



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Metz, le 01/03/2017

15 entreprises artisanales récompensées à la cérémonie « STARS ET METIERS 2016 »

- **Dominique WEIN**,
Directeur Général de la Banque Populaire
Alsace Lorraine Champagne
- **Bernard STALTER**,
Président de la Chambre de Métiers
de la Région Grand Est

ont eu le plaisir de distinguer quinze entreprises artisanales, cinq lauréats dont un Trophée Coup de cœur dans chacune des régions Alsace, Lorraine et Champagne. Organisé par la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne et les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le concours « Stars et Métiers de l'Artisanat » est une opération nationale, placée sous l'égide du Ministère en charge de l'Artisanat.

Ces entreprises se sont particulièrement distinguées dans l'exercice de leur activité dans les domaines de

- l'innovation technologique,
- la stratégie globale d'innovation,
- le management des ressources humaines
- et la dynamique commerciale.

Pour cette sélection finale, les jurys se sont basés sur des critères tels que la dimension innovante des projets, la qualité des produits, la créativité, l'exemplarité des démarches, les perspectives de développement, les performances commerciales et stratégiques ainsi que la qualité de la gestion ou encore la qualité de la formation et du savoir-faire mis en œuvre dans l'entreprise.

Au titre de la BPALC, ce sont **douze entreprises artisanales** (les 3 lauréats régionaux dans chaque catégorie) qui ont participé au concours national STARS ET METIERS 2016. La cérémonie de remise des Trophées nationaux s'est déroulée en décembre dernier à Paris.

Dans chacune des régions Alsace, Lorraine et Champagne, nous avons décidé de mettre en avant également une entreprise artisanale particulièrement méritante et de lui remettre un Trophée Coup de Cœur lors de cette cérémonie régionale STARS ET METIERS 2016 à Metz.

Pour tout renseignement complémentaire :
Isabelle GALAND • 03 87 37 94 59 • isabelle.galand@bpalc.fr
Responsable des Relations Publiques et Relations Presse
BANQUE POPULAIRE ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE

Alsace



Dynamique Commerciale

Atelier de Restauration Meyer • Pascal MEYER
36 rue Principale 67300 SCHILTIGHEIM - 03 88 19 02 44
Restauration de dorures et de tableaux



Innovation Technologique

AG Design (Prodag) • Olivier BLIN
7 rue d'Irlande ZA Heiden 68310 WITTELSHEIM - 03 89 37 93 97
Fabrication et Création en Communication



Coup de cœur Alsace

Scaphest • Philippe FREMONT
5g rue de la Mine 68500 BERWILLER
03 89 74 31 15
Construction d'ouvrage maritime



Management des Ressources Humaines

Schaffner SAS • Philippe et Vincent SCHAFFNER
24 rue des Près 67120 DUPPIGHEIM - 03 88 49 11 56
Métallerie Ferronnerie



Stratégie Globale d'Innovation

SARL Simon • Rémy SIMON
3a rue de la Sablière 67240 KALTENHOUSE - 03 88 63 26 51
Fermetures du bâtiment

Lorraine



Dynamique Commerciale

SDI Extraction Ventilation • Hakim MAZOUNI
11 rue Jean Lamour 54630 RICHARDMENIL - 03 83 25 69 58
Dégraissage hottes de cuisine et dépoussiérage des VMC



Innovation Technologique

Acréos • Eric PIERSON
Pôle d'activités du centre Mosellan 57340 MORHANGE
03 87 01 99 46

Conception, fabrication et commercialisation d'outils pédagogiques novateurs permettant l'apprentissage économique de la conduite d'engins de travaux publics, miniers, de levage ou de manutention.

Lauréat National



Coup de cœur Lorraine

Thil Chocolatier • Valérie THIL
14b rue d'Alsace 88580 SAULCY-SUR-MEURTHE
03 29 50 00 31
Fabrication artisanale de chocolats, confiseries et objets à base de chocolat



Management des Ressources Humaines

Aubertin Paysage • Claude AUBERTIN
52 rue d'Alsace 88000 DEYVILLERS - 03 20 34 74 54
Paysagiste - Cimenterie d'ornement



Stratégie Globale d'Innovation

Gilbin Traiteur • Patrice GILBIN
4 avenue du 18^{ème} BCP 55700 STENAY - 03 29 88 07 73
Cuisine collective et traiteur

Champagne



Dynamique Commerciale

Le Macaron Bleu • Frédérique WATREMET
95 rue Louis Néel 51430 BEZANNES - 06 07 22 05 00
Boulangerie-Pâtisserie Artisanale



