

→ SYNERGIA

L'art de se soigner autrement

Pour se prémunir des principales maladies (cancers, maladies cardio-vasculaires...), il est important d'avoir une hygiène de vie, une alimentation équilibrée et de faire du sport... Pour pallier les déséquilibres liés à nos modes de vie, Ludovic Prédal s'est lancé dans le complément alimentaire en créant Synergia, à Saint-Étienne, en 1996.

Des produits inscrits au Vidal

Via ses douze compléments alimentaires, Synergia permet aux patients de lutter contre le stress, le diabète, les risques cardio-vasculaires, les douleurs articulaires, les aléas liés à la grossesse ou la ménopause... « Nos produits sont inscrits au Vidal et prescrits par les médecins, explique le président-directeur général. Ils sont sérieux et peuvent facilement évoluer puisque liés à une législation moins contraignante que celle des médicaments. » Concrètement, Synergia est propriétaire

des brevets et sous-traite à l'industrie pharmaceutique la fabrication de ses compléments alimentaires.

Du bio et du développement durable

En juillet 2009, Synergia a racheté un laboratoire de plantes fraîches bio. Désormais, l'entreprise stéphanoise commercialise dix-sept plantes (artichaut,

aubépine, cassis, fucus, marron d'Inde, valériane...). Elle détient également un procédé de fabrication breveté nommé « suspension intégrale de plante fraîche (SIPF), qui permet de conserver la totalité des actifs des plantes... »

Pour stocker et travailler ces plantes, Synergia va construire un bâtiment au Chambon-Feugerolles... Là encore, Ludovic Prédal fait le pari de la nature: cet établissement sera en bois, récupérera les eaux de pluie et aura une terrasse végétalisée. Un investissement de 760 000 euros pour un bâtiment qui devrait voir le jour en 2011. ■



Le futur bâtiment installé au Chambon-Feugerolles.

EN CHIFFRES

- 8 salariés.
- Environ 4 000 pharmacies clientes.
- 12 compléments alimentaires et 17 plantes pour la phytothérapie.
- 4 millions d'euros de chiffre d'affaires.

synergia
Laboratoire de médecine nutritionnelle

→ MONS FROMAGER AFFINEUR

Des fromages qui vont bon train!

En 1965, Mons « Père et Mère » arpentaient les marchés du Roannais pour vendre les produits régionaux. Aujourd'hui, les frères Hervé et Laurent Mons ont pour premier client importateur les États-Unis, forment les maîtres fromagers du monde entier et proposent leurs fromages sur les tables des plus illustres comme des plus modestes, peut-être sur la vôtre...

La Maison Troisgros comme tremplin

« J'ai une chance extraordinaire, commente Hervé Mons. Je fabrique du fromage... un aliment qui produit du plaisir! Et pour ça, je suis à la fois au cul de la vache et à la table des épicuriens les plus exigeants! » Ses fromages, il les récupère auprès des producteurs ligériens et dans toute la France.

La qualité et le bouche à oreilles aidant, Mons Fromager Affineur a développé son activité avec des magasins à Roanne, Renaison,

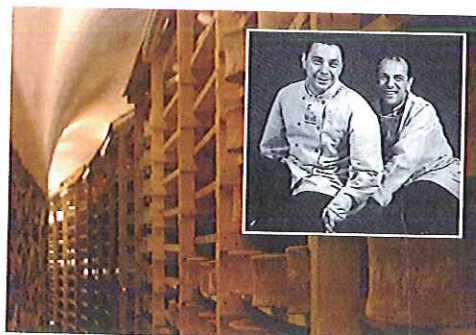
Montbrison et Lyon. En collaboration avec Laurent Mons, Hervé Mons a créé Opus Caseus Concept, un institut de formation des maîtres fromagers. Séduit par la qualité de ses fromages, son ami d'enfance Michel Troisgros l'a accompagné pour occuper les plateaux des grandes toques françaises...

L'affinage en tunnel ferroviaire

La Maison Mons aime « soigner l'affinage » de ses fromages... En mars 2009, naissait

La Compagnie d'affinage des caves de la Collonge. Originalité de la démarche, c'est dans un tunnel ferroviaire désaffecté à Ambierle que Hervé Mons fait affiner ses produits mais aussi les gruyères et autres beaufort, saint-nectaire de ses clients... Pour l'aménagement du tunnel, la société a bénéficié d'un Fadel* du Conseil général de 69 800 euros. Mons Fromager Affineur continue d'innover! Prochainement, il ouvrira un bar à fromages dans sa boutique lyonnaise... ■

* Fonds d'action pour le développement économique de la Loire



EN CHIFFRES

- 50 salariés.
- Exportation dans 20 pays.
- Environ 9 millions d'euros de chiffre d'affaires.