

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Metz, le 29/05/2018

4 entreprises artisanales du Grand-Est récompensées à la cérémonie « STARS & METIERS 2018 »

■ **Dominique WEIN**,
Directeur Général de la Banque Populaire
Alsace Lorraine Champagne

■ **Bernard STALTER**,
Président de la CRMA Grand Est
Président de l'Assemblée Permanente
des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

ont eu le plaisir de distinguer quatre entreprises artisanales pour les régions Alsace, Lorraine et Champagne au siège Charlemagne de la BPALC.

Organisée par la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne et la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Grand Est, « **Stars & Métiers Grand Prix de l'Artisanat** » est une opération nationale, pour encourager L'EXCELLENCE, L'AUDACE ET L'INNOVATION, et mettre en lumière des chefs d'entreprises passionnés

Ce prix récompense la capacité de ces entreprises à s'adapter à un environnement en mutation permanente, à se projeter et à se développer en France et à l'international.

Pour la sélection finale, les jurys se sont basés sur des critères tels que la réussite en matière d'innovation, de responsabilité sociétale, de croissance exemplaire et de développement à l'international et les ont distingués dans quatre catégories :

- Catégorie ENTREPRENEUR
- Catégorie INNOVATION
- Catégorie RESPONSABLE
- Catégorie EXPORT

Au titre de la BPALC, ces quatre **entreprises artisanales lauréates** ont concourues au jury national STARS & METIERS 2018 dont la cérémonie de remise des Trophées nationaux s'est déroulée le 6 mars dernier

CONTACTS PRESSE

Pour la BPALC

Isabelle GALAND – 03 87 37 94 59 – isabelle.galand@bpalc.fr
Responsable des Relations Presse et Relations Publiques

Pour la CRMA GRAND EST

Camille CARRE – 06 61 48 13 98 – ccarre@crma-grandest.fr
Responsable Communication – Chargée du Cabinet du Président

Lauréat STARS & METIERS



GRAND PRIX
ENTREPRENEUR
STARS & MÉTIERS

Thomas SCHEUBEL EURL

Rénovation de salle de bains clés en main
6 rue de l'Industrie
68550 Saint-Amarin
Tél. 03 89 74 20 42
www.scheubel.net



Chef d'entreprise :

Thomas SCHEUBEL

- A 23 ans, Thomas SCHEUBEL s'installe à son compte en 2006 en travaux de peinture et multiservices après avoir été apprenti pour salarié dans la même société d'une activité similaire. Rapidement, il se spécialise dans la rénovation de salle de bains clé en main (sanitaire, mobilier salle de bains, carrelage). Il embauche ensuite et forme des compétences dans chaque métier au fil des années. Ils sont aujourd'hui 18 personnes toutes très attachées à l'entreprise.
- En 2014, il ouvre un showroom de 70 m² sur Saint-Amarin. Il y présente des produits fiables et originaux de sanitaire et de carrelage, notamment. Il ne propose rien de standard, « *chaque salle de bains est unique, tout comme le client* », précise-t-il.
- En 2016, il a décidé de créer un autre showroom de SPA extérieurs avec la collaboration d'un paysagiste de renom. Les ventes se sont d'ailleurs très nettement envolées après et ils travaillent aujourd'hui sur un an de délai.
- Ses clients, des particuliers pour l'essentiel, viennent du Haut-Rhin, des Vosges, du Territoire de Belfort et même au-delà et l'ont connu principalement par recommandation.
- Thomas SCHEUBEL recrute chaque année des apprentis de profils tous différents (du carreleur malien au jeune dépendant...). Il s'estime récompensé de constater l'implication dans leur travail et leur fidélité à l'entreprise. L'équipe est soudée avec un bon état d'esprit. Il organise d'ailleurs tous les 2 ans une sortie d'entreprise (week-end en Espagne, à Paris...).
- Il mise sur différents éléments clés, facteurs de son succès comme
 - la formation régulière à de nouvelles techniques,
 - les complémentarités des savoir-faire,
 - la force de proposition de ses salariés,
 - une qualité de travail qui s'améliore constamment,
 - la fidélité à l'entreprise.
- Pour Thomas SCHEUBEL, l'avenir passera par des embauches, le développement de l'entreprise au-delà des frontières, repousser les limites techniques des aménagements en intégrant les progrès techniques et de nouvelles recherches de fournitures.

lauréat STARS & METIERS



GRAND PRIX
INNOVATION
STARS & MÉTIERS

OPTEAMUM

Société d'ingénierie de systèmes
automatisés et robotisés
7 rue des Frères Rémy
57200 Sarreguemines
Tél. 03 72 64 00 00
www.opteamum.com

OPTEAMUM

Chef d'entreprise :

Eric HARTNAGEL

- Créée en 2008, OPTIMEAMUM est dirigée par Eric HARTNAGEL depuis sa création. Fort d'une expérience dans de management d'activités industrielles (automobile), d'activités de services et commerciales dans le milieu de la sécurité et de gérant d'entreprise (Opteamum Conseil et Services, cabinet conseil en organisation), il a développé et commercialisé 2 solutions de rétrofit d'installation pour la sécurité bancaire.
- En 2010, il s'est diversifié vers l'industrie et a même été certifié ISO 9001 quatre ans plus tard. L'entreprise développe et innove en permanence en créant de nouvelles solutions pour les banques et pour les lignes d'assemblage automatisées et robotisées de l'industrie.
- Aujourd'hui, OPTEAMUM compte 32 salariés dont des jeunes accueillis chaque année de différents niveaux (de la 3^{ème} à bac + 5).
- Ce logiciel entièrement conçu et développé par OPTEAMUM contrôle à distance la sécurité d'espace de travail qu'il doit protéger, permet à son utilisateur de vérifier toute intrusion, infraction ou matériel défectueux grâce à des vues 3D et à une modélisation plus que réaliste pour ainsi réagir rapidement.
- Ce logiciel est aujourd'hui appliqué au milieu bancaire pour la sécurité des agences, notamment dans le groupe BPCE.
- De nombreux prix ont récompensés les innovations de la société depuis sa création. OPTEAMUM a d'ailleurs reçu le Trophée de l'innovation BPCE en 2016 pour le logiciel DigiBIM, application d'Hypervision 3D. Celui-ci sera désormais appliquer à d'autres domaines d'activité comme l'industrie, domaine où la société est présente depuis sa création.
- Dans un contexte de mutation technologique permanent, OPTIMEAMUM ne cesse de développer de nouveaux process et de nouveaux produits pour ses clients (industrie et sécurité).