Innovation Technologique

Pulvexper • Gilles CANOT
Z.A. rue Martel 10240 RAMERUPT - 03 25 47 30 21
Fabrication de matériel d'expérimentation agricole et matériel agricole



Coup de cœur Champagne

Sarl Tour Fer Mussot Sylvain • Sylvie SAXOD
2 allée des Erables 52400 CHAMPIGNY-SOUS-VARENNES - 03 25 88 75 25
Ferronnerie d'art, métallerie



Management des Ressources Humaines

Sarl Deport • Jean-François DEPORT
6 place du Marché aux Fleurs
51000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE - 03 26 68 06 22
Plats préparés à emporter - Chacuterie Pâtisserie
Crèmerie



Stratégie Globale d'Innovation

BSB automobiles • Samuel BAZIN
30 rue d'Arcis 10500 BRIENNE-LE CHÂTEAU - 03 25 27 00 83
Entretien et réparation véhicules automobiles

Catégorie Dynamique Commerciale

**SDI Extraction Ventilation**

11 rue Jean Lamour
54630 RICHARDMENIL
Tél. 03 83 25 69 58
www.sdiventilation.com

Chef d'entreprise :

Hakim MAZOUNI

- Le groupe SDI VENTILATION s'exprime depuis 22 ans sur le marché de l'installation, du dégraissage et dépolluissage des ventilations. SDI EXTRACTION VENTILATION maîtrise l'ensemble des aspects d'une installation de ventilation et propose à ses clients une offre globale Facility Services Aérauliques comprenant l'installation des systèmes, leur entretien et leur dépannage en maintenant tout au long du processus une qualité de service évolutive, en passant par des prestations de nettoyage novatrices et de hautes technicités.
- L'entreprise SDI de Richardménil fait partie du réseau d'agences de proximité du Groupe SDI VENTILATION.
- Leur stratégie commerciale repose sur une offre globale permettant à leurs clients de n'avoir qu'un seul et même interlocuteur pouvant répondre à leurs attentes en termes de qualité particulièrement liée aux innovations :
 - sur le plan technique, avec des équipements ergonomiques et spécifiques liés à un management collaboratif étudié, afin d'optimiser la qualité et la performance de l'intervention,
 - sur le plan technologique, avec un fort investissement financier et l'intégration de nouvelles technologies
 - sur le plan chimique, avec la volonté d'éliminer du marché du nettoyage bon nombre de détergents et autres désinfectants sources de pollutions tant pour la nature que pour l'homme.
- Leur démarche de développement durable signifie pour eux rechercher une performance non seulement financière, mais aussi sociale et environnementale. La responsabilité sociale du groupe se traduit par des pratiques fondées sur des valeurs éthiques de respect de toutes les parties prenantes de l'activité de l'entreprise (employés, fournisseurs, clients, actionnaires, concurrents), de la communauté (collectivités locales, associations de consommateurs, ONG) et de l'environnement. Une demande de certification AFAQ 26000 est en cours.
- Ils interviennent à 70 % en région (Alsace, Lorraine, Champagne Ardenne, et Nord) pour environ 40 % auprès des entreprises (Grandes et moyennes surfaces, Industries...) et l'administration pour le reste (établissements de restauration, Santé -hôpitaux, maison de retraite, petite enfance-, mairies...).
- L'entreprise SDI Extraction Ventilation possède une force commerciale itinérante (front office). Les chargés d'affaires démarchent les clients en vente directe ou via une prise de rendez-vous assurée par des assistantes et développent leur marché avec l'aide du CRM. Le Luxembourg et la Belgique sont deux pays où la Société SDI Extraction Ventilation est présente depuis de nombreuses années. La présence de salariés capables de parler un anglais commercial facilite la démarche et la communication.
- Elle maintient un processus actif de recrutement et de formation. Les techniciens sont qualifiés et formés en permanence grâce à un Centre de Formation interne. De nombreux diplômes de management dans la société assurent un développement solide et moderne.
- L'entreprise cherche en permanence à s'ouvrir à de nouveaux marchés : elle répond régulièrement à des appels d'offres, et crée même de nouveaux marchés.

