Point éco Alsace

#21
MAI
JUIN
2016

MAGAZINE DE LA CHAMBRE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DE RÉGION ALSACE

ÉDITION
COLMAR
CENTRE
ALSACE

25 ENTREPRISES
COMMENT RECRUTER UN APPRENTI ?

41 EMPLOI
LES AIDES À L'EMBAUCHE

ÉCOTOURISME, NOUVEAU VECTEUR D'IMAGE POUR L'ALSACE ?

CCI ALSACE

WWW.POINTECOALSACE.FR

VOUS ÊTES
À LA RECHERCHE
DES MEILLEURES
PERFORMANCES...
MAIS QUESTION
ÉNERGIE, QUI
S'INVESTIT
À VOS CÔTÉS ?
Marc Keller
Président du Racing Club
de Strasbourg Alsace

ÉS Énergies Strasbourg SA au capital de 6 472 800 € • 501 193 171 RCS Strasbourg • Siège social : 37, rue de Maire Mon 67953 Strasbourg cedex 9 • Document non contractuel réservé aux clients professionnels/entreprises • Valable sur le territoire de concessions d'ÉS Énergies Strasbourg • 04/16 • novembre

ÉS vous aide à faire les bons choix énergie et vous accompagne dans l'amélioration de la performance énergétique de votre entreprise.

Rendez-vous sur **es.fr**

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

édito

© Dorothée Parent

FAVORISER LA TRANSFORMATION DE NOTRE INDUSTRIE

Comme ses voisines allemandes et suisses, l'industrie française est tenue de faire un effort de compétitivité pour consolider ses parts de marché et séduire de nouveaux clients à l'échelle mondiale. L'enjeu est de taille pour l'Alsace, dotée d'un secteur industriel particulièrement fort.

L'industrie du futur se construit autour de quatre axes. Elle est d'abord agile, capable de passer rapidement d'une grande série à une petite et de personnaliser ses produits pour ses clients. Elle est connectée, déterminée à mettre la puissance des solutions numériques au service du contrôle et du pilotage des process, de la connaissance du client, de la vente en ligne. Elle est frugale, programmée pour optimiser sans cesse ses ressources : achats, énergie, logistique... Enfin, elle est collaborative, soucieuse de développer les compétences de ses collaborateurs et toutes les interactivités pouvant conduire à des pistes d'amélioration et d'innovation.

Mais comment engager la transformation de nos PME industrielles ? L'an passé, nos conseillers ont recensé 170 entreprises régionales dont l'expertise est de nature à accompagner la transformation d'une PME vers l'industrie du futur. Nous venons de fédérer ces offreurs de solutions pour promouvoir leurs savoir-faire, élaborer des offres d'accompagnement de la transformation industrielle vers l'usine du futur et impulser une dynamique de mise en relation avec les dirigeants d'entreprises industrielles. Ce collectif d'experts présentera une vitrine technologique « Usine du Futur » au salon SEPEM les 31 mai, 1er et 2 juin 2016 à Colmar.

> ***« Engager la transformation de nos PME industrielles***

Nous attachons également une importance particulière à l'innovation. C'est pour cela que nous cofinançons avec la Région, le guichet unique « Alsace Innovation » qui accompagne chaque année une centaine d'entreprises dans la structuration de leurs projets d'innovation et la recherche de financements. Alsace Innovation met d'ailleurs les entreprises innovantes sur le devant de la scène avec ses Trophées de l'Innovation. Il est encore temps, jusqu'au 20 mai, de déposer un dossier de candidature pour sa 13ème édition et de concourir dans l'une des huit catégories : filières d'excellence (santé, bâtiment et matériaux durables, mobilités, eau, agroalimentaire) ou « enjeux de demain » (numérique, usine du futur, transition énergétique).

L'innovation et la transformation vers l'industrie du futur sont les clés pour reprendre l'avantage sur les marchés. Les conseillers de la CCI Alsace sont à vos côtés pour accompagner vos projets. N'hésitez pas à les solliciter.

BERNARD STIRNWEISS
Président de la CCI de Région Alsace

Point éco Alsace

Sommaire

MAI-JUIN 2016

6 **TRANSFRONTALIER**
Azubi-bacpro // Droit au but

7 **TRAJECTOIRES**
7 ART | 8 Liebherr Components Colmar | 9 BeAM | 10 Papeteries du Rhin | 11 Paul Heumann | 12 Fonderie de Niederbronn | 13 Rhenus Logistics Alsace | 15 Methaniseur.com | 16 CVReader | 29 LGV Est Européenne

18 **DOSSIER** ÉCOTOURISME, UN NOUVEAU VECTEUR D'IMAGE POUR L'ALSACE

© Nis&for

VOS PAGES TERRITORIALES EN CAHIER CENTRAL

25 **FOCUS**
Entreprises // Comment recruter un apprenti ?

CCI EN ACTIONS 30

30 SEPEM // Rendez-vous vers l'usine du futur | 32 SCAITA // La force du réseau de proximité | 33 Fromagerie Haxaire // Aidée pour créer des emplois
34 Friedrich Surgelés // La petite « flambée » alsacienne qui lorgne sur l'Europe

39 **ORIGIN'ALSACE**
Melfor : plus doux que le vinaigre

41 **JURIDIQUE**
Aides à l'emploi // Comment s'y retrouver dans le maquis des aides à l'embauche ?

43 **GEEK & TIC**
BlackAngus // La publicité sur le média digital

44 **DÉCOUVERTES**
Sundgau Kart // Sensations de course pour tous

45 **L'INVITÉ DU MOIS**
Alain Beretz // Président de l'Université de Strasbourg

46 **AGENDA**
Du 13 au 22 mai à Mulhouse // Foir'Expo - 69ème édition de la foire de Mulhouse

8

© Dominique Mercier

9

© Benoît Linder

13

© Benoît Linder

43

© Nis&for

N°21 - **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.
Retrouvez le Point Écho Alsace en ligne : www.pointecoalsace.fr ISSN : 2267-5906 (Strasbourg et Bas-Rhin), 2267-5809 (Colmar et Centre-Alsace), 2267-5892 (Mulhouse et Sud-Alsace)

Directeur de la publication : Bernard Stirnweiss • Directeur de la rédaction : Christophe Weber • Rédactrice en chef : Françoise Herrmann • Journalistes : Éric Pilarczyk, Émilie Jafrate, Dominique Mercier, Anne Herriot
Secrétariat de rédaction : Dorothée Keller • Responsables communication des CCI territoriales : Patrick Heulin (Strasbourg), Mélanie Jehl (Colmar), Olivier Dieu (Mulhouse) • Éditeur délégué : Daniel Reyt (Citeasen)
Conception et réalisation : Citeasen • Couverture : Nis&For • Photographes : Jean-François Badias, Michel Caumes, Jean-Marc Hédoin, Benoît Linder, Serge Nied, Dorothée Parent
Impression : Est Imprimerie • Tirage : 80 210 exemplaires.

PUBLICITÉ : JOCELYNE CHOUKROUN • TÉL. 06 20 46 00 85 • J.CHOUKROUN@ALSACE.CCI.FR

PEFC 10-31-1668

LA CASSEROLE FAIT SON SHOW

Tous deux issus du Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie Hôtelière (CEFPPA), Cédric Kuster et Marc Weibel ont enchaîné stages et expériences aux côtés de grands chefs, comme Alexis Albrecht (Au Vieux Couvent), Emile Jung, Philippe Bohrer (Le Crocodile) pour le premier, Alain Ducasse (La Cour Jardin), Jean-François Piège (L'Obélisque)… pour le second. Réunis à **Strasbourg** à La Casserole, rachetée en juillet 2015, ils forment un duo de choc. Cédric, le propriétaire, officie en salle, alors que Marc se tient au piano et signe une cuisine française classique revisitée. Authentique, élégante, elle privilégie les produits frais régionaux. Illustration en a été donnée le 13 mars dernier, lors d'une démonstration organisée dans le cadre du salon Egast. **FRANÇOISE HERRMANN**

Pour tout savoir sur La Casserole
www.pointecoalsace.fr

© Jean-François Badias

AZUBI-BAC PRO

DROIT AU BUT

UN DIPLÔME ET UNE ATTESTATION DE COMPÉTENCES RECONNUE DE PART ET D'AUTRE DU RHIN: LE DISPOSITIF AZUBI-BACPRO EST LE PLUS COURT CHEMIN VERS L'EMPLOI POUR LES JEUNES.

© Pictural

Les études de l'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE) l'attestent: détenir un diplôme permet de trouver plus facilement une place dans le monde du travail. Surtout si ce diplôme se double d'une compétence reconnue en France et chez notre puissant voisin allemand, où règne le plein emploi. Cette réalité économique a conduit à la mise en place du dispositif Azubi-bacpro depuis la rentrée 2014, à l'initiative du Rectorat de Strasbourg. Aujourd'hui, six établissements alsaciens proposent cette qualification: lycée des métiers de l'hôtellerie Alexandre Dumas à Illkirch (commercialisation et services en restauration), lycée polyvalent Charles de Gaulle à Pulversheim (électrotechnique et équipements communicants), lycée professionnel Jean Mermoz à Saint-Louis (commerce), lycée polyvalent Schongauer à Colmar (commerce), lycée des métiers Charles Pointet à Thann (commercialisation et services en restauration), lycée Stanislas à Wissembourg (électrotechnique et équipements communicants).

Passeport pour l'emploi

Le cycle de trois années est basé sur un enseignement modulaire réalisé en tandem. Il permet l'acquisition de compétences interculturelles, linguistiques et professionnelles. Les élèves bénéficient aussi de l'enseignement de leur spécialité en langue allemande à raison de trois heures par semaine et d'un approfondissement linguistique d'une heure et demie par semaine. Le cursus fait également la part belle à l'acquisition des compétences interculturelles - 20 heures sur l'année - en vue d'une insertion réussie en entreprise et aux périodes de formation en milieu professionnel dans le pays partenaire - six à huit semaines - pour s'adapter à la différence et vivre une mobilité. À l'issue de ce cursus, les élèves sont titulaires du baccalauréat professionnel, d'une attestation de compétences professionnelles, d'une «Zusatzqualifikation in der Fremdsprache » élaborée par les chambres de commerce et d'industrie et reconnue par les entreprises outre-Rhin. Un véritable passeport pour l'emploi en France et en Allemagne. Et de nouveaux horizons pour la filière bac pro qui fête ses 30 ans cette année. **ÉRIC PILARCZYK**

USINE À JOBS

Les chiffres témoignent de l'attrait économique de l'Allemagne, championne du monde des exportations. Un titre qui fait de l'allemand la première langue des exportateurs français, devant l'anglais. La compétence linguistique est donc particulièrement recherchée par les entreprises françaises. À noter aussi que chez nos voisins du Bade-Wurtemberg, le taux de chômage est de 4 % en moyenne contre plus de 9 % en Alsace et 10,5 % à l'échelle nationale. **É.P.**

ALLEMAGNE

La réforme en matière de mise à disposition de main-d'œuvre arrive!

Un projet de loi est prévu pour réformer la loi sur la mise à disposition de main-d'œuvre (« Arbeitnehmerüberlassungsgesetz »). Le but de cette loi est la limitation des recours abusifs aux contrats d'entreprise et de service pour éviter le détournement des règles sociales protectrices des salariés.

L'ENTRÉE EN VIGUEUR DE CES NOUVELLES DISPOSITIONS EST PRÉVUE POUR JANVIER 2017

Les principales nouvelles dispositions sont les suivantes:

- Durée de mise à disposition: les salariés pourront être mis à disposition au maximum pour une période de 18 mois. Des périodes plus longues peuvent être convenues par convention collective de branche ou dans le cadre d'un accord basé sur une telle convention collective. Pour des entreprises utilisatrices, qui ne sont pas liées par une convention collective, la nouvelle loi prévoit une dérogation pour convenir d'une période plus longue sur la base de la convention collective, mais limitée à 24 mois et uniquement si l'entreprise utilisatrice possède un comité d'entreprise.
- « Equal Pay »: en matière de rémunération, les salariés mis à disposition devront être assimilés aux salariés permanents de l'entreprise utilisatrice au plus tard neuf mois après le début de leur activité. Une possibilité de dérogation est prévue par convention collective. Les salariés mis à disposition n'auraient un droit à égalité de salaire qu'après 15 mois d'activité seulement.
- Grève: une interdiction est prévue pour l'entreprise utilisatrice de faire appel aux salariés mis à sa disposition comme « briseurs de grève ».
- Définition de la notion « salarié »: pour éviter tout recours abusif au salarié déguisé, une définition légale de la notion de salarié est prévue dans un nouvel article 611a du Code Civil allemand selon les critères développés par la jurisprudence.
- Co-gestion: le projet de loi prévoit comme principe que les salariés mis à disposition devront être pris en compte par l'entreprise utilisatrice dans les seuils de personnel valables pour l'application du système de co-gestion. **É.P.**

Pour plus d'informations (en allemand): http://www.portal-sozialpolitik.de/uploads/sopo/pdf/2016/2016-02-17_Referentenentwurf_Leiharbeit_Werkvertraege.pdf

CONTACT **CCI**

JurisInfo franco-allemand • 03 88 75 25 23
juridique@strasbourg.cci.fr

© Benoît Linder

ART

L'ÉCLAT RETROUVÉ DES CUIRS ET TEXTILES

SPÉCIALISÉE DANS LA RÉPARATION-RÉNOVATION DE CANAPÉS ET FAUTEUILS, D'OBJETS EN CUIR ET DE TEXTILES, ART DÉPLOIE SES PRESTATIONS À UN LARGE PUBLIC DE PROFESSIONNELS ET DE PARTICULIERS.

Depuis 25 ans, canapés, fauteuils et autres objets trouvent une nouvelle vie chez ART à **Strasbourg-Koenigshoffen/67**. Jacky Baumann, le créateur de cette activité de restauration et d'entretien du cuir et des textiles, a cédé son affaire en septembre 2015 à Olivier Kauffmann. Sous la marque ART, la holding Kroccs SAS est constituée de deux sociétés situées en vis-à-vis.

Le premier bâtiment est occupé par les employés assurant la gestion et la logistique de l'entreprise (ART CNTS, 25 personnes) et par l'agence pilote strasbourgeoise (ART Style Service, cinq personnes). « Ce sont des artisans amoureux de leur métier et aimant le travail bien fait qui effectuent tous les travaux de réparation-rénovation, pour le compte de distributeurs comme Château d'Ax, Cuir Center, IKEA, Natuzzi, Roche Bobois, etc. », souligne Olivier Kauffmann. Le deuxième bâtiment, construit en 2013, est dédié au stockage des pièces détachées des fabricants. « Les canapés et fauteuils incluent de plus en plus de mécanismes, télécommandes, moteurs, transformateurs, etc. ce qui fait de la réparation des pièces mécaniques et électroniques un enjeu de demain », explique le dirigeant.

Un réseau d'artisans et une logistique performante

Chez ART Strasbourg, les artisans-tapissiers assurent également le lavage de tapis artisanaux et le nettoyage de rideaux, le traitement antitache ou ignifuge de tissus, rideaux et autres produits. Ces prestations intéressent, par exemple, un établissement qui veut faire rénover les sièges de sa salle de réunion ou de ses espaces d'accueil … ou encore un particulier désirant redonner des couleurs à une tapisserie ou rénover des vestes en cuir ou de petits objets comme les sacs à main. Une spécificité strasbourgeoise est la rénovation et la réparation de sièges, dossiers, pommeaux de vitesse… automobiles ! L'entreprise crée par ailleurs ses propres produits de nettoyage, détachage, réparation et coloration du cuir. ART, qui regroupe un réseau de 32 agences opérationnelles sur la France entière et en Guadeloupe, réalise un CA de 5 M€, dont 90 % concernent des prestations effectuées pour le compte de fabricants étrangers. Le plus de l'entreprise ? « Une expertise et une logistique pointue qui lui permettent d'assurer un service de qualité dans des délais très rapides. » **FRANÇOISE HERRMANN**

ART • 11, chemin du Cuivre à Strasbourg
03 88 28 19 89 • sav@art-cuir.com
www.art-cuir.fr et www.services-art.fr

LIEBHERR COMPONENTS COLMAR

DES MOTEURS SURPUISSANTS POUR L'EXPLOITATION MINIÈRE

LIEBHERR COMPONENTS COLMAR A POUR VOCATION DE CONCEVOIR ET D'ASSEMBLER LES MOTEURS SURPUISSANTS ÉQUIPANT LES ENGINS D'EXPLOITATION MINIÈRE. UNE ACTIVITÉ DE TRÈS HAUTE TECHNOLOGIE DÉMARRÉE EN MAI 2014, DANS UNE USINE FLAMBANT NEUVE.

© Dominique Mercier

Pour l'instant, les moteurs diesel conçus, développés et testés dans l'usine construite en bordure de l'aérodrome de **Colmar** sont des prototypes, mais, dans les douze mois qui viennent, la production en série va pouvoir commencer. Des moteurs surpuissants (de 1,2 à 4,3 MW) qui équiperont les pelles hydrauliques (fabriquées par Liebherr-Mining Equipment à Colmar) et les gigantesques camions (produits aux USA par une usine Liebherr de Virginie) utilisés dans l'exploitation minière.

« La philosophie de Liebherr est que tous les composants à très haute valeur technologique doivent être fabriqués au sein du groupe », explique le directeur général, Claude Ambrosini. « Nous avons créé Liebherr Components à Colmar pour concevoir ces nouveaux moteurs qui n'entrent pas dans le champ d'activité de notre usine de moteurs de Bulle, en Suisse. »

Liebherr Components Colmar met en œuvre des technologies industrielles de très haut niveau, mais se veut également exemplaire en matière écologique, se félicite son président, Jens Krug : une partie de l'électricité produite sur les bancs d'essais des moteurs est ainsi revendue au fournisseur d'énergie colmarien Vialis et la chaleur du process est récupérée pour chauffer les bâtiments de l'entreprise.

À proximité immédiate de son partenaire colmarien Liebherr-Mining et à deux heures de route de Liebherr Machines à Bulle, qui lui fournit un précieux support technique, Liebherr Components « représente un engagement fort du groupe envers la région colmarienne », souligne Jens Krug. 137 postes de travail ont déjà été créés dans la nouvelle entité qui devrait employer 200 personnes à terme.

DOMINIQUE MERCIER

Liebherr Components Colmar SAS
43, rue Frédéric Hartmann à Colmar • 03 89 30 70 00 • info.coc@liebherr.com
www.liebherr.com

© Dominique Mercier

BEAM

LA MACHINE À INNOVER

LA TECHNOLOGIE DE FABRICATION ADDITIVE, DÉPLOYÉE PAR LA STARTUP BEAM, MET AU JOUR UN FORMIDABLE POTENTIEL INDUSTRIEL. MIEUX CONNU SOUS LE TERME D'IMPRESSION 3D, LE PROCÉDÉ ACCOMPAGNE LA RÉVOLUTION DE L'INDUSTRIE 4.0.

© Benoît Linder

La technologie mise au point par BeAM - Be Additive Manufacturing **(Illkirch-Graffenstaden/67)** - signe une véritable révolution dans les processus de fabrication des pièces métalliques. Le procédé innovant d'impression 3D métallique a été développé par le centre de transfert IREPA LASER au cours des quinze dernières années. « Il est aussi le fruit d'un travail de recherche et de développement mené avec les laboratoires académiques de Strasbourg et des industriels, notamment dans le domaine de l'aéronautique », complète Emmanuel Laubriat, co-fondateur de BeAM. « Cette collaboration laboratoires-industriels a permis de concevoir des machines en adéquation avec les attentes des industriels de pointe. » De fait, la conception de pièces métalliques par le procédé de fabrication additive vient ouvrir de nouvelles possibilités (formes et matériaux) aux techniques de fabrication traditionnelles comme la fonderie, la forge et l'usinage. « Nous intervenons notamment dans le secteur aéronautique sur des pièces avec de fortes contraintes matériaux. Notre technologie a ainsi permis la réparation de pièces critiques de turbines d'avions qui étaient jusqu'ici impossibles à réparer. À ce jour, plus de 800 pièces aéronautiques ont été réparées au plus haut niveau de qualification mondiale, puis sont retournées en vol. »

En phase de leadership

Avantage du procédé BeAM : les pièces voient leur cycle de vie multiplié par six, passant d'une durée de 10 000 à 60 000 heures. D'où une réduction des coûts de logistique et de maintenance. Pionnière de l'impression 3D métallique par fusion au laser, la startup basée au Parc d'Innovation d'Illkirch est en plein essor et peut s'appuyer sur un grand nom de l'industrie française pour sa conquête du marché mondial. Porté à la présidence de l'entreprise, Emeric d'Arcimoles, ancien directeur général du groupe Safran, vient apporter son savoir-faire industriel et son carnet d'adresses. Un soutien de poids pour BeAM qui annonce une nouvelle levée de fonds pour accélérer son développement international. En témoigne aussi l'ouverture d'une filiale à Cincinnati, aux États-Unis. « Notre expertise héritée d'IREPA LASER nous place en position de leadership, confirme Emmanuel Laubriat. À nous de conforter cette avance en nous entourant des meilleures compétences. » **É.P.**

BeAM
80 Parc d'Innovation - Rue Tobias Stimmer à Illkirch-Graffenstaden
www.beam-machines.fr

PAPETERIES DU RHIN

LE CHOIX D'UN « DÉVELOPPEMENT CONTRÔLÉ »

© Dominique Mercier

GRÂCE À UNE POLITIQUE DYNAMIQUE D'INVESTISSEMENT, LES PAPETERIES DU RHIN **(ILLZACH/68)** POURSUIVENT LEUR DÉVELOPPEMENT ET LA MONTÉE EN GAMME DE LEUR PRODUCTION DE CARTON POUR LA FABRICATION DE TUBES.

