

DOSSIER

Zoom sur les artisans de l'alimentaire

P. 13



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

LA RÉGION PRÉSENTE

nosemplois.fr

Près de 70 000 offres en ligne !

Le site de référence
de l'emploi en Pays de la Loire



Région des Pays de la Loire - 2023

Il y a un bon moment pour passer
à l'électrique : maintenant.

SAGA
LA ROCHE-SUR-YON
02 51 45 28 28



Configuration des options des modèles présentés : les véhicules représentés sur le visuel peuvent présenter des équipements disponibles en options. Depuis le 1^{er} septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. Le modèle de borne représenté est utilisé à titre d'illustration et ne saurait en rien s'apparenter à un produit déjà existant. © Mercedes-Benz : marques déposées de Daimler AG, Stuttgart, Allemagne. Mercedes-Benz France, SAS au capital de 75 516 000 € - 7 avenue Nicéphore Niépce, 78180 Montigny-le-Bretonneux, RCS Versailles 622 044 287.

EN VENDÉE

04. Événement

L'excellence des artisans du Bocage mise à l'honneur • Bienvenue à Christelle Bauny

05. Développement durable

• Écomobilité : les nouvelles pratiques • Collecte mutualisée des papiers confidentiels • Éco-défis et Répar'acteurs au centre Vendée Tri - Trivalis

06. Actualités

• Sais-tu réellement te servir d'Excel ? • Formation Excel : pour gagner en efficacité

07. Formations

N'avance pas seul, formez-vous !

09. Portrait

Clémence Billaud et son food truck



25. Apprentissage

31^e rentrée de l'URMA Vendée : nouveau record du nombre d'apprentis • Palmarès aux Euroskills & Worldskills

EN RÉGION

10. La CMA lance l'alerte

L'artisanat est menacé !

13. Dossier : les métiers de l'alimentaire



Zoom sur les artisans de l'alimentaire • Serbotel : 20^e édition, le salon référence des métiers de l'alimentaire • Cité du goût et des saveurs : cultivons les sens ! • Professionnels de l'alimentaire : la CMA vous forme • La recette locale : au menu aujourd'hui... • Bien connaître les obligations légales : étiquetage des produits alimentaires

22. Événements

Le salon Made in France Expo revient ! • Trophée Les meilleurs artisans de France RMC • Journées nationales de la réparation • Webinaires développement durable • Artisa'Night

24. Fonds de calamité

4 artisans ligériens aidés financièrement

26. Centres de formation URMA

L'apprentissage au cœur du recrutement des entreprises artisanales

Joël Fourny

Président de la CMA des Pays de la Loire

Daniel Laidin

Président de la CMA de Vendée



La rentrée est déjà bien commencée pour nos entreprises artisanales. De leurs côtés, les 6 sites de formation de la CMA connaissent une belle dynamique, avec plus de 7 200 apprenants dans les 108 formations de l'artisanat proposées. Pour autant, il s'agit d'une rentrée en demi-teinte. Certaines filières manquent encore de candidats, notamment dans les métiers de l'alimentaire, de la restauration et du bâtiment. En Pays de la Loire, 1 800 entreprises sont toujours à la recherche d'un apprenti.

Par ailleurs, l'État a décidé de baisser le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage, ce qui fragilise la pérennité de certaines formations qui deviennent alors déficitaires et risquent de ne plus pouvoir être dispensées.

C'est pourquoi, nous devons rester mobilisés sur ces questions, car l'avenir de l'apprentissage et de l'Artisanat est en danger. Un grand nombre de professions artisanales sont clairement menacées de disparaître, si elles ne trouvent pas d'apprentis ou de formations pour transmettre leur savoir-faire.

C'est pourquoi, la CMA continue inlassablement de valoriser les filières artisanales pour attirer encore plus de jeunes : présence lors de salons, forums des métiers, dans les collèges, portes ouvertes des sites de formation... et renforce également ses partenariats avec les acteurs de l'emploi.

Envie d'aller plus loin ? www.artisanatpaysdelaloire.fr

@CMARPD @CMARPD accueil85@artisanatpaysdelaloire.fr



LE MONDE DES ARTISANS N° 156 - SEPTEMBRE-OCTOBRE 2023. Édition de la Vendée. Président du comité de rédaction des pages locales : Daniel Laidin. Avec le concours rédactionnel de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vendée. **Rédaction des pages locales :** Aurélie Adriani, Aline Cherrey, Aurélie Pasquier. **Éditeur délégué :** Stéphane Schmitt. **Rédaction :** ATC (Tél. 06 65 62 28 85, e-mail : lemondedesartisans@groupe-atc.com). **Ont collaboré à ce numéro :** Julie Clessienne, TÉMA Agence (Marjolaine Biagi, Sophie de Courtivron, Isabelle Flayeux, Guillaume Geneste, Olivier Hielle, Léo Mazzarini, Pauline Overney). **Secrétariat de rédaction :** TÉMA Agence (Clara Mennuni). **Rédaction graphique :** TÉMA Agence. **Publicité :** 23 rue Dupont-des-Loges, BP 90146, F-57004 Metz cedex 1. Thierry Jonquière (Tél. 06 22 69 30 22, e-mail : thierry.jonquieres@wanadoo.fr) et Cédric Jonquière (Tél. 06 10 34 81 33, e-mail : cedric.jonquieres@orange.fr). **Photographies :** TÉMA Agence (Laurent Theeten, responsable image), © pages locales : CMA des Pays de la Loire, illustrez-vous. **En couverture :** CMA des Pays de la Loire. **Promotion diffusion :** Shirley Elter (Tél. 03 87 69 18 18). Tarif d'abonnement 1 an. France : 9 euros. Tarif au numéro : 1,50 euro. À l'étranger : nous consulter. **Conception éditoriale :** TÉMA Conseil (Tél. 03 87 69 18 01). **Fabrication :** TÉMA Agence (Tél. 03 87 69 18 18). **Éditeur :** Média et Artisanat SAS, appartenant à 100 % à ATC, 23 rue Dupont-des-Loges, BP 90146, F-57004 Metz cedex 1 (Tél. 03 87 69 18 18, fax 03 87 69 18 14). **PDG et directeur de la publication :** François Grandidier. **N° commission paritaire :** 0326 T 86957. **ISSN :** 1271-3074. **Dépôt légal :** à parution. **Impression :** Imprimerie Léonce Déprez - allée de Belgique - 62128 Wancourt. **Origine du papier :** Suisse. **Taux de fibres recyclées :** 55%. **Certification :** PEFC 100 %. **Eutrophisation :** 0,013 kg/t. Ce numéro comprend des pages spécifiques entre les pages 1 à 26 pour les abonnés de la Vendée.

3^e Tour de Vendée des Maîtres Artisans

L'excellence des artisans du Bocage mise à l'honneur

Le 20 juin dernier, la commune déléguée de La Pommeraie-sur-Sèvre à Sèvremont a accueilli la cérémonie de remise des titres de Maître Artisan.

Après La Roche-sur-Yon et Luçon, ce 3^e Tour de Vendée honorait cinq Maîtres Artisans du territoire de la Commission Nord Est Vendée qui ont reçu leur titre de Maître Artisan par Hélène Sourisseau, membre associée Commission territoriale Nord Est; Jean-Louis Remaud, élu de la CMA et Président Commission territoriale Nord Est; Jean Louis Roy, maire de Sèvremont et Bertrand Billaud, membre du Bureau de la CMA :

- ▶ La Brasserie artisanale Mélusine à Chanverrie · Laurent Boiteau.
- ▶ La Jolly boulangerie à Sèvremont · Nicolas Jolly.
- ▶ La Menuiserie Brochard à Saint-André-Goule-d'Oie · Cédric Brochard.
- ▶ L'Atelier de Carole à Pouzauges · Carole Bealud.
- ▶ La Boulangerie Verdon à Montournais · Patrice et François Verdon.

Cette soirée de remise de titre a permis de mettre en lumière leur parcours, leur volonté de défendre leur métier et de promouvoir leur travail dans des domaines variés : boulangerie, production de bière artisanale, peinture décoration, menuiserie, charpente.

 La prochaine cérémonie aura lieu le 2 octobre sur le territoire de la Commission Nord Ouest.



UNE VALORISATION DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Le titre de Maître Artisan représente la plus haute distinction dans le domaine de l'artisanat. Il témoigne de la qualité du savoir-faire acquis mais aussi d'un véritable engagement de son titulaire dans la promotion de l'artisanat.

VOUS AUSSI, VOUS SOUHAITEZ OBTENIR LE TITRE MAÎTRE ARTISAN ? www.artisanat.fr/metiers/labels-qualifications/titre-maitre-artisan

Bienvenue à...

Christelle Bauny

Christelle Bauny a pris ses fonctions en juillet, au poste de Conseillère Développement Économique et Territorial – secteur Nord Est Vendée.



« **A**yant une formation en aménagement du territoire et développement local, j'ai toujours été attirée par le travail de terrain et de proximité afin de participer à l'attractivité du territoire. J'ai rejoint la CMA car l'artisanat est un acteur majeur du développement économique vendéen. Cela me permet de porter les projets de la Chambre mais aussi de défendre les intérêts des entreprises artisanales dans les réflexions et les orientations des institutions locales.

Nous accompagnons et conseillons également les artisans pour répondre à leurs besoins. Nous sommes à leurs côtés tout au long de la vie de leur entreprise, de la formation à la transmission. Ayez le réflexe CMA ! »

CONTACT : cbauny@artisanatpaysdelaloire.fr • 06 07 72 03 08

Le saviez-vous ?

Le Service Développement Économique et Territorial Vendée se compose de 7 personnes, dont 4 développeurs territoriaux. Ce service a pour objectifs de promouvoir, dynamiser et développer l'artisanat et l'économie de proximité en s'adaptant aux spécificités de votre territoire.

PLUS D'INFOS SUR :
www.artisanatpaysdelaloire.fr/profil/partenaire



10^e édition du Vendée Énergie Tour

Écomobilité : les nouvelles pratiques

Un atelier écomobilité, animé au Conseil départemental de la Vendée, a eu lieu le 21 septembre 2023. Retour sur les thématiques abordées.



PASCAL BAUDRY, POUR LE SYDEV

Durant une heure, 25 entreprises et collectivités sont intervenus pour échanger et partager des retours d'expériences sur les nouvelles pratiques de mobilité en entreprise. Trajets domicile-travail, déplacements professionnels, évolution des équipements, cyclomobilité, mobilité douce et prévention des risques. Des témoignages ainsi que des échanges riches pour avancer sur cette thématique et découvrir les accompagnements et aides financières possibles.



ÉCONOMIE CIRCULAIRE PAYS DE CHANTONNAY

COLLECTE MUTUALISÉE DES PAPIERS CONFIDENTIELS

Dans le cadre de la démarche d'économie circulaire sur le Pays de Chantonnay avec l'appui de Initiactiv' Club Entreprises Bassin de Chantonnay et des trois Chambres Consulaires, nous avons organisé une collecte de papiers confidentiels le 22 septembre de 10h à 16h sur le parking du centre commercial Leclerc. 20 mètres cubes ont été collectés par l'entreprise Paprec pour destruction.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR CES DÉMARCHES : pfonda@artisanatpaysdelaloire.fr ou 0772288686.



RENCONTRE INTER'CLUBS

Éco-défis et Répar'acteurs au centre Vendée Tri - Trivalis

Le lundi 26 juin 2023, 17 entreprises se sont retrouvées pour échanger autour du « Faire Mieux avec Moins ». Réduire, réemployer, recycler car chaque déchet est avant tout une ressource. Les participants ont visité le centre Vendée Tri - Trivalis, situé à la Ferrière. Une visite pédagogique pour continuer à progresser sur la réduction des emballages, le don ou partage de ressources, le retour à la consigne, l'allongement de la durée de vie des produits, l'achat de seconde main, sur les bénéfices de la réparation. Ensemble, on peut faire mieux!

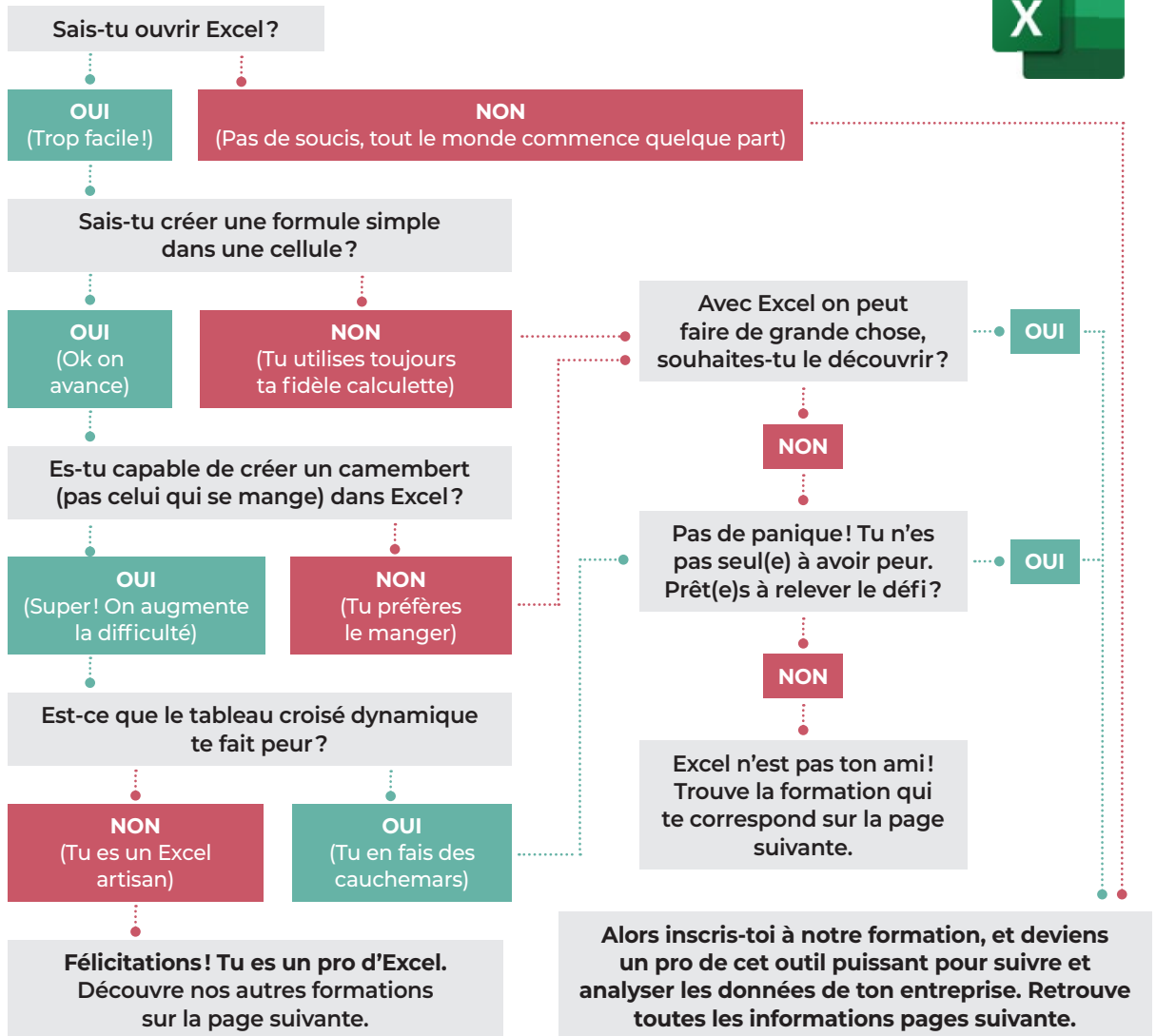


POUR PROFITER DES ACCOMPAGNEMENTS ÉCO-DÉFIS ET/OU RÉPAR'ACTEURS, FINANCÉS PAR L'ADEME :
developpementdurable85@artisanatpaysdelaloire.fr
ou www.artisanatpaysdelaloire.fr/article/lenvironnement-au-coeur-de-lentreprise



Découvre-le dans cet « arbre de décision »



Sais-tu réellement te servir d'Excel ?



