

● LE PRODUIT



Adax'o. Le Vapodil, nettoyeur vapeur compact

Adax'o, société de négoce en éco-produits basée à Mundolsheim, a mis au point un nettoyeur vapeur très innovant. Le produit, développé en partenariat avec un industriel italien et breveté, représente aujourd'hui 70 % du chiffre d'affaires de l'entreprise (d'1 M€ en 2010). « Le Vapodil s'adresse à une clientèle de particuliers comme de professionnels, souligne Odile Erhbar, dirigeante d'Adax'o. Très maniable de par son petit format, il est économe : un litre d'eau suffit pour 1h30 d'utilisation. » Il diffuse une vapeur sèche à 120°, « garantie sans ruissellement ». Associé à une microfibre réutilisable (une technologie suédoise qui résiste aux hautes températures et capte toutes les saletés) il permet « de dégraisser, nettoyer, détacher, purifier, sans produits chimiques et sans faire de traces, tous types de surfaces, jusqu'aux tapis et vêtements », détaille Odile Erhbar. Le Vapodil est un peu plus cher que les autres nettoyeurs vapeurs du marché, mais ses performances lui valent de figurer en tête d'une étude comparative sortie au printemps par Que Choisir. Il est commercialisé par VDI (une quarantaine de vendeurs), sur des salons et via des distributeurs pour les professionnels. Il est aussi exporté en Allemagne via un gros importateur. Son achat est systématiquement accompagné d'une formation afin de garantir un usage optimal.

Adax'o : 03 88 18 21 40, o.ehrbar@adaxo-online.com

● LA STRATÉGIE



Nico Paléa a commencé derrière les fourneaux. Malgré le développement de son affaire, offrir à ses clients des pizzas fraîches à un prix attractif reste une exigence.

La Pizza de Nico. L'enseigne se déploie à Strasbourg

● **L'ENJEU** Petit point de vente isolé il y a dix ans, la Pizza de Nico compte aujourd'hui dix établissements dans la région et part à l'assaut de villes de plus grande envergure.

Nico Paléa a commencé modestement, en 1999, dans un petit local de Bischwiller où il composait ses pizzas sous les yeux de clients toujours plus nombreux. En dix ans, un réseau régional s'est constitué qui compte aujourd'hui dix points de vente. Ce développement encourageant lui vaut de figurer cette année parmi les lauréats du concours des « meilleurs franchisés et partenaires de France » organisé par l'Iref (fédération des réseaux européens de partenariat et de franchise), dans la catégorie Espoir.

« Un grand bond en avant »

La Pizza de Nico part à l'assaut de villes plus grandes, à plus fort potentiel commercial mais où la concurrence est nettement plus rude. « Nous avons fait un grand bond en avant cette année, en

ouvrant Sélestat, Colmar, Haguenau et bientôt Strasbourg », souligne Nico Paléa. Dans la capitale alsacienne, le déploiement sera géré en propre par la tête de réseau. Une première ouverture y est prévue avant la fin de l'année. En parallèle, le développement dans le Grand Est va se poursuivre, avec « au moins quatre ouvertures en 2012 », espère le dirigeant.

Réseau de partenaires

En 2004, Nico Paléa, accaparé par l'ouverture d'un restaurant à Strasbourg (Le bouquet garni), confie la gestion des nouveaux points de vente à Magdalena Lopez Jimenez. « Elle est aujourd'hui mon bras droit, confie-t-il. Nous n'avions pas de réelle stratégie de développement, les ouvertures se faisaient au gré d'opportunités ». C'est à partir de 2008 qu'il décide de for-

maler et développer son concept avec des ouvertures sous contrats de partenariat, privilégiant un mode de management égalitaire et participatif. « Je ne cherche pas à développer pour développer, souligne-t-il. Le choix des emplacements est stratégique, tout comme le profil des gérants partenaires ». Celui-ci s'est affiné au fil du temps : A Sélestat comme à Colmar, « les gérants ont eu une forte expérience de direction mais aussi de management dans leur carrière et vont prendre en charge le développement de nouveaux points de vente sur leur territoire ».

Produits frais et compétitifs

Dès le départ, Nico Paléa a choisi de se démarquer de la livraison à domicile - activité en plein essor au début des années 2000 - en proposant des pizzas façon traiteur : les clients vien-

nent directement au point de vente, coloré et largement ouvert sur l'extérieur comme sur la cuisine. Pour attirer et fidéliser sa clientèle, le dirigeant mise sur la qualité et le prix de ses produits. Toutes les pizzas sont réalisées à partir d'aliments frais (sauf les fruits de mer, surgelés) provenant autant que possible de producteurs locaux et transformés sur place. Quant à la pâte, « élément clé d'une bonne pizza », elle est faite maison, au jour le jour. Sa recette - améliorée en continue - a été élaborée en partenariat avec un boulanger meilleur ouvrier de France.

Adelise Foucault

LA PIZZA DE NICO

Franchiseur : Nico Paléa
50 personnes dans le réseau
CA 2010 : n.c.
lapizzadenico@gmail.com

● EN BREF

O'bio Recherche de franchisé pour Roppenheim

Après un premier point de vente à emporter ouvert au centre Marque Avenue de Troyes, fin 2010, l'enseigne O'bio, approchée par le groupe Neinver, devrait s'installer dans le futur village de marque "The Style Outlet" que le promoteur doit ouvrir à Roppenheim au printemps 2012. « Nous avons déjà choisi la cellule, de 80 m². Reste à trouver le bon partenaire : un entrepreneur motivé, bon manager et ayant une solide expérience en gestion », détaille Benoît Lemaire, co-fondateur et co-gérant de l'enseigne qui propose un service de restauration rapide 100 % bio. A bon entendeur... Contact Benoît Lemaire : 06 75 67 35 77.

Best Western Le Monopole Metropole se dote de panneaux solaires

Première entreprise d'Alsace à avoir reçu l'Ecolabel européen en 2007, le Best Western Monopole Metropole, à Strasbourg, installe 100 m² de panneaux photovoltaïques sur sa toiture. Le dispositif va couvrir 40 à 45 % de la consommation d'eau chaude de l'hôtel, qui s'est aussi doté en 2010 d'une chaudière gaz à condensation.

Concours CommerceDesign Première édition à Strasbourg

En s'inspirant d'un concept canadien, la CCI du Bas-Rhin organise pour la première fois à Strasbourg le concours CommerceDesign, destiné à récompenser les commerçants pour la qualité de l'aménagement intérieur et extérieur de leurs établissements. L'idée est d'encourager la collaboration entre les professionnels du design et les commerçants. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 29 février prochain. L'inscription se fait en ligne sur www.commercedesignstrasbourg.com

AU CROCODILE
STRASBOURG

Menu Déjeuner
"Trois quarts d'heure en saveurs"
38 €

Plus qu'un restaurant, du rêve...

Ouverture : du mardi au samedi de 11h45 à 13h30 et de 19h00 à 21h30. Fermeture hebdomadaire : Dimanche et Lundi.
10, rue de l'Outre - Strasbourg - Réservation +33 (0)3 88 32 13 02 - www.au-crocodile.com - info@au-crocodile.com