

DOSSIER

Zoom sur les artisans de l'alimentaire

P. 13



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



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



EN LOIRE-ATLANTIQUE

04. Événement

Journées européennes des métiers d'art : des artisans aux mains d'or • Numérique : Artisa'night • Transmission, Save the date : rencontre avec des experts

06. **Transition écologique**
La CMA Loire-Atlantique accompagne les artisans du réseau Rapid'couture



07. Portrait

David Berthelot
Une cuisine au feu de cheminée

08. Économie de proximité

Partenariat avec le Parc Naturel Régional de Brière



09. **Formation continue**
Calendrier du 4^e trimestre

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

Frédéric Brangeon

Président de la CMA de Loire-Atlantique



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

@CMARPDL @CMARPDL accueil44@artisanatpaysdelaloire.fr



LE MONDE DES ARTISANS N° 156 - SEPTEMBRE-OCTOBRE 2023. Édition de la Loire-Atlantique. Président du comité de rédaction des pages locales : Frédéric Brangeon. Avec le concours rédactionnel de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Loire-Atlantique. Rédaction des pages locales : Aline Cherrey, Aurélie Moreau, Aurélie Pasquier. Éditeur délégué : Stéphane Schmitt. Rédaction : ATC (Tél. 0665622885, e-mail : lemondedesartisans@groupe-atc.com). Ont collaboré à ce numéro : Julie Clessienne, TÉMA Agence (Benjamin d'Alguerre, Marine Anthony, Marjolaine Biagi, Sophie de Courtivron, Isabelle Flayeux, Guillaume Geneste, Olivier Hielle, Pauline Overney, Cécile Vicini). Secrétariat de rédaction : TÉMA Agence (Marine Anthony). Rédaction graphique : TÉMA Agence. Publicité : 23 rue Dupont-des-Loges, BP 90146, F-57004 Metz cedex 1. Thierry Jonquières (Tél. 0622693022, e-mail : thierry.jonquieres@wanadoo.fr) et Cédric Jonquières (Tél. 0610348133, 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. 0387691818). Tarif d'abonnement 1 an. France : 9 euros. Tarif au numéro : 1,50 euro. À l'étranger : nous consulter. Conception éditoriale : TÉMA Conseil (Tél. 0387691801). Fabrication : TÉMA Agence (Tél. 0387691818). Éditeur : Média et Artisanat SAS, appartenant à 100 % à ATC, 23 rue Dupont-des-Loges, BP 90146, F-57004 Metz cedex 1 (Tél. 0387691818, fax 0387691814). 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 Loire-Atlantique.



1. Jacky Audrain (membre associé Commission territoriale Sud), Thomas Brac de La Perrière (membre élu Commission territoriale Nantes Métropole), Julie Barbeau, Samuel Danion, Pascal Bouchard, Soizic Violeau, Margot Coville, Frédéric Brangeon Président CMA Loire-Atlantique, Jean-Luc Cancouet (membre élu de la Commission territoriale Nantes Métropole).
2. Vitrail réalisé par Pascal Bouchard.

Journées européennes des métiers d'art

Des artisans aux mains d'or

À l'occasion de la 17^e édition des Journées européennes des métiers d'art, organisée du 27 mars au 2 avril 2023, des représentants de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire sont allés à la rencontre d'artisans, sur des circuits de visites à travers les cinq départements. Ils ont désigné, à l'issue de chaque parcours, une entreprise qu'ils ont souhaité valoriser pour son engagement pendant l'événement, son envie de partage et sa capacité à transmettre la passion de son métier.

Le 10 juillet dernier, six artisans issus des circuits des Jema ont été récompensés à l'issue d'une soirée organisée à la CMA de Loire-Atlantique. L'animateur Christophe Artous, a lancé la soirée des mains d'or avec Frédéric Brangeon, Président de la CMA Loire-Atlantique. Le public a pu assister à la présentation de chaque artisan avec la diffusion d'un film qui expliquait également le travail minutieux de chaque profession. Les artisans étaient tous venus avec une œuvre de leur choix à présenter au public. Ils ont ensuite reçu leur trophée de la part d'un élu de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Lauréats 2023 :

