

Lorsque les hommes s'engagent, c'est toute une région qui progresse

Cinq fois par an, la Région Alsace vous présente dans cette page économique des illustrations de la volonté et des succès des entreprises alsaciennes. Dans ce numéro, nous avons choisi de vous présenter quelques exemples du dynamisme de l'agro-alimentaire alsacien.

## Dynamisation

En Alsace, l'industrie agro-alimentaire pèse lourd : 230 entreprises de plus de 10 salariés emploient 16 000 personnes et réalisent un chiffre d'affaires de plus de 6 milliards d'euros. Et l'Alsace fait la différence dans trois secteurs : la charcuterie, la brasserie et la chocolaterie-confiserie. Les « success-stories » ajoutent les unes aux autres à l'image de Pierre Hermé, enfant de Colmar, star mondiale du macaron avec ses boutiques à Paris et Tokyo, surnommé le « Picasso de la pâtisserie » par les Américains : il ouvre à la fin de ce mois une unité de fabrication à Wittenheim.

Pour autant, traditionnelle ou contemporaine, l'industrie agro-alimentaire alsacienne, qui contribue tant au rayonnement de l'Alsace, connaît elle aussi quelques fragilités. Pour y faire face,

**Améliorer** l'Association régionale des industries agro-alimentaires d'Alsace, l'ARIA a décidé de se retrousser les manches.

Avec l'aide du Conseil Régional, de l'Agence Régionale de l'Innovation et de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt, elle vient de lancer un plan de dynamisation du secteur.

Objectif : plus et mieux innover et se former pour améliorer la compétitivité des entreprises, en travaillant sur des thématiques aussi contemporaines que nutrition et plaisir.

**S P É C I A L**  
**AGRO-ALIMENTAIRE**

# Agro-alimentaire en Alsace : Le goût de l'innovation

Près de 25 entreprises alsaciennes participent au SIAL (Salon International de l'Alimentation) du 19 au 23 octobre, à Paris. Retour sur quatre histoires de goût.

## > Wittenheim (68)

### Pierre Hermé :

**l'Alsace, choix du cœur et de la raison**

Ses origines alsaciennes ont joué dans la décision du célèbre pâtissier d'implanter à Wittenheim (68) une usine de macarons et chocolats haut de gamme.

Le site lui ouvre la porte vers de nouveaux développements.

Le summum de la pâtisserie arrive en Alsace le 30 octobre. La prestigieuse maison Pierre Hermé mettra en service ce jour-là à Wittenheim (68) l'unité de fabrication de ses macarons et chocolats, avec 35 emplois à la clé et l'espoir de passer à 50 à terme. Ceux qui connaissent le parcours du pâtissier couvert d'éloges – la presse du monde entier l'a tour à tour qualifié de « Picasso de la pâtisserie », de « Dior du dessert » ou de « Virtuose du sucré » – verront dans ce choix celui du cœur, puisque Pierre Hermé est originaire de Colmar où sa famille a exercé le métier pendant trois générations.

Mais une telle décision, qui implique le déménagement depuis Paris de matériel et de salariés, ne se prend pas à la légère. Le site alsacien est en phase avec les objectifs de croissance du Groupe Pierre Hermé (100 salariés, 15 M€ de CA) tout en garantissant le maintien du très haut niveau de qualité. « Il répond aux normes très strictes de fabrication alimentaire. Sa situation géographique nous permettra de rayonner en Europe afin d'approvisionner les boutiques en produits frais de façon rapide et continue, sachant que nous prévoyons



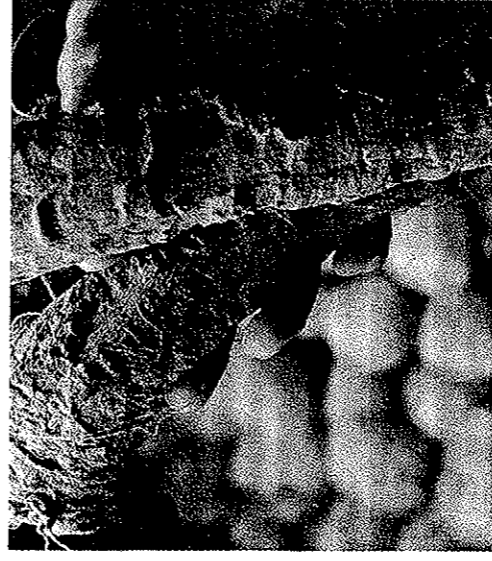
Les macarons réputés mondialement

une quinzaine d'ouvertures dans les principales villes du continent d'ici à trois ans », expose Charles Znaty, l'associé de Pierre Hermé, qui salue le soutien des acteurs locaux. De plus, la nouvelle manufacture présente les facilités d'accès que ne possédaient pas les ateliers de Paris intra muros.