Le site de l'Île Napoléon à Illzach fabrique du papier depuis… 1840 ! Jusqu'en 1983, Zuber Rieder y a produit des papiers d'impression. En 1985, les Papeteries du Rhin ont pris le relais en spécialisant le site dans la production de carton pour tubes. Enclavée dans un environnement urbain très dense, l'usine n'en poursuit pas moins sa marche en avant : en quinze ans, sa production est passée de 40 000 à 77 000 tonnes. Une production exportée à 92 %, car les Papeteries du Rhin (72 salariés, chiffre d'affaires de 36 millions d'€) appartiennent au groupe allemand Kunert qu'elles fournissent en carton de haute qualité destiné à la fabrication des tubes les plus résistants pour l'enroulement de papier, de textile, d'aluminium ou de film étirable.
Au cours des dix années écoulées, Kunert a investi 20 millions d'€ pour développer les capacités de production et la montée en gamme de son usine alsacienne. Mais également pour réduire ses consommations d'énergie et son impact sur l'environnement. Depuis l'an passé, la vapeur nécessaire au process de production est fournie à 80 % par l'usine d'incinération des ordures ménagères du Sivom de l'agglomération mulhousienne à laquelle le site est relié par un réseau d'une longueur d'un kilomètre.

Moins de rejets de CO^2

Cette « vapeur verte » a permis à l'usine de réduire de 70 % ses rejets de CO^2, lui évitant d'acheter des quotas d'émission de CO^2 et l'affranchissant des fluctuations des coûts du gaz. « Le groupe Kunert pratique une stratégie de développement contrôlé », commente le président des Papeteries du Rhin, Fabien Blanchard. « Notre conviction est que rester immobile est dangereux et qu'il faut investir en permanence. Cette stratégie est facilitée par les circuits de décision très courts dans ce groupe 100 % familial de 1 900 personnes. » **D.M.**

Papeteries du Rhin • Rue Henri de Crousaz à Illzach • 03 89 61 74 47
pdr@papeteries-du-rhin.com
www.papeteries-du-rhin.com

PAUL HEUMANN

DES PAINS ET DES VALEURS

SPÉCIALISÉE DANS LA FABRICATION DE PAINS AZYMES, PAUL HEUMANN REVENDIQUE SES... 109 ANS AVEC FOUGUE ET DYNAMISME. À SON RÉPERTOIRE, 45 RECETTES DIFFÉRENTES ET 200 RÉFÉRENCES.

© Benoît Linder

À la tête de cette entreprise familiale créée par son arrière-grand-père, Max Heumann, en 1907, Isabelle Heumann-Buchert a continué l'aventure de la fabrication du pain azyme en reprenant le flambeau laissé par ses parents en 2000. Passion quand tu nous tiens! « De la recette originelle confectionnée à partir de celle de la Bible légèrement améliorée, nous avons créé des produits de consommation courante », explique-t-elle. Initiées à partir du savoir-faire et de la créativité de ses équipes - pas moins de cinq personnes sur les 20 employées sont en charge de la recherche et développement -, les recettes se sont succédé pour atteindre, en 2016, quelque 200 références. De différentes tailles, formes et épaisseurs, les 45 variétés de pain azyme affichent des saveurs différentes: naturelles, à base de jus de légumes ou de fruits… et même de chocolat. L'entreprise Paul Heumann peut se targuer de cinq à dix innovations chaque année, en produits, packagings ou process. « Nous avons une vraie culture de l'innovation et de la découverte. » Les caractéristiques de ces pains extra-fins et croustillants: des farines de céréales et de l'eau, sans levure, sans sel, sans sucre, ni matières grasses ajoutés, dorés au four (en une minute seulement, à 300°- 400°). Adepte du bio et de la consommation locale, Isabelle Heumann-Buchert s'approvisionne dans un rayon de 150 km. En Alsace, l'entreprise est partenaire de Colin Ingrédients depuis deux générations. Les clients de Paul Heumann sont la grande distribution nationale et internationale et les grands groupes internationaux à marque propre. Ce sont aussi les épiceries fines, la parapharmacie et les laboratoires avec une fabrication spécifique pour des régimes alimentaires contraints sans sel par exemple. L'export constitue un axe de développement essentiel avec 70 % du chiffre d'affaires réalisé principalement dans l'Union européenne, mais aussi dans les pays d'Afrique du Nord, au Canada, en Asie…

La culture de l'excellence

Le challenge à l'export est permanent puisqu'il faut adapter les produits en repensant la recette, la cuisson et l'emballage. L'une des forces de l'entreprise est de pouvoir satisfaire tout type de demande, jusqu'au produit de niche. Avec deux lignes de production et des investissements permanents, l'entreprise est à même de fabriquer 240000 pièces par jour. Ce qui fait le succès des Pains Azymes Heumann? « Ce sont les valeurs définies par la famille: le respect de l'autre, le goût du travail bien fait ou la culture de l'excellence et l'entraide entre les collaborateurs. » Et Isabelle Heumann-Buchert d'ajouter: « Notre première richesse est humaine et nous privilégions les personnalités aux compétences. Grâce à la formation, chacun a sa chance d'évolution. » Chez Heumann, on respecte vraiment la parité - sur 21 collaborateurs, dix sont des femmes et on leur offre la possibilité de faire carrière -, ce qui a valu une visite du Préfet, Stéphane Fratracci, le 8 mars dernier, à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes. **F.H.**

Paul Heumann • 42a, rue de Lobsann à Soultz-Sous-Forêts
03 88 80 40 61 • info@paulheumann.com
www.paulheumann.com • Paul Heumann

FONDERIE DE NIEDERBRONN

UNE STARTUP DE 250 ANS !

ISSUE DE L'ANCIENNE FONDERIE DE DIETRICH CRÉÉE EN 1769, LA FONDERIE DE NIEDERBRONN LANCE, EN ASSOCIATION AVEC DENOVO DESIGN ET THE CONNECTING PLACE, « LE GOOKER » : PREMIER FOUR À BOIS MULTIFONCTION D'EXTÉRIEUR.

La fonte, c'est le matériau qui emmagasine le mieux la chaleur. Le four permet un contrôle parfait de la température pour cuire tarte flambée ou pizza à 310°, wok à 220°, tajine à 150° ou côte de bœuf grillée à 200°. Avant comme après la cuisson, le brasero mobile se sépare du four pour profiter des premières flammes et des dernières braises et diffuser chaleur et lumière en extérieur.

Un lancement en mode « Lean Startup »

Le Gooker a été lauréat 2015 de l'appel à projets « Tango & Scan » : un dispositif financier proposé par l'Eurométropole de Strasbourg pour la création d'un produit innovant réalisé par un binôme réunissant une entreprise créative ou numérique et une entreprise traditionnelle. Le lancement de cette innovation « 100 % made in Alsace » a été orchestré en mode « Lean Startup » par Gilles Auberger, Michael Bechler et Francis Blanrue chez « The Connecting Place » : l'idée de départ a d'abord été évaluée, entre autres, via les réseaux sociaux, puis cinq prototypes de four ont été testés auprès de restaurateurs alsaciens avant d'aboutir à la version finale. Celle-ci est proposée en prévente de 50 exemplaires sur la plate-forme de financement participatif KissKissBankBank. Outre une levée de fonds (49 000 € collectés), cette étape de financement participatif permet de tester le Gooker, de développer une communauté et une clientèle avant même d'arriver sur le marché par les circuits de vente traditionnels (jardineries et paysagistes). Une démarche qui pourrait inspirer des processus d'innovation industriels de toutes tailles dans tous les secteurs en Alsace. **PATRICK HEULIN**

© D-light

Fonderie de Niederbronn
21, route de Bitche à Niederbronn-les-Bains • 03 88 80 28 00
contact@fonderiedeniederbronn.com
www.fonderie-de-niederbronn.com
The Connecting Place • 06 87 01 21 11
www.contentfactory.fr
www.kisskissbankbank.com/legooker
Denovo Design • 03 88 32 90 97
www.denovo-design.com

INTERFACILE

L'interface qui met l'homme au cœur du projet

Grégory Jaquet a décroché une mention spéciale lors du Startup Weekend 2015, ainsi que le prix Alsace Digitale au Hacking Industry Camp, tous deux organisés par Alsace Digitale à Strasbourg. Son projet : une solution numérique qui répond aux besoins de flexibilité et de réactivité des entreprises industrielles. « L'interface facilite la communication et la formation dans les unités de production, en favorisant le transfert et la montée en compétences », explique-t-il. « Elle met vraiment l'humain au cœur du dispositif en lui permettant, par exemple, d'interagir avec un procédé ou un équipement qui ne sera plus à jour. » En recherche de clients-tests, Grégory Jaquet participera au prochain SEPEM de Colmar qui débute fin mai. **F.H.**

Plus d'infos : 06 24 12 20 26
gregory.jaquet@interfacile.com
www.interfacile.com

RHENUS LOGISTICS ALSACE

OBJECTIF ÉCO-PERFORMANCE

SPÉCIALISÉE DANS LE TRANSPORT ET LA LOGISTIQUE, RHENUS LOGISTICS ALSACE NE CESSE D'INVESTIR POUR RÉPONDRE À UNE DEMANDE GRANDISSANTE DU MARCHÉ. À **STRASBOURG**, L'ENTREPRISE SE DÉMARQUE PAR UNE FORTE IMPLICATION ENVIRONNEMENTALE.

© Benoît Linder

Filiale depuis 2012 du groupe éponyme allemand (63 000 collaborateurs, 12,2 milliards d'€ de CA), Rhenus Logistics Alsace propose une grande diversité de métiers et d'activités, de l'entreposage à la logistique contractuelle, du transport routier national et international à l'organisation de transports multimodaux de conteneurs, en passant par le fret routier et le déménagement. Dirigée par Arsène Dahl, l'entreprise strasbourgeoise emploie 530 salariés et une centaine d'intérimaires sur dix sites, à Dambach-la-Ville, Haguenau, La Wantzenau (avec un entrepôt au sein de l'usine LANXESS), Saint Avold et Strasbourg. Tous les sites sont agréés OEA (opérateur économique agréé) et disposent des certifications QHSE (Qualité Hygiène Sécurité Environnement). Rue du Rhin Napoléon à Strasbourg, trois entrepôts et 31 000 m² accueillent les outils de jardin VIKING, des produits pharmaceutiques et des dispositifs médicaux. Parmi les clients fidèles : Lilly France, Merck Millipore, Abbott, Allergan, Catalent, etc. Pour répondre à leur demande, la capacité de stockage du pôle pharmaceutique a été doublée fin 2015, grâce à un deuxième entrepôt. Y sont traitées entre 16 et 18 000 références, représentant 3 000 commandes par jour.

Écologie industrielle

À quelques enjambées, rue du Havre, l'entreprise vient d'investir dans la rénovation des sols de ses autres hangars, ainsi que dans la création d'une nouvelle station de lavage pour sa flotte de 250 camions et 50 tracteurs. Cette station est ouverte aux entreprises du Port autonome de Strasbourg ayant adhéré à la démarche collective d'écologie industrielle. Alimentée en eau de pluie, la station est équipée d'un système de traitement biologique qui permet d'économiser 75 % de l'eau utilisée par lavage. Cette implication environnementale de Rhenus Logistics fait partie des premiers résultats d'une démarche initiée en 2013 par la CUS (aujourd'hui Eurométropole), le Port autonome de Strasbourg (21 entreprises adhérentes*) et l'association Idée Alsace, rejoints par la Région, l'ADEME et le Groupement des Usagers des Ports de Strasbourg. L'objectif : optimiser la consommation des ressources matérielles et énergétiques et réduire l'empreinte écologique des entreprises implantées dans la zone portuaire. Parmi les actions déjà menées : l'achat mutualisé d'énergie et le recyclage du carton ont permis à 11 entreprises de réaliser une économie de 125 000 € par an. Rhenus Logistics est également signataire de la charte « Objectif CO2 - Les transporteurs s'engagent ». **F.H.**

** Armbruster Frères, Bio Springer, Blue Paper, Comptoir Agricole de Hochfelden, Costimex Dacsa France SA, Escal-Coldis, NLMK Strasbourg, Punch Powerglide Strasbourg, Rhenus Logistics Alsace SA, Rubis Terminal, Société Alsacienne Recyclage Matériaux (S.A.R.M.), Schroll, Sensient Flavors Strasbourg, SIL Fala, Simply Market, SMA, Soprema, Tredi, Timken et Grands Moulins de Strasbourg.*

Lire la suite sur www.pointecoalsace.fr

Rhenus Logistics Siège Alsace • 9, rue du Havre à Strasbourg • 03 88 34 95 50 administratif.strasbourg@fr.rhenus.com www.rhenus.com et www.mondia.fr

BRASSERIE - RESTAURANT
FACE À LA GARE DE STRASBOURG
Maître Restaurateur

le DIX
BRASSERIE - CAFÉ - RESTAURANT
CUISINE BOURGEOISE – PLAT DU JOUR
Ouvert de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h00 7/7 jours
Brasserie en continu
10, Place de la Gare – Strasbourg
Tél. 03 88 32 22 71
www.restaurantledix.com – contact@restaurantledix.com

L´EXCELLENCE.
ABSOLU.

Karlsruhe | **Salons**

Parc des expositions de Karlsruhe

WTT-Expo
01 – 02/06/2016
Salon professionnel et forum de la technique industrielle du chaud et du froid

EUNIQUE
03 – 05/06/2016
Salon international des arts appliqués et du design

LOFT
03 – 05/06/2016
Le grand magasin du design

offerta
29/10 – 06/11/2016
La grande foire régionale pour toute la famille

TIERisch gut
12 – 13/11/2016
Foire aux animaux domestiques

LEARNTEC
24 – 26/01/2017
L'apprentissage avec les technologies de l'information
25ème Salon international et congrès

art KARLSRUHE
16 – 19/02/2017
Foire internationale d'art moderne et contemporain

Pour des informations et des dates actualisées, consultez le site
www.messe-karlsruhe.de

DES IDÉES À RELIER.
Karlsruhe – Messen und Kongresse

Mise à jour : 03/16
Sous toute réserve de modification

Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH
Festplatz 9 | 76137 Karlsruhe
Allemagne
Tél : +49 721 3720-0
info@messe-karlsruhe.de

FACILIS

Le CE des petites entreprises

© DR

Créé il y a six ans par Eve Pauvert, Facilis se positionne comme le référent des établissements de moins de 50 salariés, en leur apportant, via un abonnement, les mêmes avantages que ceux proposés par le comité d'entreprise d'une très grande entreprise. Loisirs, sorties, culture, séjours,… plus de 1 000 offres de billetterie à tarifs réduits sont proposées, avec des offres majoritairement locales. Partenaire de Sodexo et de l'ANCV, Facilis assure également la diffusion de chèques restaurants et de chèques vacances. L'avantage pour les dirigeants : 0 € de charges sociales, et 100 % de salariés heureux.
En six ans, Eve Pauvert n'a cessé de développer ses offres, enregistrant plus de 500 entreprises fidèles et générant 100 000 visites par an sur son site. Elle emploie aujourd'hui deux personnes et envisage de recruter un commercial chargé de développer la clientèle sur toute la région Est. **F.H.**

Facilis • 10, place du Temple Neuf à Strasbourg • 03 88 23 60 72
contact@facilis.fr • www.facilis.fr

TRANSGENE

De nouvelles études cliniques

Grâce au soutien de la BEI (Banque Européenne d'Investissement) et de l'Institut Mérieux, Transgene adapte sa stratégie et optimise ses ressources. En parallèle à la rationalisation de sa structure et de ses coûts fixes et à l'externalisation de ses activités de développement préindustriel, l'entreprise déploie un ambitieux plan de développement clinique. Le prêt attribué par la BEI, de l'ordre de 20 M€, contribuera notamment à la poursuite de ses recherches sur un traitement de l'hépatite B chronique et des cancers induits par des papillomes humains et sur un vaccin contre la tuberculose.

En prévision, deux produits principaux en développement clinique : le TG4010, destiné à traiter le cancer bronchique non à petites cellules et Pexa-Vec pour ce qui concerne le cancer du foie. D'autres programmes en R&D préclinique et clinique sont également en cours, basés sur sa technologie des vecteurs viraux. Implantée au parc d'innovation d'**Illkirch/67**, la société biopharmaceutique spécialisée dans les produits d'immunothérapie ciblée contre les cancers et les maladies infectieuses a été créée en 1979. Le prêt de la BEI devrait être remboursé d'ici quatre ou cinq ans. **F.H.**

© DR

Transgene • 400, boulevard Gonthier d'Andernach - Parc d'Innovation à Illkirch-Graffenstaden • 03 88 27 91 00
www.transgene.fr

LIGUE CONTRE LE CANCER

En entreprise aussi

On connaît surtout la Ligue contre le cancer pour ses actions de financement de la recherche. Le réseau national, qui compte plus de 100 comités départementaux en France, est en effet le premier financeur non-gouvernemental de la recherche en cancérologie. Les actions de l'association à but non lucratif, créée en 1918, ne se limitent cependant pas à la recherche en oncologie. « Prévenir pour protéger » est un leitmotiv qui dicte les actions en matière de prévention et de dépistage de la Ligue contre le cancer. Mais aussi « Accompagner pour aider », car l'amélioration des conditions de vie des malades et de leurs proches est essentielle. Enfin, faire évoluer les mentalités en mobilisant la société est une mission que la Ligue porte, au nom des malades, dans les institutions, mais aussi dans les entreprises. Ces dernières, les comités du Haut-Rhin et du Bas-Rhin mènent des actions de prévention, comme des ateliers de motivation à l'arrêt du tabac ou la promotion des dépistages.

LA LIGUE CONTRE LE CANCER

Les deux comités accompagnent le retour à l'emploi des collaborateurs malades grâce à un soutien psychologique des salariés atteints du cancer, mais aussi la sensibilisation des managers et/ou collaborateurs à la problématique du retour à l'emploi. **OLIVIER DIEU**

Plus d'informations :
www.liguecancer-cd68.fr
et www.liguecancer-cd67.fr

METHANISEUR.COM

UNE TECHNOLOGIE PRIMÉE

BASÉ À STRASBOURG, CE CONSTRUCTEUR D'UNITÉS DE MÉTHANISATION ASSEMBLE ET RÉNOVE DES UNITÉS TRADITIONNELLES DONT IL OPTIMISE LE FONCTIONNEMENT. POUR CELA, IL INTÈGRE LA TECHNOLOGIE DE PRÉPARATION.

© DR

Né à **Strasbourg** en 2014, Methaniseur.com construit et livre des unités complètes de méthanisation. Ses premiers clients sont situés sur la France entière, principalement issus du monde de l'élevage, mais le potentiel de cette technologie est énorme. « Elle s'adapte à tout type de matière organique », explique Alain Bonnot, le président de l'entreprise. « Nos solutions peuvent, par exemple, être utilisées pour le traitement des déchets de l'industrie agroalimentaire, des résidus et invendus des grandes surfaces, des boues de station d'épuration… » Avec une équipe de 11 personnes, Methaniseur.com rénove également des unités traditionnelles dont il optimise le fonctionnement. Pour cela, il intègre la technologie de préparation des intrants développée par l'une de ses entreprises-sœurs, Incorporateur-biogaz.com.

Perspectives à l'international

« Notre objectif est de rendre la méthanisation la plus simple et la plus efficace possible », souligne Alain Bonnot, en insistant sur la qualité environnementale de ses produits et sur leur parfaite étanchéité. Et d'ajouter : « Nous venons d'acheter un brevet au Canada qui équipera les process et ouvrira de nouvelles perspectives à l'international. »
Les solutions développées par Methaniseur.com sont techniquement adaptées aux projets de demain, elles ont été primées au Concours de l'Innovation au salon Biogaz Europe 2016 à Nantes.
Une prochaine opération de communication est prévue au salon EXPOBIOGAZ, les 8 et 9 juin à Strasbourg. **F.H.**

Methaniseur.com
20, avenue du Neuhof à Strasbourg
03 67 08 61 08
contact@methaniseur.com
www.methaniseur.com

Réalisez vos rêves d'enfant,
devenez ENTREPRENEUR

Lancez-vous !
Reprenez une entreprise ou un commerce.

