étant plus optimistes que le commerce. Ce sont en général les PME de 10 à 49 salariés qui annoncent les indices prévisionnels les plus élevés alors que les entreprises de plus de 50 salariés restent prudentes. L'analyse par territoires montre que les prévisions en matière d'investissement et d'emploi repartent à la hausse en Centre-Alsace après une dégradation en fin d'année. c. w.

Baromètre de conjoncture complet sur www.alsaeco.com/observatoires/conjoncture-economique

Baromètre des tendances actuelles et prévisionnelles à 6 mois des entreprises alsaciennes (solde des avis à la hausse - avis à la baisse)



RHIN SUPÉRIEUR LIENS TRANSFRONTALIERS, AUF GEHT'S !*



© Dorothée Parent

FLUIDIFIER LE MARCHÉ DU TRAVAIL DANS LE RHIN SUPÉRIEUR IMPLIQUE DE MIEUX LE CONNAÎTRE, D'ENCOURAGER LE BILINGUISME ET DE FAVORISER L'APPRENTISSAGE EN ENTREPRISE. LES CCI Y TRAVAILLENT.

Le taux de chômage alsacien pointe au plus haut⁽¹⁾, le Bade Wurtemberg et le Mittelland (Suisse) connaissent une pénurie de main-d'œuvre. Faciliter l'embauche des premiers

chez les seconds semble donc tout à fait logique. Seulement, avant d'en arriver là, développer l'apprentissage de l'allemand et mieux connaître le marché du travail dans cette région du Rhin supérieur s'avèrent

indispensables. Dans cette optique, les CCI d'Alsace et leurs homologues allemandes et suisses ont signé en juin 2013 une convention en faveur du bilinguisme. C'est ensuite l'opération « Les classes sortent en boîte », destinée à faire connaître le monde de l'entreprise aux scolaires et ouverte aux partenariats alsaco-allemands, qui a été lancée.

Ces efforts se poursuivront cette année, comme en atteste Jean-Louis Hoerlé, président de la CCI de Région Alsace : « L'étape suivante concerne l'apprentissage. Je voudrais à cet égard saluer les modalités financières consenties par le Conseil Régional d'Alsace qui rendent désormais possible

pour un jeune Alsacien de faire sa partie théorique dans une école en Alsace et sa partie pratique dans une entreprise allemande. Nous nous sommes fixé un objectif de 1000 contrats d'apprentissage d'ici la fin de cette année 2014, » a-t-il déclaré à l'IHK de Karlsruhe, en janvier dernier, à l'occasion de la Neujahrsempfang (vœux du Nouvel An). L. D.

⁽¹⁾ 9,5 % de la population active au 2^e trimestre 2013, source INSEE

* Allons-y !

Consulter les offres : ihk-azubi-apprenti.eu

CONTACT CCI

Katia Beck • 03 88 43 08 96
k.beck@strasbourg.cci.fr

Le GCO redémarre



Le ministère des Transports a lancé, en février dernier, l'avis d'appel public à la concurrence pour la mise en concession du Grand Contournement Ouest (GCO). La signature du contrat de concession du projet de contournement autoroutier de Strasbourg, reconfiguré en 2x2 voies selon le rapport Panhaleux Renvoisé publié fin 2013, pourrait ainsi avoir lieu en 2015. À cette condition, la mise en service du GCO débiterait en 2020. Les CCI d'Alsace s'en

félicitent : elles ont été en première ligne, avec l'ensemble du monde économique alsacien, pour défendre la relance du projet GCO. Elles resteront, jusqu'à l'aboutissement du dossier, très attentives à sa mise en œuvre. L. D.

www.gco2016tousgagnants.com

LOCATION DE
CHAPITEAUX

RÉCEPTIONS
EXPOSITIONS
STOCKAGE



03 90 29 04 04
www.espace-couvert.com



© Benoît Linder

COLETTE RAVIER

PROGRESSER PAR L'EXPORT

VILLE, COCKTAIL ET MARIAGE, SES CRÉATIONS FRANCHISSENT LES FRONTIÈRES... LE NOUVEAU POSITIONNEMENT STRATÉGIQUE DE LA STYLISTE COLETTE RAVIER.

Elle exerce son métier depuis 24 ans. D'abord en appartement, puis dans un bel atelier, rue de l'Épine à **Strasbourg** où elle crée et vend jupes, robes, vestes et autres manteaux. Axées sur la femme, ses collections se déclinent en trois lignes : la ville, le cocktail et le mariage. Des créations à thèmes – voyages, poésie, romantisme – rythmées par les saisons et surtout par ses inspirations. « Ma spécificité est de mélanger des tissus nobles, comme la laine et la soie, avec des matières improbables. » C'est ainsi qu'elle utilisera du plastique ou du polyéthylène sur lesquels elle brodera ou peindra ses motifs à la main. Marier différentes techniques constitue en quelque sorte la signature de Colette Ravier. Pour sa collection « voyages », par exemple, elle a employé des soies déchiquetées qu'elle a structurées en

tableaux et a dessiné des cartes, qu'elle a fait imprimer sur des tissus. Dans son atelier-boutique, les collections ville et cocktail sont proposées en plusieurs tailles, contrairement à la robe de mariée, réalisée sur-mesure. Toujours, « avec une originalité à laquelle la cliente n'aurait pas pensé ».

Une clientèle de congrès

Les prix oscillent entre 250 et 750 € pour la robe de ville, de 500 à 1 800 € pour la robe de mariée. Entourée de stagiaires venus de la France entière, « je suis sollicitée au moins une fois par jour par des jeunes gens issus d'écoles de stylisme, de modélisme ou de design », Colette Ravier leur apporte son expertise, en échange de leurs connaissances en nouvelles technologies. La clientèle de l'atelier est une clientèle fidèle, mais

qui ne lui suffit plus. « La crise a fait des dégâts », regrette-t-elle. Heureusement, et contrairement à d'autres qui se sont plaints du manque de passage dans sa rue, elle arrive à séduire une grosse clientèle de tourisme et de congrès, attirée par sa vitrine. D'ailleurs, « Mes plus belles robes partent au Japon et aux États-Unis », observe la créatrice, qui vient de solliciter la CCI de Région Alsace afin de diffuser ses collections à l'international. Un premier projet cible la Belgique francophone : « une étude de prospection est en cours, auprès de boutiques de revente et de partenaires dans la couture ». Et c'est avec les étudiants de l'IUT Schuman qu'elle travaille à un catalogue. Ses atouts : une créativité foisonnante, des coupes originales et stylées. F. H.