EXCEL : POUR GAGNER EN EFFICACITÉ

**Vous souhaitez prendre en mains les bases des tableurs ?
Ou apprendre les fonctionnalités plus avancées afin de gagner en temps et en fiabilité ?**

Nous proposons une formation de deux jours, dont le contenu est adapté à chaque personne grâce à un test préalable d'évaluation. Possibilité de prise en charge par le Compte Personnel de Formation et de la passation de la certification ICDL en fin de formation.

 2 jours  03/11 et 17/11/2023 • 22/03 et 05/04/2024



CENTRE D'EXAMEN
HABILITÉ ICDL

MON
COMPTE
FORMATION



Nos prochaines formations

N'avancez pas seul, formez-vous!

Artisan, vous avez identifié les axes à travailler pour développer votre entreprise et la pérenniser ? Découvrez l'offre de formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vendée pour vous aider à développer vos compétences et celles de vos collaborateurs.



Management

Agir en leader pour embarquer votre équipe

 3 jours  16/11, 24/11 et 14/12/2023



Développement et vente

Être à l'aise dans la relation commerciale

 3 jours  28/06, 05/07 et 12/07/2024

Gestion et rentabilité

Calculer vos prix pour optimiser votre rentabilité

 2 jours  08/04 et 15/04/2024

Outils numériques

Commencer avec Facebook sans faire d'erreur

 1 jour  14/12/2023

Communiquer avec Instagram

 1 jour  29/01/2024

LIEU DE FORMATION:

35, rue Sarah Bernhardt
85000 La Roche-sur-Yon

TARIFS: Nous consulter.

Possibilité de prise en charge totale ou partielle selon les conditions des organismes financeurs.

CONTACTS:

Delphine Bourbasquet - Mélanie Éveillée
formationcontinue85@artisanatpaysdelaloire.fr
02 51 44 35 20

Se démarquer sur Internet avec votre fiche d'établissement Google

 1 jour  18/01/2024

Réussir vos photos professionnelles avec votre smartphone

 1 jour  24/05/2024



SAVE THE DATE - 30 NOVEMBRE 2023

Artisa'Night

Artisa'Night est un événement organisé par la Chambre de Métiers de l'Artisanat mettant en avant les entreprises et leur solution numérique.

Artisa'Night c'est 1000 visiteurs dont 500 entreprises

artisanales, 200 élus et agents des collectivités et un minimum de 30 exposants, **quatre ateliers techniques et quatre conférences.**

RENDEZ-VOUS LE JEUDI 30 NOVEMBRE 2023 DE 14 H 30 À 22 H 30 À LA ROCHE-SUR-YON

PROGRAMME & INSCRIPTIONS SUR www.artisanight.com

PREVOYANCE PRO+

**ÊTRE UNE
BANQUE POPULAIRE,
c'est vous accompagner pour vous protéger*
ainsi que vos proches en cas d'arrêt d'activité,
de perte de revenus**



**BANQUE
POPULAIRE
GRAND OUEST** **+X**

la réussite est en vous

* Selon les limites, exclusions et engagements contractuels en vigueur. Adhésion soumise à des formalités médicales.
Coût de connexion selon votre opérateur.

Prévoyance Pro + est un contrat de prévoyance assuré par BPCE Vie et BPCE Prévoyance, entreprises régies par le Code des assurances. BPCE Vie, Société anonyme au capital social de 161 469 776 euros. Entreprise régie par le code des assurances - 349 004 341 RCS Paris. Siège social : 30, avenue Pierre Mendès France - 75013 Paris. BPCE Prévoyance, Société anonyme au capital de 13 042 257,50 euros. Entreprise régie par le code des assurances - 352 259 717 RCS Paris. 30, avenue Pierre Mendès France - 75013 Paris. Banque Populaire Grand Ouest, société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable - siège social situé 15 boulevard de la Boutière CS 26858 - 35768 Saint Grégoire cedex - 857 500 227 RCS Rennes - Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS sous le numéro 07 004 504. Identifiant unique REP Papiers n° FR232581_03FWUB (BPCE - SIRET 493 455 042) Banque Populaire Grand Ouest exploite la marque Crédit Maritime - Crédit photos : iStock

**Volkswagen
Professionnels**

Nouvelle ID.3
100% électrique.



C'est pourtant
facile de changer.



A 9 g CO₂/km



Cycles mixtes Nouvelle ID.3 Pro Performance Life Plus, 58kW 204 ch (kW/100km) WLTP: 15,4-16. Rejets de CO₂ (g/km) WLTP: 0 (en phase de roulage). Valeurs au 31/03/2023, susceptibles d'évolution.
Plus d'informations auprès de votre Partenaire.

Volkswagen Group France - SAS au capital de 198 502 510€ - 11, av. de Boursonne, Villiers-Cotterêts - RCS Soissons B32 277 370.

97 Rue de la Croisée, 85000 Moulleron-le-Captif

Solutions entreprises
JEAN ROUYER
AUTOMOBILES

Accompagnement

Clémence Billaud et son food truck

Clémence Billaud s'est lancée dans un food truck spécialisé dans les crêpes et les galettes en avril dernier. Diplômée d'un CAP Pâtisserie à l'URMA Vendée, d'un CAP Chocolatier ainsi que d'un Brevet technique et maîtrise en chocolaterie à l'URMA Le Mans, cette personnalité pétillante nous présente son parcours original dans l'artisanat et sa passion pour les crêpes... Attention, cet article risque de vous donner faim!

Qui est « On mange chez Clem » ?

L'enseigne « On mange chez Clem » est avant tout deux métiers qui se sont liés: la pâtisserie-chocolaterie et la vente. Le premier métier qui me tenait à cœur depuis longtemps, c'est la pâtisserie-chocolaterie où j'ai travaillé une saison aux Herbiers. Par la suite, j'ai voulu me lancer dans la vente. J'ai travaillé dans un salon de thé, puis en lingerie où j'ai découvert l'aspect clientèle que j'ai adoré. Il y avait quelque chose de naturel chez moi, d'aller vers les gens, mais je voulais retourner dans l'alimentaire, sans aller en laboratoire. Le food truck était plutôt la bonne idée: avoir les gens en face de soi et en même temps cuisiner. Le temps de tout mettre en place, j'ai créé mon entreprise en un an et demi, en ayant un autre travail en même temps en tant que salariée.



Clémence Billaud & son Food Truck.

Racontez-nous votre parcours et comment la CMA vous a aidé à créer votre entreprise? J'ai contacté la CMA assez vite pour faire deux formations:

- ▶ **Le Pack Micro**, pour comprendre les bases de la création d'entreprise: connaître mes droits, comprendre l'aspect financier, fiscal et juridique.
- ▶ **La formation Hygiène Alimentaire HACCP** basée sur deux jours: pour voir le côté réglementaire avec un conseiller spécialisé qui nous remet à niveau et complète avec du concret mes connaissances en chocolaterie-pâtisserie.

Durant ces deux formations, j'ai apprécié le suivi de la part des conseillers, ce qui permet d'être rassuré dans le lancement de son projet. J'aimerais continuer avec d'autres formations me permettant notamment de vérifier si ce que j'ai fait concernant l'aspect administratif pendant mes trois premiers mois d'activité est réalisé correctement.

En juillet dernier, alors que cela ne faisait que trois mois que vous aviez démarré, votre food truck a été vandalisé durant les émeutes. La CMA vous a accompagné avec le service d'aides aux entreprises en difficulté. Comment avez-vous vécu cet événement? C'était très étrange, car c'est une surprise d'ouvrir sa porte à 6h30 du

matin aux gendarmes pour découvrir les faits et, par la suite, se rendre compte de ce qui s'est réellement passé et de gérer les conséquences: contacter les clients pour annuler les dates, s'organiser avec les assurances et le tribunal, etc. Par chance, Bruno Layec (Conseiller CMA, spécialisé dans le soutien des entreprises en difficulté) m'a contacté pour m'orienter sur les différentes aides et démarches à solliciter dans ma situation. Il m'a accompagné afin de monter un dossier pour recevoir les aides financières des fonds de calamités. Par la suite, cela m'a permis aussi de solliciter des demandes d'exonérations et d'aides auprès de l'URSSAF. Je remercie également Atelier 3RP, Graph it et les Landes Auto, pour leur aide ainsi que leur soutien dans la réalisation des travaux nécessaires pour reprendre mon activité.

Et sinon pour déguster vos succulentes crêpes, où vous retrouve-t-on? On peut me retrouver:

- ▶ Un mardi soir sur deux à Saint-Michel-de-Mont-Mercure ou sur Vendrennes.
- ▶ Les mercredis soir à Saint-Paul-en-Pareds.
- ▶ Les vendredis matin aux Epesses.
- ▶ Ou lors de soirées privatisées ou de festivals (« Clisson Vintage » fin août; coupe de rugby aux Herbiers en septembre).



AYEZ LE BON RÉFLEXE!

La CMA accompagne chaque artisan depuis son apprentissage, à la création et au développement de son entreprise, jusqu'à sa cessation d'activité. En cas de difficultés, notamment de gestion d'entreprise, vous pouvez contacter notre conseiller spécialisé Bruno Layec au 0251 44 35 20. Il coordonne les commissions du CIP85 (Centre d'information sur la prévention des difficultés des entreprises) qui ont lieu chaque troisième jeudi du mois, à la CMA Vendée. Cela permet de conseiller et d'orienter les entreprises en difficulté par un plan d'actions, afin de redresser la situation et d'éviter la liquidation. **PLUS D'INFOS: www.cip-national.fr**

La CMA lance l'alerte

L'artisanat est menacé !

Alors que l'artisanat est marqué au national par un contexte défavorable : France Compétences prévoit une baisse de 5% des dépenses de financement de l'apprentissage ; les entreprises artisanales ligériennes sont de plus en plus nombreuses et ont besoin de personnel. Tour d'horizon de l'artisanat en cette rentrée 2023...

UNE BAISSÉ DES « COÛTS CONTRATS »

Malgré les interpellations nationales des CMA tout l'été (courriers, rencontres ministérielles...), le Gouvernement a publié le 7 septembre dernier le décret entérinant la nouvelle baisse des financements des centres de formation des apprentis. Les principaux risques sont les suivants :

- ▶ La baisse de la qualité des formations
- ▶ L'arrêt des formations à faibles effectifs, déjà fortement déficitaires
- ▶ La fermeture des CFA de proximité pour regrouper les effectifs.

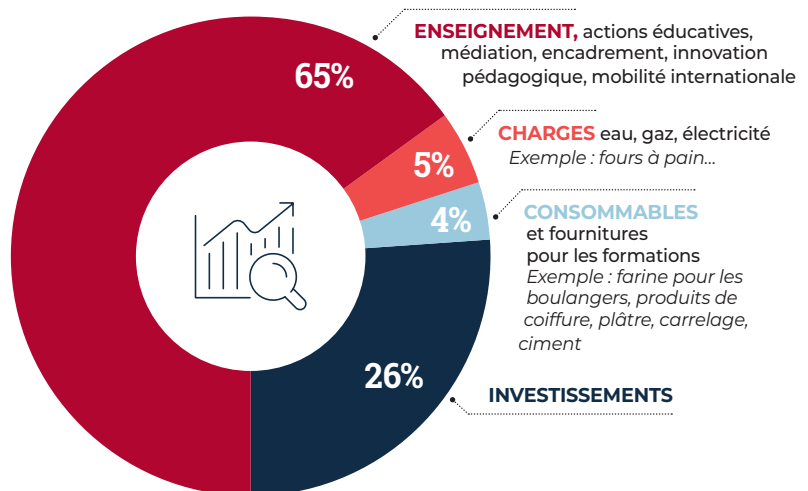
Des conséquences qui seraient très lourdes, notamment dans les zones rurales où la réussite de la formation par apprentissage repose sur la possibilité, pour les jeunes, de pouvoir se rendre facilement dans leur CFA ou d'être embauchés dans une entreprise locale, en proximité.

