

EN RELIEF

SUD ALSACE Aménagement
Citivia regroupe
la Serm et la Semha

AVEC LA CRISE DES FINANCES PUBLIQUES, la Serm, société publique locale d'équipement de la région mulhousienne, envisage son avenir par la poursuite de la diversification de son activité. Aménageur public, la Serm est aussi maître d'ouvrage de constructions publiques, elle rénove l'habitat ancien, commercialise, fait dans la gestion de patrimoine immobilier à vocation économique, s'est engagée dans la performance énergétique en réhabilitation de l'ancien, et dans le stationnement. Des projets sont actuellement amorcés, notamment à Mulhouse, comme la deuxième tranche du Parc des Collines, le quartier Gare et le Nouveau Bassin à achever, le Programme National pour la Rénovation Urbaine à poursuivre, et le centre Europe où seront installés le conservatoire, un périscolaire et 1500 m² de surfaces commerciales.

Et pour aller dans le sens d'une diversification active, le conseil d'administration de la Serm, présidé par Philippe Maitreau (assesseur de m2A et adjoint au maire de Mulhouse) ; et celui de la Semha (société d'économie mixte de haute Alsace, qui travaille pour des privés ou à son compte), présidée par Catherine Rapp (conseillère départementale et adjointe au maire de Mulhouse) ont validé le nouveau nom du groupe qui les réunit désormais, Citivia. Un nom dévoilé cette semaine à l'occasion des 25 ans de la Serm. Une bannière commune pour deux structures qui travaillaient de plus en plus de concert : Citivia SPL (société publique locale, 40 salariés) remplace la Serm ; et Citivia SEM (société d'économie mixte) et ses dix salariés, remplaçant la Semha, chaque conseil d'administration gardant son président, l'ensemble n'ayant qu'un directeur général, Stephan Muzika.

M.M.

STRASBOURG Biotechnologies

Defymed lève 1,9 million d'euros
pour préparer les essais cliniques

DEFYMED vient de franchir une nouvelle étape. La biotech strasbourgeoise, qui développe le Mailpan, un pancréas bio-artificiel implantable destiné aux personnes qui souffrent de diabète de type 1, vient tout juste de conclure une seconde levée de fonds de près de 1,9 million d'euros auprès de Cap Innov'Est, qui rejoint son capital, et de ses deux partenaires historiques, le Centre européen d'étude du diabète (CEED) et le Fonds Lorrain des matériaux.

Ce nouveau financement va lui permettre de finaliser l'industrialisation de son dispositif et de valider les démarches qualité et les études mécaniques déjà initiées (stérilisation, biocompatibilité du dispositif...)

« Ces étapes clés sont nécessaires pour demander une autorisation d'entrée en phase clinique programmée fin 2016 », explique Delphine Sigrist, présidente

et cofondatrice de la start-up dans un communiqué. « Huit premiers patients diabétiques seront alors recrutés dans des centres hospitaliers européens ». Pour accompagner ses perspectives de croissance, Defymed s'est installée en juillet dernier dans de nouveaux locaux au sein de la pépinière d'entreprises de l'Eurométropole de Strasbourg, dans le quartier de HautePierre. Tout près donc du siège du CEED - dont elle est le spin-off - qui héberge toujours ses laboratoires. Ce développement devrait s'accompagner aussi de créations d'emploi. Defymed, qui compte six salariés, annonce en effet son intention de recruter de nouveaux collaborateurs en 2016.

Depuis sa création en 2011, la biotech a levé au total plus de 5 millions d'euros de financements aussi bien privés que publics.

ALSACE-LORRAINE Services

Carglass étend son réseau

Carglass a ouvert cette année dix nouveaux centres dans des stations Total d'Alsace et de Lorraine. Ces implantations lui permettent de compléter son réseau dans les deux régions. Il y exploite désormais 34 centres. Ces dix nouveaux ateliers (Obernai, Rixheim, Mulhouse, Strasbourg, Gerardmer, Contrexéville, Vandœuvre-les-Nancy, Forbach, Chateaufort et

bientôt Schirmeck).

Le partenariat avec Total « facilite l'implantation de centres dans des zones où les structures traditionnelles ne sont pas adaptées », explique Carglass qui veut ainsi se rapprocher de ses clients potentiels. L'ouverture de ces dix nouveaux centres s'accompagne de la création de vingt emplois, précise le groupe.