Contactez-nous au
03 88 15 07 77

MICHEL SIMOND
Réseau national de conseil en cession et acquisition
COMMERCES - ENTREPRISES

Votre cabinet Michel Simond Alsace - 3 rue des Cigognes - Aéroparc II - 67960 ENTZHEIM
strasbourg@msimond.fr - www.msimond.fr/strasbourg

NOTRE MISSION,
vous communiquer une expérience inoubliable le temps d'un événement...

Co
ÉVÉNEMENTS CORPORATE

So
SOIRÉES ÉVÉNEMENTIELLES

Rp
RELATIONS PUBLIQUES

Fo
ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS

Tb
TEAM BUILDING ET INCENTIVE

Sp
SPECTACLES ET ARTISTES

eventivia
RÉVÉLATEUR D'ÉMOTIONS

Demandez votre devis gratuit sur
www.eventivia.com

DU LOGICIEL RH À L'ANALYSE DE CV

DES SOLUTIONS POUR FACILITER VOS RECRUTEMENTS

POUR ÉVITER LA SAISIE RÉBARBATIVE DES CV ET LA LOURDE GESTION DES CANDIDATURES, LA SOCIÉTÉ BESTPARTNERS A DÉVELOPPÉ LA TECHNOLOGIE "CVREADER" ET LA SOLUTION CLÉS EN MAIN "BESTRH". L'OBJECTIF : FAIRE GAGNER DU TEMPS AUX RECRUTEURS (ET AUX CANDIDATS) !

© Jean-François Badias

Tout le monde a déjà fait la pénible expérience de devoir retranscrire, ligne après ligne, le contenu de son CV sur des sites internet consacrés à la recherche d'emploi. Soyons honnêtes, nombre d'entre nous en ont été découragés… Et quant aux recruteurs, peu le savent, mais il leur faut eux aussi resaisir les candidatures dans leurs propres bases de données. Pour réduire ces tâches à faible valeur ajoutée, la société bestpartners à **Strasbourg** a développé la technologie web appelée "CVReader" : www.cvreader.fr.

Web Service

« "CVReader" va analyser et extraire le contenu du CV, qu'il soit au format pdf, word ou rtf. Le formulaire ou la base de données cible se remplit alors automatiquement et on évite ainsi toute saisie redondante ! », éclaire Bernard Bastian, directeur général de bestpartners. Autres avantages de "CVReader" : il peut extraire des CV à partir d'un profil LinkedIn et traiter des candidatures en français, allemand, anglais, espagnol et néerlandais. Même si cette technologie est accessible au grand public via le site www.cvreader.fr , elle est surtout destinée aux cabinets de recrutement, sociétés d'intérim et grandes entreprises en perpétuelle phase de recrutement. « Ces structures reçoivent chaque jour énormément de candidatures qu'il leur faut saisir, analyser, traiter. Notre mission est de leur faciliter la vie », indique le dirigeant. Bestpartners leur offre ainsi plusieurs possibilités : intégrer facilement la technologie "CVReader" dans leur logiciel de gestion de candidatures existant, développer un logiciel sur mesure ou encore adopter la solution clés en main "bestRH".
Ce logiciel, spécialement développé par bestpartners, offre de multiples possibilités telles que l'extraction de candidatures, l'envoi automatique de mails pré-formatés et de questionnaires, le suivi des candidats, la recherche de candidats dans une CV-thèque privative…

Gagner du temps

« En un clic, toutes les opérations sont réalisées et archivées. Le recruteur peut alors pleinement se consacrer à ses missions à plus grande valeur ajoutée », se réjouit Bernard Bastian. Pour lancer ces deux outils, il a su s'entourer d'une équipe d'experts. Ses développeurs web, particulièrement sensibles aux questions de sécurité, créent leurs propres modules de programmation. Quant à la commercialisation, elle a été confiée à son partenaire L'Offre d'Emploi, spécialisé dans les questions de recrutement. **MÉLANIE JEHL**

L'Offre d'Emploi • Jacques Brubacher
34, rue du Faubourg de Pierre à Strasbourg
03 88 20 76 73 • 06 19 65 59 51
jacques.brubacher@loffredemploi.fr
www.loffredemploi.fr

FEIN

Des machines oscillantes et innovantes

C'est un tout nouveau système de fixation pour machines oscillantes qui vient d'être lancé par le groupe FEIN. « Une révolution, selon Laurent Schwarz, directeur général de la filiale basée à **Saverne/67**, qui devrait induire une hausse significative de notre chiffre d'affaires, en dépassant les 25 millions d'€ en 2016 ». Son porte-outils, prénommé Starlock, se distingue nettement des autres méthodes connues sur le marché. « Il est le seul avec lequel il suffit d'enfoncer l'accessoire pour qu'il se « clipse » sûrement, sans qu'il y ait de jeu. Les accessoires sont changés en moins de trois secondes, assurant une transmission de puissance maximale », explique-t-il. Le système, entièrement compatible avec les anciennes machines, est issu d'une collaboration du groupe FEIN avec Bosch. Fondée en Allemagne par Wilhelm Emil Fein en 1867, FEIN est à l'origine du premier outil électroportatif au monde, en 1895, la perceuse électrique portative. L'entreprise compte une vingtaine de filiales et une cinquantaine de représentations à travers le monde. Son siège est basé à Bargau près de Schwäbisch Gmünd. **F.H.**

FEIN France • Z.I. du Kochersberg
18, rue d'Otterswiller à Saverne
03 88 71 56 66 • laurie.muller@fein.fr
www.fein.fr

JOG'R

Bien surfer la vague du running

© Dominique Mercier

Chaussures bien évidemment, mais aussi vêtements, accessoires (montres GPS, lampes frontales…), produits santé et bien-être (semelles, crèmes…), produits de diététique et même livres : Jog'R, jeune enseigne née il y a six ans à **Strasbourg** et implantée depuis novembre dernier dans la Cour des Maréchaux à **Mulhouse**, surfe avec succès la vague montante du running, du trail, de la marche nordique et du triathlon. L'offre de produits spécialisés est complétée par les conseils avisés de John Foissotte, l'un des deux associés créateur de la marque avec Yann Schuler. « Nous voulons répondre à toutes les problématiques de nos clients, y compris les orienter par exemple vers les bons professionnels de santé », explique-t-il. « Jog'R est ouvert à tous les pratiquants, notamment les débutants qui ont particulièrement besoin de conseils en matière de chaussures, d'entraînement, de nutrition… » Pour tout achat d'une paire de chaussures, Jog'R offre une « analyse de la foulée » qui permet, grâce à un chemin de course et à un logiciel informatique spécialisé, de définir le déroulé du pied du client et de lui conseiller la chaussure adaptée. **D.M.**

Jog'R • Cour des Maréchaux
22, rue du Werkhof à Mulhouse
03 67 26 05 72 • mulhouse@jogr.fr
www.jogr.fr • jogrmulhouse

Dans un monde qui bouge, toujours en mouvement

Depuis plus de 135 ans, Draber Neff Assurances vous accompagne dans tous vos projets. Avec nos 6 agences dans le Bas-Rhin et notre filiale DN Courtage, nos experts sont à votre écoute pour **répondre avec précision à vos problématiques d'assurance.** Chaque jour, vous pouvez **compter sur notre expertise, en toute confiance.**

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

draber~neff ASSURANCES

assurer depuis 1878 ~ anticiper demain

VOITUREZ & OBRINGER Crédit photo : Thinkstock / n° orias Draber Neff 07 000 763 / DN Courtage 07 000 177 - www.orias.fr

© Nis&For

ÉCOTOURISME
UN NOUVEAU VECTEUR D'IMAGE POUR L'ALSACE ?

ÉGALEMENT APPELÉ TOURISME VERT, L'ÉCOTOURISME EST ASSIMILÉ AU TOURISME DURABLE. IL EST À LA FOIS CENTRÉ SUR LA DÉCOUVERTE DE LA NATURE ET LIÉ AUX BONNES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR. EN ALSACE, LA RÉGION EN FAIT UN AXE DE DÉVELOPPEMENT ET DE SÉDUCTION DES VISITEURS.

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRANÇOISE HERRMANN

Le terme d'écotourisme est né il y a une trentaine d'années. Il privilégie généralement l'observation, l'interprétation, l'éducation et l'étude de milieux naturels. Nombreux sont les visiteurs qui apprécient de partir à la découverte de paysages, de la faune et de la flore d'une région et de ses habitants. Selon la Société internationale d'écotourisme TIES (The International Ecotourism Society), l'écotourisme est « un voyage responsable dans des espaces naturels contribuant à la préservation de l'environnement et au bien-être des populations locales ». ●●●

●●● Dans l'objectif de formaliser de bonnes pratiques en la matière, plusieurs opérateurs de tourisme français se sont regroupés, en 2004, pour créer l'Association des Tour-opérateurs Thématiques (ATT). Forts de leurs valeurs communes basées sur le respect, la solidarité et la qualité, ils ont publié la charte éthique du voyageur et mis en place la certification Agir pour un Tourisme Responsable (ATR). Ces professionnels encouragent ainsi le développement d'un tourisme qualitatif pour une découverte authentique des régions d'accueil, en respectant l'environnement, le patrimoine naturel et culturel et en informant les publics de façon transparente. En 2008, l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) ajoute : « L'écotourisme se veut une réponse durable à l'inquiétante montée d'un tourisme de masse insuffisamment conscient des menaces qu'il fait peser sur l'environnement. »

L'Écolabel Européen

Intégrant une dimension économique et écocitoyenne, apparaissent les écoauberges de jeunesse, les écocampings, les écogîtes, ecolodges ou écohôtels et autres établissements qui seront considérés comme écotouristiques. Leur point commun : une volonté de minimiser leur impact sur l'environnement. L'Écolabel Européen, mis en place par la Commission européenne en 2006, quant à lui, a convaincu une petite poignée d'hôteliers attentifs à la dimension environnementale. La procédure d'obtention de ce label est néanmoins très rigoureuse et nécessite de se donner du temps et des moyens. En France, 347 établissements sont titulaires de l'Écolabel (285 en hébergements touristiques et 72 en campings). En Alsace, le nombre relativement faible d'établissements labellisés (quatre en 2013) incite la Région à accompagner les établissements dans leur démarche. L'Alsace gagnera ainsi quatre places entre 2013 et 2016, atteignant la neuvième position au classement réunissant la France, la Belgique et la Suisse. Sans doute qu'une simplification des formalités et des conditions d'obtention contribuerait-elle à motiver plus de candidats… La rigidité de la procédure en décourage plus d'un, jusqu'aux plus engagés, comme Pierre Siegel, directeur de l'hôtel Best Western Monopole Métropole à Strasbourg, conseiller technique à la CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin. « Mon hôtel a été labellisé en 2007, j'étais le troisième en France et le premier en Alsace. Mon idée était d'instaurer une démarche d'amélioration permanente, partant du service rendu au client. Aujourd'hui, les nouveaux textes de la Commission vont changer la donne. Nous arrivons à un extrémisme écologique parfois au détriment de la qualité.

REPÈRES

42

Le nombre d'établissements titulaires de l'Écolabel Européen en Alsace en 2016 (11 hôtels, 1 résidence, 30 écogîtes)

9ème

La position de l'Alsace dans le classement des régions françaises labellisées

Source : AFNOR

Certes, la clientèle écologique existe, elle est même prête à rogner sur des éléments de confort. Pour ma part, au vu de la lourdeur de la procédure, je ne suis pas sûr de renouveler l'audit. Cela n'enlève rien à mon respect de l'environnement et à mon engagement en matière de bonnes pratiques. Nous pouvons tous favoriser le développement durable en utilisant les énergies renouvelables (panneaux solaires), en limitant au maximum la production de déchets (tri des déchets) et en veillant à une consommation raisonnable et abordable (utilisation d'ampoules et d'appareils à basse comsommation et de mousseurs ou réducteurs d'eau écoresponsables). Le retour sur investissement est évident. »
L'ambition de la Région demeure : formaliser et développer l'offre écotouristique en Alsace. Convaincue de son potentiel de développement, elle a lancé, en 2014, en partenariat avec l'Agence d'Attractivité de l'Alsace, les Agences de Développement Touristique (ADT) Bas-Rhin et Haut-Rhin et les deux parcs naturels régionaux, un appel à projets. Le but : permettre au grand

© Fotolia

public de découvrir le patrimoine naturel et culturel de la région au travers d'activités à la fois ludiques, innovantes et respectueuses de l'environnement. En suscitant une offre qualitative de prestations écotouristiques qui proposeront au visiteur des rencontres mémorables, des découvertes originales ou des expériences à vivre hors du commun. Une offre à présent structurée et visible par tous.

www.ecotourism.org • www.tourisme-alsace.com

QUESTIONS À JACQUES CATTIN
CONSEILLER RÉGIONAL EN CHARGE DU TOURISME

L'écotourisme, un vecteur porteur pour l'Alsace

Quelle est la politique de la Région en matière d'écotourisme?

J. C. • Visant à favoriser le développement touristique et le rayonnement de l'Alsace, des orientations stratégiques ont été posées pour la période 2012-2016. L'objectif « accessibilité douce, écotourisme et développement durable » en fait partie. Si notre région possède de nombreux espaces protégés et lieux dédiés à la sensibilisation et à la protection de la nature, l'écotourisme est encore réservé à une niche de consommateurs. Nous sommes convaincus aujourd'hui que c'est un vecteur porteur. Pour mieux structurer et rendre visible notre offre, nous avons lancé un appel à projets, afin de susciter une offre encore plus qualitative, plus diversifiée. L'aide régionale octroyée aux projets retenus consiste en une aide à la communication élaborée par une agence de communication, financée à hauteur de 40 000 € pour 2015.

La Région soutient par ailleurs les hébergements touristiques candidats à l'Écolabel Européen. En quoi consiste son accompagnement?

J. C. • L'Écolabel Européen est le seul label écologique européen applicable dans tous les pays de l'Union européenne. Délivré par l'AFNOR et applicable depuis 2003

©Stadler/Région Alsace

au tourisme, il n'a recueilli que peu d'adhésions. Seulement quatre hôtels bénéficiaient de l'Écolabel en 2013, nous avons donc lancé un programme de sensibilisation, en partenariat avec l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et l'AFNOR. C'est ainsi que nous informons et accompagnons les hébergements à l'importance des bonnes pratiques, via des séances d'information, des formations, des diagnostics individuels... Depuis la mise en place de notre démarche, 12 nouveaux hôtels ont été écolabellisés. Sur un coût global de 64 000 €, la Région a investi 12 725 €, correspondant à la prise en charge des audits et des droits liés au label.

Pour en savoir plus sur l'écotourisme et les appels à projets: www.tourisme-alsace.com et www.ecotourism.org

Pour tout savoir sur l'Écolabel Européen : www.afnor.org • www.ecolabels.fr

ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS DU TOURISME

INFORMATIONS, CONSEILS, PRÉ-AUDITS AVEC VOTRE CCI

Vous souhaitez vous informer sur la réglementation en vigueur (une nouvelle grille de classement hôtelier a été publiée), progresser, obtenir des aides, être tenu au courant de l'actualité et des tendances, etc. N'hésitez pas à faire appel aux services des CCI qui vous proposent conseils et accompagnement personnalisés. Étant partenaire des ADT dans le cadre de la démarche Qualité Tourisme™ (accueil et prestations garantis par l'État), les CCI d'Alsace se chargent d'effectuer des pré-audits.

CONTACT **CCI**

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

Colmar • Aurélie Le Digabel • 03 89 20 20 50
a.ledigabel@colmar.cci.fr

Mulhouse • Dagmar Wink • 03 89 66 71 63
d.wink@mulhouse.cci.fr

CHRISTINE ZINCK, AU CHEVAL BLANC

« DANS UN PARC NATUREL, NOUS NOUS DEVONS D'ÊTRE RESPECTUEUX DE L'ENDROIT »

EN PLEIN CŒUR DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES VOSGES DU NORD, L'HÔTEL-RESTAURANT AU CHEVAL BLANC A AFFICHÉ SON AMOUR DE LA NATURE ET SON RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT À TOUS LES ÉTAGES. IL A OBTENU L'ÉCOLABEL EUROPÉEN EN 2015.

© Jean-François Badias

À **Niedersteinbach-67**, l'hôtel-restaurant Au Cheval Blanc est une affaire de famille. Créé par le grand-père en 1924, il a été repris par le père, Charles, puis le fils, Michel, qui officie en cuisine et la fille, Christine, qui gère l'hôtel. Classé "Hôtel au naturel" du fait de sa situation, l'hôtel a décroché l'Écolabel Européen en 2015. Pour Christine Zinck, le respect de l'environnement coule de source.
« Nous sommes dans un parc naturel, c'est important d'être respectueux de l'endroit. Notre démarche écologique était déjà bien en place lorsque nous avons été informés de l'existence de l'Écolabel. » Accompagnée tout au long de la démarche par le Parc naturel régional des Vosges du Nord, la jeune femme, qui devait gérer en parallèle la vie de son hôtel de 29 chambres, regrette la lourdeur de la démarche. Quelques économies conséquentes se sont montrées au rendez-vous, grâce à certaines actions mises en œuvre, comme l'adoption de leds et d'ampoules basse consommation, la pose d'économiseurs d'eau dans les salles de bains, etc. Parallèlement, la famille Zinck a édité un dépliant incitant les visiteurs à trier eux-mêmes leurs déchets.
« Pour notre part, nous faisons recycler les huiles, le fer, etc. par des sociétés spécialisées. Tous nos bouchons sont récupérés et remis à l'association Bouchons bonheur 67 pour financer l'acquisition de matériel d'assistance aux personnes handicapées. En été, nous utilisons l'eau de la rivière dans un système de refroidissement des frigos. » Et d'ajouter : « À l'époque, mon grand-père produisait l'électricité pour tout le village. Grâce à une turbine passant sous l'hôtel, nous avions pallié les fortes consommations du groupe froid. »

Des randonneurs sensibilisés

Toutes ces mesures ont-elles un impact sur la fréquentation de l'établissement ? « Il est encore trop tôt pour le vérifier, mais on l'espère », observe Christine Zinck. « Pour le moment, ce sont surtout les Allemands qui apprécient nos efforts. Randonneurs pour la plupart, ils sont plus sensibilisés que les Français. » Au-delà de l'Écolabel, l'hôtel-restaurant Au Cheval Blanc affiche sur ses murs les trois cheminées des Logis de France, la plaque Qualité Tourisme, le titre de Maître Restaurateur et un Bib Gourmand au Michelin. En guise d'incitation à la découverte douce du Parc, les clients ont accès à des vélos électriques et des VTT qui viennent en appui des idées de balades proposées par le Parc : promenades, circuits, visites guidées, expositions, découvertes du patrimoine, marchés authentiques, etc.

Hôtel Restaurant Au Cheval Blanc • Christine et Michel Zinck • 11, rue principale à Niedersteinbach
03 88 09 55 31 • contact@hotel-cheval-blanc.fr
www.hotel-cheval-blanc.fr
Hôtel Restaurant Au Cheval Blanc

© Jean-François Badias

LE RÔLE DES PARCS

VALORISER LE TERRITOIRE

L'Alsace compte deux parcs naturels régionaux. Le premier est le **Parc naturel régional des Vosges du Nord à La Petite Pierre.** Créé le 30 décembre 1975, il regroupe 111 communes d'une population totale de 90000 habitants. À cheval sur les départements du Bas-Rhin et de la Moselle, il constitue une destination idéale pour se promener, découvrir la nature, la faune et la flore. Il a obtenu le label de Réserve biosphère en 1989 et est reconnu par l'UNESCO comme première Réserve de biosphère transfrontalière en Europe. Le second est le **Parc naturel régional des Ballons des Vosges.** Créé en 1989 à l'initiative des trois régions Alsace, Lorraine et Franche-Comté, il regroupe 188 communes réparties sur quatre départements: les Vosges, le Haut-Rhin, le Territoire de Belfort et la Haute-Saône.
Sa superficie couvre 2 700 km² et compte 240 000 habitants. Derrière le Parc des Volcans d'Auvergne, il est également le plus peuplé des Parcs naturels régionaux. Il s'étend depuis la vallée de Sainte-Marie-aux-Mines au nord, jusqu'aux portes de Belfort et de Luxeuil-les-Bains. Cinq villes portes et deux communautés d'agglomération entourent le Parc et adhèrent au Parc. Une façon de reconnaître officiellement leur attachement à ce territoire.

Les Ballons des Vosges: sur quatre départements, le plus peuplé de tous

Acteur clé de la préservation des patrimoines, le Parc naturel régional des Ballons des Vosges contribue tout autant au dynamisme économique de ce territoire de moyenne montagne.
« Il a un double objectif: aider à la préservation du patrimoine naturel comme culturel et accompagner le développement des territoires. L'agriculture, avec l'aide aux circuits courts, y concourt. Le développement d'une offre écotouristique également », explique Isabelle Colin, responsable de communication. Le Parc dispose de très grandes richesses naturelles avec les Hautes-Vosges et sa Grande Crête ou encore le plateau des Mille étangs peu habité. Magré tout, la densité est de 80 habitants au km².

