



Angélique Soyeux-Mary, gérante de la SARL Soyeux Couverture à Bétheny.

SOYEUX COUVERTURE

ANGÉLIQUE, une femme à la hauteur

Angélique Soyeux-Mary aime à considérer son entreprise comme son « troisième bébé ». Maman de deux petites filles, cette jeune femme de 29 ans exerce un métier presque exclusivement masculin : celui de couvreur. Bon sang ne saurait mentir, car son père et son grand-père l'ont été. « *Toute petite, je grimpais déjà aux échelles*, se souvient Angélique, qui n'a pourtant rien d'un garçon manqué. *Papa n'aimait pas trop ça. Il a tenu à ce que je fasse des études.* » Ce sera le bac, puis un CAP et un BEP (de couvreur, bien sûr), chez les compagnons du devoir à Reims et à Muizon, et enfin l'École supérieure des jeunes dirigeants à Paris. La voilà armée pour prendre un jour la succession

de son père. Le décès brutal de celui-ci en 2006 précipite les choses. Aujourd'hui à la tête de huit salariés et d'une société en pleine croissance, Angélique est un peu plus souvent au bureau et un peu moins sur les lignes de faite, comme en 1999 lorsqu'elle a fait ses premières armes de couvreur grâce à la « tempête du siècle ». Mais son « amour » du métier reste intact. Les chantiers de rénovation ont sa préférence pour des raisons esthétiques. C'est peut-être sa sensibilité féminine qui ressort. Elle n'a plus à faire ses preuves comme à ses débuts, et bluffe tout le monde en grimpant enceinte sur les toits. « *Quand on veut, on peut* », dit-elle simplement. ■ FM

Tél. : 03 26 09 70 18



Monique Schosseler a fait une école hôtelière avant d'être une épiphémère coiffeuse.

MAISON SCHOSSELER

POUR ÊTRE BIEN TRAITÉ, demandez Monique

Elle rêvait d'être coiffeuse et esthéticienne. La vie en a décidé autrement. « *J'ai rencontré mon futur mari le jour de mon arrivée à Reims, en 1973. Il était dans la restauration.* » Trois ans plus tard, Monique et Gérard Schosseler créent Champagne Traiteur, plus connu aujourd'hui sous le nom de Maison Schosseler. Monique Schosseler se retrouve seule aux commandes de l'entreprise en 1996 après le décès de son mari, gravement malade depuis plusieurs années. C'est alors une femme d'une incroyable énergie et d'une inflexible volonté qui se révèle en Monique Schosseler, elle qui affirme pourtant que « *le plus beau métier est celui d'épouse réussissant sa vie de couple !* » « *Je ne suis pas une femme d'affaires, tempère cette toute jeune sexagénaire. Mais j'aime*

les challenges. » Elle reconnaît aussi avoir un caractère « entier ». C'est qu'il en faut, du tempérament, dans ce métier très masculin où il faut être constamment sur la brèche. « *Je ne supporte pas le travail mal fait* », glisse-t-elle entre deux sourires. Il lui est arrivé de gérer jusqu'à 1 400 couverts en même temps. Toujours prête à relever les défis, la patronne vient d'embaucher un nouveau chef pour positionner sa maison sur le haut de gamme, toujours à destination des entreprises, des maisons de champagne et des particuliers. Avant de prendre sa retraite, Monique veut laisser une société en ordre de marche. « *Dans ma vie, j'ai fait ce que j'ai pu, et j'ai essayé de le faire bien* », conclut-elle, philosophe. ■ FM

www.champagne-traiteur.com

BONAPP

Janine et Marie-Christine : LES ANIMAUX LEUR DISENT MERCI



Marie-Christine Maigné
et Janine Frey-Mallet,
sa mère.

“Nous venons d'enregistrer
des commandes pour soigner
des chameaux de course
dans le Golfe persique.”

1,2 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

11 SALARIÉS

60
MÉDICAMENTS
EN CATALOGUE



Veaux, vaches, cochons et couvées sont soignés depuis plus d'un demi-siècle grâce à un laboratoire homéopathique vétérinaire rémois. Une PME qui gagne à être connue, d'autant qu'elle rayonne maintenant à l'international. L'engouement actuel – et durable – pour l'élevage bio, auquel l'homéopathie vétérinaire peut apporter beaucoup, est un atout supplémentaire pour son développement.

Janine Frey-Mallet dirige Bonapp-LHV depuis 1967 après avoir pris la suite de son père qui fut le premier à fabriquer des médicaments homéopathiques pour animaux dès les années 1950. Sa fille, Marie-Christine Maigné, se trouve aujourd'hui à ses côtés. Ce laboratoire implanté à Béthény produit une soixantaine de médicaments destinés à soigner des affections aussi diverses que la mammite chez la vache laitière ou la métrite. « Les éleveurs connaissent bien nos produits et les apprécient », souligne Janine Frey-Mallet, qui milite depuis toujours pour le développement de l'homéopathie. Le principe de cette médecine douce consiste à administrer au malade des doses faibles ou infinitésimales, obtenues par dilution, d'une substance active. Si on considère qu'un tiers des Français y ont recours plus ou moins régulièrement, en santé animale, en revanche, le développement se fait... à doses homéopathiques. « Toutefois, de plus en plus de vétérinaires s'y intéressent et écrivent même des ouvrages sur le sujet », explique-t-on chez Bonapp, qui est l'un des deux seuls laboratoires vétérinaires homéopathiques de France. L'homéopathie vétérinaire a trouvé depuis peu un allié de poids avec le développement de l'élevage bio. Grâce à elle, les éleveurs peuvent

éviter d'utiliser des antibiotiques et conserver ainsi le caractère bio de leur activité.