Colette Ravier • 11, rue de l'Épine à Strasbourg
03 88 75 94 80 • www.coletteravier.com

CONTACT CCI

Claudia Arnaz • 03 88 76 42 15
c.arnaz@alsace.cci.fr

COMPÉTENCES ET BESOINS EN FORMATION L'HÔTELLERIE-RESTAURATION À LA LOUPE

Quels sont les métiers qui évoluent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ? Comment les professionnels vont-ils faire



face à la pénurie de vocations, aux nouvelles exigences des consommateurs, à la nécessaire présence sur la toile, ou encore aux nouvelles contraintes réglementaires ? Selon les professionnels interrogés et le type de structure, l'adaptation à ces évolutions diffère. L'enquête relève par ailleurs de nouveaux métiers émergents, comme le « Yield manager », le responsable événementiel ou encore le « web-marketer ». Ce panorama dressé par la CCI livre une photographie des attentes de la filière. Non exhaustif, il ouvre néanmoins des pistes d'action, visant notamment

à développer de nouvelles formations qui soient en adéquation avec les besoins exprimés, voire à développer les bonnes pratiques. Au total, 60 acteurs alsaciens – entreprises, institutions et établissements de formation – ont été interrogés, panel représentatif du secteur, qui compte 5 593 établissements et emploie 25 305 personnes, soit 4,4 % des salariés de la région. F. H.

CONTACTS CCI

Strasbourg • Fanny Roubineau
03 88 76 45 04 • f.roubineau@alsace.cci.fr

Colmar • Khedidja Khelifa
03 89 20 22 43 • k.khelifa@colmar.cci.fr

Mulhouse • Claude Walch
03 89 66 71 74 • c.walch@mulhouse.cci.fr

DU 3 AU 10 AVRIL

Semaine de l'industrie

- **Forum des métiers de l'industrie, du transport et de la logistique** au Pôle Formation à Strasbourg (8 au 10 avril)
- **Rencontres de l'apprentissage dans l'industrie – Job dating** au Pôle Formation à Strasbourg (9 avril)
- **Petit-déjeuner MABI** à la Maison de l'Entreprise à Mulhouse (10 avril)
- **Petit-déjeuner Expresso – Contrat de Génération** à l'ENA à Strasbourg (10 avril)

CONTACT CCI

Frédéric Papelard
03 88 76 42 07
f.papelard@alsace.cci.fr

FÊTER DANS UN CADRE SENSATIONNEL

Teatro Colosseo – Le spectacle dans le palais du miroir

Plaisir, passion, splendeur et glamour – Laissez-vous émerveiller par un spectacle pétillant avec des artistes exceptionnels, de la musique entraînante et du divertissement de première classe.

Du 13.02 au 05.04.2014 • www.europapark.com/teatro-colosseo • Tel. : 0049 7822 860 5678



Teatro Colosseo



Indonesia Malam



Banquet des Chevaliers



Soirée Western

Découvrez toute l'année une variété de soirées thématiques inoubliables : l'aventure exotique au cœur de la jungle avec Indonesia Malam, faites ripaille comme au moyen-âge avec le Banquet des Chevaliers ou évadez-vous au Far-West pour une Soirée Western au Silver Lake Saloon.

www.europapark.com/soiree • Tel. : 0049 7822 860 5678

EUROPA PARK®
PARC DE LOISIRS & RESORT

© MACK
ENTERTAINMENT



PÂTES THIRION

110 ANS D'ACTIVITÉ

REPRISE EN MARS 2012 PAR LE DUO ALAIN BRUDER ET DAN HAMON SERVAL, LE FABRICANT CENTENAIRE « JULES THIRION » À COLMAR RETROUVE UNE NOUVELLE JEUNESSE. LES CCI ALSACIENNES ONT SALUÉ CETTE INITIATIVE EN LUI REMETTANT DEUX GRANDS PRIX RÉGIONAUX DE LA REPRISE D'ENTREPRISE.

C'est l'histoire de deux copains d'enfance qui ont décidé de reprendre une entreprise qui leur tenait à cœur : les pâtes Jules Thirion. Originaire de Geispolsheim Gare pour Alain Bruder et d'Erstein pour Dan Hamon Serval, ces deux Bas-Rhinois se rappellent encore des emballages orange dans les boulangeries, boucheries et épiceries de villages. « Thirion a toujours été la marque de qualité utilisée aussi bien par les professionnels que par les familles » ajoute Dan Hamon Serval, Président de Jules Thirion. Outre le produit, c'est aussi la richesse humaine de l'entreprise qui les a particulièrement séduits. Pour ces deux repreneurs, la dizaine de salariés impliqués, autonomes et dotés d'une grande expérience a

grandement penché dans la balance. Le démarrage a cependant réservé son lot de mauvaises surprises.

Une reprise difficile

Le décès soudain de Gilbert Meyer, directeur de l'entreprise, a été un cap difficile à passer. À cela se sont ajoutés la flambée du prix des œufs, les nouvelles normes européennes à respecter et les outils de travail à moderniser. Mais le duo a su maintenir le cap et souhaite aujourd'hui consolider l'entreprise avant de se lancer à l'export. « Notre objectif ? Sortir prochainement une nouvelle recette de pâtes à destination des cuisiniers, qui reprend la formule traditionnelle de Jules Thirion » éclaire Alain Bruder, Directeur Général de

l'entreprise. Cette tradition se retrouve dans le mode de fabrication de Thirion. Ici, pas de grands tunnels industriels de séchage, ni de machines automatiques, les pâtes Thirion sont fabriquées de manière traditionnelle, comme par des boulangers.