L'avenir de la formation professionnelle et l'apprentissage sont en danger. Et, par ricochet, un grand nombre de professions artisanales sont clairement menacées de disparaître.

Les CMA demandent ainsi instamment au Gouvernement un report de cette baisse et réitèrent leur appel à lancer une véritable concertation sur le financement durable de l'apprentissage en France.

COÛT D'UN APPRENTI

Un apprenti coûte en moyenne **7 000€ par an** à former. C'est une moyenne : par exemple, le coût annuel d'un apprenti en CAP pâtissier est de 6 000€ (700 apprentis en Pays de la Loire) et celui d'un BTMS (bac +2) en ébénisterie est de 13 000€ (20 apprentis en Pays de la Loire).



CHIFFRE CLÉ

▶ En France, on dénombre **201 000** apprentis rien que dans les métiers de l'artisanat, soit **1 apprenti sur 4**.



Joël Fourny, président de CMA France et de la CMA Pays de la Loire



Nous ne cessons de le répéter : le coût de la formation ne doit pas être considéré comme une dépense mais bien comme un investissement pour l'avenir de nos jeunes et de nos métiers ! Aujourd'hui notre outil de formation fonctionne, fait l'objet d'investissements et permet de former à des métiers rares, en proximité, parce que ces formations qui sont déficitaires restent minoritaires. Les marges qui existent nous permettent d'équilibrer la charge qu'elles représentent. Demain, cela pourrait ne plus être le cas. »



UNE SITUATION FAVORABLE MAIS DES ARTISANS PRUDENTS

Bien que le nombre d'entreprises artisanales soit en hausse de 8% par rapport à janvier 2022, les artisans demeurent inquiets quant à l'avenir et donc prudents.



92 400
établissements
artisans
dans les Pays
de la Loire au
1^{er} janvier 2023
(85 400 au 1^{er} janvier
2022), soit 8%
d'évolution
en un an.



64%
des artisans
ressentent de
l'inquiétude
au regard de
la situation
économique
actuelle. Alors
que 68% des
artisans nous
indiquent
avoir un état
d'esprit positif et
combatif pour les
6 prochains mois.



78%
de l'ensemble
des entreprises
n'ont pas
réalisé
d'investissements
ce 1^{er} semestre
2023. Il en
était de même
au second
trimestre 2022
(77%).

Le manque de candidats au recrutement est un facteur important de stress des chefs d'entreprise. La hausse des prix des approvisionnements et les difficultés de trésorerie viennent compléter ce sentiment d'inquiétude. Les entreprises artisanales sont prudentes face à l'avenir.

LA SITUATION EN VENDÉE

=

ACTIVITÉ

- ▶ L'activité des entreprises se stabilise.
- ▶ **17%** des artisans du territoire vendéen déclarent une activité en hausse (**+2 points***).
- ▶ **74%** espèrent une stabilité voire une hausse de leur activité.



EMPLOI

- ▶ L'emploi se dégrade pour **14%** des artisans vendéens (**+2 points***) notamment dans l'alimentation et le bâtiment.



=

INVESTISSEMENTS

- ▶ L'investissement : reste stable **25%** des artisans ont investi ce semestre.
- ▶ **21%** envisageraient d'investir au cours des prochains mois contre **16%***.



=

TRÉSORERIE

- La trésorerie se redresse légèrement :
- ▶ **28%** des artisans du territoire observent une dégradation de leur trésorerie contre **41%** il y a six mois dans l'ensemble des secteurs.



*au semestre précédent.



Nissan Townstar EV

Le fourgon compact
100% électrique



La meilleure autonomie de sa catégorie
jusqu'à 301 km⁽¹⁾

MADE
IN FRANCE

A 0 g CO₂/km



(1) Jusqu'à 301 km d'autonomie (cycle mixte WLTP) sur TOWNSTAR EV 100% électrique, catégorie camionnettes 2 places électriques, au 01/09/2023.

*Garantie 5 ans limitée à 160 000 km. NISSAN WEST EUROPE : nissan.fr.

5 ANS
160 000 KM
GARANTIE NISSAN*

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer.



LA ROCHE-SUR-YON | ZI de Beaupuy 3, Rue de la Croisée, | 02 51 37 30 81
85000 Mouilleron-le-Captif

CHALLANS | Rte de Nantes, 85300 Challans | 02 51 49 52 30



Un grand merci à Marion Le Rouge et Simon Mary de Rouge Boucherie aux Sables d'Olonne (85) et à Jérôme Pineau, professeur en boulangerie à l'URMA Maine-et-Loire à Angers (49), d'avoir posé pour notre photographe afin d'illustrer ce dossier spécial : métiers de l'alimentaire.

ZOOM SUR LES ARTISANS de l'alimentaire



Le secteur de l'alimentaire représente 10% des établissements artisanaux en Pays de la Loire et également 10% des emplois.

CHIFFRES CLÉS DE L'ALIMENTAIRE EN PAYS DE LA LOIRE

92 363
établissements
artisanaux



9 784
établissements
de l'alimentaire

253 202
emplois (salariés
+ dirigeants)

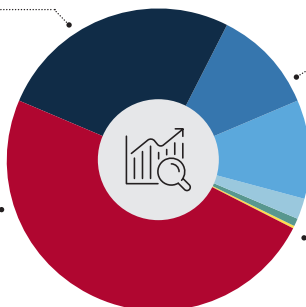


24 620
emplois en
alimentaire

RÉPARTITION DES EMPLOIS EN ALIMENTAIRE

2559
Métiers
de la farine
(boulangier,
pâtissier,
chocolatier,
confiseur)

4801
Métiers de la cuisine
(vente à emporter,
restaurateur)



1077
Métiers de la viande
(boucher, charcutier)

1033
Agroalimentaire

223
Métiers du poisson (poissonnier)

69
Métiers du thé et du café (torréfacteur)

22
Métiers du lait (crémier)

Le magazine *Le Monde des Artisans* dédie le dossier de son numéro 156 à ce secteur :

- ▶ Page 14-15 : Serbotel, le salon référence des métiers de l'alimentaire
- ▶ Pages 16-17 : la Cité du Goût et des saveurs valorise les métiers de l'alimentaire
- ▶ Pages 18-19 : professionnels de l'alimentaire, la CMA vous forme
- ▶ Page 20 : la recette locale du chef Alann Cosquéric
- ▶ Page 21 : étiquetage des produits alimentaires, bien connaître les obligations légales

Source : Observatoire régional de l'Artisanat des Pays de la Loire - Février 2023

20^e
ÉDITION
(création 1985)

+ DE
450
EXPOSANTS

+ DE
30.000
VISITEURS
PROFESSIONNELS

+ DE
60
PARTENAIRES
INSTITUTIONNELS,
EXPOSANTS ET MÉDIAS

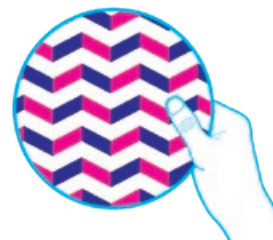
+ DE 20 CONCOURS
& SHOWS CULINAIRES,
4 PLATEAUX, + DE 180 CANDIDATS,
100 JURÉS, CHEFS ET MOF

3^{ème}
SALON
DU SECTEUR
EN FRANCE

6
HALLS
32.000 m²

1^{er}
SALON
DU SECTEUR
RÉGIONAL

+ DE
15
CONFÉRENCES



SERBOTEL | 22-25 | PARC DES EXPOSITIONS NANTES
Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie & de la Restauration. | OCTOBRE 2023

Serbotel : 20^e édition

Le salon référence des métiers de l'alimentaire

Serbotel, le salon des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration revient du 22 au 25 octobre prochain au parc des expositions de Nantes. La CMA Pays de la Loire vous donne rendez-vous sur le stand n°513 pour des conférences, découvertes de métiers, concours, trophées...

Organisé tous les 2 ans à Nantes depuis 1985, Serbotel est un salon d'envergure nationale, référence sur les métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'étend sur 32 000 m² et regroupe plus de 450 exposants.

Exposer le savoir-faire et informer

Pendant les 4 jours de salon, la CMA Pays de la Loire organise des conférences et ateliers thématiques. Le dimanche, un parcours collégien sur le salon est également proposé aux jeunes souhaitant découvrir les métiers de l'alimentaire. Chaque midi, des animations culinaires sont également proposées. Par exemple, le mardi midi sera consacré à la thématique « faire vivre un territoire par son identité culinaire ».

L'objectif est de parler emploi et recrutement dans les métiers de l'alimentaire, faire le point sur la RSE dans le secteur de l'alimentaire, l'approvisionnement en local et circuits courts, la gestion des déchets, l'innovation...

📍 INFOS PRATIQUES :

📅 Du dimanche 22 au mardi 24 octobre, de 9h30 à 19h.
Le mercredi 25 octobre, de 9h30 à 18h.

📍 Parc des Expositions de Nantes

Pré-inscription gratuite en ligne pour les professionnels jusqu'au 22 octobre puis 25€ sur place. 10€ le dimanche pour le grand public.



Le programme des conférences sur le stand de la CMA Pays de la Loire


HORAIRES ET SUJETS

ALLER PLUS LOIN

LUNDI 23 OCTOBRE

10h15-11h • La transmission d'entreprise par Aurélie Falchier, conseillère transmission

Réunions d'informations sur la transmission

 **Prise en charge totale sous conditions des organismes financeurs**

11h15-12h • Le snacking dans l'artisanat, nouveau potentiel de développement pour l'entreprise par Hichem Essadkaoui, conseiller technique alimentation


Nos centres de formation, notamment en Sarthe, proposent un module de formation de 2 jours pour booster la vente de produits snacking pour les artisans souhaitant diversifier leur offre.

 **d'infos : www.urmapaysdelaloire.fr**

14h15-15h • La gestion des bio-déchets dans le secteur alimentaire par Carine Moro, conseillère développement durable




Avec votre conseiller développement durable, relevez des Éco-défis.

 **Artisan : 0€, 100% pris en charge par l'Ademe**

MARDI 24 OCTOBRE

10h15-11h • La revitalisation des centres-villes par Jonathan Chellet, co-fondateur de la start-up Petit Commerce

Vous avez la volonté d'entreprendre ?
Le programme Entreprendre dans les Territoires vise à développer vos projets en Pays de la Loire.


 **d'infos : www.entreprendredanslesterritoires-pdl.fr**

11h15-12h • La transmission/reprise des entreprises en difficulté par Dominique Jahier, conseiller entreprises

Les conseillers de la CMA réalisent un diagnostic personnalisé qui recense les forces et faiblesses de votre entreprise ainsi que ses axes de développement et vous guident pour l'utiliser dans les négociations lors de la transmission.

14h15-15h • La restauration collective, un nouveau marché pour les artisans (loi Egalim, règles et procédures des marchés publics) par 3 experts de la CMA Pays de la Loire : Karine Rivet (Cité du Goût et des Saveurs), Laurent Granson (Développement économique et territorial) et Jean-Christophe Duval (Achats)


Les conseillers de la CMA vous accompagnent pour connaître et répondre à des marchés publics.

 **Prenez rendez-vous sur www.artisanatpaysdelaloire.fr/contact**

MERCREDI 25 OCTOBRE

10h15-11h • L'approvisionnement local et de qualité par Karine Rivet (Cité du goût et des saveurs)

La cité du goût et des saveurs accompagne les artisans de l'alimentaire au développement de nouveaux marchés.

 **d'infos en pages 16 et 17 de ce numéro.**


11h15-12h • Hygiène alimentaire par Olivier Poizac, conseiller Hygiène alimentaire

 **d'infos sur l'accompagnement de la CMA sur cette thématique en pages 18 et 19 de ce magazine.**

Tout l'accompagnement de la CMA Pays de la Loire en pages 18 et 19 de ce numéro.

14h15-15h • La pâtisserie : transparence et naturalité par Karine Rivet, Cité du Goût et des Saveurs et Bénédicte Boukandoura, Ingénieure conseil en nutrition.

La cité du goût et des saveurs accompagne les artisans de l'alimentaire au développement de nouveaux marchés.

 **d'infos en pages 16 et 17 de ce numéro.**

TOUTES NOS SOLUTIONS D'ACCOMPAGNEMENT SUR WWW.ARTISANATPAYSDELA LOIRE.FR



Cité du goût et des saveurs

Cultivons les sens !

La Cité du goût et des saveurs a été créée en 2015 en Loire-Atlantique pour valoriser l'artisanat, les savoir-faire, les métiers et promouvoir la gastronomie locale et une alimentation de qualité.

La cuisine à portée de tous

La Cité du goût propose au grand public une offre riche et variée de cours de cuisine réalisées par des artisans et des chefs locaux. À cette occasion, petits et grands découvrent l'univers et les laboratoires des professionnels de la restauration et des métiers de l'alimentaire dans nos centres de formation.

La Cité du goût et des saveurs, c'est aussi des ateliers de cuisine pour les entreprises (team building), des événements et animations extérieures sur mesure (démonstrations culinaires, organisation de marchés d'artisans, de concours de cuisine pour les enfants, les professionnels...).

Et au service des professionnels de l'alimentaire

La Cité du goût accompagne également les entreprises artisanales à l'innovation, au développement de nouveaux marchés, à la mise en œuvre opérationnelle des projets alimentaires territoriaux en partenariat avec les collectivités territoriales...

Ainsi, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, à travers la Cité du goût et des saveurs, s'inscrit autour des questions sur les enjeux alimentaires d'aujourd'hui et de demain en tant que représentante des entreprises de la transformation alimentaire avec les producteurs, les industriels de l'alimentaire et les distributeurs.