- ▶ **Circuit Pays d'Ancenis • Pays de Châteaubriant** : Soizic Violeau, artisane tisserande à Sainte-Luce-sur-Loire
- ▶ **Circuit Nantes Métropole Sud** : Julie Barbeau, artisane brodeuse à Rezé
- ▶ **Circuit Nantes Centre** : Margot Coville, artisane céramiste à Nantes
- ▶ **Circuit Nantes Métropole Est** : Samuel Danion, artisan coutelier à Nantes
- ▶ **Circuit vignoble Château de Goulaine** : Léo Thoury, Horloger à Treillières
- ▶ **Circuit Saint-Nazaire-Presqu'île Guérandaise** : Pascal Bouchard, artisan vitrailliste à La Baule-Escoublac



UNE ARTISANE REÇOIT LE TITRE MAÎTRE ARTISAN

La soirée s'est terminée par la remise du titre de maître artisan à Charlotte Gourlaouen, tapissière à Joué-sur-Erdre. Les critères d'attribution de ce titre sont :

- ▶ être titulaire d'un Brevet de Maîtrise dans le métier.
- ▶ en l'absence de Brevet de Maîtrise : avoir un diplôme de niveau équivalent ou 10 années d'expérience en tant que chef d'entreprise artisanale. À cela s'ajoutent des critères de savoir-faire reconnus ou d'actions de formation.

◀ Frédéric Brangeon, Président CMA Loire-Atlantique, et Charlotte Gourlaouen.





Numérique

Artisa'night

Artisanight aura lieu le 9 novembre 2023, c'est le rendez-vous du numérique pour les chefs d'entreprises ligériens leur permettant :

- ✓ de se tenir informé des dernières technologies qui vont révolutionner le business dans les années à venir,
- ✓ d'anticiper les changements,
- ✓ de découvrir des solutions concrètes pour faciliter le travail au quotidien,
- ✓ d'échanger avec les entreprises ligériennes sur les pratiques numériques.

Artisanight est un événement construit pour que chacun puisse y trouver son compte !

CONTACT : territoires44@artisanatpaysdelaloire.fr

AU PROGRAMME

Un village d'exposants composé de professionnels du numérique

Des ateliers

- ▶ 18h30 • Comment paramétrer et optimiser une fiche établissement Google My Business
- ▶ 19h • Économisez sur votre budget informatique avec le reconditionné !
- ▶ 19h30 • Vendez plus et mieux grâce au digital
- ▶ 20h • Facture électronique : transformez la contrainte réglementaire en opportunité pour votre entreprise
- ▶ 20h30 • Escroquerie, fraude : déjouez les pirates informatiques avec 3 actions simples

Des conférences

- ▶ 19h • Cyberattaque : comment ne pas être la prochaine victime ?
- ▶ 20h • En 2024, utilisez le numérique au service du développement de votre image, de votre réputation et de votre chiffre d'affaires !

Transmission

Save the date : rencontre avec des experts

Le 8 décembre 2023 prochain de 8h30 à 12h30, c'est le nouveau rendez-vous immanquable de la transmission.

Coût de ma cession d'entreprise ? Retraite ? Comment rendre son entreprise « attractive » à la vente ? Vous vous posez des questions sur votre transmission d'entreprise, le forum Transmission est là pour vous répondre ! À travers des ateliers et rendez-vous individuels, des experts seront présents pour vous apporter de précieux conseils ! (Carsat, experts-comptables, juristes, assurances).

Pour vous inscrire à l'événement, scannez le QR code ci-contre :

CONTACT : entreprises44@artisanatpaysdelaloire.fr • 02 51 13 83 22



Transition écologique

La CMA Loire-Atlantique accompagne les artisans du réseau Rapid'couture

En France, un habitant achète en moyenne 16 kg de vêtements et en jette 12 kg pour la majorité incinérée ou enfouie dans des centres de traitement !

Réparez, ajustez, transformez tels sont les engagements du réseau Rapid'couture permettant d'avoir une consommation responsable et de répondre aux enjeux du gaspillage. Composé d'environ 25 boutiques de couture et de retouche en Loire-Atlantique, ces dirigeant(e)s sont des couturiers et couturières inscrits à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire. Ces professionnels partagent leur passion auprès de leur clientèle afin de répondre au mieux à leurs attentes.

M. Florian de Kergorlay, directeur du réseau national des Rapid'couture, a développé une stratégie favorable à l'économie circulaire en valorisant les engagements des entreprises artisanales de son réseau :

- ▶ promouvoir l'activité principale de retouche favorable à la réparation grâce au label Répar'Acteurs attribué par la CMA
- ▶ développer la transformation de vêtements (l'upcycling) et de textiles de maison qui réduit la production de déchets et allonge la durée de vie des vêtements.