Le goût en priorité

« Notre point fort réside en notre séchage lent à basse température. Avec un séchage rapide, on supprime non seulement les nutriments mais surtout le goût ! Nos pâtes ont le bon goût des œufs de poules élevées en plein air » commente Dan Hamon Serval. Cette reprise d'entreprise correspond aux attentes et aux valeurs du duo Hamon Serval et Bruder. « On croit à l'authentique, à l'artisanat haut de gamme, c'est bien ce qu'est Jules Thirion aujourd'hui et entend le rester demain » concluent-ils. **MÉLANIE JEHL**

Jules Thirion • Alain Bruder et Dan Hamon Serval
13, rue d'Agen à Colmar
06 84 50 14 49 / 06 20 36 17 85
sarl@serval@yahoo.fr • alain.bruder@thirion.info

LANCEMENT DE LA FILIÈRE PLASTURGIE ALSACE

Plus de 4 Md€ de chiffres d'affaires, 145 entreprises, 11 000 salariés, la plasturgie alsacienne constitue un poids économique considérable. Le 4 février dernier, 80 entreprises se sont retrouvées au CREF à Colmar pour le lancement la Filière Plasturgie Alsace. Objectif: coordonner les acteurs privés et publics autour du développement de cette filière à fort potentiel. Quatre axes de travail ont été identifiés: création d'ateliers « technologies



© Hebeco

innovantes », mise en place de solutions de recyclage, formation des compétences et création d'une place de marché. « La Filière Plasturgie Alsace s'inscrit pleinement dans notre stratégie de soutien aux filières d'excellence » a précisé Jean-Louis Hoerlé,

Président de la CCI de Région

Alsace. « Nous soutenons des filières historiques comme la mécanique ou l'agro-alimentaire. Nous lançons aussi des filières qui distinguent l'Alsace d'autres régions françaises: les éco-entreprises, l'aéronautique et aujourd'hui la plasturgie ». Prochaine étape: le salon SEPEM en mai à Colmar, où la plasturgie alsacienne fera une belle démonstration de son savoir-faire. c. w.

Retrouvez la cartographie complète de la plasturgie alsacienne sur www.alsace-industrie.fr

CONTACT CCI Yves Treille-Bret • 06 48 97 93 62 • y.treille-bret@alsace.cci.fr

LES MATINÉES DE LA PRÉVENTION

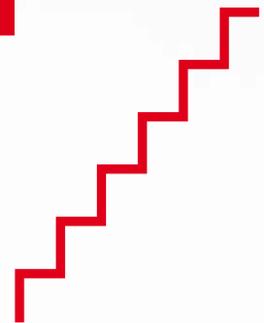
« Le bon usage d'un équipement de travail »

Les équipements de travail sont présents dans tous les secteurs d'activité. Les choix effectués lors de leur conception, la façon de les utiliser, leurs éventuelles modifications et transformations ont une influence directe sur la sécurité des salariés qui évoluent dans leur environnement. De l'achat de la machine à sa maintenance, des contrôles qui en découlent, jusqu'aux documents disponibles pour acquérir, utiliser, adapter ou mettre en conformité un équipement de travail, cette rencontre vous permettra de mettre en œuvre votre propre méthodologie. Une initiative de la CCI de Région Alsace, en partenariat avec la CARSAT. F. H.

Le 1^{er} avril à Mulhouse, le 3 avril à Strasbourg
Le 8 avril à Colmar, le 10 avril à Haguenau

CONTACT CCI Sophie Tardieu • 03 88 75 24 70 • s.tardieu@alsace.cci.fr

BIEN
aiguillé ?



CLOUD COMPUTING SOLUTION VITA 2.0

Pour vous garantir **souplesse et transparence**, une solution CLOUD doit obligatoirement être définie **sur mesure** et par des **experts en informatique**. Pour vous permettre de **choisir** la formule la mieux adaptée à votre contexte et vous **offrir** une réelle **visibilité sur la localisation** exacte de vos données, le groupe ACESI a développé le **concept de qualité VITA 2.0** et sa propre offre CLOUD « **made in Alsace** », basé sur les solutions VNX d'EMC.

Avec le soutien d' **EMC**², n°1 mondial du stockage.


VITA 2.0
www.vita2.fr

troisetplus.com

CONTACT
Tél. 03 90 64 80 00
vita2.0@acesi.fr



GRUPE
acesi
www.ace-si.com



ZEN CONSEIL
IT ARCHITECTS

HARMONISEZ
VOTRE SYSTÈME
D'INFORMATION.



ALLODBA
DATABASE SUPPORT

CONFIANT DANS
LES SAUVEGARDES
DE VOS BASES
DE DONNÉES ?

UN AUDIT
GRATUIT PEUT
VOUS RASSURER.
CONTACTEZ-NOUS !



03 88 79 55 82
www.zen-conseil.com
230, Avenue de Colmar
67100 Strasbourg



ZEN GROUP
YOUR GLOBAL IT PARTNER



© Rodolphe Trider / Fotolia

AVIS SUR INTERNET SÉPARER LE VRAI DES FAUX

AFNOR PUBLIE LA PREMIÈRE NORME VOLONTAIRE POUR ASSURER LA FIABILITÉ DES AVIS SUR INTERNET. ELLE S'ADRESSE BIEN ENTENDU AU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION MAIS AUSSI DES SERVICES ET DU TOURISME.

Dans cet océan parfois déchaîné que constituent les avis clients sur internet, les consommateurs bénéficient enfin d'un point de repère qualitatif : la norme NF Z74-501. Élaborée par AFNOR, après une grande consultation menée avec 43 partenaires dont l'Umih, le site de réservation La Fourchette ou Expedia, elle se destine à fiabiliser les critiques. Et, par conséquent, à contrer les abus les plus courants du web, les avis mensongers ou achetés. Pour y prétendre, les professionnels doivent se conformer à des exigences précises : affichage des critiques dans leur totalité, maîtrise de la langue dans laquelle elles sont rédigées pour le modérateur, transparence sur la méthode de calcul des notes globales... « En complément, l'auteur du commentaire devra s'identifier, pour être contacté si besoin, mais son identité sera masquée sur le site, complète Olivier Gibert, responsable des relations presse du groupe AFNOR. Il pourra fournir une preuve de son achat ou de sa venue dans l'établissement, comme une copie de l'addition. Ce n'est pas obligatoire mais l'internaute pourra, lors de sa recherche, sélectionner uniquement les

avis accompagnés de ces preuves. » Une fois tous les critères remplis, les professionnels peuvent soit auto-déclarer respecter la norme, soit le faire certifier par un organisme indépendant. Un gage de confiance pour les consommateurs, qui estime pour les trois-quarts d'entre eux que certains commentaires publiés sur internet sont faux ⁽¹⁾.