DÉCIDEURS

ÉQUIPEMENTS SPORTIFS

Matthieu Hansmaennel,
Cécile Montmasson, Adidas France

Matthieu Hansmaennel, 45 ans, est nommé directeur commercial groupe pour Adidas en France. Diplômé d'une maîtrise en management du sport, M. Hansmaennel a fait toute sa carrière dans la distribution d'articles de sport avant de rejoindre Adidas en 1998 où il s'est notamment occupé de la marque Reebok. Cécile Montmasson, 45 ans, est nommée directrice activation de la marque Reebok pour la France. Diplômée de Sup de Co Amiens, M^{me} Montmasson a débuté sa carrière chez Dim avant de rejoindre Intersport et Sport 2000. Ces deux dirigeants intègrent le comité de direction de la filiale, sous l'autorité de Guillaume de Monplanet.

CONFISERIE

Vincent Brosse, Mars Chocolat

Vincent Brosse vient d'être nommé directeur de l'usine Mars Chocolat France de Haguenau. Il succède dans cette fonction à Denis Beauflis, nommé en Asie pour le groupe. Diplômé d'AgroParisTech, M. Brosse a débuté sa carrière comme manager chez Panzani puis chez Coca-Cola avant de rejoindre l'Oréal en 2008. Depuis 2012, il était directeur de l'usine L'Oréal de Saint-Quentin. Mars Chocolat France emploie 1200 salariés dans deux sites, Steinbourg et Haguenau, ce dernier étant également le siège social de la filiale.

TTE-RTE 07

VITICULTURE Les vigneronns indépendants passent la vendange au crible

Un millésime profilé
pour la garde

À défaut d'être abondante, la vendange 2015 est magnifique, sans défaut. Le maintien d'un bon équilibre entre acidité et sucre promet un millésime de garde.

C'est à Nothalten au domaine Armand Landmann, que le Syndicat des Vignerons Indépendants (Synvira) a dressé jeudi un premier bilan de la campagne 2015. À la tête d'une exploitation de 12 ha (environ 50 000 bouteilles vendues par an, un potentiel de 100 000 cols), le viticulteur est en train de restaurer une bâtisse du XVI^e siècle, pour y aménager un caveau de dégustation en bordure de la Route des Vins. Voilà pour les présentations.

Des baisses de 30 %

On l'a dit, tout le vignoble n'a pas été logé à la même enseigne en termes de volumes (DNA du 28 octobre). Le nord et le sud ont été mieux lotis que le Centre-Alsace, de Barr à Eguisheim. Dans ce secteur où les vignes ont plus souffert du manque d'eau, la baisse peut atteindre 30 %.

Avec trois vendanges déficitaires consécutives, certaines entreprises ont perdu l'équivalent d'une récolte sur 4 ans. Les stocks de vin se sont rétractés de 58 500 hl sur un an à fin juillet. Tous les espoirs d'une meilleure valorisation de l'AOC Alsace sont permis.

À la différence de la quantité, la qualité du millésime est la chose la mieux partagée cette année. « Exceptionnelle, avec des raisins croquants, sains comme jamais, des arômes inédits, et un bel équilibre en acidité » que la canicule estivale ne laissait pas augurer, la décrit Pierre Bernhard, président du Synvira.



Dans une parcelle où les raisins attendent d'être récoltés en vendange tardive, Pierre Bernhard, Armand Landmann, et Bernard Jantet, directeur du Synvira. PHOTO DNA-JULIEN KAUFFMANN

La critique Michel Bettane évoque une année plus ensoleillée que 1947 ou 1921, et balaise les effets irréversibles de la sécheresse.

L'acidité préservée

« Vers le 20 août, des pluies miraculeuses, même si peu abondantes, ont fait repartir la végétation. Et le retour à une météo normale-journées ensoleillées et nuits fraîches a contribué à peaufiner la maturité du raisin, et à lui permettre d'atteindre des sommets de richesse en sucre sans trop déséquilibrer l'acidité », note le coauteur du fameux Guide des vins.

Un phénomène qu'il explique par l'absorption de l'acide malique par la chaleur de l'été au

profit de l'acide tartrique ». La préservation d'un bon niveau d'acidité est un gage de vieillissement glorieux pour les vins. Contrairement aux millésimes précédents, 2015 est propice aux vendanges tardives. Certains vigneronns ont encore des raisins dehors, des gewurztraminers, dans l'espoir de voir la pourriture noble venir les velouter. Le botrytis se fait attendre et les VT se sont faites jusque-là essentiellement par passerillage.

