

L'AGENDA  
ÉCONOMIE

## MULHOUSE

## Protéger ses innovations à l'export

► **MARDI 4 DÉCEMBRE.** La protection de l'innovation, et donc la propriété industrielle, fait partie des sujets importants pour la compétitivité et pour le développement de l'économie française. La CCI Alsace en partenariat avec l'INPI et l'IEEPI se sont associées pour organiser une rencontre sur le thème « Protéger ses innovations à l'export » (de 17h à 18h30, à la CCI Sud Alsace Mulhouse). Au programme de la rencontre : Protections et extensions à l'international (Roland Nithardt, conseil en propriété industrielle) ; témoignages d'entreprises (Michel Intering, directeur de Pakea à Rxheim et Dominique Antoni, directeur de Cellutec à Burnhaupt-le-Haut). Pour s'inscrire : <http://innovation.al-saeco.com/agenda/2012/rencontre-protéger-ses-innovations-a-l-export-fr>, 39047556.html ? parentref = 577468

## STRASBOURG

## Innover dans les services

► **MARDI 4 DÉCEMBRE.** La direction régionale du groupe La Poste à Strasbourg accueillera à 9 h 45 la prochaine session des Rencontres du management de l'innovation, organisées par la CCI d'Alsace. Trois interventions sur le thème de l'innovation dans les services et l'innovation à La Poste figurent au menu de la matinée qui s'achèvera par la visite commentée d'un bureau de Poste. Inscriptions avant le 30 novembre : [innovation@alsace.cci.fr](mailto:innovation@alsace.cci.fr) ou 03 88 76 42 05

## SCHILTIGHEIM

## Journée de la diversité

► **JEUDI 6 DÉCEMBRE.** L'association IMS propose une série de rencontres et de débats dans le cadre de la Journée de la diversité (de 13 h à 20 h 30 à l'Agipi, 12 avenue Pierre-Mendès-France à Schiltigheim). Une table ronde rassemblant notamment Claude Bébéar, Henri Lachmann et Jean-Paul Bailly aura lieu de 18 h à 19h. Inscription obligatoire : [Rafaela.Essamba\\_rse-alsace@imsentreprendre.com](mailto:Rafaela.Essamba_rse-alsace@imsentreprendre.com), 03 88 32 00 24.

## STRASBOURG

## Journée « Rencontre d'experts Brésil »

► **VENREDI 7 DÉCEMBRE.** CCI Alsace Export, le service d'accompagnement à l'export de la CCI de Région Alsace, propose des rendez-vous individuels avec des experts du Brésil, à partir de 8 h 45. Cette journée, organisée en partenariat avec Altios Brésil, s'inscrit en préparation de la mission de prospection qui aura lieu au Brésil du 20 au 24 mai 2013. Les entreprises intéressées pourront également rencontrer, si elles le souhaitent, un représentant de la COFACE et de la Direction régionale des douanes et des droits indirects de Strasbourg. Participation gratuite, inscription obligatoire auprès d'Anne-Sophie Pfeiffer, fax : 03 88 76 42 00, [as.pfeiffer@alsace.cci.fr](mailto:as.pfeiffer@alsace.cci.fr)

MUNDOLSHEIM Transmission d'entreprise

# Le tripié en quête de nouveaux consommateurs

TBRA » (Triperie boyauderie réunies d'Alsace) fait partie des derniers tripiérs indépendants en France. Son nouveau dirigeant, un jeune ingénieur en agro-alimentaire, cherche à redorer le blason de ses produits.

« **Q**uand on a fondé une entreprise et qu'on y a consacré plus de quarante de sa vie, on a envie qu'elle se pérennise », dit Marcel Hauck, ex-dirigeant de TBRA (Triperie boyauderie réunies d'Alsace) à Mundolsheim, aujourd'hui mi-retraité mi-actif. En 2009, il s'est engagé dans une démarche de transmission d'entreprise avec un de ses salariés, Gilles Hirschfell. Depuis neuf ans dans la PME, cet ingénieur en agroalimentaire, initialement recruté comme responsable qualité, a accepté de prendre la suite de cette entreprise familiale, selon une procédure où, pendant plusieurs années, le jeune ingénieur travaille en tandem avec son ancien boss. « J'ai longuement réfléchi car c'est un engagement », avoue le fils d'instiit et père de famille qui apprécie toujours les conseils de son ancien « boss » qui joue le rôle de conseiller technique. L'avenir de la triperie, il continue à y croire, en dépit des crises qui ont affecté ce secteur.