Vers une norme internationale

Plusieurs sites sont déjà certifiés, comme Bazaarvoice ou GDF Suez, DolceVita, etc. mais l'Alsace n'en dénombre pas encore. Cette innovation française pourrait servir de base de travail pour l'élaboration d'une norme internationale ISO. « La première réunion de travail pourrait avoir lieu cette année, certains pays se mobilisent déjà beaucoup, à l'image des États-Unis, » ajoute Olivier Gibert. L.D.

⁽¹⁾ Baromètre des faux avis consommateurs réalisé en 2012 par Testntrust

PRÊT INNOV&PLUS DÉCLENCHÉ UN ÉLAN DE COMPETITIVITÉ POUR VOTRE ENTREPRISE



AVEC LE PRÊT INNOV&PLUS

- Financez vos projets innovants*
- Bénéficiez d'un montant de 25 000 euros jusqu'à 7,5 millions d'euros
- Limitez votre caution personnelle à 50% maximum
- Profitez d'un taux bonifié

* Sous réserve d'acceptation de votre dossier par la Banque Populaire.

Le financement bénéficie du soutien de l'Union Européenne par le biais de l'Instrument de partage des risques (RSI) pour les PME et Entreprises de Taille Intermédiaire (ETI) orientées vers la recherche et l'innovation - compartiment dédié du mécanisme de financement avec partage des risques (RSFF).

LA LETTRE DE Strasbourg Alsace Place Financière

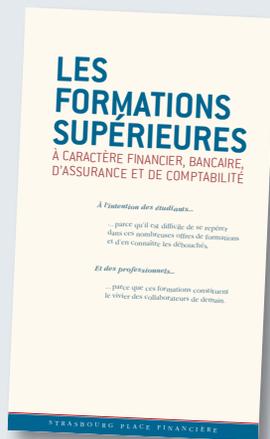
N°62

Association de droit local

Formations et itinéraires

L'association Strasbourg Place Financière a procédé à un recensement des formations supérieures à caractère financier, bancaire, d'assurance et de comptabilité, dispensées en Alsace par des établissements publics ou assimilés.

La Place de Strasbourg offre, en effet, dans ces domaines, un certain nombre d'itinéraires de formation qui se situent au meilleur rang des parcours disponibles sur le territoire national



et qui doivent être promus.

Cette plaquette peut être obtenue gratuitement auprès de l'association (info@strasbourg-place-financiere.com). Son contenu est également disponible sur le site de l'association (www.strasbourg-place-financiere.com) rubrique « Formations ».

Nous remercions

les utilisateurs de nous faire part des modifications qu'ils souhaiteraient y voir apporter.



Lire l'intégralité des articles sur notre site, rubrique bulletins
www.strasbourg-place-financiere.com

Les prochains déjeuners de Strasbourg Place Financière (réservés aux membres)

Lundi 17 mars

Michel Kahn, Président de l'IREF
« Fédération des Réseaux Européens de Partenariat et de Franchise »

Lundi 7 avril

Bernard Nicaise, délégué régional de la Banque Publique d'Investissement

Pour adhérer : télécharger le bulletin d'adhésion disponible sur le site (l'association n'accepte pas de personnes physiques sauf personnalités qualifiées après accord de son Bureau)

STRASBOURG Alsace
**PLACE
FINANCIÈRE**

16 rue de Leicester 67000 STRASBOURG
Tél. 03 88 32 12 06 • Permanence les lundis et jeudis matin sauf vacances scolaires
info@strasbourg-place-financiere.com
www.strasbourg-place-financiere.com



© Émilie Jafraite

NATURÔPOIL L'OREILLE ATTENTIVE

CAROLINE ANSELM EST UNE PASSIONNÉE. UNE PASSION DÉVORANTE POUR LES CHIENS QUI LA POUSSE À OUVRIR SA PETITE BOUTIQUE, NATURÔPOIL À RIEDISHEIM/68 EN 2008. UNE ENTREPRISE RÉCOMPENSÉE EN OCTOBRE DERNIER PAR LE TROPHÉE NATIONAL D'ARGENT « AUTOUR DU COMMERCE, FEMME CHEF D'ENTREPRISE ».

Être femme chef d'entreprise n'est pas tous les jours évident. « J'ai 33 ans et quand on commence à avoir des projets personnels, cela devient compliqué, glisse Caroline Anselm. Impossible de prendre des congés, par exemple. Ma boutique est basée sur mes compétences, un vendeur ne peut pas prendre ma place. » Mais cela n'empêche pas la jeune de femme de développer et de pérenniser son activité avec l'aide du service Entreprendre de la CCI et de la plate-forme Sud Alsace Initiative.

Canins et félins au poil

Son produit phare, c'est la station de self lavage, le Dog Wash. « J'ai littéralement flashé sur cette machine. C'est pratique, économique et rapide, explique-t-elle. Un moyen de laver son chien ou son chat en toute complicité! Un furet est même passé par là. » Naturôpoil propose aussi des produits alimentaires, de confort, de soins adaptés aux chiens et aux chats mais surtout une oreille attentive. « Avec mes clients, je parle tous les jours des problèmes de leurs animaux », sourit-elle. Quand elle n'est pas dans sa boutique, Caroline Anselm offre son temps à des clubs d'éducation canine, à des associations aussi. La jeune femme a même mis en place un soutien au deuil de l'animal, un service qu'elle souhaiterait développer davantage. E. J.

Naturôpoil • 38 bis rue de Mulhouse à Riedisheim • 03 89 43 08 45

CONTACT CCI

Espace entreprendre • 03 89 66 71 78 • entreprendre@mulhouse.cci.fr

LA TURQUIE

UN MARCHÉ JEUNE ET DYNAMIQUE

15^e EXPORTATEUR MONDIAL,
22^e IMPORTATEUR, LA TURQUIE
SE SITUE À LA 5^e PLACE DES MARCHÉS
ÉMERGENTS DANS LE MONDE, JUSTE
APRÈS LES BRIC (BRÉSIL, RUSSIE,
INDE, CHINE).