DES ATELIERS DIVERS POUR TOUS

La Cité du goût et des saveurs propose **55 ateliers** lors de la saison 2023-2024. Voici notre sélection, à ne pas manquer :

✔ **Bière et gastronomie des accords parfaits avec Aude Foucher**, zythologue à la brasserie

Tête haute au Cellier et James Fermigier, chef de cuisine à l'Auberge du Val de Loire à Divatte-sur-Loire

➕ Découvrir les richesses et les saveurs de la bière, sa fabrication en accompagnement d'un menu gastronomique en 4 temps en accord parfait

📅 Le 14 novembre de 18h à 22h

💰 56 €

📍 Brasserie artisanale Tête Haute à Le Cellier

✔ **Repas de fêtes d'un Meilleur Ouvrier de France avec Sébastien Coirier** · Meilleur Ouvrier de France

en boucherie · Boucherie Lussion à Nantes

➕ Découvrir des saveurs et des techniques de présentations originales pour les fêtes

📅 Le 15 novembre de 18h30 à 21h

💰 66€

📍 URMA Sainte-Luce sur Loire

✔ **Instant privilège : saveurs iodées des frères Cadets, avec Charles Bernabé**, chef de cuisine au restaurant Les Cadets à Nantes, une étoile au guide Michelin

➕ Gastronomie et simplicité · apprendre les techniques de cuisson des poissons en toute simplicité

📅 Le 30 janvier de 18h30 à 21h30

💰 56€

📍 URMA Sainte-Luce sur Loire

✔ **Et aussi de nombreux cours de pâtisserie, cuisine du monde, batch cooking...**



TÉMOIGNAGE

MAXIME TOUSSAINT, artisan pâtissier depuis 9 ans à TB pâtisserie à Saint-Nazaire, propose un cours de pâtisserie sur son plat signature, le fraisier gourmandise et fraîcheur.

« Depuis trois ans, je propose un cours de pâtisserie avec la Cité du goût et des saveurs, dans les locaux de l'URMA à la maison de l'apprentissage de Saint-Nazaire, pour faire découvrir des techniques de pâtisserie facilement réalisables chez soi, des recettes originales. C'est aussi un moyen de rencontrer, partager un moment avec les clients du magasin ou de futurs clients qui ne nous connaissent pas. Cette soirée permet de sortir de son laboratoire, de faire découvrir notre métier au plus grand nombre. C'est un moment d'échange dans une ambiance conviviale. »

📍 TB pâtisserie
3 avenue de la République
44600 Saint-Nazaire
📧 patisserie-chocolaterie-tb.fr
📱 @patisserietb

Offrez des bons cadeaux

Noël, anniversaire... surprenez vos proches en leur offrant un moment de convivialité et de partage culinaire avec un chef ! Des bons cadeaux peuvent être commandés directement en ligne sur le site de la Cité du goût et des saveurs.

Découvrez tous les ateliers sur www.citedugout.fr · Karine Rivet krivet@artisanatpaysdelaloire.fr
06 73 50 24 44

Professionnels de l'alimentaire

La CMA vous forme

Professionnels de l'alimentaire, pendant toute la vie de votre entreprise artisanale, la CMA Pays de la Loire vous accompagne pour valider la conformité de votre établissement et répondre aux aspects réglementaires en matière d'hygiène. En présentiel et en distanciel, choisissez la formule qui correspond à votre besoin.

VIE DE L'ENTREPRISE

L'IDÉE
Porteurs de projet

DÉBUT D'ACTIVITÉ
Création de l'entreprise

CONSOLIDATION
Entreprise en activité

FIN D'ACTIVITÉ
Cession du fonds de commerce

Conseil personnalisé

✔ Optimiser le plan d'aménagement de vos locaux professionnels (secteur alimentaire) ⌚ 1h € 90€

Réunion d'information
Connaître les exigences réglementaires pour créer une entreprise du secteur alimentaire
⌚ 1h30
€ 0€, 100% pris en charge



Conseil personnalisé
Maîtriser les risques sanitaires alimentaires
⌚ 1 journée en entreprise
€ 720€

Conseil personnalisé
Réaliser un bilan de conformité réglementaire de vos locaux professionnels
⌚ 1 journée en entreprise
€ 425€

VOUS LANCEZ VOTRE ACTIVITÉ DANS LE SECTEUR DE L'ALIMENTAIRE ?

Combinez la formation hygiène et sécurité alimentaire et un accompagnement personnalisé pour finaliser votre projet !

Formation obligatoire
Hygiène et sécurité alimentaire dans les établissements de restauration commerciale (HACCP)
⌚ 14h
€ 350€ en présentiel.
En distanciel, nous consulter.




Conseil personnalisé
Sécuriser le démarrage de votre activité dans le secteur alimentaire
⌚ 3h
€ 300€

Formation personnalisée
✔ Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire adapté à votre activité
⌚ 7h en entreprise
€ variable selon la taille de votre entreprise.
Contactez-nous !



= 530€ TTC
au lieu de 650€ TTC




 **Objectifs**

- ▶ Identifier et réduire les risques sanitaires
- ▶ Réaliser le suivi des risques alimentaires
- ▶ Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Au programme

- ▶ Bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Opérations « à risques »
- ▶ Plan de nettoyage-désinfection
- ▶ Traçabilité et la procédure de gestion des non-conformités
- ▶ Autocontrôles
- ▶ Mise à disposition d'outils adaptés à l'activité alimentaire



 Cette formation intervient pour une montée en compétences du personnel ou une réponse à une injonction des services de contrôle. Elle s'adapte aux besoins de l'entreprise et comporte 2 étapes :

▶ L'artisan formé évalue sa maîtrise de l'hygiène, identifie ses bonnes pratiques d'hygiène et propose des mesures complémentaires adaptées aux procédés de fabrication et aux risques associés. Les procédures et les autocontrôles en place sont vérifiés. Des documents adaptés à l'entreprise, faciles à mettre en œuvre et répondant aux exigences réglementaires sont remis à l'issue de la formation.

▶ Retour sur les bonnes pratiques et les non-conformités identifiées durant la première période. Notions de microbiologie alimentaire et enjeux pour la qualité des aliments. Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, des autocontrôles, de la traçabilité et du Plan de maîtrise sanitaire (CPMS)



RÉFORME

RENFORCEMENT DES CONTRÔLES SANITAIRES

Jusqu'à présent les missions de police sanitaire étaient gérées conjointement par la Direction générale de l'alimentation (DGAI - Ministère de l'agriculture) et la Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes (DGCCRF - Ministère de l'économie). En 2022, l'État a décidé que le pilotage de ces missions serait confié uniquement à la DGAI.

L'objectif de cette nouvelle organisation doit permettre, outre une plus grande efficacité, un renforcement quantitatif et qualitatif des contrôles. Pour ce faire, les services de la DGAI seront en charge des contrôles dans les entreprises de fabrication/transformation, et délégueront les contrôles dans les établissements de remise directe au consommateur (distribution, artisans des métiers de bouche, restauration). Cette délégation des inspections à un organisme tiers (appel à candidatures en cours) s'accompagne également d'une volonté de l'État **d'augmenter le nombre de contrôles de 80% soit 100 000 par an. Cette réforme se met en place progressivement depuis le début de l'année et devrait être effective en 2024.**

FORMATIONS COURTES MÉTIERS

ADAPTÉES À VOS BESOINS DE COMPÉTENCES

CONTACT : Olivier Poizac
Conseiller en Hygiène
et Sécurité alimentaire
opoizac@artisanatpaysdelaloire.fr
07 85 98 65 53

CONTACT : Arnaud Bichon
06 73 47 86 76
abichon@artisanatpaysdelaloire.fr

LES INGRÉDIENTS**Sablé breton**

- ▶ 80g beurre
- ▶ 100g farine
- ▶ 6g levure
- ▶ 35g de jaune d'œuf

Garniture

- ▶ 250g d'anguille fumée
- ▶ 375g de crème liquide
- ▶ 250g de chèvre cendré
- ▶ 300g de cream cheese
- ▶ 3,5g de gélatine
- ▶ 190g de crème montée
- ▶ Sel et poivre



La recette locale

Au menu aujourd'hui..

Dans ce dossier spécial alimentaire, *Le Monde des Artisans* vous propose de réaliser une recette du chef Alann Cosqueric des Terrasses de Bel Air, artisan à Vair-sur-Loire (44). Il s'agit d'un chessecake à l'anguille fumée de Loire et au chèvre cendré ; une entrée à base de produits régionaux qui vous mettra l'eau à la bouche.

Pour 8 à 10 personnes, la recette du chef Cosqueric se décline en 3 étapes :

1 Réaliser un sablé breton

▶ Mélanger le beurre, la farine et la levure sans trop travailler la pâte puis la laisser reposer 30 minutes au frais.

▶ Étaler la pâte sur un papier sulfurisé puis cuire au four 5 minutes à 180° entre 2 plaques. Retirer la plaque du dessus et cuire 8 minutes de plus. Réserver.

2 Préparer la garniture

▶ Lever les filets d'anguille et faire infuser la peau dans la crème chaude. Passer au chinois puis refroidir.

▶ Mixer cette crème avec le chèvre et la cream cheese. Faire chauffer une petite partie du mélange pour incorporer la gélatine. Mélanger le tout en ajoutant la crème montée.

3 Assembler les 2 préparations

▶ Sur le palet breton, positionner un cadre et verser la crème à l'intérieur.

▶ Réserver au frais pendant au moins 2h.

▶ En option : agrémenter de fleurs fraîches, de billes de yuzu et de jeunes pousses avant de servir.

Alann Cosqueric a fait son apprentissage de cuisinier dans un restaurant gastronomique en 2004. La passion du métier l'amène en Haute-Savoie où il gravit les échelons, de commis jusqu'à second de cuisine. En 2014, avec son épouse, il gère un premier restaurant à Vertou (44) qui ferme pendant le premier confinement. Tous deux font alors des repas pour le personnel soignant, ce qui leur donne envie d'avoir leur propre restaurant. Depuis 2021, Les Terrasses de Bel Air leur permettent de concilier vie de famille et vie professionnelle. Le chef y travaille des produits nobles, en privilégiant les producteurs locaux, dans un univers bistrannique. Retrouvez le chef le 24 janvier pour un atelier à la Cité du goût et des saveurs sur le thème : « La Loire gourmande : association originale des produits de notre terroir ».

Les Terrasses de Bel Air • 6, Bel air 44150 Vair-sur-Loire
 terrassedebelair.com  [terrassedelair](https://www.facebook.com/terrassedelair)





Bien connaître les obligations légales

Étiquetage des produits alimentaires

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent être accompagnées d'un étiquetage clair et précis afin d'informer au mieux le consommateur et ne pas l'induire en erreur. La Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités, service du Ministère dédié vous donne des clés pour bien étiqueter vos produits.

L'étiquetage des denrées préemballées mentionne :

- ▶ **la dénomination de vente** (ex. : confiture extra de fraises)
- ▶ **la liste des ingrédients** par ordre d'importance pondérale décroissante (dont additifs et arômes) avec mise en relief des ingrédients allergènes. Il est important d'être vigilant sur les risques liés aux allergies alimentaires
- ▶ **la quantité nette du produit en volume/en masse** + poids net égoutté le cas échéant
- ▶ **la date limite de consommation (DLC)** ou date de durabilité minimale (DDM)
- ▶ **l'identification de l'opérateur** qui doit être implanté dans l'Union Européenne et le **numéro du lot de fabrication** à des fins de traçabilité
- ▶ **le mode d'emploi** si celui-ci est nécessaire (ex. : à conserver dans un endroit sec)
- ▶ **la déclaration nutritionnelle** pouvant être complétée, à titre volontaire, par le nutri-score
- ▶ **le titre alcoométrique volumique**
- ▶ **les lieux d'élevage et d'abattage** pour les viandes des espèces porcine, ovine, caprine et la volaille + **lieu de naissance** pour les bovins
- ▶ **l'origine de l'ingrédient primaire** si l'étiquetage met en avant l'origine de la denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire.

+ Les autres mentions pouvant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées peuvent être encadrées réglementairement (ex. : « fermier » ou « biologique ») ou apposées à des fins de marketing, sous la responsabilité du fabricant (« naturel » ou « sans conservateurs » par exemple, ou allégations environnementales de toute sorte). Elles ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur, et ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée posséderait des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires présenteraient ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.



i Plus d'infos sur www.economie.gouv.fr



+ L'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées (présentées sans emballage à la vente et emballées par le client ou à sa demande au moment de l'achat ou préemballées en vue de leur vente immédiate) doit prévoir un écriteau à proximité mentionnant : la dénomination de vente, la présence d'allergènes, l'état physique du produit (ex. décongelé), et, pour la viande bovine, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage.



DU 9 AU 12 NOVEMBRE

LE SALON MADE IN FRANCE EXPO REVIENT !

Chaque année, Made in France Expo est LE grand rendez-vous du savoir-faire français. Les entreprises exposantes ont fait le choix audacieux de fabriquer en France. C'est l'opportunité d'un contact direct avec de futurs clients, lien plébiscité par le consommateur en recherche de sens et d'engagement dans ses achats. 10 entreprises ligériennes seront réunies sous la bannière de CMA France, au sein du village de l'artisanat avec 208 autres artisans de l'Hexagone :

Loire-Atlantique

- ▶ La Savonnerie de Marcel
- ▶ Nelly Bichet Chapeaux

Maine-et-Loire

- ▶ Aurélie Vannerie
- ▶ Le Petit Fils du Cordonnier

Mayenne

- ▶ Lady Amherst
- ▶ La Terre en Formes

Sarthe

- ▶ Pascal Turpin Taillanderie
- ▶ Microbrasserie Jolicœur

Vendée

- ▶ Voilerie Simonin
- ▶ CZ Atelier



INFOS PRATIQUES :

-  Paris Expo, Porte de Versailles
-  www.mifexpo.fr

TROPHÉE
LES MEILLEURS
ARTISANS DE
FRANCE RMC



3 lauréats ligériens

Organisé par RMC et Worldskills France*, le trophée Les meilleurs artisans de France RMC met à l'honneur l'artisanat, premier employeur de France et vise à récompenser le talent et le savoir-faire unique de nos artisans français. Le palmarès de cette 5^e édition compte 3 Ligériens sur 7 lauréats au national. Bravo à eux !

- ▶ **Carrelage** : Anthony Gaborieau · Gaborieau carrelage à Trémentines (49)
- ▶ **Coiffure** : Marceline Gouzit · Virginie Label Coiffure et Beauté Chalonnnes à Chalonnnes-sur-Loire (49)
- ▶ **Peinture-décoration** : Sandrine Musement · Abreu Frère Peinture à Écommoy (72).