lauréat STARS & METIERS



GRAND PRIX
RESPONSABLE
STARS & MÉTIERS

FERRONNERIE SERRURERIE JOEL

1 bis rue des Artisans
51470 Moncetz Longevas
Tél. 03 26 67 54 19

Chef d'entreprise :
Stéphane REMY



- Créée en 1979 en son nom propre par Joël PICOT, transformée en Eurl en 1997, l'entreprise a été reprise par salariés sous forme de SCOP en 2014 à son départ en retraite. La FERRONNERIE SERRURERIE JOEL est spécialisée dans la serrurerie, la ferronnerie d'art ainsi que dans la fermeture du bâtiment avec un atelier de fabrication de 500 m².
- Forte de son expérience de 28 ans et d'un savoir-faire éprouvé et reconnu, la ferronnerie serrurerie Joël assure diverses prestations telles que la fabrication et pose de portes sectionnelles, rideaux métalliques, volets... La société peut travailler aussi bien l'acier que l'inox.
- Ils sont agréés CIP Patrimoine et métallerie (Certificat d'Identité Professionnel). Ce qui leur permet de répondre à des demandes de rénovation ou construction de bâtiments à caractère historique. Ils ont ainsi acquis au fil des années de très belles références.
- Ses clients sont au bien des particuliers (10%), des professionnels (30%) ou les administrations (60%) sur la Champagne Ardenne et les départements limitrophes.
- Le statut de SCOP leur a permis à la reprise, de transmettre à ceux qui avaient contribué au développement de l'entreprise pour :
 - Eviter le démantèlement et une délocalisation
 - Maintenir les contrats de travail et une continuité dans la savoir faire
 - Adhérer au principe d'une voix = un homme pour les décisions (implication et motivation de l'ensemble du personnel)
 - Répartir équitablement les profits avec une partie des résultats obligatoirement affectée aux réserves.
- La société a pour projet en complément de leur matériel actuel, d'investir dans une cisaille guillotine à commande numérique et d'une presse plieuse également numérique qui leur permettra d'augmenter la production en réduisant les délais de fabrication.

lauréat STARS & METIERS



GRAND PRIX
EXPORTATEUR
STARS & MÉTIERS

LES FRERES MARCHAND

14 rue de Saurupt
54000 Nancy
Tél. 03 83 56 37 48

Chef d'entreprise :
Philippe MARCHAND



- Fondée en 1880 à Nancy, l'Entreprise LES FRERES MARCHAND s'est hissée progressivement dans le peloton de tête du cercle très fermé des maîtres fromagers-affineurs nationaux, position acquise grâce à une maîtrise incontestée de la technique d'affinage, qui constitue la valeur ajoutée et le gage de qualité qui façonne l'image de la société auprès d'une clientèle de particuliers (57%) et de professionnels (43 %).
- Un peu d'histoire :
 - En 1924, (les grands parents) Charles et Georgette MARCHAND développent l'affaire au Marché Couvert, spécialistes en volailles et gibiers.
 - En 1953, leur fils aîné André, en place depuis 1948 et créateur de la première cave d'affinage s'associe à son frère Michel après le décès de leur père, afin de soutenir leur mère Georgette, figure emblématique du Marché de Nancy.
 - En 1981 est créée la SA FERMIERE ST MICHEL "E" exploitée par les parents des Frères Marchand - Michel et Michèle Marchand se spécialisent dans l'affinage des fromages fermiers.
 - Philippe, le fils aîné, entré dans la Société en 1985, crée un service GROS destiné à la restauration régionale et internationale.
 - En 1998, Philippe, Eric et Patrice poursuivent la destinée ; Philippe et Eric, en créant un nouveau point de vente à METZ et Patrice en reprenant le restaurant "Le P'tit Cuny" à NANCY.
 - En 2012, Patrice développe le commerce sur l'Asie.
 - En 2013 et 2015, ouverture de deux nouveaux magasins sur les Vosges puis à Lyon en 2017.
- LES FRERES MARCHAND procèdent à l'affinage des fromages directement dans leurs caves. La maîtrise de la technique d'affinage – hygrométrie, ventilation, température est sous l'autorité de Philippe Marchand – Maître Fromager Affineur – qui sélectionne personnellement ses sources d'approvisionnement.
- L'Entreprise s'attache à valoriser les produits locaux et à se fournir auprès de fournisseurs lorrains. C'est au travers d'un étroit partenariat avec chacun d'eux que des fromages anciens sont remis en fabrication, une manière d'être fiers du patrimoine local et de le soutenir.
- Les Frères Marchand ont souhaité se positionner sur des marchés encore peu ouverts aux fromages affinés et ainsi profiter d'une concurrence en place peu présente. La qualité des fromages et le caractère familial de l'Entreprise ont été des atouts significatifs.