Estimée à 75 millions de consommateurs, avec une population active de 26 millions d'habitants, la Turquie est un marché jeune et dynamique (âge moyen : 29,7 ans). Les principaux postes d'exportation de la France vers la Turquie sont le secteur automobile et accessoires, les aéronefs et engins spatiaux, etc.

De nombreux projets de construction

Les secteurs qui représentent des opportunités sont l'énergie, les infrastructures – de gros projets ont été lancés par le gouvernement, parmi lesquels le 3^e pont sur le Bosphore, la construction et la rénovation



© DR

d'aéroports et de lignes de chemin de fer, l'hôtellerie de luxe, l'agro-industrie et le machinisme agricole, ainsi que le secteur TIC, qui connaît une croissance exponentielle liée à la jeunesse de la population. Le PIB de la Turquie est estimé à 800 millions de dollars US. F. H.

EXPORT

Destination Turquie

Proposée par la CCI de Région Alsace, une mission multisectorielle se déroulera début juin en Turquie, avec une extension dans le Kurdistan irakien. Secteurs ciblés en priorité : les biens d'équipement et les process pour l'industrie, ainsi que le luxe et la décoration pour ce qui concerne la Turquie, les filières de l'eau et de l'environnement, la construction et les matériels agricoles pour le Kurdistan irakien. F. H.

CONTACT CCI

Benjamin Deltete • 03 88 76 42 49
b.deltete@alsace.cci.fr




PROSPECTIV

VOTRE ACTIVITÉ MÉRITE
UNE ADRESSE DE PRESTIGE

**BUREAUX PROFESSIONNELS
DE 240 M² À 800 M²**



VOTRE CONSEILLER AU
03 88 40 68 64

prix d'un appel local depuis un poste fixe non surtaxé

icade-immobilier-neuf.com

nous donnons vie à la ville



CCI01-14 - Document et illustrations non contractuels, dus à une libre interprétation de l'artiste et susceptibles de modification pour raisons techniques ou administratives.
ICADE PROMOTION - 35, rue de la Gare - 75168 Paris Cedex 19 SASU au capital de 29 683 456 euros
RCS Paris 784 606 576 - N° Orias 13003036 - IOBSP Mandataire Non Exclusif Carte T N°12384,
Préfecture de police de Paris.



CRÉDIT EXPRESS : ACCORD RAPIDE DE FINANCEMENT POUR PALLIER L'IMPREVU.

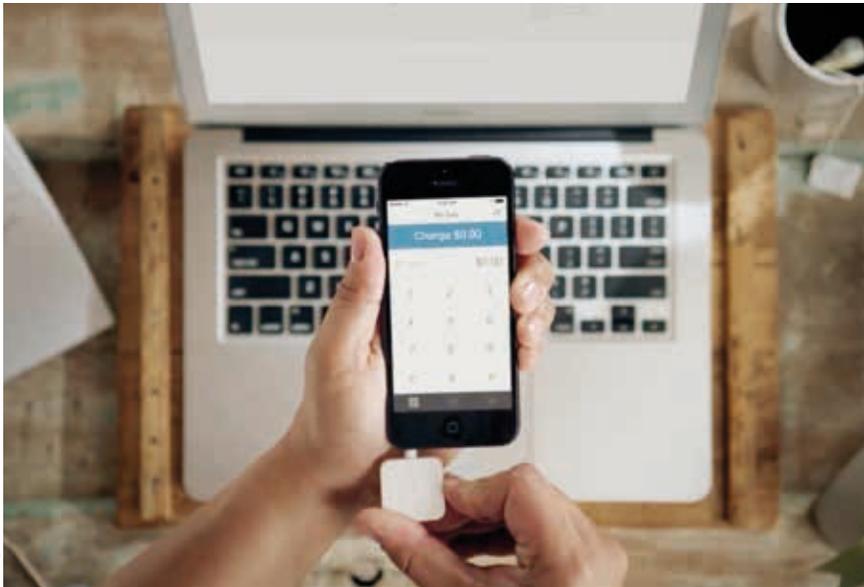
Ex : "Ecureuil Crédit Express est un crédit destiné à faire face aux investissements urgents pour vos besoins de matériel et de travaux. Nous vous apportons une réponse rapide sous 48h. Un financement à 100% est possible sans aucune garantie à fournir, et ce jusqu'à 40000€."

CAISSE D'ÉPARGNE
ALSACE
LA BANQUE. NOUVELLE DÉFINITION.



LE PORTE-MONNAIE MOBILE

L'ACTE D'ACHAT EST EN GÉNÉRAL ANXIOGÈNE POUR LE CLIENT. IL EST DONC ESSENTIEL DE LE SIMPLIFIER, NOTAMMENT À L'ÉTAPE CRUCIALE DU PAIEMENT. NOTRE EXPERT EN MARKETING ET INNOVATION A DÉNICHÉ TROIS SOLUTIONS POUR FACILITER LE PAIEMENT ET FIDÉLISER LES CLIENTS.



© Square

SQUARE ET PAYPAL HERE

Quand le mobile devient TPE

Branchez cet accessoire carré ou triangulaire sur la prise jack de votre Smartphone, et vous voici équipé d'un Terminal de Paiement Électronique (TPE). Nés aux États-Unis, Square et Paypal Here sont compatibles avec un grand nombre de téléphones. Ils permettent d'effectuer des paiements

entre particuliers et surtout de résoudre le problème de la gestion des files d'attente devant les caisses, chaque vendeur se transformant en caisse mobile !

<http://squareup.com/>
<http://www.paypal.com/webapps/mpp/credit-card-reader>

FIDME

La fidélité sans carte

Fidme est une application pour Smartphone qui permet d'enregistrer toutes ses cartes de fidélité dans son téléphone portable. Fini le porte carte et les recherches interminables ! Chaque commerçant peut proposer une carte dématérialisée à ses clients, quel que soit

son programme de fidélité. L'application permet aussi d'envoyer des coupons de réduction, de communiquer sur une opération spéciale ou d'attirer l'attention sur une offre exceptionnelle.