De plus, 2 autres entreprises ligériennes sont également médaillées d'argent et de bronze.

* Ex Olympiades des Métiers



DU 20 AU 22 OCTOBRE 2023

JOURNÉES NATIONALES DE LA RÉPARATION

Malgré les nombreuses initiatives citoyennes pour favoriser la réparation d'objets (repair cafés, tiers lieux, associations de quartiers, ressourceries...), seulement 33% des Français font réparer leurs objets (chiffres ADEME). Afin de lever les éventuels freins à la réparation et d'encourager le passage à l'action, la CMA Pays de la Loire se mobilise et participe aux Journées nationales de la réparation qui auront lieu du 20 au 22 octobre 2023. L'objectif est de mettre en lumière les professionnels et les structures qui œuvrent au quotidien pour proposer des services de réparation, tels les Répar'acteurs.

 Consulter le programme détaillé sur : journeesreparation.fr



S'INFORMER À DISTANCE

WEBINAIRES DÉVELOPPEMENT DURABLE

Tout au long de l'année, la CMA Pays de la Loire vous propose des webinaires gratuits autour de la transition écologique. Tenez-vous informé de la réglementation en vigueur et anticipez les évolutions à venir. Des témoignages d'entrepreneurs engagés viendront rendre ces moments d'échanges concrets.


Les prochaines dates :

▶ **20 octobre de 14h à 14h45**

L'actualité de la réparation en Pays de la Loire : focus sur la filière textile et chaussures

▶ **1^{er} décembre de 14h à 14h45**


Déchets du bâtiment et la nouvelle filière REP (Responsabilité Élargie des Producteurs)


 **CONTACT** : Claude Beautrais · 06 40 95 85 91
cbeautrais@artisanatpaysdelaloire.fr

AGENDA


 SUR TOUT

LE TERRITOIRE LIGÉRIEN :

 Du 17 au 24 novembre · Semaine nationale de la création transmission

 Du 18 au 26 novembre · Semaine européenne de réduction des déchets

 À LA CITÉ DES CONGRÈS DE NANTES :

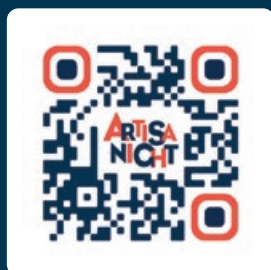
 Du 1^{er} au 3 décembre · Salon de la Création Métiers d'Art

PLONGEZ DANS L'EXPÉRIENCE DU NUMÉRIQUE



Une soirée pour digitaliser et développer votre entreprise

2023
novembre



 Rendez-vous les jeudis

9 novembre
MACHECOUL-SAINT-MÊME

23 novembre
LE MANS

30 novembre
LA ROCHE-SUR-YON

Avec la
participation de :


Fonds de calamité

4 artisans ligériens aidés financièrement

La CMA Pays de la Loire a mobilisé le fonds de calamité de CMA France pour accompagner les entreprises ayant connu d'importantes dégradations lors des violences urbaines en juin et juillet derniers.

Habituellement réservé aux catastrophes naturelles, ce fonds national permet, à titre exceptionnel, de verser une aide financière allant jusqu'à 1500€ par entreprise. En Pays de la Loire, 4 entreprises ont pu bénéficier de cette aide.




 **À SAINT-NAZAIRE (44).** 📅 29 août, remise de **1500€** aux Ambulances Nazairiennes - Bertrand et Adrian Choubtrak, par Frédéric Brangeon, Président de la CMA Loire-Atlantique, et Nathalie Lesort, Présidente de la commission territoriale nord de la CMA Loire-Atlantique.



 **EN VENDÉE.** 📅 30 août, remise de **1500€** à Clémence Billaud - On mange chez Clem - food-truck, par Daniel Laidin, Président de la CMA Vendée.



 **AU MANS (72).** 📅 1^{er} septembre, remise de **800€** à Magali Barantin - Amarante Coiffure, par Fabienne Malhaire-Boulangier et Bruno Provot, respectivement Présidente et Vice-président de la CMA Sarthe.



 **À ANGERS (49).** 📅 8 septembre, remise de **600€** à Noéline Rasoamandry - Vanilla Bridge, par Nadège Dekenuydt, Présidente de la CMA Maine-et-Loire.

VOTRE ENTREPRISE RENCONTRE DES DIFFICULTÉS FINANCIÈRES ?
La CMA Pays de la Loire vous accompagne.
Contactez votre conseiller dédié :

44 • Xavier Huteau
entreprises44@artisanatpaysdelaloire.fr

49 • Thibaud Livet
entreprises49@artisanatpaysdelaloire.fr

53 • Fabienne Joubrel
entreprises53@artisanatpaysdelaloire.fr

72 • Dimitri Angelakopoulos
sentreprises72@artisanatpaysdelaloire.fr

85 • Bruno Layec
entreprises85@artisanatpaysdelaloire.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

UNIVERSITÉ RÉGIONALE
DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT
DES PAYS DE LA LOIRE

PORTES OUVERTES 2024



Formation professionnelle : du module au diplôme

Réservez votre

Samedi 10 février 2024

urmapaysdelaloire.fr    

URMA
Ste-Luce-sur-Loire
Place Jacques Chesne
02 40 18 96 96

URMA
Saint-Nazaire
66 rue Michel Ange
02 28 54 17 01

URMA
Angers
3 rue Darwin
02 41 22 61 56

URMA
Laval
30 boulevard Volney
02 43 64 11 00

URMA
Le Mans
187 rue Henri Champion
02 43 50 13 70

URMA
La Roche-sur-Yon
24 rond point du Coteau
02 51 36 53 00

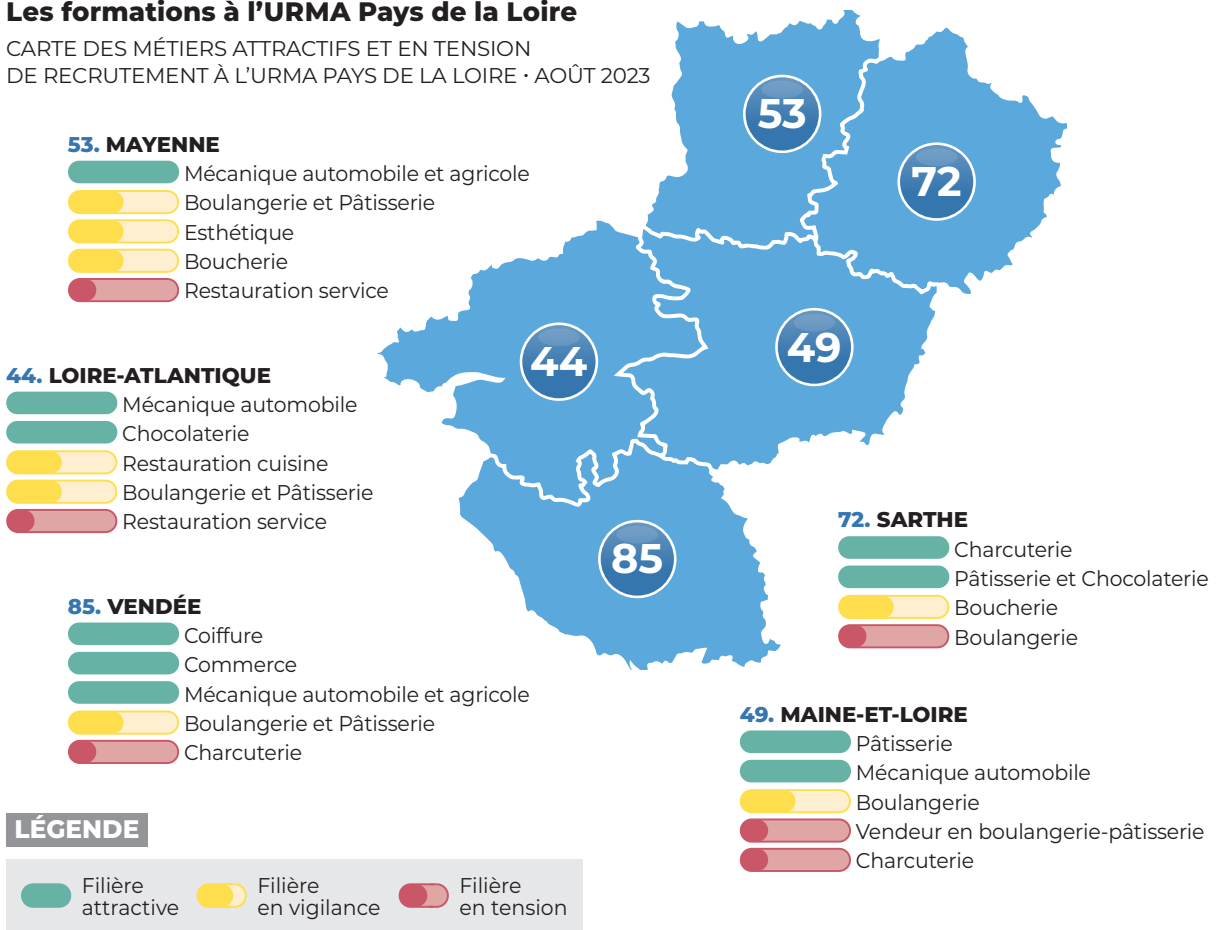
Centres de formation URMA

L'apprentissage au cœur du recrutement des entreprises artisanales

Avec une belle dynamique, les entreprises artisanales ont continué à recruter des jeunes salariés en contrat d'apprentissage et de professionnalisation malgré le contexte économique actuel. Sur l'ensemble des secteurs d'activité, l'expression des souhaits de recrutement des entreprises est soutenue. Cela demeure un enjeu majeur pour les entreprises artisanales. En réponse à leurs besoins, l'URMA Pays de la Loire intègre de futurs apprentis en contrat d'apprentissage toute l'année.

Les formations à l'URMA Pays de la Loire

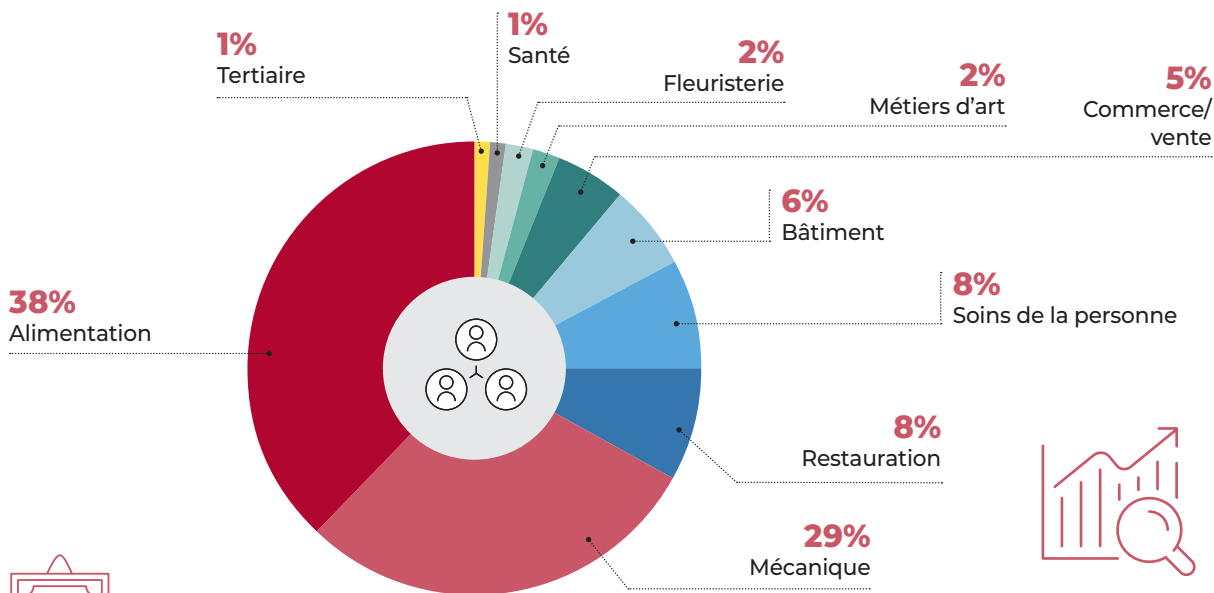
CARTE DES MÉTIERS ATTRACTIFS ET EN TENSION DE RECRUTEMENT À L'URMA PAYS DE LA LOIRE · AOÛT 2023



Afin de faire connaître les métiers de l'artisanat, l'apprentissage et nos formations, nous serons présents sur les salons dédiés à l'orientation :

- **49 Maine-et-Loire** · du 30 novembre au 2 décembre 2023 · Forum de l'orientation
- **53 Mayenne** · 19 et 20 janvier 2024 · Forum de l'enseignement supérieur et des métiers
- **44 Loire-Atlantique** · 19 et 20 janvier 2024 · Formathèque
- **72 Sarthe** · 26 et 27 janvier 2024 · Formasarthe
- **85 Vendée** · Vendée Métiers a lieu tous les 2 ans. Prochaine édition fin 2024.

Les effectifs des apprentis par filière



CHIFFRES CLÉS

Plus de 100
formations
en alternance
du CAP au Bac+5

Près de 7 000
jeunes inscrits dans
les 5 centres de formation
de la CMA Pays de la Loire

84 %
de réussite aux
examens en 2022
(indicateurs Qualiopi)

4 878
entreprises
partenaires
en 2022



Les actus de l'URMA Pays de la Loire

OUTIL INDISPENSABLE

LE LIVRET D'ALTERNANCE NUMÉRIQUE

Le livret d'alternance numérique, communément appelé LAN, a remplacé le livret papier pour la totalité des formations dispensées par l'URMA Pays de la Loire. C'est l'outil essentiel qui permet à tous les acteurs de la formation (jeune, famille, entreprise...) de s'informer de la progression pédagogique de l'apprenti. On y retrouve les documents liés à la formation : planning des cours et calendrier d'alternance, évaluations, bilan des visites d'entreprise, suivi éducatif... Le LAN est l'outil obligatoire et essentiel à tout maître d'apprentissage pour, en quelques minutes, faire un bilan du parcours de l'apprenti.