51 Parcs régionaux en France

Un Parc naturel régional se situe sur des territoires ruraux aux patrimoines naturels et culturels riches, mais fragilisés. Créé à l'initiative des Régions, il est également porté par les départements; le label « Parc naturel régional » est attribué par l'État.

Des Parcs, un label

Le label Parc valorise et signe des produits, savoir-faire ou services touristiques. Il est décerné à des entreprises qui s'engagent à respecter les valeurs d'un Parc naturel régional et un cahier des charges en fonction de leur activité. Connus pour leurs actions en faveur de la biodiversité, les Parcs naturels régionaux participent également à la vitalité économique de leur territoire. Le marquage est un des outils contribuant à leur développement économique.

www.parc-vosges-nord.fr
www.parc-ballons-vosges.fr

RÉSEAU

Les Stations Vertes

Le référentiel Station Verte s'inscrit dans la nouvelle démarche qualité nationale initiée par la Fédération Française des Stations Vertes. Un réseau de 526 stations qui a fêté ses 50 ans en 2014 et s'affirme comme un acteur du tourisme durable, au travers de son référentiel écotouristique. Depuis trois ans, 17 Stations Vertes des Vosges, de Moselle, du Haut-Rhin et du Bas-Rhin travaillent en réseau sur la valorisation de l'itinérance entre Stations Vertes et ont édité une carte d'itinéraires pédestres et une carte de circuits à vélo.

www.stationverte.com

Lire la suite sur www.pointecoalsace.fr

GÎTES PANDA

Agréés WWF

Classés par Gîtes de France, ils sont situés dans et sélectionnés par les Parcs naturels régionaux et agréés par WWF France (Fonds mondial pour la nature). Leurs propriétaires s'engagent à respecter l'environnement naturel de leur gîte et à faire découvrir aux vacanciers la richesse et la diversité de la nature.

INTERNATIONAL

Des pôles d'excellence touristique

Le ministère des Affaires étrangères et du Développement international a mis en place cinq pôles d'excellence touristique qui doivent permettre de renouveler l'offre, de l'adapter à l'évolution des attentes des touristes internationaux et d'en faire une promotion efficace sur des thèmes porteurs. Parmi ces pôles, l'écotourisme. Des professionnels ont ainsi identifié collectivement des actions à mener pour développer et promouvoir leurs offres et produits à l'international. La mise en œuvre des actions identifiées se fera en liaison avec les Clusters d'Atout France.

LE DOMAINE DU HIRTZ
POUR UN TOURISME RESPONSABLE

© N.Muguet

Niché en pleine forêt, sur les hauteurs de **Wattwiller/68**, le Domaine du Hirtz a ouvert ses portes à l'automne 2015. Cette première « résidence ecolodge » en Alsace s'inscrit dans une démarche globale de développement durable, de protection de l'environnement et de respect de la biodiversité. Entouré d'un parc de huit hectares, le bâtiment principal abrite une auberge proposant une cuisine authentique de produits du terroir, une résidence avec des hébergements tout confort en studio cocooning ou en lodge de deux à huit personnes, une salle modulable pouvant accueillir jusqu'à 250 convives pour des séminaires et autres événements festifs. Le top : un espace bien-être et spa qui s'ouvre sur une terrasse de relaxation en pleine nature. Actuellement en travaux, son ouverture est prévue fin 2016/début 2017. A l'origine du projet, Jacky Lechleiter, un ancien menuisier. Avec sa famille, il a décidé de redonner vie à une ancienne maison familiale laissée à l'abandon pendant plusieurs années. Le bâtiment a été entièrement rénové avec des matériaux les plus naturels possible, du bois non traité, des peintures acryliques, etc. Le chauffage est assuré par une chaudière à bois. Adeptes du tri sélectif, les propriétaires de la résidence font en sorte que leurs clients s'approprient les mêmes gestes en faveur de l'environnement. Au final, le Domaine du Hirtz s'intègre parfaitement à son milieu. Il est également un lieu privilégié pour les échanges et rencontres artistiques, avec des animations et une programmation culturelle rythmant les saisons.

**Un ecolodge ou écogîte est un gîte rural qui permet l'hébergement touristique des vacanciers et qui répond à des critères écologiques pour son fonctionnement.*

Plus d'infos sur www.pointecoalsace.fr

Domaine du Hirtz - Résidence d'Écotourisme
Jacky Lechleiter • Lieu-dit du Hirtzenstein à Wattwiller
03 89 81 00 00 • info@domaineduhirtz.com
www.domaine-hirtz.com

Idées de balades

• La balade nocturne sur SensoRied à Muttersholtz/68
C'est un sentier pieds nus qui vous invite à découvrir les animaux qui peuplent la nuit et à apprendre à lire les étoiles… Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace Centrale.

• Découverte des châteaux des Vosges du Nord avec des ânes
En compagnie d'ânes porteurs, partez à la découverte des châteaux forts. Au programme : goûter du terroir au château du Fleckenstein et visite insolite avec le veilleur du lieu.

• Le Ried de la Bruche en canoë-kayak
Avec un guide, découvrez la faune et la flore particulières de la Bruche. Vous serez également sensibilisé à l'entretien de cet écosystème fragile. Association Bruche Sport Passion à Molsheim.

Pour chercher une idée de sortie par commune, date ou type (sorties, événements ou ateliers et stages), rendez-vous sur les sites des Parcs et consultez le calendrier du Parc.

MONIKA MUNCH
OFFICE DE TOURISME DU SUNDGAU SUD ALSACE

« L'écotourisme deviendra un critère de destination pour nos touristes »

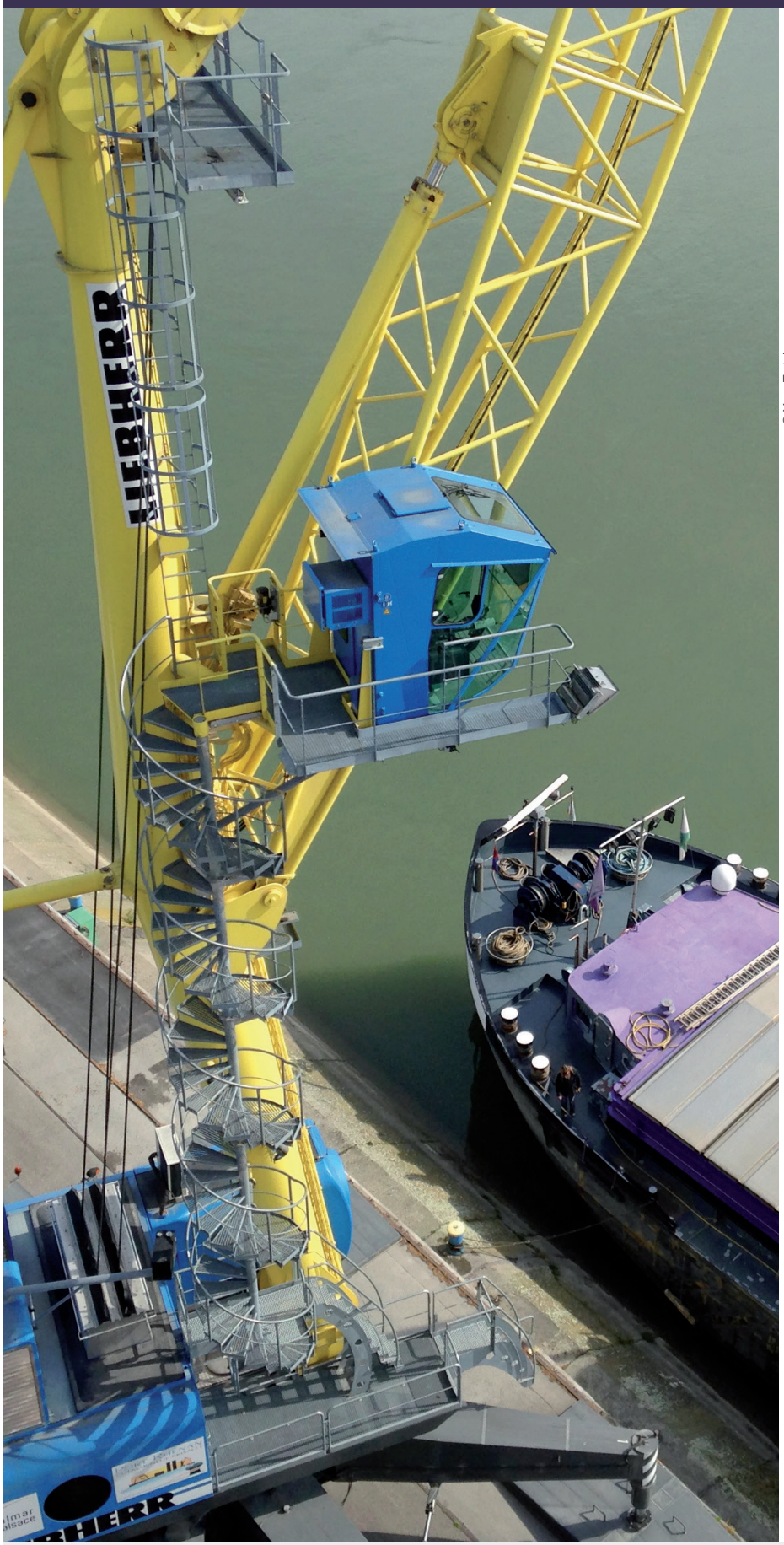
© DR

Directrice de l'Office de Tourisme du Sundgau Sud Alsace, Monika Munch constate une nette « tendance au retour aux sources de ses visiteurs et une sensibilisation à la préservation de l'environnement, même des jeunes générations. Nous avons de plus en plus d'adeptes de sorties nature, de randonnées pédestres ou à vélo. Plusieurs de nos prestations vont dans le sens du programme d'écotourisme lancé par la Région Alsace. Location de vélos à assistance électrique, balades en âne mises sur pied avec une ferme pédagogique, navette bus desservant gratuitement neuf communes durant la saison d'été, etc.

SENSIBILISER LES CLIENTS

La préservation de l'environnement concerne également les hébergeurs qui utilisent des matériaux naturels et des solutions favorisant les économies d'eau et d'énergie. Ils sensibilisent également leurs clients aux gestes qui vont contribuer à la protection de l'environnement. Je pense que c'est un atout pour nos territoires, ce sera un critère de destination pour nos touristes ». La clientèle accueillie par l'Office de Tourisme du Sundgau Sud Alsace est essentiellement française pour les séjours d'une à deux semaines, issue des départements limitrophes : Bas-Rhin, Doubs, Jura, Territoire de Belfort. Allemands, Suisses et Belges constituent plutôt une clientèle de courts séjours.

Office de Tourisme du Sundgau Sud Alsace
30, rue Charles de Gaulle à Altkirch
03 89 40 02 90 • info@sundgau-sudalsace.fr
www.sundgau-sudalsace.fr



© CCICCA

© Yves Trotzler

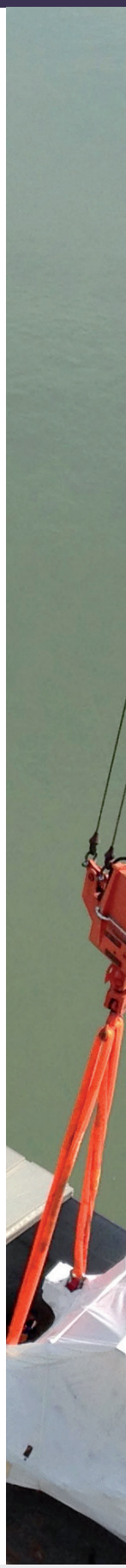
TROIS QUESTIONS À CHRISTIANE ROTH

PRÉSIDENTE DE LA CCI DE COLMAR ET DU CENTRE-ALSACE

Une CCI qui gère un port, c'est atypique ?
Jouer un rôle d'aménageur et de gestionnaire d'équipements pour favoriser le développement économique fait partie de l'ADN des CCI. En Centre-Alsace, nous gérons le Port Rhénan de Colmar/Neuf-Brisach. Nous avons aussi créé, avec les acteurs territoriaux, des zones industrielles à proximité et développé un réseau ferré privé d'une vingtaine de kilomètres pour desservir les grandes entreprises installées sur la bande rhénane.

Un port rhénan reste aujourd'hui un facteur de développement économique ?
Nous sommes à moins de trois jours de navigation des grands ports de la Mer du Nord à partir desquels les marchandises transitent du monde entier. Sans le port rhénan, le géant de l'aluminium Constellium, par exemple, n'aurait pas investi 180 M€ à Biesheim. Par ailleurs, l'efficacité énergétique et la consommation de CO2 du transport fluvial pourraient bien jouer en sa faveur.

La concession du port va arriver à échéance : que va-t-il se passer ?
Nous gérons ce port depuis 50 ans et nous avons encore une année pour mettre sur pied une nouvelle structure susceptible de prendre le relais. Il nous semble important d'y associer les collectivités territoriales concernées, pour assurer le développement et la pérennité de cet équipement structurant pour notre économie.



«RENDEZ-VOUS EXPERTS TOURISME»

Agenda

Le service HRT (Hôtellerie-Restauration-Tourisme) de la CCI de Colmar et du Centre-Alsace organise chaque mois des conférences et ateliers gratuits à destination des professionnels du tourisme que sont les hôteliers, les restaurateurs, les gestionnaires de campings, etc.
Ne manquez pas les prochains rendez-vous !

- **Mardi 24 mai à 15h00 à la CCI de Mulhouse**
  Travailler mieux pour gagner plus !
  L'exploitation et la gestion de votre établissement vous permettent-elles de réaliser des marges suffisantes ? Améliorez la performance et la rentabilité de votre entreprise grâce aux conseils avisés de Christopher Terleski.

- **Lundi 13 juin journée**
  Tour des concepts en restauration à Paris avec Bernard Boutboul
  Grâce à ce voyage d'études à Paris, aux côtés de Bernard Boutboul, nous vous proposons de découvrir les innovations et les nouvelles tendances dans le domaine de la restauration. Des visites d'établissements de référence seront au programme.

Pour y participer, il suffit de vous inscrire soit par e-mail, soit par téléphone ou directement en ligne sur le site internet de la CCI : http://www.colmar.cci.fr/les-rendez-vous-experts-tourisme

CONTACT CCI

Nathalie Zaric • 03 89 20 20 46 • n.zaric@colmar.cci.fr

COM'BULLE

Un média qui favorise la consommation locale

COM'bulle, sous-titré « La lettre des entrepreneurs, commerçants et artisans des 3 vallées » est un nouveau journal gratuit diffusé aux habitants de Soultz, Guebwiller, Soultzmatt et environs. Sa vocation ? « Encourager à consommer local pour préserver l'emploi et notre mode de vie», précise d'emblée sa rédactrice en chef dans l'édito du premier numéro paru en janvier 2016.

Vitrine du dynamisme local

Une vingtaine d'entrepreneurs, commerçants et artisans des trois vallées ont déjà vu leur actualité valorisée dans les colonnes de COM'bulle : de N.Schlumberger et ses machines textiles au restaurant du Boenlesgrab rénové, en passant par les portraits d'un producteur d'escargots du Florival ou d'un viticulteur passionné à Soultzmatt… Le numéro trois de cette lettre tirée à 3 000 exemplaires paraîtra en juin et de nouvelles zones de diffusion pourraient bientôt voir le jour dans les secteurs de Cernay et de Thann.

COM'pouss • 141, rue Florival à Buhl • 06 88 75 43 98
contact@compouss.fr • www.compouss.fr

© ©CCI de Colmar et du Centre-Alsace

POINT A

LE 18 MAI, RENDEZ-VOUS AUX PORTES OUVERTES APPRENTISSAGE

VOUS AVEZ ENTRE 15 ET 25 ANS ? VOUS SOUHAITEZ VOUS FORMER TOUT EN ENTRANT DANS LA VIE ACTIVE ? PARTICIPEZ À NOS PROCHAINES PORTES OUVERTES CONSACRÉES À L'APPRENTISSAGE, LE 18 MAI PROCHAIN, DE 14H00 À 17H30, À LA CCI, 1 PLACE DE LA GARE À **COLMAR** !

Quand on y pense, l'apprentissage n'a vraiment que des avantages. Il permet aux jeunes de se former en travaillant et ainsi d'entrer directement dans la vie active. Depuis quelques années déjà, les formations en apprentissage ne se limitent plus au niveau CAP et bac pro : les étudiants en BTS/DUT, Licence et Master peuvent également y accéder. Autre avantage non négligeable : chaque apprenti perçoit une rémunération de 25 à 78 % du SMIC, selon son âge et l'année du contrat.
C'est pour promouvoir ce mode de formation que la Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar et du Centre-Alsace organise chaque printemps des portes ouvertes consacrées à l'apprentissage. Le prochain rendez-vous est fixé au mercredi 18 mai, de 14h00 à 17h30. Cet événement permet ainsi aux jeunes de 15 à 25 ans, qu'ils soient collégiens, lycéens, étudiants ou en recherche d'orientation d'en savoir plus sur l'apprentissage et d'entrer en contact avec des CFA et de nombreux spécialistes du domaine. **M.J.**

Portes Ouvertes Apprentissage
CCI de Colmar et du Centre-Alsace
1, place de la Gare à Colmar
De 14h00 à 17h30 • Entrée libre

CONTACT CCI

Rodolphe Birling • 03 89 20 20 58
r.birling@colmar.cci.fr

TORRÉFACTION LAGARDE

CAFÉS ET THÉS DE BONS GOÛTS

© Dominique Mercier

Gage de fraîcheur, Claude Lagarde torréfie son café lui-même.

À GUEBWILLER, CLAUDE LAGARDE FAIT PARTAGER SA PASSION DU CAFÉ, MAIS AUSSI DES THÉS. SUR SA CARTE, FIGURENT EN BONNE PLACE PRODUITS DE QUALITÉ ET CONSEILS AVISÉS.

Claude Lagarde est amoureux du café, voilà pourquoi - après une carrière de 27 années en tant qu'infirmier anesthésiste et cadre de santé - il a créé son atelier de torréfaction et son magasin de vente et de dégustation en juillet dernier à **Guebwiller** : « Parmi les raisons de ce choix professionnel, il y a bien sûr l'attrait pour le café en tant que breuvage, mais également le fait que le café soit porteur de convivialité et de partage, deux qualités correspondant bien à mon projet d'entreprise que j'ai fondé sur la qualité des produits et sur la proximité avec la clientèle », explique-t-il. Concernant la qualité des produits, il a choisi avec soin ses fournisseurs : l'importateur bordelais Belco pour les cafés et la maison parisienne George Cannon pour les thés et infusions. Des fournisseurs qui savent se rendre à l'autre bout du monde pour vérifier la qualité des produits qu'ils commercialisent. En plus d'une gamme fixe de cafés d'origine sélectionnés et d'assemblages maison, Claude Lagarde propose une gamme tournante permettant à ses clients de découvrir de nouveaux arômes venus du monde entier, dans le cadre d'une dégustation à la demande ou des ateliers qu'il anime régulièrement.

Le choix de la fraîcheur

Autre choix essentiel au niveau de la qualité, celui de torréfier son café sur place, en petits volumes, de manière à offrir à ses clients des produits d'une grande fraîcheur ayant conservé toutes leurs qualités aromatiques. Claude Lagarde est un partisan des méthodes douces d'extraction, des infusions contrôlées qui « ne martyrisent pas le café et font zéro déchet ». Chez lui, la cafetière italienne et la cafetière à piston font bon ménage au côté des machines à café sophistiquées à broyeur intégré.
Il saura conseiller le choix de tel ou tel café en fonction de la technique d'extraction utilisée ou informer ses clients sur les conditions de préparation optimales pour conserver les qualités d'un café ou d'un thé.
Ses gammes de cafés et de thés sont complétées par une offre d'accessoires (tasses, boîtes à thé…), de cafetières, machines à café et bouilloires, ainsi que de quelques produits d'épicerie fine : épices, fleurs de sel, sucres, confitures, miels, gâteaux… « Notre rôle, c'est de permettre aux clients de se faire plaisir », résume-t-il. C'est bien parti… **D.M.**

Torréfaction Lagarde • Place de l'Hôtel de ville à Guebwiller • 03 89 26 84 74
www.torrefaction-lagarde.fr

LE PAVILLON GOURMAND

ENTREZ DANS LE « NOUVEAU » PAVILLON GOURMAND !

© Pictural

SUITE À D'IMPORTANTS TRAVAUX DE RÉNOVATION ET DE MISES AUX NORMES ACCESSIBILITÉ, DAVID ET SÉVERINE SCHUBNEL OUVRENT CE MOIS DE MARS LES PORTES DE LEUR « PAVILLON GOURMAND ». C'EST L'OCCASION DE GOÛTER, DANS UN CADRE NOUVEAU, LEUR CUISINE QUI MÊLE TRADITION ALSACIENNE ET GASTRONOMIE !