<http://www.fidme.com/fr/fidme-pro>



➡ **VOUS AVEZ UNE QUESTION, UNE SUGGESTION ?**
 Utilisez ce formulaire pour poser votre question à notre expert Salah Benzakour : <http://goo.gl/DfsMg>

LOOP

Votre CB dans votre téléphone

Voici une innovation qui risque de révolutionner le paiement sans contact. Selon ses concepteurs elle fonctionne avec plus de 90 % des récepteurs de paiement dans le monde. La start-up américaine Loop a développé une technologie qui permet « d'enregistrer » sa carte bleue sur son téléphone. Celui-ci émettra alors un signal simulant le passage de la bancaire dans un TPE. Les deux fondateurs de Loop ont fait appel au financement participatif (crowdfunding) pour trouver les 100 000 dollars nécessaires au lancement de leur solution.

<http://www.looppay.com>
<http://www.kickstarter.com/projects/loop/pay-with-loop>

Orange Cash se déploie à Strasbourg

Orange, associé à Visa Europe, est le premier opérateur de téléphonie en France à proposer le paiement mobile : Orange Cash. Ce sont les villes de Caen et de Strasbourg, leaders sur la technologie NFC*, qui sont les premières à en bénéficier. Le client peut télécharger la nouvelle application sur son Smartphone dans une boutique Orange. En quelques clics, il active un porte-monnaie rechargeable avec une carte bancaire via le site Orange Cash. Pour les paiements inférieurs à 20 euros, il suffit ensuite de poser le mobile sur le terminal de paiement sans contact du commerçant. Au dessus de 20 euros et jusqu'à 300 euros maximum pour un achat unique, le code confidentiel reste de rigueur. 4000 commerçants bas-rhinois, dont 400 à Strasbourg, sont déjà équipés d'un terminal de paiement compatible NFC.

*Near Field Communication



CARNET DE FESTIVALS

Le guide de tous les styles



© Catherine Kohler

Initié par trois Mulhousiennes, Carnet de Festivals recense l'ensemble des festivals de tous styles, proposés en Alsace, Suisse et Allemagne à moins de deux heures de route. Plus qu'un guide, ce livre a pour but de devenir la bible de tout bon festivalier frontalier avec ses infos pratiques, mais aussi bon plans, anecdotes, clins d'œil, interviews... Chaque festival y est classé dans sa famille : musique du monde, familial, rock, métal, jazz... En véritable reporters, les auteurs se sont rendues sur chacun des festivals afin d'y vivre l'ambiance en live. « Notre région regorge de festivals en tous genres. Des passionnés se démènent chaque année pour attirer des têtes d'affiche mais aussi et surtout pour faire découvrir des sonorités insoupçonnées. Nous vous avons dégotté de véritables perles pour le plus grand plaisir de vos oreilles! » dixit en cœur Catherine Kohler, photographe, Émilie Jafrate, journaliste, et Ariane Bourquin, graphiste. c. n.

www.carnetdefestivals.fr

JARDINS DES PAPILLONS

Les Jardins de la métamorphose



© Jardin des papillons

Les éternels romantiques et autres doux rêveurs sont invités à passer le portail des Jardins des Papillons de Hunawehr. Sur la route des vins, entre Ribeauvillé et Riquevill, les Jardins des

Papillons est une invitation au voyage, pour le plus grand plaisir des yeux. Au programme? La découverte d'une fascinante collection de papillons exotiques vivant librement parmi une flore luxuriante. Il vous est même possible d'assister à la naissance des papillons de 10h à 17h! Originaires d'Afrique, d'Asie et d'Amérique, les papillons vivent secrètement dans les recoins des serres des jardins. C'est aux visiteurs curieux de découvrir les plus beaux spécimens... M. E.

Jardins des Papillons • Route de Ribeauvillé à Hunawehr
03 89 73 33 33 • info@jardinsdespapillons.fr
www.jardinsdespapillons.fr

MUSÉE VODOU
L'ART AFRICAIN
À STRASBOURG

Son implantation dans un ancien château d'eau datant de 1878 en fait un endroit à la fois insolite et majestueux. Restauré grâce à Marc Arbogast, ancien patron de la brasserie Fischer, le bâtiment abrite sur trois niveaux quelque 220 objets, statuette, amulettes, ingrédients, objets de protection, costumes... illustrant l'art et les traditions vodou. Une collection personnelle qui comprend plus de 1 000 pièces, essentiellement en provenance du Togo et du Bénin.



© DR

+ D'INFOS
pointecoalsace.fr

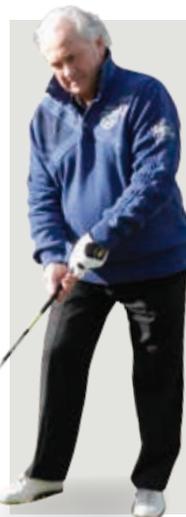
C'est l'ethnologue Bernard Muller qui est allé à la recherche de leurs histoires. Vodou, monde invisible? Vo = l'insaisissable, Dou = le monde au sens de l'univers. On l'écrit parfois vaudou ou voodoo ou encore vodoun en fonction des régions. C'est aussi le nom d'une religion traditionnelle apparue en Afrique de l'Ouest

autour du XVII^e siècle. Le Musée est ouvert les vendredi et samedi (de 10 h à 22h), le dimanche (de 11h à 18h). Visites découverte avec médiateur ou conférencier spécialisé. F. H.

Musée Vodou
4, rue de Koenigshoffen • 06 01 22 12 53
contact@musee-vodou.com

GOLF BUSINESS CLUB EUROPE

Échanges et stratégie au vert



Lancé l'été dernier au Golf international de Soufflenheim, l'association « Golf Business Club-Europe » est un club de rencontres et d'échanges sans but lucratif. Son concept : réunir ou faire se connaître des compétences de décideurs implantés dans le bassin rhénan – Français, Allemands, Suisses, Autrichiens. Proposées à tous les milieux d'affaires et à tous les métiers, aux golfeurs et aux non-golfeurs, ces rencontres mensuelles sont liées à des thématiques économiques et culturelles. F. H.