NOUVEAUTÉ

UN CAP EN 3 ANS POUR LES ALLOPHONES*

La CMA Pays de la Loire s'engage aux côtés des employeurs pour sécuriser le parcours des apprenants allophones en ouvrant un CAP en 3 ans au lieu de 2 ans, destiné à des apprenants en grande difficulté avec la langue française. Il est accessible sur les sites de Loire-Atlantique, Mayenne et Vendée. La première année, les apprenants sont présents toutes les semaines en entreprise et en centre de formation pour faciliter les apprentissages. Les années suivantes, ils intègrent les sections classiques de CAP et retrouvent une alternance ordinaire. Cette nouvelle offre de formation vise à mieux accompagner les apprenants et les employeurs. Ainsi, un référent allophone sera l'interlocuteur privilégié de l'employeur et de tous les acteurs qui accompagnent ces apprenants (éducateurs, familles, enseignants...).

*dont la langue maternelle n'est pas le français.



REJOIGNEZ NOS ÉQUIPES !

Nous recrutons des
formateurs dans nos 5 centres
de formation professionnelle.

**POUR EN SAVOIR +
ET POSTULER :**
rh@artisanatpaysdelaloire.fr

31^e rentrée de l'URMA Vendée

Nouveau record du nombre d'apprentis

L'URMA Vendée, l'un des centres de formation professionnelle de la CMA Pays de la Loire, a effectué sa 31^e rentrée sur le site du coteau à La Roche-sur-Yon le 4 septembre dernier.

Depuis plusieurs années, L'URMA Vendée est en constante progression. Nous accueillons cette année, plus de 1 897 apprenants. Le record est une nouvelle fois battu !

Note de conjoncture

La dynamique est très importante dans les métiers de la mécanique et de la coiffure. Elle est également forte au niveau des formations de la vente. Elle reste stable en boulangerie, pâtisserie et boucherie. Le point de vigilance est la charcuterie : nous proposons aux professionnels de ce secteur au cours de l'année un « conseil des métiers » afin de réfléchir ensemble à l'attractivité pour que des candidats aient envie d'apprendre ce « savoir-faire » artisanal.

Deux nouvelles formations

- ▶ La 2^e année du BP Esthétique cosmétique parfumerie.
- ▶ Le CAP PRIMO : un CAP en 3 ans à destination du public allophone.

Les grands projets 2023-2024

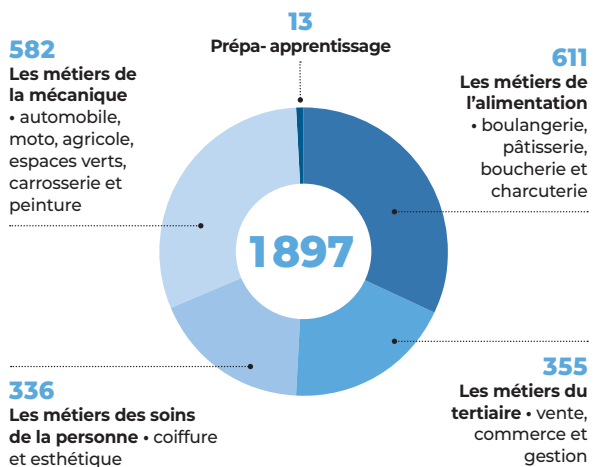
- ▶ La rénovation des locaux.
- ▶ La modernisation de nos équipements.
- ▶ Le développement de la formation continue afin de permettre à des adultes de se former tout au long de leur carrière à un métier artisanal.
- ▶ Le passage progressif des diplômes en contrôle en cours de formation (CCF).
- ▶ Le développement des relations avec les entreprises et les organisations professionnelles.

URMA VENDÉE • 24 Rond-Point du Coteau CS 90075
85002 La Roche-sur-Yon Cedex • ☎ 0251365300
🌐 www.urmapaysdelaloire.fr/urma-vendee • 📘 URMA Vendée • 📷 @urmavendee • 🌐 URMA Pays de la Loire

LES DATES À RETENIR

- ▶ La remise des diplômes 2023 • le 24 novembre
- ▶ Les 30 ans du site de l'URMA Vendée et de nos voisins de BTP CFA • le 17 novembre
- ▶ Les journées « Portes ouvertes » • le vendredi 9 février de 17 h à 20 h et le samedi 10 février de 9 h à 16 h

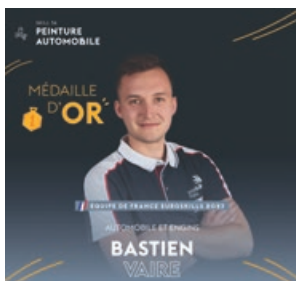
Les effectifs de l'URMA Vendée



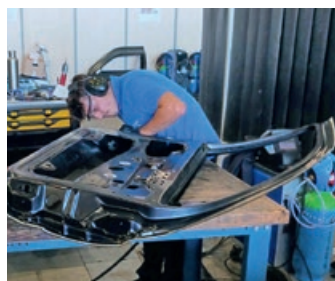
Nouveaux équipements en laboratoire de charcuterie.

FÉLICITATIONS !

La CMA Pays de la Loire est fière de former et d'accompagner ces jeunes dans leurs parcours professionnels.



Compétition européenne Euroskills • 5 - 9 septembre 2023
Bastien Vaire médaillé d'or en Peinture automobile, formé au centre de formation professionnelle de la CMA des Pays de la Loire (URMA Vendée).



47^e compétition nationale, Worldskills • 14 - 16 septembre 2023
Kenny Mornet, médaillé bronze en Tôlerie-carrosserie, apprenti au centre de formation professionnelle de la CMA des Pays de la Loire (URMA Vendée) et salarié du Garage Richard à Saint-Julien-des-Landes.

BÂTIMENT

« Les moins de 10 » reconnues : une victoire majeure

Fin juillet, la Justice a reconnu le champ des entreprises du Bâtiment employant jusqu'à 10 salariés, comme périmètre de négociation.

« Une avancée majeure », d'après la Capeb qui militait depuis quatre ans pour que soient mieux prises en compte les spécificités de ces TPE (qui représentent 97 % du secteur !). Pour l'organisation professionnelle, cette décision de la Cour d'appel de Paris « ouvre la voie à la mise en œuvre des accords conclus depuis 2019 (conventions collectives rénovées, accords apprentissage, participation, accords de promotion de reconversion par l'alternance...) ».

Les 622 000 entreprises et 520 000 salariés concernés devraient ainsi « bénéficier de normes sociales adaptées et sécurisées qui vont les encourager à recruter ».

Rénovation

L'éventuel retour d'une TVA à 20% fait grincer des dents

Et si la TVA à 10 % sur les travaux de rénovation non énergétique des logements était supprimée ? Cette option, envisagée par le gouvernement pour le budget 2024, a déclenché les foudres des organisations professionnelles du Bâtiment cet été...

« Une vision purement comptable. [...] Une mesure contre-productive et dangereuse pour l'État, pour les ménages, pour les entreprises artisanales du Bâtiment et pour leurs emplois. » C'est en ces termes que la Capeb s'est insurgée, en plein cœur de l'été, contre la possible suppression du taux réduit de TVA à 10 % sur les travaux d'amélioration, de transformation, d'aménagement et d'entretien des logements achevés depuis plus de deux ans (en vigueur depuis 2014). Dans son collimateur : l'Inspection générale des finances, qui envisagerait de revenir au taux plein de 20 % dans le projet de loi de finances 2024, et ce afin de réduire le déficit public.

4 milliards d'euros en plus pour les ménages

« Les artisans, les TPE et les PME seraient les premiers pénalisés par cette moindre attractivité de leurs devis. C'est d'autant plus mal venu que le gouvernement veut lutter

contre les logements vacants ou insalubres faute de rénovation importante et qu'il entend faciliter le maintien à domicile des seniors par des travaux adaptés », a abondé de son côté la FFB évoquant la mise en place du dispositif « MaPrimeAdapt » à partir du 1^{er} janvier 2024. Et d'ajouter que cette option « viendrait renforcer l'inflation et relancer le travail illégal ». Selon ses calculs, « sur la base des données 2022, l'application d'un taux plein aurait entraîné un surcoût de 4 milliards d'euros pour les ménages »...

Étendre la TVA à 5,5 %

Plutôt qu'un retour d'une TVA à 20 %, la Capeb préconise a contrario que le taux réduit de TVA à 5,5 %, en vigueur sur les travaux de rénovation énergétique, soit étendu partant du principe que ces deux types d'intervention sont « indissociablement liés ». Les discussions autour du budget 2024 démarrent en ce mois de septembre au Parlement... À suivre !

CHAUDIÈRE GAZ THPE : FINIES LES AIDES À L'ACHAT ?

Suite à la concertation qui s'est achevée le 26 juillet, l'État pourrait, finalement, ne pas interdire l'installation de chaudières à gaz neuves. Le « tout pompe à chaleur », un temps envisagé, a été jugé contre-productif (la majorité d'entre elles provenant d'Asie et n'étant pas appropriées « techniquement » à tous les logements). En revanche serait à l'étude la suppression des aides financières liées à l'achat des chaudières gaz à très haute performance énergétique (THPE). Déjà exclues du dispositif MaPrimeRénov' (MPR), elles bénéficiaient encore de certains coups de pouce : CEE, taux de TVA réduit, rénovations ayant recours à l'éco-PTZ ou encore rénovations globales MPR... Le gouvernement veut ainsi inciter les ménages à recourir aux solutions de chauffage fonctionnant aux énergies renouvelables plutôt que fossiles. Des ménages qui ont de plus en plus de mal à savoir de quel bois ils devront à l'avenir se chauffer...

EN BREF

L'UAE intègre l'U2P

L'Union des auto-entrepreneurs (UAE) a officiellement rejoint l'UNAPL, la branche « professions libérales » de l'U2P, avec le statut de membre associé. En France, 3 millions d'actifs exercent sous ce régime (dont 70 % dans les professions libérales). Ils vont désormais bénéficier d'une visibilité accrue et d'une action mutualisée sur les grands dossiers portés par l'UNAPL, et plus largement par l'U2P : fiscalité, dialogue social, retraite et prévoyance, ou encore enjeux numériques ou européens.

L'Umih s'insurge contre la définition de « dark kitchen »

La Commission interministérielle d'enrichissement de la langue française s'est prononcée pour traduire « dark kitchen » par « restaurant tout en ligne » (parution au *Journal officiel* le 1^{er} juillet). Dans la foulée, l'Umih a tenu à exprimer « *sa vive préoccupation et sa ferme opposition à cette traduction, qui lui semble inadéquate mais également nuisible à l'image et à la définition de [leur] métier* ». Cette qualification contribuerait à induire en erreur le consommateur « *en lui laissant penser qu'il bénéficierait d'une expérience comparable à celle d'un restaurant* » en sollicitant ces établissements qui, pour rappel, reposent sur la vente de repas exclusivement par des réseaux de livraison, sans pignon sur rue.

Robert Bassols poursuit sa route à la tête de la FNA

L'actuel président de la CMA des Pyrénées-Orientales repart pour trois ans à la présidence de la Fédération nationale de l'automobile. Objectif prioritaire : renforcer la représentativité de la fédération face aux mutations du secteur (l'accès aux données techniques, les ZFE-zones à faibles émissions, la transition écologique du parc automobile français, l'augmentation des coûts des matières premières et de l'énergie...).

Prix de l'énergie

Des aides trop ignorées par les TPE

L'onde de choc provoquée par la flambée des prix de l'énergie se propage toujours ; les métiers de bouche en payent le plus lourd tribut. Pourtant, une récente étude menée par la FCGA* affirme que très peu de TPE ont, au final, demandé à bénéficier des aides mises en place pour alléger la facture...

Selon cette enquête, 76 % des dirigeants interrogés déclarent être directement impactés par la hausse des prix de l'énergie, dont 49 % moyennement à fortement. Sans grande surprise, l'hôtellerie-restauration (29 %) et le commerce de détail alimentaire (29,3 %), boulangers en tête, en ont subi les plus fortes conséquences. Réparation automobile et instituts de beauté sont, à l'inverse, moins touchés.

Certains dispositifs totalement méconnus

Pour soutenir les TPE, le gouvernement et les fournisseurs d'énergie ont déployé des mesures de soutien, sans grande efficacité d'après cette étude :

- ▶ Plafonnement du prix de l'électricité : connu par plus d'une TPE sur 2 mais sollicité par moins de 10 % d'entre elles ;
- ▶ Bouclier tarifaire (hausse des prix de l'électricité plafonnée à 15 %) : connu par 50,8 % des

répondants mais utilisé par seulement 11,8 % d'entre eux.

Les autres mesures de soutien sont, elles, ignorées de la majorité des TPE interrogées. Un désaveu aux causes multiples : manque d'information, complexité des démarches ou encore épuisement mental devant la répétition des crises...

Quelques initiatives mais à la marge

Si 64 % des dirigeants de TPE, décontenancés face à l'envolée des prix, n'ont pris aucune initiative pour amortir l'impact sur leur activité, 36 % ont agi concrètement : en aménageant leurs horaires de travail (28,5 %) et, en petites proportions, en changeant leurs équipements professionnels (3,2 %) ou en recherchant des moyens d'économiser l'énergie (2,5 %).

* Fédération des centres de gestion agréés. Étude parue en juillet 2023.

RETROUVEZ TOUTE L'ÉTUDE :
www.fcga.fr

BONUS RÉPARATION TEXTILE

Bon pour la planète... et les artisans !

Ce coup de pouce, initié par le secrétariat d'État à la Transition écologique, veut instiller de l'économie circulaire dans la très polluante industrie textile. Top départ espéré : mi-octobre, dès que 500 artisans (couturiers et cordonniers) seront labellisés* sur refashion.fr, éco-organisme partenaire de l'État. Financé grâce à l'écocontribution imposée à la filière textile depuis 2020, ce bonus encouragera les consommateurs à faire réparer vêtements et chaussures chez un artisan de proximité (par exemple : 8 € pour recoller une semelle, entre 10 et 25 € pour raccommoder la doublure d'un vêtement...). Autre vocation : relancer le travail des couturiers et cordonniers, très fragilisés par l'*ultra fast fashion* et les récentes crises économiques.