Tout démarre au cœur d'**Eguisheim** en 1992, quand Pascal et Suzanne Schubnel transforment un corps de ferme en restaurant. « Le Pavillon Gourmand » est né et apporte au village typique alsacien une nouvelle tablée. Leur fils, David, déjà tout petit, se révèle fin gourmet. « J'étais tout le temps fourré en cuisine, c'est là que j'ai forgé mon palais et mon odorat ! », nous confie-t-il. Et pourtant, adolescent, David se détourne des fourneaux et décide de mener des études d'expertise comptable. Ce n'est qu'à 20 ans que la passion culinaire le rattrape. Il enchaîne alors CAP et BEP de cuisine et des expériences au sein de maisons étoilées telles que l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, la Maison Bras à Laguiole ou encore Les Airelles à Courchevel. En 2004, il devient chef de cuisine au Pavillon Gourmand avant de reprendre l'établissement en 2006.
Sa femme, Séverine, quitte alors son poste de comptable pour devenir, à ses côtés, maître d'hôtel et sommelière. « On partage cette passion pour la restauration ! », ajoute-t-elle.

Normes accessibilité

Après la première génération Schubnel, c'est au tour de David et Séverine de se lancer dans de gros travaux. L'objectif est double : il s'agit de respecter les nouvelles normes d'accessibilité pour les personnes handicapées et d'apporter un vent de modernité à l'établissement. « La configuration du restaurant a entièrement changé ! On a déplacé le bar, mis de plain-pied la terrasse, installé un sas d'entrée doté d'une rampe amovible, de nouveaux sanitaires, deux caves à vins, un chauffage au sol… », énumère fièrement le restaurateur. Le couple a opté pour une décoration moderne et épurée avec des tonalités de blanc et de noir : une manière de se démarquer dans un village touristique tel qu'Eguisheim.

La gastronomie généreuse

Mais ce qui fait le succès du Pavillon Gourmand, c'est avant tout sa carte qui associe mets traditionnels alsaciens et plats semi-gastronomiques. On vous invite ainsi à déguster son menu affaires composé d'un foie gras maison en entrée, d'un sandre soufflé en plat, et d'une tarte fine aux pommes et sa glace amande amère en dessert. Les plus gourmands se délecteront, quant à eux, du menu dégustation composé de cinq plats élaborés selon le marché et l'envie du chef ! Et pour les inconditionnels de la cuisine alsacienne, David prépare avec toujours autant de plaisir la choucroute, le jarret de porc ou encore la tarte à l'oignon. « On met en œuvre des techniques de cuisine moderne pour développer les sensations gustatives : on mélange les textures, on apporte du croquant, du frais… », développe David. Mais pour lui, deux aspects de sa cuisine restent constants : la générosité de ses plats et la qualité de ses produits. En effet, le Pavillon Gourmand met un point d'honneur à travailler uniquement des produits frais et de saison. C'est ce qui l'a d'ailleurs poussé, avec le soutien de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar et du Centre-Alsace, à postuler au Titre de Maître Restaurateur. **M.J.**

Le Pavillon Gourmand • 101, rue du Rempart Sud à Eguisheim • 03 89 24 36 88
contact@pavillon-gourmand.fr • www.pavillon-gourmand.fr

COMMENT RECRUTER UN APPRENTI?

EN FRANCE, 80 % DES CONTRATS D'APPRENTISSAGE DÉBOUCHENT SUR UN EMPLOI. CETTE FORMULE GAGNANTE, QUI MET À LA FOIS UN PIED DANS L'ENTREPRISE ET UN PIED DANS LES ÉTUDES, A LES FAVEURS DU GOUVERNEMENT. IL SOUHAITE LA DÉVELOPPER ET PASSER DE 7 % D'ÉTUDIANTS EN ALTERNANCE DANS L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR À 17 % À L'HORIZON 2020. L'ENJEU? RÉUSSIR L'INSERTION PROFESSIONNELLE DE TOUTE LA JEUNESSE.

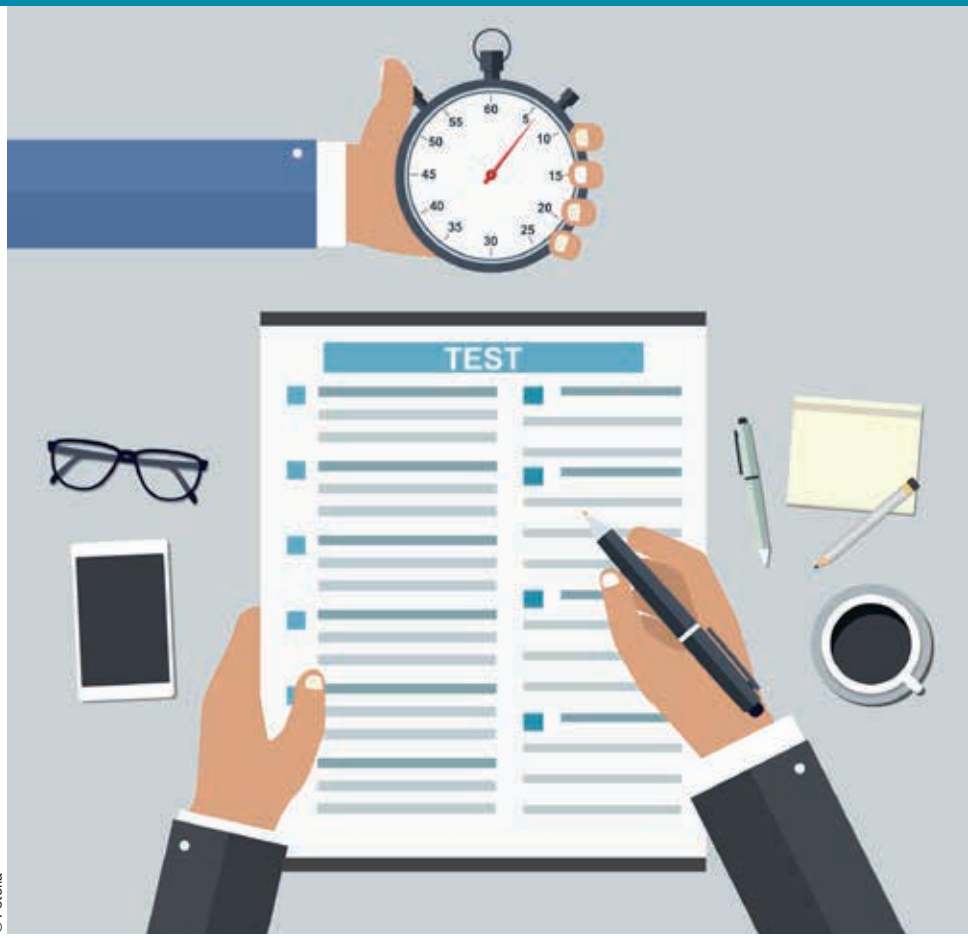
FOCUS RÉALISÉ PAR ANNE HERRIOT

© Masterfile

74% Le taux d'apprentis employés par des entreprises de moins de 50 salariés.

52 millions d'€ Le budget consacré à l'apprentissage en Alsace (-22,7 %/2014) . Source : CESER-Alsace, 2015.

RECRUTER SON APPRENTI(E) EN 7 QUESTIONS/ RÉPONSES



© Fotolia

1 QUE PEUT APPORTER MON ENTREPRISE À UN APPRENTI ET RÉCIPROQUEMENT, QUE PEUT M'APPORTER UN APPRENTI?

Ce sont là les deux premières questions à se poser si vous n'avez pas l'expérience de l'apprentissage. Envie de transmettre un savoir-faire, de rompre une solitude dans le travail, de renforcer les talents de l'entreprise, volonté de participer au vivre ensemble… En termes d'encadrement, de connaissances et de savoir-faire, interrogez-vous très en amont sur ce que vous avez à offrir à un jeune en formation et sur ce que vous attendez de lui. Plus vous serez au clair, plus le rendement sera au rendez-vous.

2 À QUEL DIPLÔME VAIS-JE LE FORMER?

Il ne faut jamais perdre de vue qu'un maître d'apprentissage a pour mission d'encadrer un jeune pour le conduire à l'examen. Outre le fait que vous devez remplir certaines conditions - être majeur, avoir des qualités de pédagogue et une activité ou une expérience dans la partie - il faut savoir à quel diplôme préparer l'apprenti(e) ; l'activité réelle de l'entreprise doit être en rapport avec les exigences du diplôme. Le Point A de votre CCI vous propose une évaluation des possibilités.

3 QUI SERA DÉSIGNÉ COMME MAÎTRE D'APPRENTISSAGE?

Recruter un apprenti, c'est recruter un jeune qui n'a ni formation, ni compétence. Cela demande un investissement énorme en formation. Concrètement, vous consacrez du temps pour expliquer et montrer au jeune. Il y a aussi la progression pédagogique à construire, leurs comptes rendus à relire, les liens à entretenir avec l'école, les jurys d'examen dont vous pouvez faire partie… Ça prend beaucoup de temps. Bref, ne peut être maître d'apprentissage qu'un volontaire désireux de transmettre son métier.

LA TAXE D'APPRENTISSAGE

La taxe d'apprentissage finance les formations par apprentissage. Son montant est calculé sur la base de la masse salariale de l'année précédente. Votre CCI est collectrice agréée de votre taxe d'apprentissage et, à ce titre, c'est le monde économique qui est décideur des formations à financer, en fonction des besoins des entreprises pour former le personnel dont elles auront besoin dans le futur !

PRIME RÉGIONALE À L'APPRENTISSAGE

Pour encourager le recrutement d'apprentis dans les entreprises de moins de 11 salariés, une prime de 1 000 € est versée à l'entreprise par année de formation. Voir l'ensemble du dispositif d'aides, montant et conditions sur le site : www.strasbourg.cci.fr/recruter-apprenti/informations-pratiques

L'APPRENTISSAGE: UN ANTIDOTE CONTRE LE CHÔMAGE

Selon l'Institut Montaigne, plus la part de l'apprentissage dans l'enseignement secondaire est élevée, plus le chômage des jeunes est bas. Les trois champions dans ce domaine sont l'Allemagne, les Pays-Bas et la Suisse ; le chômage des jeunes y est quatre fois moins élevé et le taux d'apprentissage quatre fois plus fort qu'en France.

4 COMMENT FAIRE SAVOIR QUE MON ENTREPRISE RECRUTE UN APPRENTI?

Lorsque vous avez décidé de prendre un apprenti, postez une offre sur le portail unique de l'apprentissage en Alsace : www.apprentissage-alsace.eu et n'oubliez pas de répondre aux alertes mail sous peine de voir votre offre disparaître.

5 À QUOI DOIS-JE ÊTRE ATTENTIF AU MOMENT DU RECRUTEMENT DU JEUNE?

Il est important de savoir qui est ce jeune qui postule, ce qu'il a fait, comment il l'a fait ; ce qu'il aime aussi. Tout est important, car vous ne recrutez pas sur la base de compétences. D'où l'intérêt de rencontrer aussi les parents, surtout quand il s'agit de recruter de jeunes adolescents. La formation se fera avec leur soutien, car l'apprentissage est une formule exigeante qui demande à l'apprenti(e) de se partager entre vie d'« écolier » et de salarié pour la partie entreprise. Sans réconfort à la maison, cette adaptation à son nouveau statut sera très difficile. Prenez votre temps pour recruter ce nouveau collaborateur et ce, d'autant plus qu'il devra s'entendre avec les autres membres de votre équipe.

6 QUELLES SONT LES FORMALITÉS À REMPLIR POUR RENDRE VOTRE EMBAUCHE EFFECTIVE?

Avant le début du contrat d'apprentissage, faites une déclaration unique d'embauche auprès de l'Urssaf, puis procédez - au plus tard dans les cinq jours suivant la date de début d'exécution du contrat - à la demande d'établissement du contrat à partir du site internet de la CCI, qui vous fera parvenir par mail le formulaire CERFA FA 13 rempli, prêt à signer, avec le cas échéant la liste des pièces à retourner. Prenez rendez-vous à la Médecine du Travail pour votre nouveau salarié, inscrivez-le au Centre de Formation d'Apprentis, et le cas échéant, faites les démarches pour obtenir la dérogation pour l'utilisation des machines et produits dangereux auprès de la DIRECCTE. S'il s'agit d'un nouveau contrat pour la poursuite de formation après rupture avec un autre employeur, exigez la « constatation de rupture » visée par votre CCI !

7 QUI PEUT M'AIDER À LA RÉDACTION DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE?

Pour s'informer sur le contrat, trouver un candidat, enregistrer le contrat, obtenir une aide à l'embauche, former des maîtres d'apprentissage ou découvrir le CFA de la CCI Alsace, les « Point A » des CCI de Strasbourg, Colmar et Mulhouse sont à votre écoute.

CONTACT **CCI**

Point A CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin :
03 90 20 67 68 • pointa@strasbourg.cci.fr

Point A CCI de Colmar et du Centre-Alsace :
03 89 20 20 12 • apprentissage@colmar.cci.fr

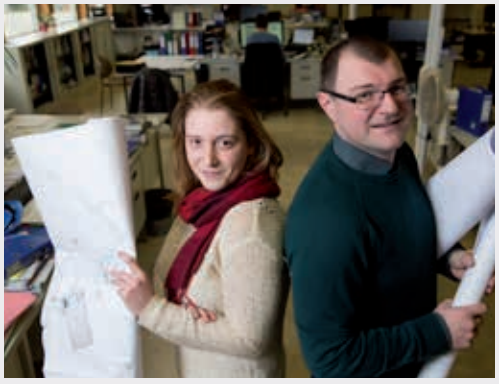
Point A CCI Sud Alsace Mulhouse :
03 89 66 71 20 • pointa@mulhouse.cci.fr

TÉMOIGNAGE

TRANSMETTRE, C'EST VALORISANT

MATHIEU GAUSS, 30 ANS, DIRECTEUR TECHNIQUE CHEZ SASI - SOCIÉTÉ D'AUTOMATISME & SERVICES INDUSTRIELS, À **GAMBSHEIM/67**

« Je suis maître d'apprentissage depuis cinq ans comme plusieurs de mes collègues. Avoir des apprentis entre dans la politique de SASI pour pérenniser les emplois, les compétences et former des jeunes ; ils dynamisent les équipes. J'ai deux apprentis ingénieurs de l'INSA chaque année. À l'embauche, je suis très attentif à leur motivation et à leur envie de faire le métier, à leurs résultats scolaires et à ce qu'ils font en dehors de l'école. Ce qui peut poser problème parfois, c'est leur implication et leur comportement, donc je les recadre. Notre intérêt est de les embaucher après les trois ans d'apprentissage. Trois d'entre eux sont déjà restés.



© Jean-François Badias

Pour moi, c'est valorisant de transmettre. Je me sens utile. Eux nous enseignent aussi et exigent de nous maintenir à jour et de nous mettre à leur niveau pour communiquer. »

TOP CHIFFRES

62,7 millions d'€ — le montant dédié au développement de l'apprentissage alsacien en 2014

7 apprentis sur 10 — ont trouvé un emploi 8 mois après leur sortie

33 centres de formation d'apprentis — proposent 378 formations sur toute l'Alsace

5 103 étudiants — ont choisi la voie de l'apprentissage après le Bac

+ 80% — des chefs d'entreprises qui ont testé l'apprentissage pourraient vous le recommander *(Etude AGEFA / IFOP juin 2014).*

THOMAS BERBETT, APPRENTI EN 2ÈME ANNÉE DE BTS MANAGEMENT DES UNITÉS COMMERCIALES, CHEZ BLACK AND TEA, À **ALTKIRCH/68**

« IL FAUT S'ACCROCHER ! »

« J'ai fait trois stages chez Black and Tea au cours de mon bac pro avant d'y entrer comme apprenti. J'aime l'univers du thé et du café. J'alterne une semaine en entreprise et une autre à l'école. Le rythme est très soutenu et nécessite d'être motivé, car après une journée de travail, on n'a pas forcément envie de faire ses devoirs. D'autre part, le niveau est élevé quand on le compare à celui du bac pro. Il faut s'accrocher !

© Serge Nied-Stucio-Chlorophylle

Mais ça en vaut la peine. Le patron, Stéphane Flota, m'implique dans l'entreprise. Je me concentre sur la vente, l'accueil, le réassort. J'ai mon mot à dire sur les nouvelles commandes et le choix des fournisseurs. Je suis aussi engagé dans le déménagement de la boutique, il fait d'ailleurs l'objet de mon projet de mémoire. En revanche, tout ce qui est de l'ordre de la comptabilité, qui a tant d'importance à l'école, je ne l'aborde pas. Mon contrat s'achève fin août et je devrais être embauché. »

AGOSTINO DI FOGGIA, 38 ANS, PATRON ET MAÎTRE D'APPRENTISSAGE, WISTUB BRENNER, À **COLMAR/68**

UNE FILIÈRE GAGNANTE

« Mon père encadrait déjà des apprentis. C'est donc tout naturellement que j'en forme dans mon propre restaurant, pour transmettre l'amour du métier. L'apprentissage est une excellente école de la vie. Quand les jeunes démarrent, ils sont parfois fâchés avec l'Éducation nationale. Ils ne se retrouvent pas dans un système généraliste. Or, avec l'apprentissage, tous les cours théoriques prennent sens, car les matières scolaires s'appuient sur le métier. En français, ils feront une rédaction sur un restaurant, en maths une étude de cas… Ils reprennent goût à la vie et mûrissent vite, car ils se rendent compte de la réalité du travail. Pour le patron, c'est très intéressant. Mais ils demandent un investissement énorme en formation. En cuisine, les chefs adorent avoir des apprentis, car ils sont passés par là et aiment transmettre. C'est un peu l'esprit du compagnonnage. L'apprentissage est une filière gagnante. »

© Pictural

RECRUTER UN APPRENTI, C'EST MAINTENANT !

DÉPOSEZ VOS OFFRES EN LIGNE

Pour recruter un apprenti dès le mois de juillet, il est nécessaire de le faire savoir le plus rapidement possible. En effet, les candidats les plus motivés commencent leur démarche de recherche d'employeur dès le printemps, que ce soit pour un CAP, un bac pro/Brevet professionnel, ou un diplôme de niveau supérieur.

Facilitez-vous la vie en publiant votre offre sur le site unique des places d'apprentissage en Alsace :
www.apprentissage-alsace.eu

Vous assurez vous-même la mise en place, la diffusion et le retrait de l'offre d'apprentissage au fur et à mesure de vos besoins. L'outil vous permet de consulter des CV déposés par les jeunes et de repérer rapidement les profils qui vous conviennent. Une mise en relation simple et rapide avec des candidats.

FACILITEZ-VOUS LES FORMALITÉS AVEC LE POINT A DE LA CCI

Le contrat d'apprentissage n'est pas seulement un contrat de travail liant les parties et ouvrant droit à des avantages, comme des primes, un crédit d'impôt ou une exonération de charges. Une fois enregistré, il est également lié à l'établissement de données statistiques indispensables. Par ailleurs, le calcul de la rémunération, tributaire du parcours du jeune et la rédaction de la convention collective de l'entreprise sont devenus d'une grande complexité. Pour vous simplifier la vie, l'offre « Service + » du Point A. Pour un montant global de 50 €*, vous aurez accès, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, à une prestation regroupant toutes les formalités, jusqu'aux avenants et résiliations.

**Tarif dégressif en fonction du nombre de formalités pour une même structure*

Plus d'infos :
www.strasbourg.cci.fr/mettre-en-oeuvre-un-contrat-dapprentissage
www.colmar.cci.fr
www.mulhouse.cci.fr

LES SITES À CONSULTER

MINISTÈRE CHARGÉ DE L'APPRENTISSAGE

www.apprentissage.gouv.fr

OFFICE NATIONAL D'INFORMATION SUR LES ENSEIGNEMENTS ET LES PROFESSIONS (ONISEP)

Recherche de formations et d'établissements.

www.onisep.fr

ÉDUSCOL

Programmes, certifications, diplômes professionnels, voie professionnelle, etc.

http://eduscol.education.fr/cid47139/se-former-par-la-voie-de-l-apprentissage.html

LGV EST EUROPÉENNE

LA SECONDE PHASE REPORTÉE AU 3 JUILLET

LE DRAMATIQUE ACCIDENT SURVENU EN NOVEMBRE DERNIER À ECKWERSHEIM ET LA REMISE EN ÉTAT DE LA VOIE ET DU PONT SUR LE CANAL ENDOMMAGÉS ONT OBLIGÉ LA SNCF À REPORTER LA MISE EN SERVICE DE LA SECONDE PHASE DE LA LGV EST EUROPÉENNE AU 3 JUILLET PROCHAIN. D'ICI LÀ, LES TGV CIRCULERONT SUR LA LGV PHASE 1, SELON LES HORAIRES ET TEMPS DE PARCOURS HABITUELS.