06 12 34 52 59 • golfbceurope@gmail.com

DOMINIQUE MEYER
DIRECTEUR DE L'OPÉRA DE VIENNE

L'Alsace, une région dynamique



© Wiener Staatsoper / Michael Poehn

Qui êtes-vous ?

D. M. • Je suis né en Alsace en 1955. J'ai effectué une partie de ma scolarité à Vieux Thann et à Thann. Comme mon père était militaire, nous avons beaucoup voyagé, notamment après ma 6^e au Lycée Scheurer Kestner. Mes études secondaires se sont poursuivies à Nîmes, et j'ai passé mon Bac à Paris. Après des études en sciences économiques – je me destinais à être professeur en macro-économie –, les hasards de la vie ont bouleversé mes plans. Mon père est décédé brutalement en Allemagne. J'ai quitté mon poste d'enseignant à l'Université pour le Ministère de l'Industrie, avant d'être engagé au Cabinet de Jack Lang. Ma fonction associait questions économiques et culture. En 1986, j'ai été engagé à l'Opéra de Paris. Deux ans plus tard, je suis retourné au Cabinet du Ministre de la culture, avec des attributions plus larges. Je me suis investi dans le secteur de la communication et des médias, contribuant à la rédaction de la loi sur

les médias et à la création du CSA. En 1988, j'ai participé à la fondation d'Arte, et proposé que le siège soit à Strasbourg. Puis j'ai dirigé l'Opéra Bastille, avant d'être nommé directeur de cabinet du ministre de la communication, et puis conseiller technique au cabinet du Premier Ministre, où je me suis également occupé de la jeunesse et des sports. En 1993, j'ai été amené à diriger des opéras à Lausanne – quatre années merveilleuses. Puis ce fut le théâtre des Champs-Élysées à Paris, où je suis resté pendant 11 ans. Contacté par le Ministre autrichien de la culture, j'ai accepté de diriger l'Opéra de Vienne où je suis en poste depuis 2010. Finalement, mes appétences culturelles et mon métier se sont rejoints...

Présentez-nous l'Opéra de Vienne

D. M. • Le « Wiener Staatsoper » est l'une des institutions lyriques les plus anciennes au monde. Je le situe, en densité et en nombre de représentations, devant le Metropolitan de

New-York et le Covent Garden de Londres. 1 000 personnes y travaillent et jouent 300 fois par an. Avec 50 opéras différents et 10 ballets, c'est un festival permanent. L'une des caractéristiques de l'Opéra est sa salle, unique et majestueuse, de 1 700 places assises et 600 debout. Celles-ci sont vendues à 3 € le jour même de la représentation, ce qui permet à tout un chacun de venir ! Nous avons d'ailleurs un public très mélangé. Cela commence par les familles qui amènent les enfants à l'opéra. Pour exemple, *Casse-Noisette*, joué un dimanche à 11 h, a été applaudi par 350 enfants. Je trouve cela très beau, cela marque une forme de reconnaissance de la population de l'art lyrique et chorégraphique. Ici, l'opéra n'est pas réservé à une élite, bien au contraire. Il faut dire qu'à Vienne la musique et la culture sont véritablement ancrées dans la société. Notre succès est aussi lié à notre possibilité d'engager les plus grandes stars. La saison 2013 était excellente, avec 99,2 % de places vendues, pour 600 000 entrées.

Quel regard portez-vous sur l'Alsace aujourd'hui ?

D. M. • L'Alsace est une région dynamique, au carrefour de plusieurs frontières, on y travaille avec beaucoup d'énergie et de compétences. Par contre, je suis parfois navré de voir certains résultats d'élections... alors que j'ai en mémoire l'image d'un pays ouvert. Je garde de bons souvenirs de mon enfance et de ce merveilleux pays, des paysages, de la collégiale et de la chapelle dans le vignoble qu'on apercevait depuis l'école. Ce qui m'a frappé, c'est le déclin d'un type d'agriculture, celle de mon enfance : mon grand-père avec ses 6 ha était parfaitement autonome. L'évolution industrielle n'a pas que des atouts. A contrario, le vignoble et les vins portent très haut le flambeau de l'Alsace. Et chaque fois qu'on évoque l'Alsace à l'étranger, j'entends « L'Alsace ? Oui, j'y étais, et j'ai envie d'y retourner ». Maman étant restée à Thann, j'y reviens régulièrement – pas assez d'ailleurs, et cela me manque.

PROPOS RECUEILLIS PAR F. HERRMANN

► **Salon Énergie Habitat**

Du 14 au 17 mars à Colmar

Ancré dans le paysage local comme le rendez-vous des achats de printemps, ce salon accueillera près de 300 exposants sur quelque 16 000 m². Prix d'entrée : 5 €. Au Parc Expo.

www.energiehabitat-colmar.fr

► **Salon des Vins et des Saveurs du Terroir**

Du 28 au 30 mars à Colmar

Près de 90 exposants vous feront découvrir des vins au rapport qualité-prix étonnant et un vaste panel gastronomique issu des richesses de nos terroirs. Au Parc Expo.

<http://www.rotary-colmar.org>

► **Salon des comités d'entreprise**

Les 27 et 28 mars à Strasbourg

Au Parc Expo.

www.salonce.com



© DR

► **Portes-ouvertes au CEFPPA Adrien Zeller**

Le 29 mars à Illkirch
Concours culinaire « Art et saveurs » sur le thème du thé. 77, route du Rhin à Illkirch-Graffenstaden.

www.cefppa.fr

► **Salon Baby**

Les 29 et 30 mars à Strasbourg

www.lesalonbaby.com

DU 15 AU 18 MARS

Salon EGAST : le grand public aussi



© DR

Concomitant au salon professionnel, EGAST Grand Public proposera, sur 6 000 m², 80 stands d'exposants. De quoi découvrir les nouvelles tendances en matière de gastronomie, de vins et d'accessoires culinaires. Les visiteurs auront également l'opportunité d'aller à la rencontre des plus grands chefs et maîtres-artisans et de participer à un cours de cuisine interactif géant, organisé en partenariat avec Cuisine Aptitude (25 € TTC par personne, forfait à 40 € pour deux). L'invitée d'honneur de cette édition est la région Jura, qui présentera sa destination, sa gastronomie et ses vins. De 10 h à 19 h, nocturne le 17 jusqu'à 21h. Entrée gratuite. Au Parc expo, hall Rhénus. F. H.