L'amélioration continue dans l'ADN du réseau Rapid'couture

En Loire-Atlantique, les professionnels de ce réseau ont reçu la qualité d'artisan qui atteste de la formation et de l'expérience professionnelle caractéristique du savoir-faire artisanal et garant de la qualité des produits et des services proposés.

La marque Éco-Défis sera également proposée par la CMA aux entreprises qui souhaitent mener des actions concrètes favorables à la transition écologique (économie d'énergie, tri des déchets, valorisation des textiles, etc). Un établissement nantais, Rapid'couture Paul Bellamy, a déjà obtenu la marque Éco-défis. Sur le territoire de Sud Retz-Atlantique, le Rapid'couture Machechoul est labellisé Répar'Acteurs et vient d'initier la démarche Éco-défis.



Nathalie Bourreau, responsable Rapid'couture Machechoul et présente à la Foire de Machechoul en mars 2023.



Laura Paul, responsable Rapid'couture, rue Paul Bellamy, Nantes.

CHIFFRES CLÉS

- ▶ **35** établissements Rapid'couture en Pays de la Loire et **25** en Loire-Atlantique.



CONTACT : Christophe Terrien • Conseiller développement durable
06 72 97 25 96 • developpementdurable44@artisanatpaysdelaloire.fr



David Berthelot

Une cuisine au feu de cheminée

À 40 ans, David Berthelot est à la tête de Monsieur Marcel, restaurant de grillades à Ancenis. Titulaire d'un BEP Hôtellerie-restauration, il a effectué sa formation de cuisinier au sein de l'URMA de Sainte-Luce-sur-Loire en 2003 et au sein du restaurant « Le relais côté ouest », situé à Pont-Saint-Martin.

Après ses études, David Berthelot fait ses armes de cuisinier en Irlande pendant une année. En 2005, il revient en France et est embauché dans un restaurant (L'escarpolette et Quai 101) à Sucé-sur-Erdre. Durant cette expérience professionnelle, il évolue en 2011 en tant que chef de cuisine jusqu'en 2019, date de la vente du restaurant. À la suite de ses années de collaboration, le dirigeant va alors lui faire une proposition.

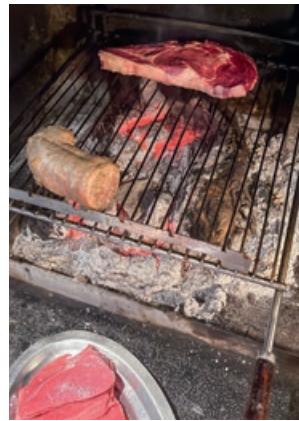
Création de l'entreprise. En 2020, son ancien patron, avec lequel David Berthelot a noué une forte relation de confiance, lui propose d'acheter des parts dans un restaurant à Ancenis, Monsieur Marcel. Il crée alors une holding, passe son permis d'exploitation et devient associé en dirigeant ce lieu.

Pourquoi ce nom ? L'ancien associé s'appelait Marcel, le nom du restaurant a perduré.

Spécialité. Les grillades qui sont cuisinées à la cheminée par David Berthelot en personne !

Accompagnement des jeunes. Ancien apprenti, la formation tient une place particulière pour M. Berthelot. Il se rend encore chaque année dans son ancien centre de formation professionnel, l'URMA de Sainte-Luce-sur-Loire. Mais c'est en tant que jury d'examen qu'il officie sur les formations CAP Cuisine, BP, et BAC PRO services en salle. Dans son restaurant, il a 6 salariés dont deux apprentis en CAP : un en salle et un en cuisine qui étudie à l'URMA. M. Berthelot est très attaché au fait de pouvoir transmettre ce qu'il a appris pour faire perdurer son métier de cuisinier. Il a aussi embauché son apprentie serveuse. Alors si vous passez par la commune d'Ancenis, ne repartez pas sans goûter les grillades de David Berthelot !

Conseil à un artisan qui voudrait créer son entreprise : « Ne pas avoir peur de se lancer, il faut essayer ! Si ça marche tant mieux, si ne ça ne fonctionne pas, on fait autre chose. Il faut également bien s'entourer. »



David Berthelot.

MONSIEUR MARCEL

M. David Berthelot • 9, rue des Douves
Place du Millénaire • 44150 Ancenis • 02 40 96 35 60
monsieurmarcelancenis@gmail.com
www.monsieurmarcelancenis.com



Économie de proximité

Convention de partenariat avec le Parc Naturel Régional de Brière

Le 12 septembre, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire a signé à Saint-Malo-de-Guersac une convention 2023-2025 avec le Parc Naturel Régional de Brière.