© Alex Profit/SNCF

À partir du 3 juillet, les TGV emprunteront la nouvelle LGV Baudrecourt-Vendenheim, avec la particularité des derniers 27 km, où ils circuleront sur une voie unique entre Steinbourg et Vendenheim (la circulation se faisant sur deux voies sur les 79 autres km). Liée à la remise en état de l'infrastructure, la date à laquelle les TGV circuleront normalement sur le dernier tronçon n'est pas encore connue, 80 % des trains bénéficieront néanmoins de parcours performants.

L'évolution de la desserte

La mise en service des nouvelles dessertes se faisant en deux temps, il faudra attendre 2017 pour que tout soit en place. En attendant, les voyageurs ont, depuis le 3 avril dernier, l'opportunité d'emprunter des liaisons internationales directes en TGV depuis et vers Strasbourg, vers Luxembourg (en 2h17) et Bruxelles (4h06) à raison d'un aller-retour par jour (deux AR à partir du 3 juillet). Colmar et Mulhouse seront également reliées par TGV direct avec Metz, Thionville et Luxembourg. L'offre TGV Rhin-Rhône connaîtra certaines modifications horaires pour mieux répondre aux besoins des marchés et aux attentes des clients. Le meilleur temps de parcours pour les TGV rapides entre Strasbourg et Lyon est de l'ordre de 3h15. D'ores et déjà, la desserte vers Bordeaux est adaptée à la saisonnalité avec deux allers-retours par jour (trois pendant l'été).

Investissements et travaux

2016 marque la poursuite de la modernisation des installations ferroviaires alsaciennes. Le montant des investissements pour le renouvellement et la maintenance du réseau ferré est de l'ordre de 150 millions d'€. **F.H.**

Plus d'infos :
www.sncf.com et www.lgv-est.com

Offreurs de solutions
Usine du futur

CCI ALSACE

SEPEM : LES 31 MAI, 1ER ET 2 JUIN 2016

ENGAGEZ VOTRE TRANSFORMAT

Dans le cadre du Plan Régional « Usine du Futur », porté par la Région pour le développement des entreprises, la CCI de Région Alsace a lancé une enquête de terrain pour identifier les entreprises possédant des savoir-faire et des technologies de pointe propres à engager la transformation d'une entreprise vers l'Industrie du Futur.

Ces offreurs de solutions présenteront, sur le village du salon SEPEM, une vitrine technologique Usine du Futur, à Colmar, les 31 mai, 1er et 2 juin 2016.

De ce travail est née la volonté des offreurs de solutions de se fédérer sous une bannière commune. Au-delà d'un regard expert, leur offre globale pour accompagner la transformation industrielle vers l'Usine du Futur se structure autour de plusieurs axes :

- Conception Modélisation Produit Process
- Pilotage Mesure et Contrôle de la Production
- Outils de Production et Maintenance
- Infrastructures Numériques et Données
- Système de Management de la Qualité
- Intelligence Économique
- Optimisation des Ressources
- Organisation Management et Formation

UN RÉSEAU D'EXPERTS DE PROXIMITÉ POUR

INSTALLATIONS ROBOTISÉES/MACHINES SPÉCIALES/MACHINES D'ASSEMBLAGE/PRODUITS TECHNOLOGIQUES INNOVANTS

R&D PROJECT MANAGING
conçoit et réalise des machines spéciales et des installations robotisées innovantes, notamment pour l'industrie médicale, automobile, agroalimentaire, mécanique, électromécanique…

www.rdpm.net

VALIDATION/BANC DE TEST/MÉCATRONIQUE/ QUALITÉ PERÇUE

INEVA
La vision de l'Usine du Futur d'INEVA porte sur le contrôle en ligne de production. Les nouvelles technologies de la validation utilisées en développement permettent d'innover et d'assister les opérateurs de contrôle qualité en leur donnant des outils d'aide à la décision basés sur des mesures quantifiables et répétables.

www.ineva.fr

SOLUTIONS DE GESTION, ERP, CRM MOBILE, PORTAIL COLLABORATIF, SOLUTIONS MÉTIERS

MERCURE INFORMATIQUE
Depuis près de 40 ans, Mercure Informatique accompagne ses clients dans leurs projets d'intégration et d'hébergement de leur ERP. Expert des logiciels métiers du groupe Divalto, la société propose également des offres d'infrastructure matérielle, ainsi que des offres d'hébergement en datacenter hautement sécurisé.

www.mercureinformatique.fr

LASERGRAMMÉTRIE/ RÉALITÉ AUGMENTÉE/BIM/ MAQ

IMAG'ING
propose des solutions innovantes adaptées aux environnements les plus exigeants : maîtrise des technologies de lasergrammétrie, traitement du nuage de points et ses dérivés, création de contenus vidéo, utilisation de stations d'immersion en réalité virtuelle…

www.imag-ing.com

MACHINES SPÉCIALES/ ROBOTIQUE/INTÉGRATION/ SERVICES

EEPI ROBOTIQUE
est un constructeur de machines spéciales clés en main, basées sur la robotique. Il fournit des solutions complètes, de l'étude aux systèmes électriques en passant par l'usinage et le montage.

www.eepi-robotique.fr

LES PARTENAIRES

CABINET BLEGER RHEIN POUPON
Conseils en Propriété Industrielle

CAISSE D'EPARGNE ALSACE

EDF

es

SEW USOCOME

2crsi

ION **VERS L'USINE DU FUTUR**

ACCOMPAGNER VOTRE TRANSFORMATION

CONCEPTION/OPTIMISATION MODÉLISATION DIRECTE/ SIMULATION ET SIMPLICITÉ

GUICAD est un distributeur de solutions 3D innovantes, simples et rapides : modélisation directe 3D, simulation conceptuelle, conception de formes et concept en design industriel, génération de documentations techniques interactives.

www.guicad.fr

CFAO/FAO/PROGRAMMATION CNC/DNC - TRANSFERT DES PROGRAMMES CNC/SIMULATION PROGRAMMES CNC/DEVIS PIÈCES USINAGES

USICAM vous accompagne dans vos problématiques d'usinage : transfert de codes, Iso, remontée de temps machines, simulation des programmes NC et devis de pièces mécaniques.

www.usicam.fr

SOLUTIONS INNOVANTES AU SERVICE DE L'INDUSTRIE

NP TECHNOLOGIES est un groupe spécialisé dans les solutions intégrées pour les secteurs de l'industrie. Son expertise technique accompagne les projets industriels ou de fabrication, aussi bien en amont qu'en aval : conduite de projets, assistance technique, industrialisation et travail des métaux.

www.np-technologies.com

ÉCLAIRAGE LED/ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE/ GESTION INTELLIGENTE DE L'ÉCLAIRAGE/CONFORT VISUEL

VELUM Spécialiste de l'éclairage professionnel depuis 1975, VELUM permet aux industries d'optimiser leur consommation énergétique, tout en bénéficiant d'un éclairage mieux adapté qui améliore sécurité, confort visuel et productivité.

www.velum.biz/velumeclairage/fr

Salon Sepem INDUSTRIES
Les 31 mai, 1er et 2 juin 2016
au Parc des Expositions de Colmar

Plus d'infos :
www.smarttech-solutions.eu
#UDFleJeu

CONTACT CCI

Mireille Hahnschutz
m.hahnschutz@alsace.cci.fr

Le 1er Serious Game français consacré à l'industrie du Futur.
Comment se projeter dans l'industrie du futur ? En jouant en ligne à un Serious Game inédit, destiné aux dirigeants d'entreprises industrielles. Lors d'une séquence de jeu de quelques minutes seulement, le joueur est invité à construire sa propre vision de l'industrie du futur.

conception / DigiFamily

COMMENT ON Y JOUE?
L'interface commence par poser une série de questions au joueur. Selon les réponses de celui-ci, il sera confronté à des problématiques adaptées et pertinentes. C'est au joueur ensuite de construire la vision de son industrie du futur, brique après brique, technologie après technologie.

Pour jouer rendez-vous sur www.smarttech-solutions.eu

Avec le soutien de l'Alliance, la Direccte, la Région Grand-Est et Rhénatic

SCAITA

LA FORCE DU RÉSEAU DE PROXIMITÉ

PROXIMITÉ, RÉACTIVITÉ, QUALITÉ SONT LES VALEURS SUR LESQUELLES S'APPUIE L'ÉLECTRONICIEN SCAITA (VIEUX-THANN) POUR POURSUIVRE UNE MARCHE EN AVANT COMMENCÉE IL Y A 40 ANS.

Spécialiste de l'électronique industrielle, SCAITA a 40 ans cette année. Un âge respectable dans ce secteur d'activité où la concurrence des entreprises installées dans les pays low cost est particulièrement redoutable. Au départ, la PME de **Vieux-Thann/68** (32 personnes employées actuellement pour un chiffre d'affaires de 4,4 millions d'€) faisait uniquement du câblage pour l'aéronautique. Rachetée en 1992 par Nadine Dubois, l'ancienne responsable de production, elle s'efforce aujourd'hui, au contraire, de diversifier au maximum ses marchés (du médical à la production d'énergie, du luminaire à la débitmétrie) et son portefeuille clients : « Nous ne voulons pas être dépendants d'un marché ou d'un secteur d'activité », souligne le responsable commercial, Franck Fimbel. Dans ce cadre, l'entreprise vient de resserrer ses liens avec la CCI, dont elle apprécie la capacité de mise en réseau, pour mieux afficher ses prestations et accéder à de nouveaux clients de proximité.

Une réactivité maximum

Cette proximité est essentielle, car elle permet à l'entreprise d'être très réactive, ce qui lui procure un avantage concurrentiel important vis-à-vis des pays low cost : « Nous sommes souvent plus chers que les Chinois, mais nous fabriquons en local, nous sommes beaucoup plus réactifs et beaucoup plus fiables. Ce qui nous permet notamment de récupérer des marchés qui sont relocalisés », explique encore Franck Fimbel. SCAITA s'appuie sur un réseau local de partenaires spécialisés en matière d'études ou de gestion des flux de communication produits. La fabrication de cartes électroniques, de faisceaux câblés ou de sous-ensembles complets est largement automatisée (automates de pose CMS), de même que

© Scaita

les contrôles qualité pour lesquels l'entreprise veut être à la pointe (visionneuse MIRTEC, testeur à sondes mobiles TAKAYA). SCAITA investit annuellement 10 % de son chiffre d'affaires dans les outils de fabrication et de contrôle, la formation et les certifications (ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001 & UL). L'entreprise connaît un faible turnover lui permettant de s'appuyer sur un personnel qualifié et d'atteindre ainsi un taux de qualité supérieur à 98,9 % sur plus de 4000 livraisons réalisées en 2015. **D.M.**

SCAITA • 2, place Bernard Thierry Mieg à Vieux-Thann • 03 89 37 70 37 www.scaita.eu • Scaita

ESPACE COUVERT

STOCKAGE TEMPORAIRE

BÂTIMENTS INDUSTRIELS DÉMONTABLES

03 90 29 04 06
www.espace-couvert.com

FROMAGERIE HAXAIRE

INVESTISSEMENTS ET EMPLOIS

© Dominique Mercier

LA FROMAGERIE HAXAIRE DE **LAPOUTROIE/68** EST L'UNE DES 28 ENTREPRISES DÉJÀ AIDÉES DANS LE CADRE DU PLAN DE REVITALISATION ÉCONOMIQUE POUR LE CENTRE-ALSACE MIS EN ŒUVRE PAR LA CCI. SUBVENTION ET PRÊT PARTICIPATIF CONFORTENT DES INVESTISSEMENTS QUI VONT PERMETTRE À HAXAIRE DE CRÉER DIX EMPLOIS SUPPLÉMENTAIRES.

Une subvention de 60 000 € (versée en deux fois par moitié) et un prêt participatif de 100 000 €, voilà une aide précieuse pour la Fromagerie Haxaire qui a engagé plusieurs chantiers de développement : augmentation des capacités de production, extension de bâtiment destinée au service de préparation des commandes, lancement d'une nouvelle activité de « frais emballé » (des plateaux associant plusieurs fromages vendus en grande distribution), coup de pouce au munster fermier affiné sur planche…

« Nous n'avons rien à voir avec les grands industriels laitiers, même si nous avons les mêmes contraintes en termes de qualité, de label et de certification », explique le président de l'entreprise, Florent Haxaire. « Nous sommes beaucoup plus petits et nous voulons rester dans la valeur ajoutée, apporter une différence, amener des goûts. Dans ce cadre, l'aide que nous apporte le Plan de Revitalisation est importante. Nous l'apprécions d'autant plus que très peu d'aides concernent habituellement notre secteur d'activité. »

En contrepartie de cette aide, Haxaire va créer dix emplois en CDI qui viendront s'ajouter aux 35 emplois existants sur les trois sites du groupe : la fromagerie historique de Lapoutroie créée en 1929 (affinage de munster fermier fourni par douze producteurs de montagne), l'unité de La Croix d'Orbey (fabrication et affinage de munster laitier) et la Fromagerie lorraine de l'Abbaye de Vergaville acquise en 2001 (pâtes pressées non cuites).

500 emplois à recréer

Doté d'un fonds de subvention de 2,4 millions d'€ et de 400 000 € de prêts SODIV Alsace, le Plan de Revitalisation Économique pour le territoire centre-alsacien a pour objet de recréer 500 emplois en deux ans (2015-2017). La CCI de Colmar et du Centre-Alsace est chargée par l'État de le mettre en œuvre : « Nous recherchons les entreprises, nous montons les dossiers avec elles et nous assurons le suivi de la réalisation », résume Myriam Paris, en charge du chantier à la CCI. « C'est une belle reconnaissance de notre savoir-faire et de notre connaissance du terrain. »

À l'issue de la cinquième réunion du comité d'agrément tenue le 8 mars dernier, 28 entreprises avaient déjà été retenues, pour un volume global de 360 emplois soutenus. **D.M.**

Fromagerie Haxaire
333 La Croix d'Orbey à Lapoutroie
03 89 47 50 76 • info@haxaire.com
www.haxaire.com

CONTACT **CCI**

Renseignements sur le Plan de Revitalisation : Myriam Paris
03 89 20 20 35 • m.paris@colmar.cci.fr

SYNERCOM FRANCE
VOTRE PARTENAIRE CAPITAL
www.synercom-france.fr
CONSEIL EN TRANSMISSION D'ENTREPRISES PME-PMI
DEPUIS PLUS DE 30 ANS POUR VOUS ACCOMPAGNER
SYNERCOM FRANCE ALSACE
Philippe KOBLOTH
Tél. 03 89 66 33 23
pkobloth@synercom-france.fr
Un réseau national d'associés consultants régionaux indépendants

FRIEDRICH SURGELÉS

LA PETITE « FLAMBÉE » ALSACIENNE QUI LORGNE SUR L'EUROPE

SPÉCIALISÉE DANS LA FABRICATION DE TARTES FLAMBÉES SURGELÉES ET DE FONDS DE TARTES SURGELÉS ET FRAIS, L'ENTREPRISE FAMILIALE FRIEDRICH FAIT APPEL À LA CCI POUR ASSEOIR SON DÉVELOPPEMENT À L'EXPORT.

C'est à **Geudertheim/67**, berceau de la tarte flambée, que l'entreprise Friedrich est née, en 1993. Avec ses enfants, Nathalie et Jacky, et sa belle-fille, Joëlle, Marcel Friedrich produit des tartes flambées surgelées et des fonds de tartes surgelés et frais pour la grande distribution, ainsi que le circuit de distribution spécialisé en restauration hors foyer.

« Une recette unique, transmise par grand-mère Caroline, que nous respectons dans la pure tradition alsacienne avec quelques touches innovantes », explique Nathalie Friedrich, directrice commerciale de l'entreprise.

Des produits qualitatifs

Chez Friedrich, on privilégie des matières premières de premier

© Benoît Linder

choix et garanties sans OGM. Depuis la recette initiale de la « flammekueche », l'imagination des dirigeants - dont celle de Jacky, le créatif de la famille qui a entièrement conçu la chaîne de production automatisée - leur a très vite permis de compléter la gamme classique (tradition, tradition bio, champignons et pommes) avec des tartes fines (terroir, provençale, capri et myrtilles-pommes). « Nous sommes sur un segment de produits très qualitatif, ce qui nous permet de nous démarquer de nos concurrents », aime à préciser Nathalie Friedrich.

Un salon et des promesses

Surtout présente dans le Grand Est, la société a voulu s'orienter vers de nouveaux marchés à l'export : « Nous avons fait appel à la CCI pour effectuer un diagnostic et évaluer notre potentiel. » C'est ainsi que les premiers objectifs d'implantation de leur gamme de produits (désormais labellisée « Savourez l'Alsace ») ont été fixés à destination de l'Europe. Et Nathalie Friedrich d'ajouter : « Notre participation avec la CCI au salon Anuga de Cologne, en octobre dernier, nous a laissé augurer des perspectives intéressantes, notre tarte flambée ayant séduit les nombreux visiteurs du salon. » Des premiers contacts ont pu être noués, reste à les concrétiser. Après avoir intégré les petits-enfants, l'entreprise atteint aujourd'hui les 12 salariés. Ces deux dernières années, elle a réalisé une progression appréciable et très prometteuse sur son chiffre d'affaires, dont 20 % à l'export. Si les nouveaux objectifs se confirment, il est prévu, à terme, de réajuster la structure. Une affaire à suivre… **F.H.**

Friedrich Surgelés
29, rue des Potagers à Geudertheim
03 88 59 37 05
http://tarteflambee-friedrich.com/

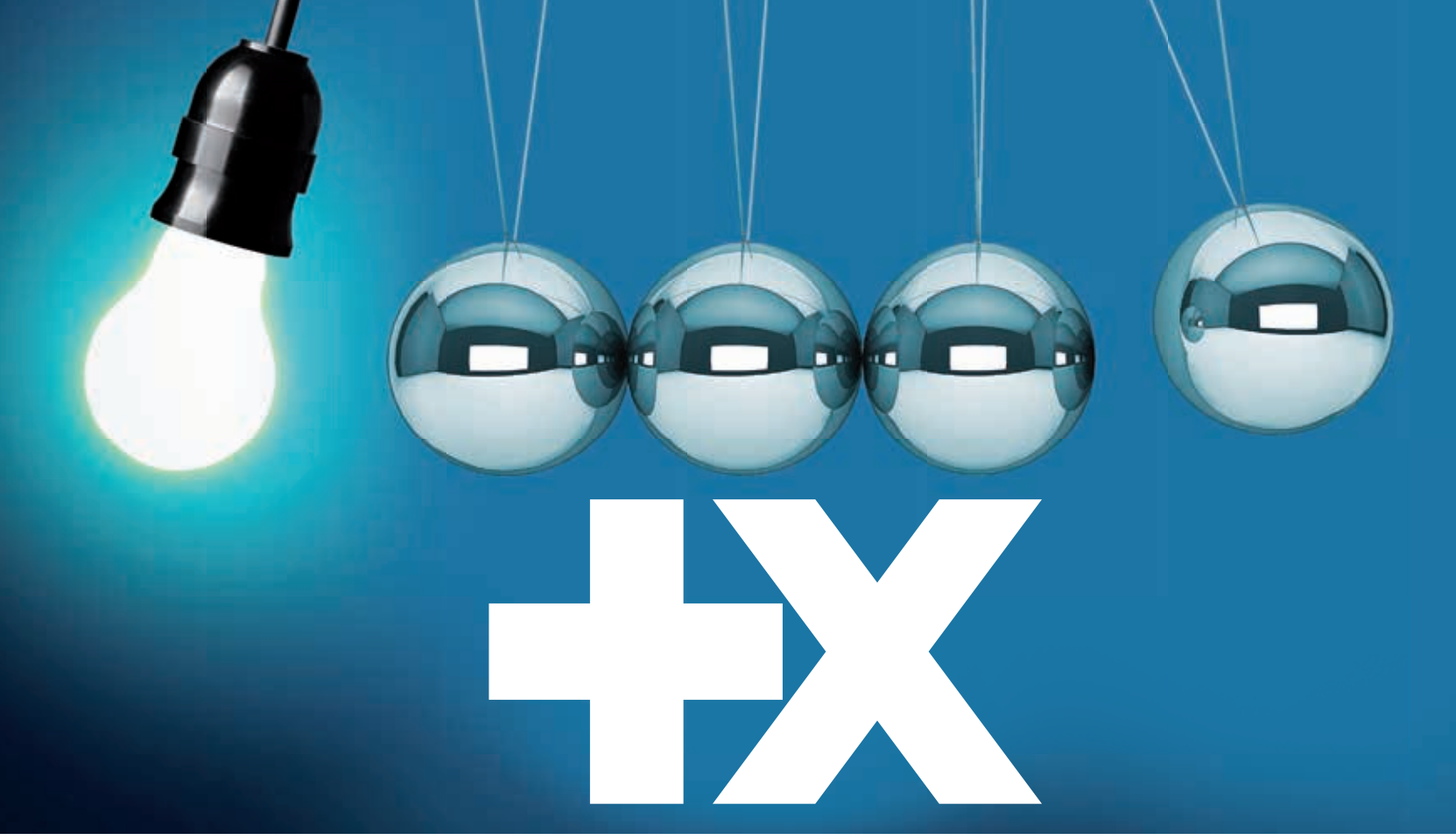
CONTACT **CCI**
Direction Export
Alexandrine Martinat • 03 88 76 42 36
a.martinat@alsace.cci.fr

MANAGEMENT DE L'INNOVATION

Une norme et un accompagnement pour s'aligner sur les meilleures pratiques

Vous êtes une PME et vous souhaitez exploiter toutes les capacités de votre entreprise pour innover ? Vous vous demandez comment accéder à de nouveaux marchés, créer ou améliorer des produits ou des services, faire évoluer votre organisation ?
Pour mener à bien ces projets stratégiques et innovants, la CCI, dans le cadre du programme européen EIMC, vous propose le coaching Management de l'innovation pour vous aligner sur les meilleures pratiques définies par le référentiel AFNOR XP CN/TS 16555-1. Vous vous concentrez sur l'action : aucun dossier à remplir, aucun frais à engager.
F.H.