* Sans conditions de taille d'entreprise ou d'affiliation à une marque.

Visite d'entreprise

Une passion bien française

En 2022, 20 millions de curieux ont franchi les portes de 3 500 entreprises françaises. Parmi elles, 94% de TPE et PME pour qui l'accueil du public est devenu un axe stratégique en matière de communication et de commercialisation. Tour d'horizon grâce à l'observatoire établi par « Entreprise et Découverte ».

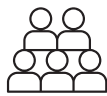
Tous les deux ans, l'Association nationale de la visite d'entreprise « Entreprise et Découverte » publie cet observatoire unique en son genre. Elle accompagne par ailleurs un réseau d'entreprises désireuses d'accueillir du public (conseil, formation...) et les rend plus visibles (site internet, Guide du routard de la visite d'entreprise...).

PLUS D'INFOS :
www.entrepriseetdecouverte.fr



3 500 entreprises

accueillent du public en France soit une augmentation de 75 % en 3 ans.



20 millions de visiteurs

Soit + 40 % ces 3 dernières années en dépit de la crise du Covid (ouverture progressive des entreprises et des frontières, jauges réduites des groupes).

Exception française

Le tourisme de savoir-faire est une exception économique et culturelle française. Les visiteurs engagent une relation de confiance avec les entreprises de leurs territoires.

Un enjeu commercial fort

	AGRO ALIMENTAIRE	ARTISANAT ET MÉTIERS D'ART
Visites payantes	75 %	50 %
Tarif moyen de la visite	7,30 € (5,90 € en 2020)	7,65 € (6 € en 2020)
Boutique à disposition	93 %	86 %
Augmentation du panier moyen post-visite*	40 %	30 %

* Par rapport aux achats sans visite préalable.

PODIUM DES TPE*



1 LA FERME DES CARA'MEUH !
Vains (50)
70 000 visiteurs



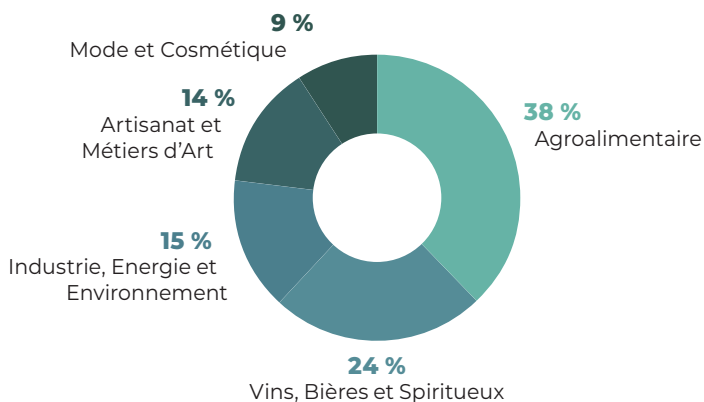
2 SAVONNERIE MARSEILLAISE DE LA LICORNE
Marseille (13)
69 370 visiteurs



3 FONTAINES PÉTRIFIANTES
Saint-Nectaire (63)
63 000 visiteurs

* Tous secteurs d'activités confondus.

Répartition par secteurs d'activité



Avec **1 300 entreprises** (dont 72 % de TPE) et **9 500 000 visiteurs**, l'**agroalimentaire** est la filière la plus engagée et, de loin, la plus plébiscitée, entre plaisir des sens et enjeux sociétaux.

Profil des visiteurs

LES FAMILLES pour plus de 55 % des entreprises

La visite d'entreprise intéresse petits et grands. C'est le moyen pour les jeunes de découvrir les savoir-faire français, l'univers de l'entreprise et de comprendre ses métiers.

LES LOCAUX pour 70 % des entreprises

Le tourisme de savoir-faire est avant tout un tourisme de proximité, qui permet une reconexion forte des habitants avec leurs entreprises.

LES ÉTRANGERS

Ils représentent **18 % de l'ensemble des visiteurs** (contre 21 % en 2019). 65 % des entreprises proposent des visites guidées en langues étrangères au public individuel (contre 55 % en 2019).

ET SI VOTRE VÉHICULE PRO



VOUS CONDUISAIT VERS PLUS DE LIBERTÉ ?

LOA : FINANCEZ À 100 % LE VÉHICULE PROFESSIONNEL DE VOTRE CHOIX

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



ATLANTIQUE
VENDÉE



<https://ca-av.fr/loapro>

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL ATLANTIQUE VENDÉE - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège Social : La Garde - Route de Paris - NANTES - 440 242 469 RCS Nantes - Société de courtage d'assurance immatriculée auprès du Registre des Intermédiaires en Assurance ORIAS (Organisme pour le Registre des Intermédiaires en Assurance), sous le n° 07 023 954 - n° TVA FR 57 440 242 469. Titulaire de la carte professionnelle Transaction sur immeubles et fonds de commerce, Gestion immobilière, numéro CPI 4401 2022 000 000 026 délivrée par la CCI de Nantes-Saint Nazaire, bénéficiant de la Garantie financière et Assurance Responsabilité Civile Professionnelle délivrées par CAMCA - 53 Rue de la Boétie 75008 PARIS. Numéro d'identifiant unique CITEO : FR234287_03EV6J.

Nouvel ID. BUZZ | 100% électrique.



Particuliers et Professionnels,
Versions 5 places et utilitaire disponibles en exclusivité dans votre concession



Véhicules
Utilitaires



Le Poiré-sur-Vie, ZI, La Loge
02 51 44 85 99

Jean-Baptiste BRILHAULT
06 43 39 34 11

Modèles présentés : ID. Buzz Pro 2988mm 204ch Boîte 1 vitesse automatique // ID. Buzz Cargo 2988mm 204 ch Boîte 1 vitesse automatique. ID. Buzz Pro : Autonomie combinée WLTP : 419 km. Consommation de carburant combinée WLTP (kWh/100 km) : 20,80. Emission CO2 combinée WLTP : (g/km) : 0. ID. Buzz Cargo : Autonomie combinée WLTP : 416 km. Consommation de carburant combinée WLTP (kWh/100km) : 21. Emission CO2 combinée WLTP (g/km) : 0. DMD - Société par Actions Simplifiée au capital de 2 404 976,00 inscrite au RCS de Nantes sous le numéro 423 295 880 - Siège social : 365, route de Vannes 44800 SAINT-HERBLAIN, France.



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

Affichage obligatoire

Un devoir aussi pour les artisans !

Tous les employeurs d'au moins un salarié sont légalement tenus d'afficher sur leur lieu de travail de nombreuses informations, relatives principalement à la santé et à la sécurité.

Règles, mise en œuvre pratique, risques en cas de manquement... : faisons le point. La rédaction

L'affichage obligatoire s'applique à toutes les entreprises artisanales dès lors qu'elles emploient un salarié. Son objectif est de l'informer de ses droits et des règles applicables au travail, notamment en matière de santé et de sécurité.

Les textes qui fixent les obligations d'affichage sont éparpillés notamment dans le Code pénal et le Code du travail. L'article D 4711-11 du Code du travail impose ainsi de porter à la connaissance des salariés les coordonnées du médecin et de l'inspection du travail.

Et le défaut d'affichage peut coûter cher au chef d'entreprise : entre 450 et 10 000 € d'amende. En cas de récidive, le montant peut même atteindre 30 000 €, auquel il faudra ajouter une amende pour délit d'obstacle (37 000 €) et un an de prison...

Distinguons les informations qui doivent être dument affichées de celles pouvant être communiquées « par tous moyens », c'est-à-dire par courrier électronique (pensez alors à conserver

la preuve de l'envoi) ou via le site intranet de l'entreprise (si elle en possède un).

Ce qu'il faut transmettre « par tous moyens »

Il s'agit des textes relatifs à l'égalité de rémunérations entre hommes et femmes, ceux liés au harcèlement sexuel et aux comportements sexistes, ainsi que les coordonnées des services compétents (articles L.1135-5 et L.1153-5 du Code du travail). Il convient d'ajouter les textes relatifs à la lutte contre les discriminations. Depuis le 1^{er} septembre 2022 et l'entrée en vigueur de la loi de protection des lanceurs d'alerte, l'employeur doit en plus porter à la connaissance de ses salariés les dispositions des articles 225-1 à 4 du Code pénal qui prohibent et sanctionnent les discriminations.

Sujet important : l'ordre des départs en congés peut également être transmis par tous moyens, c'est-à-dire via un outil de communication qui garantisse aux salariés un accès aux informations équivalent à l'affichage.

Comment faire en pratique ?

La liste à la Prévert des informations à « afficher » étant reprise ici, reste à passer à l'action ! Pas d'inquiétude : Internet regorge de nombreux modèles de panneaux d'affichage à tous les prix (donc attention aux arnaques). L'important est de le compléter avec les informations relatives à votre entreprise. Ayez le réflexe de passer un appel à votre conseil, votre comptable... en cas de doute.

Ce qu'il faut afficher obligatoirement

Figurent dans cette catégorie :

- ▶ les numéros et services d'urgence, sans oublier le numéro de téléphone « Violences femmes » ;
- ▶ les consignes en cas d'incendie ainsi qu'un rappel sur les lieux de passage ;
- ▶ les coordonnées des services de santé et de l'inspection du travail (art. D 4711-1 du Code du travail) ;
- ▶ les horaires de travail, les jours de repos hebdomadaire et les dérogations éventuelles aux horaires de travail ;
- ▶ la convention collective applicable ainsi que le lieu où elle peut être consultée ;
- ▶ les modalités d'accès au document unique (obligatoire dès un salarié) ;
- ▶ et enfin les interdictions de fumer et de vapoter.

ERRATUM

Des erreurs ont été relevées dans l'article « **Quels sont les avantages et les inconvénients du régime de la micro-entreprise ?** » paru en page 36 de notre numéro 154 daté de mai-juin 2023. Le plafond (seuil de chiffre d'affaires) d'un montant de 188 700€ (176 200€ pour 2022), s'applique aux activités de vente, transformation et production, et non aux activités de type « professions libérales ». Par ailleurs, l'entreprise reste soumise au régime réel simplifié jusqu'à 254 000€ de chiffre d'affaires pour les prestations de services et 840 000€ pour la vente, transformation et production (et non jusqu'à 247 000 € comme nous l'avions indiqué). La rédaction vous présente ses excuses pour ces confusions.



Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

Depuis 70 ans, MAAF PRO
est à vos côtés pour
vous conseiller et vous
accompagner
dans votre vie
professionnelle
comme dans
votre vie privée.



MAAF disponible pour vous



en agence

Prenez rendez-vous sur
maaf.fr ou sur l'appli mobile
MAAF et Moi



au téléphone

3015 Service & appel
gratuits
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client

Sur maaf.fr et l'appli mobile
MAAF et Moi



Prime de partage de la valeur

Une mesure plébiscitée... mais imparfaite

Le projet de loi sur le partage de la valeur propose de pérenniser l'ex-prime Macron sous la dénomination de « prime de partage de la valeur » désocialisée et défiscalisée pour les plus bas salaires. Une mesure en faveur du pouvoir d'achat qui fait cependant débat... Benjamin d'Alguerre

C'est l'une des armes que l'exécutif a choisi de dégainer pour lutter contre la baisse du pouvoir d'achat des salariés en cette période de forte inflation. La prime de partage de la valeur (PPV) se veut une version pérennisée et améliorée de l'ancienne « prime exceptionnelle de pouvoir d'achat » (dite « prime Macron »). Déployée fin 2019 par le gouvernement, celle-ci était une réponse directe à la crise des Gilets jaunes. « Pérennisée », parce qu'en la gravant dans le marbre du projet de loi sur le partage de la valeur¹, le dispositif devrait perdre son caractère exceptionnel et devenir un mécanisme de partage des bénéfices ordinaire. « Améliorée » car le texte prévoit qu'elle puisse être versée en deux fois (contre une seule aujourd'hui) dans la limite d'un plafond de 3 000 € (6 000 en cas de signature d'un accord

d'intéressement). Seule restriction : dans les entreprises de moins de 50 salariés, la prime ne sera exonérée de cotisations fiscales et sociales et d'impôts sur le revenu jusqu'au 31 décembre 2026 que pour les salariés dont la rémunération est inférieure à trois Smic.

296 000 TPE y ont eu recours

Sous sa forme actuelle, la prime de pouvoir d'achat s'est taillé un joli petit succès. Notamment auprès des patrons de TPE. En quatre ans d'existence, elle aura été versée dans 296 000 entreprises de moins de dix salariés, à raison d'une enveloppe moyenne de 1 040 €. « C'est surtout le caractère défiscalisé et désocialisé de la prime qui a permis à nos chefs d'entreprise de s'en saisir afin d'en faire bénéficier leurs collaborateurs. C'est pourquoi nous nous battons pour qu'elle reste exempte de charges sociales et fiscales après 2026 », souligne Michel Picon, vice-président de l'U2P.

Intéressement, participation, épargne salariale... : que dit le projet de loi ?

Transcription de l'ANI (accord national interprofessionnel) des partenaires sociaux de février 2023, le projet de loi sur le partage de la valeur ambitionne de dynamiser le partage de la valeur dans les entreprises et de doper l'actionnariat salarié.

La pérennisation de la PPV et l'obligation faite aux entreprises de plus de onze salariés* de mettre en place un dispositif d'intéressement, de participation, d'épargne salariale ou un mécanisme de prime constituent ses principales mesures pour les plus petites entreprises. Celles de plus de cinquante salariés se verront contraintes, d'ici au 30 juin 2024, de définir et négocier une « prime de bénéfices exceptionnels » avec leurs représentants du personnel. Elles seront également encouragées – mais pas obligées – à mettre en place un dispositif de « partage de la valorisation de l'entreprise » en cas de hausse de leur valeur sur trois ans.