LAUREAT NATIONAL 2016**ACREOS**

Pôle d'activités du centre Mosellan
57340 MORHANGE
Tél. 03 87 01 99 46
www.acreos.com

Chef d'entreprise :

Eric PIERSON

- En 1995, une erreur humaine provoque un accident de grue meurtrier dans une école en Lorraine. Afin d'éviter qu'une telle catastrophe ne se reproduise, les entreprises locales de BTP et les acteurs publics s'associent pour créer, à Hauconcourt, un centre de formation de pointe dédié à la conduite d'engins. Eric Pierson, spécialiste des risques techniques sur chantiers et des démarches-qualité, s'implique dans le projet dès sa fondation. Mais il est convaincu que l'apprentissage *in situ* ne suffit pas : pour démocratiser la formation à la conduite d'engins, il veut préparer les apprentis en amont sur des simulateurs, « *comme cela se pratique dans l'armée et l'aviation.* ».
- Il met toute son énergie dans l'aventure, embauche des développeurs et codeurs spécialistes de l'imagerie de synthèse... jusqu'à l'aboutissement en 2011. Après quatre années de recherche et développement et 1,5 million d'euros investis, un prototype fonctionnel voit le jour. Installés dans un cockpit dont les vitres sont remplacées par des écrans, les stagiaires se confrontent virtuellement à différentes situations de chantier et de multiples environnements.
- Mais la jeune entreprise se heurte à un problème de taille : les centres de formation hésitent à investir dans son système. Un obstacle heureusement levé par le principal partenaire financier d'ACREOS : « *Notre banque nous a proposé d'acheter les premiers simulateurs afin que nous puissions les louer à nos clients. Ce modèle a tout de suite très bien fonctionné .!.* ».
- *Un projet local qui se mue en aventure planétaire... et ce n'est que le début !*
- Un autre événement inédit vient accélérer le développement de l'entreprise : la visite du président Alvaro Uribe Vélez en 2010. Impressionné par les simulateurs ACREOS, il souhaite que la Colombie s'en équipe. Un contrat-cadre est signé avec le réseau des centres d'apprentissage colombiens. L'année suivante, l'AFPA (Association pour la Formation Professionnelle des Adultes), en France, se convertit à son tour à cette solution.
- Depuis, le succès ne se dément pas : d'un million d'euros en 2012, le chiffre d'affaires a plus que doublé pour atteindre 2,3 millions en 2015. Les simulateurs ACREOS s'exportent aujourd'hui sur les cinq continents. Et l'aventure ne fait que commencer : trente millions de conducteurs d'engins à travers le monde n'ont encore jamais bénéficié de ce type de pédagogie futuriste. Dans les pays émergents, l'entreprise s'associe aux Nations Unies et coopère avec la Banque africaine de développement pour répondre aux besoins de formation.
- L'entreprise ne cesse d'innover : elle investit chaque année un tiers de son chiffre d'affaires en recherche et développement. ACREOS propose aujourd'hui des parcours pédagogiques intelligents, qui s'adaptent à chaque stagiaire. Ses modules de simulation s'étendent aux secteurs minier, de la manutention, du levage et du portuaire... et les ingénieurs de l'entreprise travaillent sur de nouveaux systèmes de formation à distance.
- « *Notre plus belle récompense, c'est quand un ouvrier non qualifié obtient, grâce à nos simulateurs, une certification qui assure un avenir durable à toute sa famille* », témoigne Eric Pierson.

Catégorie Management des Ressources Humaines

AUBERTIN PAYSAGE

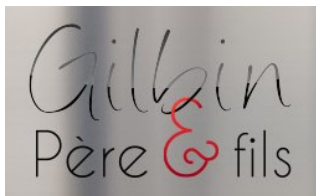
52 rue d'Alsace
88000 DEYVILLERS
Tél. 03 20 34 74 54

Chef d'entreprise :