En présence de Nathalie Lesort, Présidente de la Commission Territoriale Nord de la CMA Loire-Atlantique et d'Éric Provost, Président du Parc Naturel Régional de Brière, le partenariat entre le Parc Naturel Régional de Brière et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Pays de la Loire a été renouvelé. Cette convention est signée pour une période de trois ans (2023-2025) et propose une poursuite de collaboration sur les trois enjeux suivants :

► **Promouvoir l'excellence artisanale sur les territoires en favorisant le développement d'une économie durable**

Action 2023 : audits auprès des artisans locaux pour la mise en place de la « Marque Parc »

► **Accompagner le territoire dans la préservation et la pérennisation de filières Actions :**

- Préserver et valoriser le patrimoine des chaumières et de sa filière économique

- Contribution au bon déroulement du Plan Alimentaire Territorial (PAT)

► **Contribuer à l'attractivité du territoire Actions :**

- Participation et/ou appui lors des temps forts du territoire (exemples : marchés de Kerhinet, manifestations ponctuelles...).



Éric Provost, Président du Parc Naturel Régional de Brière et Nathalie Lesort, Présidente de la Commission Territoriale Nord de la CMA Loire-Atlantique.



Mathieu Lemaître, membre de la Commission Territoire Nord de la CMA Loire-Atlantique, Frédéric Souton, élu de la CMA Loire-Atlantique, Nathalie Lesort, Présidente de la Commission Territoriale Nord de la CMA Loire-Atlantique, Éric Provost, Président du Parc Naturel Régional de Brière, Alain Geffroy, Délégué titulaire de la ville de Saint-Nazaire pour le Parc Naturel Régional de Brière, Jacques Cochy, Délégué titulaire de la commune de Saint-Joachim pour le Parc Naturel Régional de Brière.



Bertrand Busson entouré de son équipe et sa famille (ses parents, fondateurs de l'entreprise) ; Béatrice Wattiau, Vice-Présidente de la CMA Loire-Atlantique ; Philippe Jouny, Maire de Drefféac ; Jean-François Legrand, 2^e Vice-Président en charge du Développement économique -Tourisme-Agriculture, Maire de Saint-Gildas-des-Bois ; et Michel Perrais, 6^e Vice-Président en charge du Patrimoine - Bâtiments - Voiries, Maire de Sainte-Reine-de-Bretagne.

BERTRAND BUSSON, MAÎTRE ARTISAN

Mardi 19 septembre, Bertrand Busson, artisan en mécanique générale moules et outillages a reçu le titre de Maître Artisan en présence de Béatrice Wattiau, Vice-Présidente de la CMA 44 et de Philippe Jouny, Maire de Drefféac.





Calendrier du quatrième trimestre 2023

N'avancez pas seul, formez-vous !

Artisans, la CMA Loire-Atlantique propose de vous former aux fonctions supports de l'entreprise : Informatique, prévention, communication, management, vente... Ces dispositifs de formation, à tarif accessible, permettent une prise en main opérationnelle d'outils et de techniques dispensées par des formateurs professionnels.





Pour consulter le calendrier, flashez le QR code ci-dessus

NOUVEAU

PRÉPARER ET VALORISER SA RETRAITE

Anticiper pour préparer sa retraite en toute sérénité... 1 journée de formation pour faire le point et s'y retrouver dans le paysage de la retraite.

 27 novembre
 Sainte-Luce-sur-Loire

Objectifs :

- ▶ Comprendre les calculs des droits à la retraite de base et complémentaire de l'artisan
- ▶ Gérer sa fin de carrière (date de départ, cumul emploi retraite procédure administrative...)
- ▶ Connaître les dispositifs d'amélioration des droits à retraite obligatoire

SE FORMER AU DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

Prendre du recul, apprendre à se relaxer et adopter des stratégies efficaces pour faire face aux défis du quotidien.

▶ **Se libérer du syndrome de l'imposteur** : faites taire cette petite voix au fond de vous qui sème le doute dans tout ce que vous entreprenez. Une formation concrète pour :

- comprendre le syndrome de l'imposteur et les origines des comportements d'auto-sabotage
- reconnaître les types d'auto-sabotage
- se libérer de ses comportements
- exprimer son potentiel sans se faire des nœuds au cerveau


 6 décembre  Sainte-Luce-sur-Loire

▶ **Savoir lâcher prise** : gagner en confiance pour développer un mieux-être dans sa vie professionnelle et personnelle et ne pas s'épuiser inutilement. Une formation concrète pour :

- accepter de ne pas être parfait
- développer un mieux-être au quotidien
- prendre du recul pour gagner en sérénité



 9 novembre  Sainte-Luce-sur-Loire

Retrouvez le programme complet sur notre plateforme de services.