## Une crise importante en 1996

Malgré une baisse du chiffre d'affaires de 40 % en 1996 et quelques déboires, la société a réussi à maintenir son activité. « Au début, se souvient Marcel Hauck qui, lui-même a repris et transformé l'entreprise paternelle fondée en 1960, les professionnels de ce secteur étaient regroupés aux Abattoirs de Strasbourg. Ensuite, j'ai souhaité investir et créer une unité de production sur un site propre, à Mundolsheim », relate-t-il. Après la crise de la vache folle, beaucoup des confrères ont fait le choix de se diversifier mais n'ont pas tenu le coup. » TBRA, elle, a pris l'option de rester dans sa niche, tout en s'orientant vers la grande distribution qui domine aujourd'hui le marché, – même si, de façon marginale, le tripié continue à approvisionner en produits de consommation quelques collectivités, des bouchers détaillants ou restaurateurs. « Nous avons beaucoup investi



Depuis deux ans, Gilles Hirschfell a repris la PME dans laquelle il travaillait. Son challenge : remettre à la mode des produits souvent boudés par des consommateurs. PHOTOS DNA – JEAN-CHRISTOPHE DORN

dans les équipements pour satisfaire aux nouvelles réglementations d'hygiène et de traçabilité », note le dirigeant de TBRA qui annonce un chiffre d'affaires de 3, 5 millions

d'euros et une production de 900 tonnes de produits par an. En matière de consommation de produits tripiérs, l'Alsace semble une région plutôt consommatrice, avec quelques

spécialités locales telles que la pâte à quenelle de foie ou l'estomac de porc farci. Rayonnant dans un rayon de deux cents kilomètres autour de Strasbourg, TBRA développe une lar-

ge gamme de produits en barquette. Les plus gros volumes écoulés sont constitués par le mouleau de bœuf et le gras-double. ■

VALÉRIE BAPT

## Goûteux, économique, parfois diététique

Le pari de Gilles Hirschfell est de remettre au goût du jour des produits méconnus ou boudés.

« **C'EST VRAI**, admet le jeune dirigeant, la consommation a baissé. Les jeunes n'ont pas eu l'habitude d'en consommer, alors que nos parents ou nos grands-parents, eux, savaient les préparer et en mangeaient régulièrement ». Du coup, pour stimuler la cote des abats, le jeune patron a eu l'idée d'inviter des blogueuses à un atelier de cuisine, chez un professionnel, pour apprendre à connaî-



La PME emploie 20 salariés à Mundolsheim.

tre les produits, et surtout à les cuisiner. Les trentenaires ont concocté des foies de veau

pannés sauce gribiche et un osso bucco de noix de joue de porc confites, un produit qui

« marche » plutôt bien actuellement, justement parce qu'il n'est pas assimilé directement à cette catégorie de produits.

### « Très appréciés par les grands chefs »

« Les abats et tripes sont savoureux et goûteux, ils sont très appréciés par les grands chefs », vantent les représentants de TBRA. En plus, en temps de crise, leur coût est faible par rapport à la viande ». Et, en plus, avancent-ils, contrairement aux idées reçues, certains peuvent présenter des qualités diététiques. ■

V.B.

AGRICULTURE Bilan de la campagne céréalière

## Maïs : 118 quintaux par hectare en 2012

Le record établi par les producteurs alsaciens de maïs en 2011 n'a finalement pas été battu.

« **MALGRÉ TOUT**, les rendements s'annoncent très satisfaisants », constate le service régional de l'information statistique et économique de la DRAAF Alsace dans son bilan de la campagne céréalière 2012. « La moyenne régionale est de 118 quintaux par hectare, soit

trois quintaux de moins que 2011, année exceptionnelle qui a placé l'Alsace en tête des régions en terme de rendements par hectare. » Cette année, rappelle l'organisme, le maïs a occupé 65 % de la surface en céréales et oléoprotéagineux ». Une proportion plus importante que d'ordinaire due à l'épisode de gel qui avait détruit en février dernier 13 000 hectares de céréales d'hiver, essentiellement du blé, soit 27 % des semis. En mars,

les agriculteurs ont alors retourné ces champs et les ont ressemés, majoritairement en maïs. Abondante, avec une production de plus de 1,7 million de tonnes, la récolte 2012 sera également bien rémunérée. « Les cotations des céréales se maintiennent et n'ont jamais été aussi hautes s'agissant du maïs depuis dix ans », observe le service statistique de la DRAAF. « Au 7 novembre, le cours du maïs FOB Rhin est à 234 euros

la tonne, celui du blé à 268 euros la tonne ». Pour cette dernière céréale, « la campagne s'est relativement bien terminée pour un début si difficile », précise l'organisme. « Le rendement moyen régional est de 70 quintaux par hectare, soit 2 quintaux de moins qu'en 2011 ». Sachant qu'environ 35 000 hectares ont finalement été moissonnés, la production 2012 est donc d'un peu plus de 254 000 tonnes cette année. ■

O.W.



La récolte est abondante et sera bien rémunérée. PHOTO ARCHIVES DNA