Claude AUBERTIN

- Claude AUBERTIN a créé son entreprise individuelle en 1983. L'entreprise a formé des apprentis entre sa création et la fin des années 2000. Elle doit faire face à une forte concurrence notamment dans les activités d'entretien et de travaux d'ornement mais résiste bien notamment grâce à la bonne notoriété de l'entreprise.
- AUBERTIN PAYSAGE réalise 75% de son chiffre d'affaires en créations paysagères : Conception création de jardins (à main levée / sur croquis) et Cimentier d'ornement (petite maçonnerie) et 25 % en activités d'entretien comprenant : l'entretien de jardins et d'espaces verts et une activité d'élagage. L'entreprise a aussi en complément via une coopérative nationale, une activité de services à la personne en entretien espaces verts.
- Claude AUBERTIN manage l'entreprise en « bon père de famille » avec une forte responsabilisation de chacun en fonction de ses compétences pour une parfaite implication de toute l'équipe et surtout, il a développé un principe de binômes pour répondre à la diversité des chantiers en toute efficacité et sécurité (élagage). Ses objectifs principaux sont de rester attentif aux uns et aux autres, de maintenir un lien social dans l'équipe, de conserver cet équilibre de compétences et de polyvalence, le tout sans altérer ni l'efficacité des travaux réalisés, ni la satisfaction des clients.
- Depuis près de 3 ans maintenant, Claude AUBERTIN a à cœur d'assurer sa transmission d'entreprise à venir. Pour cela, il a mis un point d'orgue à mettre en place une réelle Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences. Le dirigeant a réalisé des fiches de fonctions et de compétences pour optimiser l'organisation future et assurer la transmission des savoir-faire. L'idée qui a germé est la reprise en SCOP pour mutualiser les moyens et les capacités de chacun.
- Et en matière de développement durable, l'entreprise a depuis plusieurs années une démarche de valorisation des déchets selon la nature des déchets, soit par la fabrication de BFR (Bois Raméal Fragmenté) en plaquettes inférieures à 7cm de diamètre pour une utilisation en humus ou en paillage, soit par un traitement en déchetterie pour les autres déchets non recyclables dans l'entreprise.
- En matière de sécurité au travail, l'entreprise modifie progressivement ses outils et passe du matériel thermique au matériel électrique, avec aussi une meilleure ergonomie pour ce type d'outillage.
- La perspective de développement de l'entreprise repose sur une diversification des réalisations paysagères et la recherche de nouveaux chantiers avec des conceptions et des créations plus orientées vers le végétal alors qu'aujourd'hui, la majorité des créations réalisées par l'entreprise met le minéral en avant.
- L'entreprise est aussi à l'initiative de l'association « Des arbres pour la vie ». En effet, en 2005, Claude AUBERTIN a été alerté des difficultés que rencontraient 2 pépinières situées au Mali à proximité de Gaho. Ces dernières étaient en péril du fait des ravages de leurs cultures par les troupeaux de bétail. Pour assurer leur pérennité, l'entreprise AUBERTIN a alors garanti les salaires des 2 pépiniéristes pour qu'ils se consacrent à leur activité et face face des pertes possibles, puis les a aidés à clôturer le site de production.

Catégorie Stratégie Globale d'Innovation



GILBIN TRAITEUR

4 avenue du 18ème BCP
55700 STENAY
Tél. 03 29 88 07 73
Port. 06.14.71.52.36
www.lecommerce-traiteur.com

Chef d'entreprise :

Patrice GILBIN

- L'entreprise GILBIN TRAITEUR a été créée en 1986 sans aucun salarié suite à la reprise de l'hôtel/restaurant LE COMMERCE à Stenay. Patrice GILBIN, avec plus de 40 ans d'expérience en restauration développe l'activité de traiteur progressivement avec l'embauche de salariés. Une nouvelle stratégie est adoptée en 2011, tournée vers la restauration collective. En effet, Patrice GILBIN disposant d'une structure importante en termes de surface, rénovée aux normes en vigueur et présentant un gros potentiel de développement, la décision d'optimiser cet outil s'est imposée avec de nombreux investissements en matériel et des embauches.
- Le fort développement qui en résulte s'est opéré dans le respect de la qualité et de la fraîcheur (approvisionnements réguliers en direct de Rungis), à 60 % vers les entreprises et administrations et les particuliers pour le reste sur une zone exclusivement régionale.
- Gilbin Père et Fils propose un service traiteur pour les événements d'entreprise et les réceptions familiales avec location de salle et du matériel nécessaire. Travaillant avec les collectivités pour la restauration, l'entreprise est en mesure d'assurer un service traiteur de 10 à 1000 couverts. Toutes leurs fabrications sont réalisées dans leur cuisine de 850 m² aux normes CE et sont soumises au contrôle qualité dans le laboratoire agréé SCE avec méthode HACCP. Une sélection de produits locaux est également vendue dans leur « magasin traiteur ».
- Cette démarche se traduit par l'achat de gros matériels permettant de traiter d'importants volumes avec un maximum de sécurité sanitaire. Le tout piloté par des logiciels de suivi homologués. Les investissements réalisés permettent à l'entreprise d'être aux dernières normes sanitaires et de bénéficier d'agrèments pour les marchés publics.
- Un investissement important et régulier, l'utilisation des dernières techniques de gestion des denrées alimentaires ont toujours permis à Patrice GILBIN de se démarquer de la concurrence. C'est pourquoi l'entreprise occupe désormais une position de leader sur le département en ce qui concerne la restauration collective. Patrice GILBIN dispose de la plus grosse logistique du département qui lui permet de fournir à ses clients un service « clé en main », allant jusqu'à « prêter » du matériel aux collectivités.
- Il est également beaucoup plus réactif que ses concurrents par son ancrage local, sa capacité à se positionner rapidement sur un marché et son réseau professionnel, résultat de 30 ans d'activité. Enfin, en proposant des produits frais, Mr GILBIN se démarque par la qualité de ses prestations malgré le volume croissant d'activité.
- Patrice GILBIN reste sur une stratégie de développement, de conquête et de fidélisation, son outil de travail n'étant pas encore utilisé de manière optimale. Son objectif est de dépasser les deux mille couverts/jour dans la restauration collective, tout en continuant à développer l'activité traiteur. Ce ne sera possible que grâce à la logistique importante dont il dispose, par de nombreuses embauches (formation apprentis) et par un réseau actif de partenaires.
- Professionnel reconnu, Patrice GILBIN prépare également la transmission de son entreprise à son fils, actuellement salarié de la structure.