* A condition cependant d'avoir réalisé un bénéfice au moins égal à 1 % sur trois années consécutives.

Les limites des exonérations fiscales et sociales

Cependant, cette défiscalisation qui a fait le succès de la prime, irrite. En premier lieu les syndicats pour qui elle est synonyme de manque à gagner pour le régime d'assurance-chômage, et également, potentiellement, un outil de stagnation des salaires, particulièrement dans les branches où les négociations sur la hausse des rémunérations sont au point mort ou patinent. Mais aussi le Conseil d'État qui désapprouve la pérennisation d'une mesure initialement exceptionnelle, mais dont le caractère défiscalisé pour les salaires inférieurs à trois Smic est susceptible de créer une atteinte à l'égalité entre citoyens. « Le plus logique serait de conditionner l'exonération de la PPV à son placement sur un plan d'épargne », suggère Roxane Drouet, consultante au sein du cabinet d'épargne salariale Eres. Problème : les entreprises de petite taille en sont rarement pourvues. À moins que les branches de l'artisanat ne s'inspirent du plan mis en place par les professionnels libéraux de l'UNAPL² voici vingt ans au bénéfice de ses adhérents ?

1. Déjà voté en première instance par l'Assemblée nationale le 29 juin dernier en attendant son passage devant le Sénat à l'automne prochain.

2. Union nationale des professions libérales.



Cécile Vicini,
Content manager
pour *Le Monde
des Artisans*
et spécialiste des
réseaux sociaux

Storytelling

Tant de belles histoires à raconter

D'un côté, des consommateurs noyés sous les contenus promotionnels ; de l'autre, des entreprises désireuses de mieux communiquer. Comment se démarquer de la concurrence ? En étant inventif ? En choisissant les mots justes ? Les deux mon adjudant ! Ici naît l'art du storytelling ou « l'art de raconter une histoire », votre histoire. Je vous explique tout...

À quoi ça sert le « story-machin » ?

Avant d'actionner les rouages du storytelling, penchons-nous sur sa visée très concrète. Au-delà d'illustrer les spécificités de votre entreprise, d'un produit ou d'un service, il embarque le lecteur dans votre univers grâce à des éléments narratifs parfaitement orchestrés. On ne fait plus de la « pub » : on offre l'opportunité de s'identifier à votre marque, d'embarquer de nouveaux adeptes dans votre récit et de générer des émotions universelles. Rien que ça ! Cohérence et qualité doivent être de mise sur toutes vos publications : pages de présentation sur votre site Internet, posts sur les réseaux sociaux, newsletters, brochures, flyers...

Exploiter le potentiel narratif d'un produit

Plutôt que de vous orienter vers le « tape-à-l'œil » ou les publications sans âme, optez pour la qualité

et l'effet de surprise. Désormais, le consommateur ne veut plus seulement acheter « un savon » mais « un savon produit d'après une méthode de saponification à froid transmise de génération en génération, dans l'atelier familial, à quelques encablures de Grasse, à partir d'ingrédients bio sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux ».

Prenons l'exemple des parfums. Dur de vendre une senteur à travers un écran ou un panneau publicitaire ! Les communicants vont donc créer un univers enchanteur autour de la fragrance. Objectif : faire dire à la cible « *je me reconnais dans cette histoire ; moi aussi je veux véhiculer ces valeurs* ».

S'adresser à un consommateur post-Covid

Cet art narratif se conjugue parfaitement à l'ère post-Covid, où les consommateurs sont plus sensibles à ce qu'ils achètent

(provenance, qualité des produits, processus de fabrication...) et plus enclins à s'engager dans une logique responsable. Des valeurs très répandues... dans l'artisanat. En s'identifiant à l'histoire de votre entreprise, le public prend plaisir à consommer un produit chargé de sens, à découvrir un métier nimbé de passion.

Encore un petit conseil !

N'hésitez pas à vous dévoiler, à partager vos réussites, mais aussi les échecs qui ont rythmé votre parcours d'entrepreneur. Pourquoi ? Parce qu'ils sont la parfaite illustration de votre humanité, du fait que votre réussite n'est pas un fantasme inatteignable. Ce qui est intéressant pour le consommateur, c'est de voir comment vous les avez surmontés et comment vous vous êtes adapté pour perdurer. Telle est la recette des entreprises aux belles histoires. Reste à raconter la vôtre...

5 CLÉS POUR VOUS LANCER

1. Votre cible

Définissez d'abord la tranche d'âge, le sexe et la situation familiale (si c'est pertinent), la zone géographique... de la clientèle à qui vous voulez vous adresser. Définissez les réponses apportées par votre produit/service.

Décodeur : « *Je veux cibler les jeunes de 15 à 20 ans, de préférence en région parisienne car je n'ai pas encore de distributeurs dans ce secteur. Les jeans que je fabrique sont parfaitement adaptés à toute la famille, mais je veux valoriser ma gamme plus tendance en termes de couleurs et de coupes.* »

2. Votre histoire

L'année de création, les motivations, le développement au fil du temps. Fictive, romancée ou réaliste, trouvez l'approche qui saura capter votre cible.

Décodeur : « *Je me suis lancée pendant le confinement, en 2020. J'ai alors pris conscience du poids colossal de la pollution engendrée par l'industrie textile. Je me suis donc orientée vers des fournisseurs proches de mon lieu d'implantation, pour favoriser les circuits courts.* »

3. Vos valeurs

Transmission familiale, volonté de pérenniser son savoir-faire auprès des jeunes, désir de produire quelque chose d'authentique, de qualitatif, de surprenant...

Décodeur : « *Je n'ai pas choisi le secteur textile par hasard. Ma mère était couturière pour l'usine Levi Strauss à San Francisco. Elle m'a enseignée ses tours de main. Une passion transmise désormais de mère en fille !* »

Exemples à suivre...

COUTEAUX MORTA

Couteliers • Saint-André-des-Eaux (44)

Dirigeant : Jean-Henri Pagnon

f 12 000 • m 5 500



Trucs en plus ? Équipe soudée dans l'adversité, bonne ambiance dans l'atelier, valorisation de la matière première ancestrale puisée au cœur de la Brière, couteaux d'exception, publications soignées et beaucoup d'humour... Même le chien, Rio, est intégré à la communication !

www.couteaux-morta.com

EVEREST ISOLATION

Isolation combles, murs, planchers, traitement des charpentes et toitures • Orange (84)

Dirigeant : Philippe Million • f 1 100



Trucs en plus ? Précurseurs en RSE depuis 2010, fierté de réaliser de beaux chantiers, fiches pratiques, management incroyable (mise en lumière de chaque salarié, salle de sport, formations...), engagement (sponsoring, actions caritatives...), confiance des clients (avis positifs relayés).

everest-isolation.fr

ATELIER TUFFERY

Fabricants de jeans • Florac (48)

Dirigeants : Julien et Myriam Tuffery

f 48 000 • m 43 600



Trucs en plus ? Entreprise familiale née il y a 130 ans (histoire de chaque génération), qualité des tissus, coulisses de l'atelier, éco-responsabilité et made in France, univers visuel très soigné, codes du luxe...

www.ateliertuffery.com

FCR ORIGINAL

Créateurs de motos sur mesure • Chauvigny (86)

Dirigeant : Sébastien Guillemot

f 26 000 • m 40 500



Trucs en plus ? Un univers visuel très chiadé (photos faites par un professionnel et en studio), un langage technique d'initiés, des produits d'exception, sur-mesure, inspirations et technicité mis en avant...

www.fcr-original.com

4. Votre approche

Comment présenter cette histoire au consommateur ? Au travers d'un personnage ? D'une narration très personnelle ? Sur quel support : une série de vidéos, des photos, des stories ?

Décodeur : « Pour rendre mon activité transparente, j'ouvre les portes de mon atelier sur TikTok. J'embarque ma communauté dans les coulisses de la fabrication d'une pièce, du dessin du patron aux finitions. Je raconte l'histoire de tel ou tel modèle : pourquoi je l'ai conçu, ce qui m'a inspirée... »

5. Votre touche personnelle

Enfin, enrichissez votre histoire d'éléments afin de susciter une réaction, un engagement (joie, fierté, tristesse ou même colère...) dans lesquels chacun peut se reconnaître facilement. Un storytelling réussi doit donner l'impression qu'un produit est familier, qu'il est fait pour chacun d'entre nous. Commercialement parlant, le produit n'est plus considéré comme un simple élément isolé d'une gamme mais comme partie intégrante d'une entité.

Décodeur : « Ce que je préfère dans mon métier, ce sont les petites histoires derrière un produit. Savez-vous ce qu'est une couture tournante ? Comment est tissé un jean ? Les différentes étapes de traitement ? Je fais des sondages, je pose des questions. L'idée est de transmettre, d'enrichir leurs connaissances sur mon produit de prédilection. »

Santé au travail

L'essentiel sur le document unique d'évaluation des risques professionnels

Obligatoire dès l'embauche du premier salarié, le document unique d'évaluation des risques professionnels ou DUERP vise à synthétiser les dangers spécifiques au domaine d'activité de l'entreprise afin de prévenir accidents du travail et maladies professionnelles et de mettre en place les mesures de prévention adaptées. Olivier Hielle

Mise au point

Aucun modèle n'est imposé par le Code du travail. Pour aider leurs adhérents, la plupart des organisations d'employeurs, y compris dans l'artisanat, peuvent en communiquer un. Le DUERP peut être réalisé sur format papier ou numérique.

Avant de remplir le DUERP, l'employeur doit recenser les risques et les classer selon des critères propres à l'entreprise, comme la fréquence d'exposition et la gravité. Le service de prévention et de santé au travail dont l'employeur est adhérent participe à cette évaluation des risques. L'employeur peut également désigner un salarié qui participera à son élaboration comme faire appel à une société spécialisée dans la mise au point des DUERP.

Contenu et mise à jour

Le DUERP doit comporter l'inventaire des dangers et le résultat de l'évaluation des risques identifiés dans l'entreprise ainsi que la liste des actions de prévention des risques et de protection des salariés. En annexe doivent figurer les données utiles à la traçabilité des expositions des salariés aux facteurs de risques

professionnels (port de charges, postures pénibles, températures extrêmes, travail de nuit ou en horaires décalés etc.).

Dans les entreprises de moins de 11 salariés, le DUERP est mis à jour :

- ▶ en cas de décision d'aménagement qui modifie les conditions de travail ou qui impacte la santé ou la sécurité des salariés ;
- ▶ lorsqu'une information supplémentaire au sujet de l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.

Dans les entreprises de 11 salariés et plus, le DUERP est mis à jour selon les mêmes conditions et au moins une fois par an.

Les sanctions

L'employeur qui n'inscrit pas les risques professionnels dans le DUERP ou qui ne procède pas à sa mise à jour s'expose à une amende de 5^e classe, soit :

- ▶ pour une personne physique, jusqu'à 1 500 € et jusqu'à 3 000 € en cas de récidive ;
- ▶ pour une personne morale, jusqu'à 7 500 € et jusqu'à 15 000 € en cas de récidive.

LES UTILITAIRES RENAULT

Découvrez notre gamme de véhicules adaptés à vos besoins.



Profitez d'**offres de déstockage exceptionnelles*** dont **Renault Master Benne**, la solution idéale pour vos chantiers

*Offres valables jusqu'au 31 octobre 2023, sur une sélection de véhicules neufs en stock, dans la limite des stocks disponibles. Voir conditions en magasin
Gamme Kangoo Van : Consommations mixtes (l/100km) min/max : 5,1/6,9. Emissions CO2 (g/km) : 135/154, procédure WLTP. Gamme Trafic : Consommations mixtes (l/100km) min/max : 6,7/7,8. Emissions CO2 (g/km) min/max : 176/204, procédure WLTP. Gamme Master : Consommations mixtes (l/100km) min/max : 8,8/10,5. Emissions CO2 (g/km) min/max : 230/277, procédure WLTP. © M. Hamisch. La Rochelle B 398 126 540 - Saintes B 334 299 252

les jours Pro+
18-27 octobre

Rendez-vous dans votre concession
Renault du Groupe Michel

RENAULT
FONTENAY LE COMTE
Impasse Joseph Maingueneau
Tél : 02 51 50 13 00




professionnels.renault.fr

PROFESSIONNELS



VOUS CHERCHEZ À OPTIMISER VOTRE RÉMUNÉRATION ET CELLE DE VOS COLLABORATEURS.

PARLER D'ÉPARGNE ENTREPRISE AVEC
UN CONSEILLER SPÉCIALISÉ, ÇA CHANGE TOUT.

Crédit  Mutuel

Caisse Fédérale du Crédit Mutuel Océan – Société anonyme coopérative de crédit à capital variable – RCS La Roche-sur-Yon B 307 049 015

Intermédiaire en opérations d'assurance n° ORIAS 07 027 974, consultable sous www.orias.fr – 34 rue Léandre-Merlet, 85000 La Roche-sur-Yon – Tél. 02 51 47 53 00. Crédit photo : Gettyimages. 07-2023.

TAXE D'APPRENTISSAGE



JE SOUTIENS

L'ORIENTATION DES JEUNES

VERS LES MÉTIERS DE L'ARTISANAT

EN VERSANT À MA CMA
LE SOLDE DE LA TAXE
D'APPRENTISSAGE

[FRACTION DES 13%]

➤ Prolongation jusqu'au 9 novembre inclus

1 Je me connecte sur la plateforme soltea.gouv.fr



2 Je choisis l'établissement auquel je souhaite verser le solde de ma taxe d'apprentissage.

Pour désigner le pôle orientation artisanat de la CMA Pays de la Loire comme bénéficiaire de ma taxe d'apprentissage, je sélectionne l'un des indicateurs suivants :

- Raison sociale : PÔLE ORIENTATION ARTISANAT DES PAYS DE LA LOIRE
- N° SIRET : 13002068800011
- Code UAI : 0442942J

3 Je valide mon choix.

Plus d'informations sur artisanatpaysdelaloire.fr



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

PAYS DE LA LOIRE