www.egast.fr

Le salon des vins blancs

Les 12 et 13 avril à Strasbourg

Ce salon fera la part belle aux produits d'exception, non seulement aux Grands terroirs, mais également à la gastronomie, aux arts de la table et à la librairie gourmande. Moment fort : l'annonce des grandes médailles d'or des Grands Concours du Monde le dimanche à 16h30 en direct du salon. Démonstrations de recettes de cuisine. Au Palais des congrès.

www.portail-vins-du-monde.com

Journées européennes des métiers d'art

Les 4, 5 et 6 avril en Alsace



Céramistes, ébénistes, verriers, carrossiers... Une quarantaine de professionnels dévoileront leurs univers en ouvrant les portes de leurs ateliers – ils seront près de 60 en Alsace à présenter leur savoir-faire. Une nouvelle initiative de l'Institut National des Métiers d'Art (INMA) et de la Fédération Régionale des Métiers d'Art d'Alsace.

www.journeesdesmetiersdart.eu

► **Maisons de printemps, salon de l'habitat**

Du 4 au 7 avril à Strasbourg

200 exposants, les nouvelles tendances dans le domaine de l'habitation, de l'ameublement, de la décoration, des aménagements extérieurs et de la construction bois. Au Parc expo.

www.maisonsdeprintemps.com

► **Usetec, salon mondial de la technologie d'occasion**

Du 5 au 7 mai à Cologne (Allemagne)

www.usetec.com

► **Salon Mer et Vigne**

Du 16 au 19 mai à Strasbourg

www.mer-et-vigne.fr

► **Conférences Marketing Club Alsace**

Le 14 avril

La relation franco-allemande et le marché de l'emploi, avec Alexis Lehmann

Le 12 mai

Les réseaux sociaux, c'est quoi, finalement ? Une opportunité ? Une arnaque ? Avec Vincent Chavinier, Reymann Communication. À l'hôtel Mercure à Ostwald.

www.marketing-club-alsace.com

► **Conférences EM Strasbourg**

Le 20 mars

L'avènement de l'homme-machine.

Le 22 avril

L'échec, chemin de la réussite. En partenariat avec la faculté de philosophie de l'Université de Strasbourg.

61, avenue de la Forêt Noire à Strasbourg • 03 68 85 80 00
www.em-strasbourg.eu

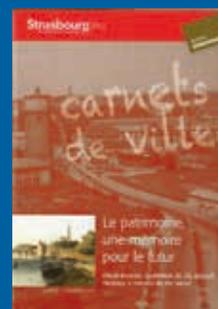


Europa-Park accueille « Arthur au royaume des Minimoys »

Le 5 avril à Rust (Allemagne)

Une nouvelle attraction qui transforme l'univers imaginaire du film d'animation de Luc Besson. Les fourmis ont la taille d'un éléphant, les brins d'herbe la hauteur d'un gratte-ciel, les abeilles sont comparables à des avions à réaction... Sous un dôme gigantesque de 16 mètres de haut, sur une île boisée entourée de deux rivières. À partir de quatre ans.

www.europapark.de



« Carnets de ville : le patrimoine, une mémoire pour le futur »

Jusqu'au 2 septembre à Strasbourg

Une exposition trilingue – français, allemand, anglais – pour découvrir l'histoire de treize lieux de Strasbourg qui en racontent sa formation. Au Barrage Vauban.

carnetsdeville@strasbourg.eu



Vous recherchez vos
compétences de demain ?
L'intégration durable de vos
futurs collaborateurs
est au centre de votre
stratégie RH ?

**BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS
INDUSTRIE
TERTIAIRE**

ALEMPLOI

Recruter - Former - Accompagner

ALEMPLOI ce sont :

- ▶ 223 entreprises adhérentes, représentant plus de 20 000 salariés en Alsace.
- ▶ Une expertise dans quatre grands secteurs d'activité : **le bâtiment, les travaux publics, l'industrie et le tertiaire.**
- ▶ Le soutien fidèle des **organisations professionnelles** et de la Région Alsace.

Et chaque année :

- ▶ Plus de **600** demandeurs d'emplois accompagnés.
- ▶ **150** salariés achevant leur parcours, avec une insertion durable à la clé pour plus de **70 %** d'entre eux.
- ▶ Un taux de réussite dans les parcours de qualification dépassant la barre des **80 %**.

Notre offre globale de prestations couvre tous les domaines de l'ingénierie de recrutement et de formation :

- ▶ **Recrutement** et pilotage des contrats de professionnalisation et d'apprentissage.
- ▶ **Accompagnement** dans votre réponse aux clauses d'insertion sur les marchés publics.
- ▶ **Ingénierie complète** de recrutement et de formation sur les métiers en tension de soudeur, usineur, maçon coffreur, canalisateur...
- ▶ Mise en œuvre des **emplois d'avenir**. Nous sommes à votre service pour **analyser votre besoin** et trouver la formule qui vous correspond le mieux.
- ▶ Notre Label GEIQ, reconnu par l'État, nous permet d'être **votre interlocuteur privilégié**.

Nos plus values :

- ▶ Expertise des métiers.
- ▶ Ingénierie de recrutement/formation.
- ▶ **Gestion administrative** des contrats
- ▶ **Sécurisation** des parcours vers l'emploi durable.

**ENSEMBLE
BÂTISSONS
LES COMPÉTENCES
DE VOTRE
AVENIR**





es

→ ÉCO-EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Améliorez la performance énergétique de votre entreprise.

Une première étape pour optimiser facilement les consommations d'énergie dans votre entreprise



Faites appel à votre interlocuteur dédié, il vous accompagne pour :

- > **Connaître** l'énergie utilisée dans vos bâtiments.
- > **Maîtriser** vos consommations.
- > **Savoir** comment agir rapidement.
- > **Adapter** les comportements au sein de votre entreprise.

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



Votre conseiller pro ES
03 88 206 206



www.es-energies.fr