THIL Chocolatier

14b rue d'Alsace
88580 SAULCY-SUR-MEURTHE
Tél. 03 29 50 00 31
www.chocolaterie-thil.com

Chef d'entreprise :

Valérie THIL

- Valérie THIL est née dans le chocolat, puisque son papa était chocolatier depuis 1960 à SAULCY SUR MEURTHE. Après un CAP en comptabilité, elle intègre en 1983 l'entreprise familiale qui fabrique et commercialise en gros des chocolats sur toute la France auprès des boulangers pâtisseries, via des VRP multi cartes. En 1992, Valérie THIL ouvre le premier magasin à Saucly sur Meurthe pour développer la vente directe. C'est en 2000, qu'elle reprend l'affaire familiale et crée la SARL CHOCOLATERIE THIL, qui compte 7 salariés et 10 VRP sur toute la France. La vente directe représente déjà 50% du CA.
- Pour des raisons personnelles, Valérie THIL a cédé 100 % des parts de sa société à un repreneur qui mène l'entreprise alors transformée en SAS CHOCOLATERIE THIL à la liquidation. 3 ans après, elle est appelée par les 7 salariés pour reprendre les rênes en 2007. C'est alors qu'elle réinvestit dans du matériel, réinstalle une SARL qui est prête pour la saison 2007-2008 à reconquérir les clients qui l'attendent. Après quelques déboires juridiques, en février 2008, l'EURL CHOCOLATIER THIL est légalement créée par Valérie THIL qui reprend le nom d'origine de l'entreprise familiale. L'aventure peut continuer ...
- Valérie THIL poursuit inlassablement le développement de son entreprise et relève les défis. Elle opte pour la vente directe aux clients en l'absence des VRP précédemment licenciés. En février 2011, elle décide d'ouvrir un deuxième magasin dans les Vosges et choisit la Rue Léopold Bourg à Epinal.
- Face à une augmentation régulière de son CA, sa capacité de production atteint ses limites et les conditions de travail sont difficiles pour les salariés, sachant que le pic d'activité est situé de l'automne au printemps. En 2014, Valérie THIL et son conjoint construisent à Saint-Léonard une chocolaterie de 400 m², elle sollicite pour ce projet tous les salariés pour la rédaction du cahier des charges de leur outil de production. Elle crée une salle de repos avec coin cuisine et détente. La fabrication est ainsi transférée à Saint-Léonard et le magasin de Saulcy peut s'agrandir et réaménager pour accueillir les PMR. Valérie THIL crée alors un nouveau concept LE BAR A CHOCOLAT, dégustation d'un vrai chocolat chaud avec passage par le magasin pour sortir !
- En novembre 2015, elle ouvre un 3^{ème} magasin à Saint-Dié-des-Vosges et embauche un responsable de magasin.
- L'entreprise a plus de 150 recettes de chocolats à son actifs (ganaches, pralinés, pâtes d'amandes, liqueurs, chardons...). Son objectif est de satisfaire ses clients en termes de qualité et de prix. Car sa devise est que « les bons produits restent à la portée du plus grand nombre ». Elle sélectionne de bons produits, une dizaine de chocolats grands crus d'origines variées (TANZANIE, Pérou et également des produits BIO) et favorise les produits du terroir, comme par exemple la MIRANIE (eau de vie à base de Mirabelle et de Vanille).
- Valérie THIL est passionnée par le chocolat, elle bouillonne d'idées pour développer encore et encore sa chocolaterie. Ses clients sont à 95 % des particuliers en région mais grâce à son site marchand, elle expédie ses créations quotidiennement partout en France.
- A ce jour, l'entreprise a déposé trois marques VOSGETTE, WAKAME CHOC, et MOELLON DES VOSGES afin de protéger ses appellations d'origines locales.