

## ● L'INNOVATION

**Net-Time. La gestion des temps simplifiée**

Le groupe luxembourgeois Telka (170 salariés ; CA : n.c.), spécialisé dans les technologies de communication, intensifie la commercialisation d'une innovation portée par son créateur, le Colmarien Éric Didier. Expert des solutions de gestion des temps en entreprise, celui-ci a lancé en 2010 le développement d'un boîtier de contrôle d'accès par badge

sans câble et son application de gestion des temps en mode cloud qui a séduit le groupe. Au sein de Telka, Éric Didier a pu pousser le développement et lancer la commercialisation de cette gamme Net-Time, censée par sa simplicité d'usage et son coût répondre aux besoins spécifiques des TPE et PME mais qui trouve également d'intéressants débouchés auprès des grands comptes et collectivités.

« L'outil est très facilement paramétrable sans nécessiter de programmation, il s'adapte aux spécificités de chaque entreprise (300 paramètres différents sélectionnables), et est compatible avec leurs autres solutions informatiques », explique Éric Didier, dont l'équipe de développeurs (5 personnes) est basée à Paris. La solution permet de pointer et calculer les temps de présence, de collecter l'activité des collaborateurs, etc. D'autres fonctionnalités sont proposées comme la géolocalisation. La confidentialité des informations échangées est garantie: Telka dispose de son propre data center agréé PSF, requis au Luxembourg pour travailler avec le secteur bancaire. La solution, commercialisée par une dizaine d'intégrateurs et distributeurs compte déjà quelque 180 clients (abonnement mensuel) et plus de 300 utilisateurs dans le monde. Pensée pour répondre à une demande mondiale, elle est déjà disponible en cinq langues.

**Net-Time : [www.net-time-fm.com](http://www.net-time-fm.com) ; 01 44 10 41 84**

## ● LA STRATÉGIE



La fromagerie du pays Welsche, plus connue sous le nom d'Haxaire, perpétue un savoir-faire traditionnel. (Photo D.R. Haxaire)

**Haxaire. L'innovation, gardien de son savoir-faire**

● **L'ENJEU** Paradoxalement, c'est en innovant que la fromagerie Haxaire perpétue la tradition. Et cela paye. Elle investit actuellement 3M€ pour augmenter ses volumes.

La fromagerie du pays Welsche - plus connue sous le nom d'Haxaire - à Lapoutroie, investit actuellement 3 M€, soit la moitié de son chiffre d'affaires, dans l'extension (1.200 m<sup>2</sup>) de sa fromagerie historique de Lapoutroie. Un nouveau hall sera dédié au stockage et à la préparation des commandes. L'étage sera réservé aux salariés, avec un coin repas, une terrasse pour l'été etc. « L'espace libéré en production va nous permettre d'augmenter nos volumes mais surtout de proposer de nouveaux produits », se réjouit Virginie Haxaire, troisième génération à la tête de l'entreprise familiale - aux côtés de ses deux frères.

**Munster innovant**

Seule fromagerie d'Alsace à fabriquer et affiner un munster AOP, Haxaire, qui emploie 30 personnes, travaille principalement pour la GMS mais cherche à

développer ses produits auprès des circuits traditionnels tels que les crémeries en ciblant notamment les Meilleurs ouvriers de France. Pour toucher cette cible, elle vient de lancer un nouveau munster fermier, avec un emballage - qu'elle a fait breveter - composé d'une planche et d'un cerclage en bois permettant de prolonger l'affinage jusqu'à 15 jours.

« Pour perpétuer l'héritage laissé par nos grands parents, il nous faut préserver notre savoir-faire. Quitte à être sélectif dans le choix de nos clients », estime Virginie Haxaire. Implantée dans le parc naturel des Ballons des Vosges, l'entreprise veille au bien-être et à l'alimentation naturelle des vaches dont elle utilise le lait, au maintien d'un processus de fabrication artisanal, à la réduction de son impact environnemental et à signer des contrats commerciaux assurant la pérennité de la filière. « Nous

travaillons pour des marques distributeurs mais plutôt premium », explique Virginie Haxaire.

**20 % du CA à l'export**

Ce qui permet à la fromagerie, qui produit annuellement quelque 700 tonnes de fromages de tirer son épingle du jeu ? Un savant mélange entre tradition et innovation. « Nous innovons chaque année en proposant des créations en lien avec nos terroirs », explique Virginie Haxaire. À son savoir-faire historique dans la fabrication du munster s'est ajoutée au fil du temps la fabrication d'autres spécialités régionales ou d'inventions de leur cru : Tomme Welsche, Le P'tit Blanc, Graine au lait... L'innovation porte aussi son développement à l'export (Pays-Bas, Allemagne, Suisse, USA, Japon, Canada ou encore Israël), qui représente 20 % de son chiffre d'affaires.

L'entreprise dispose de trois sites. La fromagerie historique de Lapoutroie est dédiée à l'affinage de munster fermier au lait cru fabriqué par une dizaine de fermes du pays Welsche. La deuxième fromagerie située à quelques kilomètres, plus moderne, est, elle, dédiée à la fabrication de munster et autres fromages au lait pasteurisé (conventionnel ou bio) et propose des visites touristiques qui attirent chaque année quelque 35.000 visiteurs. La troisième, basée en Lorraine (fromagerie de L'Abbaye de Vergaville), est dédiée à la fabrication de pâtes pressées non cuites.

Adelise Foucault

**HAXAIRE**

(Lapoutroie)  
Dg : Virginie Haxaire  
30 salariés  
CA 2014: 6 M€  
03 89 47 50 76



La webradio des décideurs en région, c'est

[www.laradiodesentreprises.com](http://www.laradiodesentreprises.com)

**rd**e  
La radio des entreprises



**AU CROCODILE**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE | STRASBOURG

**le restaurant sera à votre service durant les Fêtes de Fin d'Année**

Ouvert 7/7 jours du vendredi 28 novembre au samedi 2 janvier 2016

10, rue de l'Outre - STRASBOURG - Réservation +33 (0)3 88 32 13 02 - [www.au-crocodile.com](http://www.au-crocodile.com) - [contact@au-crocodile.com](mailto:contact@au-crocodile.com)