Au pays du blanc, les rouges tirent particulièrement bien leur épingle du jeu cette année. « Les pinots noirs sont extraordinaires, plus concentrés, avec moins de rendements. Cela devrait permettre de faire décou-

vrir au consommateur un autre produit qu'il pourra déguster à température, un vin différent du pinot noir léger et frais », fait valoir Pierre Bernhard. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions très favorables. Petit bémol : le président du Synvira regrette que les vigneronns soient assujettis durant cette période d'intense activité, à des démarches administratives de plus en plus lourdes. ■

I.N.

► L'Alsace compte 708 vigneronns récoltants (dont 450 adhérents au Synvira). Ils représentent 43 % de la surface du vignoble (soit 6 651 ha), 40 % de la production et 20 % de la commercialisation en bouteilles.

INDUSTRIE Réforme territoriale

L'agroalimentaire
en ordre de bataille

Les Associations régionales des industries alimentaires (ARIA) d'Alsace, de Lorraine et de Champagne-Ardenne ont défini cette semaine une stratégie commune. Objectif : former un pôle de compétence à l'échelle de la région ACAL début 2017.

LES PREMIÈRES pistes de travail évoquées au début de l'été se confirment : les trois ARIA de la future grande région se doteront bien d'une structure commune. « Nous allons créer une association chapeau le 1^{er} janvier 2016 », a annoncé hier Manou Heitzmann-Massez, la présidente de l'ARIA Alsace lors d'une conférence de presse. La décision a été prise jeudi à Strasbourg, lors d'une réunion des trois organisations professionnelles.

Cette nouvelle structure aura dans un premier temps surtout pour mission de servir d'interlocuteur à la future grande région et aux services de l'État. Organisées de manières très différentes, les trois ARIA se sont en effet « données un an voire un an et demi » pour

converger et mettre en œuvre la stratégie qu'elles ont définie : « Nous souhaitons constituer à l'horizon 2017 un grand pôle de compétence agroalimentaire qui soutiendra les entreprises dans leurs démarches d'innovation, d'internationalisation et de nutrition », a expliqué M^{me} Heitzmann-Massez. L'objectif est de « faire poids face aux pôles de compétitivité » français dédiés à l'agroalimentaire pour pouvoir, à terme, développer des collaborations.

Mutualisation

Pour y parvenir, les trois associations vont, sans attendre, commencer à mutualiser leurs compétences respectives dans trois domaines : l'innovation, l'export et la formation.

« C'est une grande opportunité pour notre Food Studio » qui pourrait, demain, accompagner aussi des entreprises lorraines et champardennaises dans leurs démarches de R & D, a souligné Sylvie Schott, directrice générale de l'ARIA Alsace. D'autant que « la nouvelle configuration géographique nous permettra aussi d'avoir accès à des partenaires et à des

programmes européens ». L'ARIA Alsace compte également partager son expérience des salons, en France et à l'étranger. Elle fera d'ailleurs stand commun avec des entreprises lorraines lors du SIAL et du SIRHA. Pas question cependant de faire un trait sur les marques régionales (Savourez l'Alsace, Savourez la Champagne-Ardenne, La Lorraine notre signature). « Nous allons continuer à les développer. Il ne faut pas perdre nos identités », a précisé M^{me} Heitzmann-Massez. Parallèlement, les industriels alsaciens de l'alimentaire vont pouvoir profiter de l'expérience de leurs voisins en matière de forma-

tion. Le but, a-t-elle relevé, est de « renforcer l'attractivité de nos métiers. Nous allons aussi développer des opérations commerciales croisées avec la grande distribution. Les Lorrains et les Champardennais sont très forts dans ce domaine ». Ces initiatives, qui s'accompagneront d'une « bonne mise en œuvre des ressources fiscales » et d'une « mutualisation des ressources et des dépenses », ont insisté les dirigeants, doivent permettre, au final, « de développer toute la filière agroalimentaire de l'ACAL », et donc « de favoriser la création de nouveaux emplois ». ■

O.W.

9,4 MILLIARDS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

La future grande région compte plus de 2000 établissements agroalimentaires qui emploient près de 40 000 salariés (soit 10 % des effectifs industriels du territoire), ce qui la place au cinquième rang national en termes d'emplois agroalimentaires, ont calculé les services du ministère de l'Agriculture. Ces unités de production réalisent au total un chiffre d'affaires de plus de 9,4 milliards d'euros (chiffres 2012). Les trois ARIA fédèrent environ 300 de ces entreprises (155 en Alsace, 80 en Lorraine et 54 en Champagne-Ardenne), pour l'essentiel des PME et des ETI. Les sociétés de moins de dix salariés, les grands groupes, les coopératives agricoles et le monde du vin n'y sont quasiment pas représentés.