LES CHAMEAUX AUSSI !

Bonapp compte des clients en Belgique, aux Pays-Bas, en Italie, en Espagne et jusqu'aux États-Unis et au Canada. « Nous venons même d'enregistrer des commandes pour soigner des chameaux de course dans le Golfe persique », indique Marie-Christine Maigné. La PME rémoise a ajouté une corde à son arc en fabricant également des suppléments nutritionnels. Contrairement aux médicaments, qui ne peuvent être prescrits, que par des vétérinaires, ces compléments peuvent être achetés directement par les éleveurs et les utilisateurs. Bonapp a notamment développé tout une gamme baptisée Élevage Plus Équin, spécialement destinée aux chevaux. Ces produits présentent l'avantage de pouvoir être utilisés en compétition, n'étant pas considérés comme des produits dopants. ■ LL

www.lhv-bonapp.com

Rectificatif :

Alain Compas bien vivant !

Une regrettable erreur de nom s'est glissée dans l'article consacré aux Ets Alain Compas (Champéco n° 84). Le fondateur de l'entreprise, dans sa version d'origine, est Pierre Colin et non Alain Compas, son neveu et successeur, père des deux dirigeants actuels et fort heureusement toujours bien en vie ! Il a transmis l'entreprise à ses fils en 2004. Champéco présente ses plus sincères excuses à Alain Compas et à sa famille.

STRADIS

Josette et SA POTION MAGIQUE

Ancienne présidente et maintenant directrice générale, Josette Mayeur a transformé le minuscule laboratoire pharmaceutique rémois en respectable PME. C'est une patronne à visage humain, qui préside aussi le groupement d'employeurs de Reims.

Josette Mayeur est toujours entrée par la petite porte : comme stagiaire chez 3M France, puis comme assistante à temps partiel (deux heures par jour !) au laboratoire René Bride à Reims pour pouvoir élever ses enfants. Ce qui ne l'a pas empêchée de faire une belle carrière chez le fabricant d'adhésifs et de prendre la direction du laboratoire rémois, rebaptisé entre-temps Bride Pharma puis Stradis. Cette femme menue et réservée a su convaincre René Bride, « le patriarche » comme elle l'appelle, ancien maire de Reims, de diversifier et d'automatiser son activité artisanale de conditionnement de médicaments. « *Le laboratoire était monoproduit et monomarché, ce qui est très risqué* », rappelle Josette Mayeur. En 2003, elle rachète la société à la fille de René Bride. « *J'avais cette entreprise dans les tripes,*

et j'ai été suivie par les salariés. » Sous son impulsion, le labo est passé d'une vingtaine de personnes à une cinquantaine, et jusqu'à une centaine en périodes de pointe. Il s'est ouvert à l'export et s'est même mis à concevoir lui-même de nouveaux emballages. Stradis conditionne médicaments et compléments alimentaires pour une bonne trentaine de laboratoires : 2,8 millions de tubes en 2009, 1 million de piluliers, 9 millions de plaquettes blister... Josette Mayeur, qui « *déteste la routine* » et a toujours un projet sur le feu, a revendu son entreprise en 2007 à une holding qui possède aussi le laboratoire Sodia à Reims. Son prochain et peut-être dernier challenge : réussir le déménagement de Stradis sur l'ancien site Henkel, en septembre prochain. ■ FM

www.stradis.fr

Josette Mayeur est toujours restée à l'affût de ce qui pouvait enrichir l'entreprise et son personnel.



les entreprises dont on parle...

LES TROPHÉES DU WEB POUR CINQ SITES

Dans la lignée du concours Nettourisme, la CCI a organisé ses premiers Trophées du Web, en partenariat avec Orange et Ikoula. Ce concours récompense les meilleurs sites professionnels. Parmi 83 inscrits, le jury a sélectionné 12 nominés et distingué 5 lauréats. Il s'agit de L'Ourson Malin dans la catégorie e-commerce (www.ourson-malin.com), de Tip Top Hôtel dans la catégorie hôtellerie, restauration, tourisme et loisirs (www.hotel-reims-tinqueux.com), de L'Alchimiste dans la catégorie commerce et services aux particuliers (www.alchimiste-games.fr),

de la SARL Ducoin Ingénierie et Concepts dans la catégorie industrie et services aux entreprises, PME-PMI (www.diec-ingenierie.fr), et enfin de Vincler Conceptions dans la catégorie "favori des internautes" (www.etherfall.com). Pour en savoir plus : www.lestropheesduweb.net

LA PRODUCTION D'ACIDE SUCCINIQUE LANCÉE

La première usine de production d'acide succinique d'origine végétale par fermentation de sucre ou de céréales a été mise en service à Pomacle. L'acide succinique entre dans la composition de produits aussi divers que les dégivrants, les solvants, les polyuréthanes ou les polyesters. L'usine appartient à Bioamber,

société dont ARD est l'un des deux actionnaires. Sa capacité de production est de 2 000 t par an.

LE SITE DES PRODUITS DU TERROIR S'ENRICHIT

L'annuaire des producteurs de spécialités gastronomiques et agroalimentaires de Champagne-Ardenne mis en ligne par la CRCI (www.produitsduterroir-champagne-ardenne.fr) s'enrichit de plusieurs rubriques : une revue de presse, une liste des formations spécialisées et un agenda des foires et salons. Les recherches peuvent aussi s'effectuer désormais par sites de vente en ligne.