CONTACT **CCI**
Direction Appui Industrie
Alban Petit • 03 88 76 42 06
a.petit@alsace.cci.fr



PRÊT INNOV&PLUS

PARCE QUE VOUS AVEZ LES BONNES IDÉES **POUR DÉVELOPPER VOTRE ENTREPRISE**

Banque Populaire finance l'innovation avec **Innov&Plus :**

Parce que **les meilleurs compétiteurs sont les plus rapides,** vos bonnes idées doivent se concrétiser au plus vite.

Et comme nous mesurons la nécessité pour l'entreprise de **préserver sa trésorerie,** Banque Populaire a créé **"Innov&Plus"**, un prêt spécialement conçu pour **financer vos projets de croissance***.

Vérifiez votre éligibilité sur : www.innovetplus.banquepopulaire.fr

Le présent financement bénéficie du mécanisme de garantie "InnovFin SME Guarantee Facility" avec l'appui financier de l'Union Européenne grâce aux Instruments Financiers Horizon 2020 et au Fonds Européen pour les Investissements Stratégiques (EFSI) établi par le Plan d'Investissement pour l'Europe.
Le but du EFSI est d'aider à soutenir le financement et l'implantation d'investissements productifs dans l'Union Européenne et de s'assurer du développement de l'accès au crédit.

Commission européenne

BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE
ADDITIONNER LES FORCES, **MULTIPLIER LES CHANCES**

BANQUE POPULAIRE

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne – Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable régie par les articles L512-2 et suivants du CMF et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit. Siège social : 3 rue François de Curel – BP 40124 – 57021 Metz Cedex 1 – 356 801 571 RCS Metz - Société de courtage et intermédiaire en assurances inscrite à l'ORIAS n° 07 005 127.
Document à caractère publicitaire. Crédits photos : Shutterstock - OSWALDORB - Réf. : 03/2016.

TROPHÉE RÉGIONAL EXPORT

Et si vous proposiez votre candidature ?

Visant à récompenser les politiques export des entreprises alsaciennes, le Trophée Régional Export fêtera sa 20ème édition en décembre prochain. Vous pouvez d'ores et déjà proposer votre candidature pour l'un ou l'autre de ces prix : Trophée Export (Europe géographique, Maghreb), Trophée Grand Export (Asie, Amériques, Océanie, Afrique hors Maghreb, Proche et Moyen-Orient), Trophée Entreprise à fort potentiel (primo-exportateurs et nouveaux exportateurs sur grand export depuis moins de trois ans avec un potentiel d'innovation fort), Trophée Implantation à l'étranger (mise en place d'une implantation à l'étranger pour le marché local), Trophée Entreprise étrangère exportatrice (entreprise à capitaux étrangers fortement exportatrice). Une entreprise peut concourir dans trois catégories. **F.H.**

http://trophee-export.com

CONTACT CCI

Direction Export • Olivier Epp
03 88 76 42 18 • o.epp@alsace.cci.fr

COLLABORER ENTRE ENTREPRISES

En synergie avec mon territoire

Mulhouse Alsace Agglomération (m2A), Pays Thur Doller, Communauté de Communes de la Région de Guebwiller, Pays Bruche Mossig Piémont. Vous appartenez à l'un de ces territoires ? Faites-vous connaître auprès des services de la CCI qui vous informeront sur ce nouveau service de mise en relation de l'offre et de la demande. Sous la forme de projets collaboratifs, vous pourrez, par exemple, mutualiser des équipements ou des outils de production, ou encore des services comme le partage de compétences ou de restaurant d'entreprise. Pour mieux valoriser vos ressources ou bénéficier de celles de vos voisins, vous pouvez également participer à des ateliers d'échanges animés par des experts en animation économique. Prochaines rencontres : en juin pour la m2A et en octobre pour le Pays Bruche Mossig Piémont. **F.H.**

© Fotolia

CONTACT CCI

Direction Intelligence Économique
Ronan Sebilo • 03 89 20 21 46
r.sebilo@alsace.cci.fr

COMMUNIQUÉ

La lettre de
Strasbourg Alsace Place Financière
Association de droit local

N°75

Le 7 mars dernier, Strasbourg Place Financière, le Comité régional de la Fédération bancaire française et le Conseil régional de l'Ordre des experts-comptables rejoignent le Pôle d'Orientation Financière Rhône-Alpes et s'allient aux côtés de notre Région pour vous accompagner au quotidien dans vos recherches d'informations financières.
Présentation immédiate des financements régionaux et nationaux, aides publiques ou locales, offres thématiques et conseils adaptés à vos développements et perspectives. Un large panel de services financiers, unique en France, désormais concentré sur un site internet à votre disposition : **hubfi.fr**
Bien au-delà d'un habituel catalogue, l'accès au portail du Hub met à votre disposition, en temps réel, un outil convivial, en permanence actualisé par la communauté financière, mais également les contacts avec vos interlocuteurs potentiels, institutionnels ou privés, susceptibles de contribuer au succès de vos projets.

www.strasbourg-place-financiere.alsace

Bienvenue à nos nouveaux membres

- VALORIS Expertise & Ingénierie Patrimoniale
- Cabinet ZORGNIOTTI et Associés

Nos prochaines rencontres

réservées aux membres

9 mai : Dominique WEIN Directeur Général et le nouveau siège de la Banque Populaire à Strasbourg,
13 juin : Assemblée générale annuelle

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 67 000 Strasbourg
Tél. 03 88 32 12 06 • Permanence les lundis et jeudis matin sauf vacances scolaires
info@strasbourg-place-financiere.alsace
www.strasbourg-place-financiere.alsace
Facebook : strasbourgplacefinanciere

MELFOR

PLUS DOUX QUE LE VINAIGRE

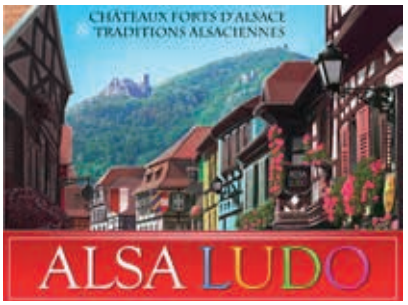
Vous le trouvez dans toutes les grandes surfaces d'Alsace, et même bien au-delà de nos frontières. Condiment à base de vinaigre, d'eau, de miel et d'infusion de plantes, le vinaigre Melfor a sa place dans bon nombre de cuisines. Sans colorants depuis 2015, le mélange aigre-doux, qui le différencie si bien de ses concurrents, relève notamment salades et crudités. D'ailleurs, les Alsaciens ont pris l'habitude de le mélanger à un peu de moutarde, à de l'huile et à quelques gouttes de Maggi, et les plus créatifs l'utilisent dans la préparation de plats cuisinés comme, par exemple, les viandes caramélisées…
Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est qu'il est fabriqué à **Mulhouse** et à **Strasbourg-Hœrdt/67** depuis la création de l'entreprise en 1922. La gamme s'est développée en 2011 avec des déclinaisons aromatisées (Côté Epices, Côté Sud, Côté Balsamique) et d'autres produits comme la crème ou les vinaigrettes (Melfor comme à la maison et Melfor au balsamique et à l'huile d'olive - la nouveauté 2016 -). L'entreprise 100 % familiale et 100 % alsacienne (familles Knobloch et Higy) est aussi présente sur un site en Sarre pour le marché allemand. F.H.

© DR

Melfor • 36, rue de l'Ill à Mulhouse
03 89 46 34 44 • www.melfor.com

ALSA LUDO

Ludique et culturel !



© DR

Vous aimez les jeux de société ? Passez un bon moment entre amis, avec les cartes-énigmes d'Alsa Ludo en partant à la découverte des richesses culturelles de l'Alsace. Le jeu a été primé au Concours Lépine Européen de Strasbourg en 2014 (médaille d'argent). La collection est déjà riche de deux boîtes : « Châteaux forts d'Alsace & Traditions alsaciennes » et « Musées d'Alsace & Faune et flore d'Alsace ». Parmi les sujets abordés : les spécificités des châteaux forts, des légendes, des hommes ou des familles célèbres, des événements marquants, mais aussi la gastronomie, l'histoire des musées, les parcs animaliers ou les vertus des plantes, etc. N'hésitez pas à mélanger les deux boîtes qui sont complémentaires. Une nouvelle boîte thématique sur l'Alsace devrait paraître fin 2016. Destiné à un public de 1 à 12 joueurs dès 14 ans, la durée moyenne d'une partie est de 30 minutes. Alsa Ludo est une pure création alsacienne de Multifaces Editions, signée Alain Luttringer. F.H.

Multifaces Editions
12, rue Humann à Strasbourg • 03 88 75 99 42
contact@multifaces-editions.com
www.multifaces-editions.com

© DR

ROUGE ET JAUNE

La tondeuse qui a du peps

Les beaux jours arrivent, c'est le moment de profiter de votre pelouse ! Pour chasser les mauvaises herbes dans la bonne humeur, rien de tel qu'une tondeuse à la fois performante, économique… et sexy. Vous la trouverez dans la gamme proposée par Outils WOLF, reconnaissable par ses coloris rouge et jaune. La tondeuse existe en différentes versions : à main, électrique - poussée ou tractée - autoportée, à batterie… et même robot ! Leur point commun : une résistance inégalée. De plus, elles sont garanties cinq ans et leurs carters jusqu'à dix ans. Le concentré de technologie haut de gamme, qui séduira les professionnels et les particuliers les plus exigeants, se situe au niveau du tout dernier modèle à batterie, RM41A. Ses caractéristiques : une autonomie record (jusqu'à 1h30 de tonte sans déperdition de puissance tout au long de la tonte), de faibles coûts d'entretien (plus de filtre, ni d'huile de moteur ou de bougies à changer), un faible niveau sonore (deux fois moins élevé qu'une tondeuse thermique) et moins de vibrations. Cette usine alsacienne est installée depuis 1955 à **Wissembourg/67**. F.H.

Outils WOLF • 5, rue de l'Industrie à Wissembourg
03 88 54 88 00 • www.outils-wolf.com

ENTREPRENARIAT (n.m):
NOM MASCULIN QUI S'ACCORDE PARFAITEMENT AU FÉMININ.

CAISSE D'EPARGNE

LA BANQUE. NOUVELLE DÉFINITION.

BPCE, Société Anonyme à directoire et conseil de surveillance, au capital de 467 226 960 euros. Siège Social : 50, avenue Pierre Mendès France - 75201 Paris Cedex 13 - RCS Paris N° 493 455 042 - BDDP & Fils - Photo : Cormac Hanley

EMPLOI

COMMENT S'Y RETROUVER DANS LE MAQUIS DES AIDES À L'EMBAUCHE ?

DE NOUVELLES AIDES, D'AUTRES RECONDUITES... QUELLES SONT LES AIDES DONT VOTRE ENTREPRISE POURRA BÉNÉFICIER ?

Le 18 janvier 2016, le Président de la République a présenté le plan d'urgence contre le chômage et notamment la nouvelle aide « embauche PME ».
De quoi s'agit-il ?
Les PME de moins de 250 salariés, embauchant un salarié rémunéré entre 1 et 1,3 fois le SMIC, bénéficient pendant deux ans d'une aide forfaitaire de 2 000 € par an, soit 4 000 € au total. Les contrats visés par ce dispositif sont les CDI et les CDD égaux ou supérieurs à six mois - transformation d'un CDD en CDI et contrat de professionnalisation d'une durée supérieure ou égale à six mois -. Il faut en faire la demande en ligne sur le site www.travail-emploi.gouv.fr/embauchepme.
Cette prime sera versée par virement dans le trimestre qui suit l'embauche, puis tous les trois mois par tranche de 500 €. Parallèlement, la prime première embauche décidée en juin 2015 pour les TPE, est élargie aux CDD de plus de six mois (contre 12 mois actuellement) et prolongée jusqu'au 31 décembre. Le bénéfice de l'aide financière est réservé à la première embauche d'un salarié en CDI ou CDD de plus de six mois. Il s'agit d'une aide financière de 4 000 € maximum sur deux ans.

http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000031909980

À côté de ces deux aides fortement médiatisées, d'autres coexistent depuis quelques années.
Par exemple, Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail qui permet l'acquisition d'une qualification professionnelle reconnue par l'État et/ou la branche professionnelle. Dans les conditions fixées par le décret n°2011-524 du 16 mai 2011, les employeurs peuvent demander le bénéfice d'une aide de l'État pour toute embauche de demandeurs d'emploi âgés de 45 ans et plus en contrat de professionnalisation.
De même, le contrat d'apprentissage permet également de bénéficier de plusieurs aides dès la signature du contrat, telles que, entre autres, la prime à l'apprentissage de 4 000 €, l'exonération de charges sociales, ou encore l'aide à l'embauche d'apprentis supplémentaires.

www.strasbourg.cci/apprentissage

C'est sans oublier les dispositifs gérés par l'Agefiph facilitant l'embauche d'une personne présentant un handicap. En effet, l'Agefiph propose, en complément des aides de droit commun, des aides destinées à faciliter le recrutement et l'insertion de personnes handicapées.

https://www.agefiph.fr/Entreprise/Recrutement-et-integration

Mais attention, toutes les aides à l'embauche ne sont pas cumulables. En cas de pluralité des dispositifs s'appliquant à votre situation, il convient de vérifier auprès du service juridique de la CCI de quelles aides vous pourrez bénéficier.

CONTACT **CCI**

Bas-Rhin • 03 88 75 25 23
juridique@strasbourg.cci.fr

Haut-Rhin • 03 89 66 71 08
f.streng@mulhouse.cci.fr

Formation continue des professionnels de l'immobilier

Les professionnels de l'immobilier sont tenus à une obligation de formation continue aux fins de mise à jour et de perfectionnement de leurs connaissances. Cela vise tous les titulaires de cartes professionnelles d'agence immobilière, mais également les directeurs d'établissements, les salariés et agents commerciaux. Ces formations de 14h/an (ou 42h/3 ans) doivent porter sur les domaines juridique, économique, commercial et technique, ainsi que sur la déontologie. Le suivi de ces formations sera vérifié à compter du 1er janvier 2017.

CONTACT **CCI**

CCI de Strasbourg et du Bas-Rhin
agentimmobilier@strasbourg.cci.fr
CCI de Colmar et du Centre-Alsace
cfe@colmar.cci.fr
CCI de Colmar et du Centre-Alsace
cfe@mulhouse.cci.fr

BISTROT - RESTAURANT
QUAI FINKWILLER
Maître Restaurateur

le Bistrot des copains
La Table Conviviale

CUISINE DU MARCHÉ

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h30
jusqu'à 23h le vendredi et samedi

12, Quai Finkwiller – 67000 Strasbourg
Tél. 03 88 36 22 66
www.bistrotdescopains.com – strasbourg@bistrotdescopains.com

Mutuelle soumise aux dispositions du livre II du Code de la mutualité, n°Siren 538 518 473. Numéro LEI 969500JLU5ZH89G41D57. HEREZIE

SANTÉ PRÉVOYANCE ÉPARGNE - RETRAITE

DES SERVICES DE PRÉVENTION PERSONNALISÉE POUR VOS SALARIÉS.

• Profitez de services d'experts pour répondre aux questions santé, pour accompagner ceux qui souhaitent arrêter de fumer, mieux équilibrer leur alimentation ou mieux gérer les situations de stress au travail.

• Bénéficiez du service d'accompagnement personnalisé de notre partenaire Betterise Technologies, une plateforme digitale simple et ludique pour vous aider, vous et vos salariés, à prendre soin de votre santé au quotidien.

1re mutuelle santé de France, au service des entreprises et des salariés.

Découvrez nos solutions sur **lasantegagnelentreprise.fr**

MUTUALITÉ FRANÇAISE

Harmonie mutuelle

En harmonie avec votre vie

BLACKANGUS
LA PUBLICITÉ SUR LE MÉDIA DIGITAL : À CHAQUE OBJECTIF SA STRATÉGIE

COMPLÉMENTAIRE À D'AUTRES CANAUX COMME LA PRESSE, L'AFFICHAGE, LA RADIO, LA TÉLÉVISION, LA PUBLICITÉ SUR LE MÉDIA DIGITAL AFFICHE UNE CROISSANCE EXPONENTIELLE DEPUIS QUELQUES ANNÉES. PRÉALABLE À TOUTE STRATÉGIE DE MISE EN PLACE : LA DÉFINITION DE SON OBJECTIF.

© Nis&For

Notoriété d'une marque, génération de contacts qualifiés, développement de chiffre d'affaires en ligne, drainage de trafic sur le point de vente… En fonction de l'objectif préalablement défini par l'entreprise, les solutions seront mises en place par un prestataire qualifié.
Dan Posalski, le créateur de BlackAngus, explique : « Les entreprises ont besoin avant tout d'être connues avant de générer des contacts. »

Être bien accompagné

Basée à **Strasbourg** depuis la fin 2013, cette plate-forme d'achat d'espaces publicitaires sur les supports numériques propose également à ses clients une synergie de compétences permettant un environnement de qualité. Avec ses partenaires, elle leur permet de construire une stratégie de communication et un site (Izhak), de générer du trafic (l'affaire de BlackAngus), d'être accompagnés sur le référencement naturel (Médiaveille) et de produire du contenu sur les réseaux sociaux (Goodway). « Le client, qu'il soit TPE, PME ou grande entreprise, sortira de nos bureaux avec une stratégie digitale complète, en BtoB ou BtoC, observe Dan Posalski en ajoutant : le potentiel du média digital est énorme, il permet quasiment à tout le monde de communiquer, avec l'avantage de la traçabilité ». Fort de son outil agnostique "SmartActivité" basé sur Piwik, « aux qualités similaires à un Google Analytics, avec des informations plus qualitatives », il fournit les profils détaillés des internautes, à partir des cookies collectés qui induiront un ciblage prédictif. « Notre plate-forme d'analyse de données (DMP) permet de croiser des données sur les comportements des internautes et de les exploiter », ajoute-t-il. « On passe ainsi d'un média de masse à un média tactique. Par exemple, les 18-25 ans seront ciblés au travers des mobiles, les mamans connectées sur tablettes et téléphones. »

Compatibilité des outils

La plupart des publicités doivent être lisibles et compatibles sur trois outils : l'ordinateur, le téléphone (le parcours du client démarre en général par le mobile), la tablette. En fonction des objectifs, la stratégie est réinventée à chaque fois.
« On est dans un cercle vertueux : amener du trafic, l'analyser, le collecter, si l'internaute n'a pas fait l'achat on le recible pour faire en sorte qu'il revienne. Par exemple, Amazon génère 30 % de son CA par reciblage. »
Le point fort de Dan Posalski : optimiser la présence de ses clients en ligne en proposant le bon message à la bonne personne, au bon moment, avec un ciblage de l'audience en temps réel.
Il anime des conférences sur la communication des marques et les achats médias. Ses collaborateurs sont installés à Strasbourg, Paris, Tel Aviv, Montréal et Toronto. **F.H.**

BlackAngus • 38, avenue des Vosges à Strasbourg
strasbourg.info@blackangus.us • www.blackang.us
BLACK ANGUS

AGENDA
LES 25 ET 26 MAI À STRASBOURG

EMDAY

L'Email Marketing Day

Depuis quatre ans, l'EMDay s'impose comme le rendez-vous incontournable de l'email marketing. Durant deux jours, conférences et workshops se tiendront dans les salles de conférence du Conseil de l'Europe. Au programme, des thématiques emailing internationales, avec des partenaires à dimension mondiale comme Adobe, Criteo, IBM, Inxmail, Return Path… Cette année, l'accent sera mis sur le networking pendant l'événement, grâce au partenariat avec Swapcard. **F.H.**

Régis Bacher • 06 71 37 19 57
regis@emday.fr • www.emday.fr

SUNDGAU KART

SENSATIONS DE COURSE POUR TOUS

À STEINSOULTZ, SUNDGAU KART PROPOSE 34 KARTINGS EN LOCATION SUR UNE PISTE AMÉNAGÉE EN PLEINE CAMPAGNE: UNE OFFRE UNIQUE DANS LA RÉGION.