Wittenheim alimentera principalement les trois boutiques parisiennes. Mais point besoin de se déplacer dans la capitale : les produits désormais « made in Alsace » pourront aussi être commandés en ligne. Le savoir-faire artisanal n'empêche pas de s'adapter aux modes de consommation.

## > Mietesheim (67)

### Raifalsa / Alélor revisitent le raifort et la moutarde



Raifalsa se fournit chez les agriculteurs locaux

Une société qui existe depuis 1956, l'unique entreprise de fabrication de raifort en France : Raifalsa. Sa filiale, Alélor est la dernière entreprise de fabrication de moutarde douce d'Alsace. Le groupe innove pour s'adapter aux exigences actuelles des consommateurs...

Mietesheim, capitale du raifort ! L'origine de la première fabrication de ce condiment se trouve là, ainsi que le siège de Raifalsa, qui travaille, comme à l'époque, avec les agriculteurs locaux. Une qualité récompensée il y a deux ans par des chefs étoilés avec la Marianne des Saveurs de France et d'Europe, décernée pour la qualité gustative du produit.

Mais Raifalsa est loin d'être une société traditionnelle : elle développe un marketing produit innovant et a racheté la moutarderie Stumpf Frères et sa savante recette de moutarde douce née en Alsace.

Produits d'une Alsace vieillissante ? Loïn de là ! « Notre objectif est de leur redonner leurs lettres de noblesse et de réimplanter la moutarde et le raifort en Alsace, en luttant contre l'acceptation traditionnelle alsacienne

de ces condiments », affirme Marie-Claude Trautmann, ancienne responsable de la communication dans les secteurs nucléaires, chimie et pétrochimie, qui a tout lâché pour venir, il y a 4 ans, redynamiser l'entreprise de sa belle-famille. Le vrai challenge était là et elle le relève à merveille ! Les chiffres parlent d'eux-mêmes, passant de 700 000 € avec Raifalsa seule, à un C.A. de 2,1M€ avec les deux sociétés. Image, marketing visuel contemporain (relooking en octobre de la gamme Alélor), innovations produits (raifort doux, moutarde saveur pain d'épices...) : tout est repensé.

Prochainement, un nouveau site internet sera mis en ligne : il contiendra 200 recettes d'une trentaine de chefs étoilés qui mettront à bas vos préjugés sur la moutarde et le raifort...

## Distillerie Meyer :

La belle surprise du whisky alsacien

Entreprise familiale créée en 1958 par le grand-père, la Distillerie Meyer a déjà reçu deux prix d'excellence et exporte aujourd'hui 1/3 de sa production aux Etats-Unis, en Europe et en Chine. Après s'être diversifiée en créant les coffrets cadeaux bien connus, elle a lancé en 2007 le « Whisky alsacien Meyers » : une véritable surprise au niveau des ventes, puisque 3000 bouteilles ont été vendues en un mois !



Lionel Meyer, jeune gérant

Lionel Meyer, 26 ans, de formation commerciale et commerciale, est le nouveau jeune gérant, suite au décès récent de son père. Ambitieux, mais la tête bien sur les épaules avec son entreprise de 8 salariés et un C.A. de 1,5 M€, il continue sur la lancée

## Colin Palc :

Laboratoire des traditions

A sa création il y a 42 ans, la société est spécialisée dans la déshydratation du houblon. Aujourd'hui Colin Palc (160 personnes, 36M € de C.A. dont 15% à l'export), est une société familiale performante en constant développement sur ses deux grandes activités : les ventes pour la restauration des produits traditionnels (aides culinaires, fonds, fumets...) et Colin ingrédients qui développe les produits végétaux, les arômes et colorants ainsi que les ingrédients technologiques à l'intention des industriels. La société se donne deux axes de créativité industrielle : un laboratoire de recherche et développement de 12 personnes, et des recherches technologiques avec un nouvel outil de lyophilisation issu de 10 ans



Colin Palc est spécialisé dans la déshydratation

## > Mittelhausen (67)

de recherches sur la déshydratation.

Un nouveau logo et un site internet, lancés ce mois au SIAL à Paris, matérialisent sa réputation d'innovation sur le marché.