© DR

Passez votre cagoule, mettez votre casque et glissez-vous dans le baquet de l'engin, au ras du bitume: vous êtes prêts à faire votre première expérience de karting sur la piste « outdoor » modulable de 1,4 km, aménagée sur 5,5 ha à **Steinsoultz/68**. Et cela en toute sécurité: « Les véhicules sont très bien protégés et la vitesse est limitée. Tout le monde peut conduire dès l'âge de 14 ans et nous avons également deux kartings biplaces permettant de prendre des enfants comme passagers », explique Ulrich Blenner, membre de l'équipe depuis dix ans. Comme Tintin, Sundgau Kart attire des clients de 7 à 77 ans… et même plus: l'an passé un pilote de 87 ans a pris le volant! Les véhicules (une flotte de 34 karts totalement renouvelée en début d'année) sont alimentés par des moteurs thermiques (270 cm^3 / 9 CV) leur permettant d'atteindre les 70 km/h.
Il y a d'autres pistes de karting outdoor dans le Haut-Rhin (Biesheim, Peugeot Mulhouse), mais seule la piste de Steinsoultz est librement accessible aux personnes individuelles, sans licence, au tarif de 22 € les 12 minutes. Les licenciés possédant leur propre kart peuvent également profiter de la piste, ainsi que les motards pilotant des machines de type « Supermotos » (uniquement les lundis, jeudis et vendredis). **O.D.**

Lire la suite sur www.pointecoalsace.fr

Sundgau Kart • 1, voie romaine à Steinsoultz
03 89 07 77 88 • info@sundgaukart.com • www.sundgaukart.com • Sundgau Kart
Ouvert toute l'année à partir de 9h00.

OZÉTIK

La box écologique

Si vous êtes sensible au développement durable et soucieux de votre santé, vous privilégiez sans doute les produits écologiques. Pourquoi ne pas vous tourner vers Ozétik? Vendue par abonnement de 3, 6 ou 12 mois, la box écologique conçue par Laure Haag contient des ingrédients, des recettes et des astuces pour faire vous-même vos produits du quotidien. Les premiers abonnés d'Ozétik ont, par exemple, appris à fabriquer leur stick à lèvres… La box proposée permet, par ailleurs, de découvrir des produits écologiques artisanaux français, beaux et travaillés, et de tendre vers un mode de vie locavore*. Au-delà de la réduction de votre empreinte CO_2, vous supprimerez les produits chimiques et toxiques qui vous entourent et diminuerez vos déchets.

© DR

Une écologie économique et ludique

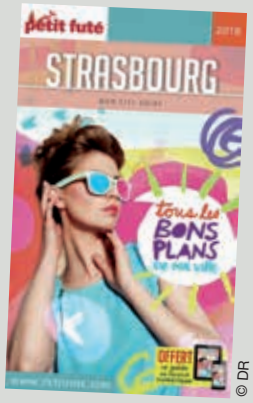
Laure Haag organise également des ateliers de groupe, pour particuliers et entreprises. Conviviaux et ludiques, ceux-ci donnent lieu à un plan d'actions personnalisé et adapté au style de chacun. Pourquoi ne pas proposer ces ateliers à vos salariés? Ce sera un moyen ludique de les sensibiliser à l'écologie. **F.H.**

**mouvement qui prône la consommation de produits locaux, fabriqués dans un rayon proche de son domicile.*

Plus d'infos: laure@ozetik.com • http://ozetik.com

PETIT FUTÉ STRASBOURG

35 ANS ET TOUJOURS À LA PAGE



© DR

Couverture colorée, nouvelle charte graphique, l'édition 2016 du Petit Futé Strasbourg revoit sa copie pour vous présenter les adresses incontournables de la ville. Intéressant les touristes, mais aussi les autochtones, le Petit Futé Strasbourg est un condensé d'adresses pratiques, soigneusement sélectionnées et testées par ses équipes. Restaurants, lieux culturels, commerces de produits gourmands, mode, décoration, sports et loisirs, etc. À chaque thématique des adresses, des ambiances et des spécificités. Comme chaque année, en ouverture du guide, les coups de cœur du Petit Futé et un focus sur ses dernières découvertes: « Les nouveautés de ma ville ». Parmi les établissements sélectionnés, La Casserole, Chez mon ex, Les Toqués du Coin, Le Rutsch, etc. Les couvertures 2016 de la collection City Guide ont été réalisées par Marie-Chantale Turgeon, artiste, illustratrice, bloggeuse et consultante en médias sociaux.

Version classique et autoédition
Proposé au prix de 6,95 € - un prix maintenu depuis plusieurs années -, le Petit Futé Strasbourg comprend 336 pages et plus de 1 400 adresses. La version numérique est offerte. À partir de 2 €, créez votre propre guide en fonction de vos désirs et de vos besoins grâce à une interface numérique: mypetitfute.com. **F.H.**

Lire la suite sur www.pointecoalsace.fr

Le Petit Futé est téléchargeable sur internet, smartphone et tablette: www.petitfute.com

ALAIN BERETZ
PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ DE STRASBOURG

Pour un partenariat encore plus fort avec le monde socio-économique

L'Université de Strasbourg est riche de 37 composantes, 78 laboratoires, 48 000 étudiants. Quelles compétences intéressent plus particulièrement les entreprises ?

A.B. • L'université prépare à tous les secteurs professionnels. Nos étudiants acquièrent aussi bien des capacités techniques et opérationnelles liées à une branche professionnelle ou à un métier que des capacités à analyser des problématiques complexes. Ils savent s'organiser, de plus en plus en mode projet, être autonomes, se remettre en question. Par leurs études longues et avec un socle de connaissances de base approfondies, ils ont une capacité à rebondir tout au long d'un parcours professionnel. Notre particularité strasbourgeoise, c'est d'être pluridisciplinaire. Nous sommes la seule université à disposer en son sein à la fois d'une école de management, de journalisme, quatre écoles d'ingénieurs, un Institut de Sciences Politiques, de trois IUT... Cet éventail très large regroupe l'ensemble des activités dont le monde économique a besoin. Bref, j'ai envie de dire que l'université forme à tous les métiers !

Justement, quels sont les liens que vous entretenez plus précisément avec les entreprises ?

A. B. • Nous avons développé des liens et des collaborations étroites avec les entreprises. Par exemple, nous avons généralisé les conseils de performance pour chaque diplôme, ce qui nous permet de discuter régulièrement des programmes avec les chefs d'entreprises. Par ailleurs, la plupart de nos formations intègrent des stages courts et longs en entreprise. Nos liens se renforcent aussi via la formation continue, dite toute au long de la vie. Nous accueillons des salariés qui ont besoin d'acquérir de nouvelles compétences, de valoriser leurs acquis ou tout simplement qui ont envie de continuer à apprendre. Nous sommes l'un des leaders européens, générant près de dix millions d'€ de chiffre d'affaires. Nos intervenants sont les mêmes qu'en formation initiale, ce qui garantit la qualité du niveau de formation. Dans le domaine de la recherche, nous entretenons depuis très longtemps des relations avec

© Catherine Schröder-Unistra

les entreprises, aussi bien sous la forme de prestations de services (comme une analyse chimique que l'on effectuera par l'un de nos laboratoires) que de collaboration de recherche. Celles-ci sont formalisées par un contrat avec l'entreprise.
Notre filiale Conectus Alsace, créée pour faciliter la collaboration entre la recherche publique et la R&D privée, assure l'interface avec beaucoup de professionnels. Elle permet de transformer les découvertes issues des laboratoires en applications industrielles, créant une synergie avec les autres acteurs de l'écosystème régional.

Certaines PME hésitent pourtant à traiter avec l'université, perçue comme une énorme machine quasi inaccessible. Qu'en pensez-vous ?

A. B. • Effectivement, les PME-PMI ont parfois des réticences à collaborer avec l'université. C'est pourquoi nous souhaitons lever les malentendus et les difficultés ressenties. Dès fin 2016, nous allons créer un guichet unique pour simplifier l'accès des PME-PMI. A nous d'être les facilitateurs. Ainsi, ils auront un seul point d'entrée pour obtenir toutes les informations sur les formations, la recherche, les possibilités de collaborations et de stages. En donnant des réponses rapides à leurs questions, ce guichet unique renforcera le partenariat entre le monde universitaire et le monde socio-économique. C'est un pas important pour répondre aux spécificités du monde économique de notre territoire.

Quel est le rôle de la Fondation de l'Université ?

A. B. • C'est une pierre angulaire essentielle de l'université, avec la formation et la recherche. Je suis très fier de voir que les entreprises nous font confiance en intégrant le mécénat dans leur stratégie. En investissant pour notre développement, elles adhèrent au fait qu'une université prospère et forte est un bien pour le monde économique et pour la société. Elles participent ainsi à la qualité de nos recherches, à la qualité de nos enseignements et nous donnent une meilleure visibilité à l'international. Grâce à ces contributions essentielles, nous pouvons promouvoir des programmes auxquels les entreprises sont attachées, développer des talents, ou encore préserver notre patrimoine. En soutenant notre Fondation, les entreprises agissent en faveur de l'écosystème tout entier. Ainsi, les nombreuses énergies que nous déployons sont tournées vers une finalité commune : contribuer à la compétitivité des entreprises et du territoire, leur permettre de répondre à de nouveaux challenges. Challenges que nous devons relever main dans la main !

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANÇOISE HERRMANN

AGENDA

Internationaux de tennis

Du 13 au 21 mai à Strasbourg

Les meilleures joueuses mondiales viendront s'affronter à Strasbourg. Parmi elles, la Danoise Caroline Wozniacki, n°1 mondiale de 2010 à 2012 et toujours n°18 mondiale à presque 26 ans, et Alizé Cornet, troisième joueuse française. Les Internationaux WTA de Strasbourg fêteront leurs trente ans cette année.

www.internationaux.strasbourg.fr

© DR

Foire du Printemps

Du 14 au 16 mai à Haguenau

Habitat, équipement de la maison et de la personne. À la Halle aux Houblons.

www.foire-printemps-haguenau.com

Strasbourg Fashion Week, le festival international de la mode

Du 24 au 29 mai à Strasbourg

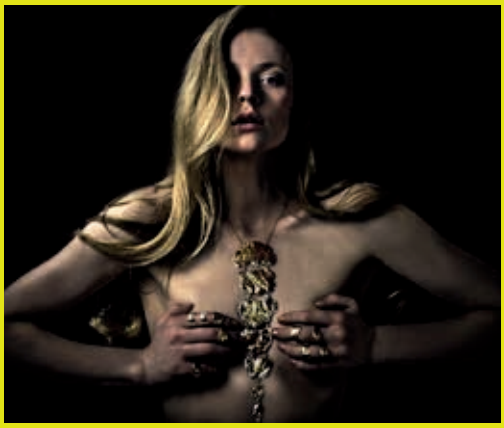
Cette manifestation grand public s'inscrit dans une démarche à vocation solidaire, s'adressant à de jeunes créateurs européens. Le « village de la mode », installé sur la place Kléber, accueillera une vingtaine d'exposants. Durant les cinq jours, la place sera rythmée par différentes animations et des défilés de mode proposés par des designers venant d'Alsace et de différents pays se tiendront dans la grande salle de l'Aubette.

Billetterie : *http://strasbourg-fashion.com/strasbourg-fashion-week-2016/billetterie*

www.strasbourg-fashion.com

DU 13 AU 22 MAI À MULHOUSE

Foir'Expo - 69ème édition de la foire de Mulhouse



© DR

Vitrine commerciale et lieu d'animation, la Foire Exposition de Mulhouse accueillera, pour la première fois, une exposition exceptionnelle, entièrement dédiée aux métiers d'art. En plein cœur de la Foire, « AlterNative[s] métiers d'art » réunira près de 80 professionnels. Une scénographie contemporaine et inédite mettra en valeur un large éventail de métiers et, à travers eux, des œuvres uniques et originales : pièces décoratives, bijoux, arts de la table, mobilier, vêtements, accessoires… Des créations aussi diverses et variées que rares. Au Parc Expo.

www.foiredemulhouse.fr et www.fremaa.com

Run and Mix

Le 27 mai à Strasbourg

De la musique, du running fun et du fluo. 5 h de Djs, un circuit de 5 km à parcourir de nuit… Au Zénith.

www.runandmix.com/run-and-mix-strasbourg

JUSQU'AU 2 NOVEMBRE À WINGEN-SUR-MODER

Lalique et l'art du voyage

© DR

Paquebots, trains, automobiles : trois modes de transport qui connaissent un développement considérable à la fin du XIXe et au début du XXe siècle, trois moyens de locomotion qui ont stimulé la créativité de René Lalique. Découvrez dans cette exposition l'atmosphère raffinée de ces palaces flottants ou sur rail, de même que la subtile touche artistique apportée par les mascottes en verre. Au Musée Lalique - 40, rue du Hochberg.

03 88 89 08 14 • info@musee-lalique.com • www.musee-lalique.com

Au gré des bières

Les 27 et 28 mai à Strasbourg

3ème édition de l'événement brassicole, organisé par les Brasseurs d'Alsace. En partenariat avec la Ville de Strasbourg, avec le soutien du Conseil Régional et des CCI Alsace et Strasbourg-Bas-Rhin. Sur la place du Château. 15 brasseries, plus de 150 variétés de bière en dégustation, des démonstrations et des animations.

Plus d'infos :
03 88 35 12 68
Brasseurs d'Alsace

Salon EXPOBIOGAZ

Les 8 et 9 juin à Strasbourg

Le salon de toutes les typologies de méthanisation et de valorisation du biogaz : agriculteurs, industriels, collectivités, opérateurs de réseaux, professionnels du traitement de l'eau et des déchets.

www.expo-biogaz.com

13ème rendez-vous avec les producteurs de vins bio d'Alsace

Dimanche 12 juin à Colmar

Dégustations, marché bio et ateliers : histoire des vins d'Alsace, geo sensorialité, accords mets et vins… Au CREF - 5 rue des jardins

Lèche-Vitrine

Jusqu'au 1er juillet à Strasbourg

À travers une sélection de 150 documents, les Archives vous emmènent « faire les magasins » à Strasbourg, de la fin du XVIIIème siècle aux années 1950. 32, avenue du Rhin.

www.archives.strasbourg.eu

Du pixel au papier, l'exposition « From Bits to Paper »

Jusqu'au 5 juin à Strasbourg

Invités en résidence par le Shadok, six artistes internationaux sélectionnés via un appel à projets ont travaillé sur la transposition des nouveaux codes culturels du numérique (iconographie, langage, identité en ligne, avatar, etc.) dans la création contemporaine et dans notre quotidien. Une sélection de quelques œuvres contemporaines faisant écho à cette thématique seront regroupées dans cette exposition mêlant le papier, le carton, le bois et les techniques numériques. Au Shadok, presqu'île André Malraux.

www.shadok.strasbourg.eu

Au Boulot à Vélo

Du 6 au 19 juin

Créé et organisé par le CADR67 depuis 2009, le challenge Au Boulot à Vélo vise à encourager les employeurs à promouvoir le vélo auprès de leurs collaborateurs. Il s'insère parfaitement dans la stratégie de promotion des plans de déplacements d'entreprises promus par l'Eurométropole de Strasbourg. Le principe : cumuler le plus grand nombre de kilomètres effectué à vélo par ses collaborateurs sur des trajets domicile-travail pendant deux semaines.

www.auboulotavelo.eu

Millésimes Alsace 2016

Le 13 juin à Colmar

Au Parc Expo.

www.millesimes-alsace.com

terra
IT – MADE IN EUROPE

NEW

intel inside™ CORE™ i3

TERRA PC-MICRO 5000P

Intel Inside® pour des solutions optimisées.

Sans ventilateur !

TERRA PC-MICRO 5000P avec processeur Intel® Core™ i3

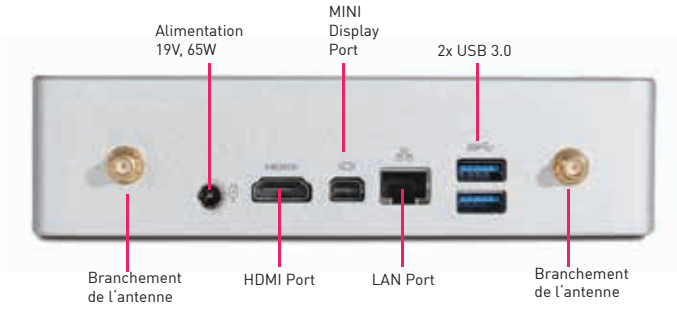
Intel® Core™ i3-5010U Processor (3M Cache, 2.10 GHz),
Windows 7 Professional 64-Bit [Downgrade Windows 10 Pro],
4 GB DDR3-RAM, 250 GB SSD, carte graphique Intel HD 5500, supporte Dual-Monitoring, WLAN, GbE-LAN, 1x HDMI, 1x Mini Display Port, clavier et souris optique disponible, comprend 30 jours de version test pour Office 365,30 jours de version test pour McAfee Intel Internet Security, Adobe Reader, 24 mois retour atelier, en option extension de garantie possible jusqu'à 60 mois.

Code article : 1009499

675,-*

810€ Prix publics TTC

Connectiques à l'arrière



TERRA Computer France
19 rue du Commerce, 67550 Vendenheim
Tél. : 03 88 208 550_Fax : 03 88 208 551

www.wortmann.de

» Une solution ergonomique pour votre bureau

* Prix publics HT. Sauf erreur ou omission. Jusqu'à épuisement des stocks.

Ultrabook, Celeron, Celeron Inside, Core Inside, Intel, Intel Logo, Intel Atom, Intel Atom Inside, Intel Core, Intel Inside, Intel Inside Logo, Intel vPro, Itanium, Itanium Inside, Pentium, Pentium Inside, vPro Inside, Xeon, et Xeon Inside sont des marques de commerce d'Intel Corporation aux États-Unis et dans d'autres pays.

GROUPE WORTMANN AG
IT. MADE IN GERMANY.

Appelez nos revendeurs proches de chez vous !

MAS Informatique, 67520 Marlenheim, 03 88 59 59 20 • **ILOOS,** 68200 Mulhouse, 09 53 68 68 90 • **IMS,** 67115 Plobsheim, 03 54 84 18 95 • **CALESTOR Periway**, 67452 Mundolsheim, 03 88 18 36 18 • **IMD Informatique**, 67210 Obernai, 03 88 47 69 82 • **Trust Info**, 68110 Illzach, 03 89 65 35 21 • **Adequation Web**, 68560 Hirsingue, 03 89 08 00 49 • **EI3S,** 68110 Illzach, 03 89 31 43 00 • **Exenta Informatique**, 68300 Saint Louis, 03 89 68 69 88 • **Abakom KM Informatique**, 67540 Ostwald, 03 88 67 20 87 • **Hanau Informatique**, 67340 Ingwiller 03 88 89 24 37 • **Web'In Informatique**, 67250 **Soultz sous Foret**, 03 88 05 60 81 • **Maxi Systeme Informatique**, 67500 Batzendorf, 03 88 73 81 25 • **MCS 68**, 68270 Wittenheim, 03 89 57 33 21 • **Preserv PC Informatique**, 67390 Marckolsheim, 03 69 64 90 60 • **ABS Informatique**, 67720 Hoerdt, 03 88 34 07 14 • **Facil Ordi**, 68700 Cernay, 03 89 75 73 25 • **Chopp'Info SARL**, 67230 Benfeld, 03 88 74 20 28 • **Aris Informatique,** 67300 Schiltigheim, 03 88 77 36 90 • **Agedis** , 67118 Geispolsheim, 03 88 66 14 39 •

Volkswagen
Professionnels

volkswagen-professionnels.fr

Ça y est, vous faites partie des entreprises où il fait bon travailler.

Nouvelle Passat GTE hybride rechargeable.

Confort incomparable, grande capacité de stockage, connexion smartphone, dégivrage et climatisation à distance, la Nouvelle Passat GTE a tout pour faciliter la vie des professionnels. Et comme c'est une GTE, elle vous fait entrer dans le futur de l'automobile. Sportive et efficiente à la fois, sa double motorisation thermique/électrique vous permet de passer d'un mode à l'autre selon vos besoins.

Nouvelle Passat GTE.

Prenez de l'avance sur demain.

Volkswagen

Volkswagen recommande **Castrol EDGE Professional**

Volkswagen Group France - s.a. - R.C.S. Soissons B 602 025 538

Modèle présenté : Nouvelle Passat GTE 1.4 TSI Hybride Rechargeable 218 DSG6 avec options phares LED directionnels, pack 'Voyage' et jantes 18" 'Dartford'.
Cycle mixte (l/100 km) : 1,7. Rejets de CO_2 (g/km) : 39.

Découvrez et essayez la nouvelle Passat GTE chez vos concessionnaires de Haguenau, Saverne, Bischheim, Illkirch, Sélestat, Colmar, Sausheim, Huningue et Altkirch.
Rendez-vous sur volkswagen-professionnels.fr