 Artisans travailleurs non salariés (TNS) et micro-entrepreneurs : reste à votre charge 69 € par jour. Formation financée via le FAFCEA (sous réserve de leurs conditions de prise en charge).

LE :
nous nous occupons de gérer pour vous les démarches de prise en charge.

 CMA Loire-Atlantique, 5 Allée des Liards à Sainte-Luce-sur-Loire

 Pour plus d'informations, contactez l'équipe Formation Continue au 02 51 13 83 22
 formationcontinue44@artisanatpaysdelaloire.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.

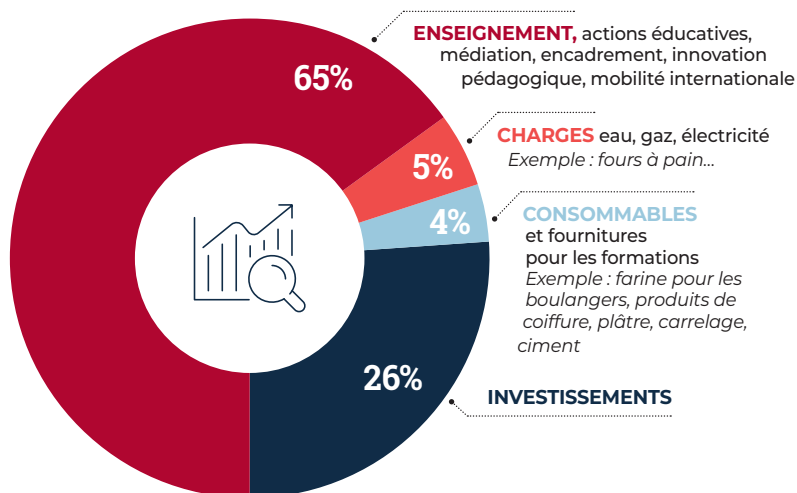
Des conséquences qui seraient très lourdes, notamment dans les zones rurales où la réussite de la formation par apprentissage repose sur la possibilité, pour les jeunes, de pouvoir se rendre facilement dans leur CFA ou d'être embauchés dans une entreprise locale, en proximité.

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 LOIRE-ATLANTIQUE

=

ACTIVITÉ

- ▶ Les activités sont stables voire en hausse pour le 1^{er} semestre.
- ▶ Les prévisions restent stables pour le 2nd semestre 2023 pour **59%** des artisans du territoire (contre **56%***).



=

EMPLOI



- ▶ L'emploi se stabilise dans les secteurs du bâtiment et des services : **14%** des artisans du département déclarent un effectif en baisse (**-2 points** par rapport au semestre précédent).
- ▶ **80%** envisagent de maintenir leurs salariés et **7%** pensent à recruter.

▼

INVESTISSEMENTS

- ▶ Les investissements sont en baisse (**21%** ont investi ce semestre contre **22%** au semestre précédent).
- ▶ **82%** des entreprises n'envisagent pas d'investir d'ici fin 2023.



=

TRÉSORERIE



- ▶ La trésorerie se stabilise pour **54%** des entreprises (contre **46%***) dans l'ensemble des secteurs.

*au semestre précédent.

MG4.

La compacte 100% électrique.



Business Services



À partir de

379€

TTC /mois⁽¹⁾

— SANS APPORT —

LLD 37 mois et 15 000 km/an valable jusqu'au 15/12/2023
Bonus Écologique de 3 000€ déduit

A 0 gCO₂/km

B

C

D

E

F

G



Pensez à covoiturer.
Au quotidien, prenez les transports en commun.
Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo.

#SeDéplacerMoinsPolluer



MG MOTOR Nantes

MG MOTOR St-Nazaire

Garantie 7 ans ou 150 000 km. Détails et exclusions sur www.mgmotor.fr (1) Ex. Location Longue Durée 37 mois - 15 000 km/an pour une MG4 5P Standard 51kWh neuve avec option peinture Fizzy Orange, 4 CV, autonomie électrique WLTP jusqu'à 350 km (cycle combiné) ; émissions de CO2 WLTP : 0g /km (à l'utilisation hors pièce d'usure); consommation électrique mixte WLTP : 170 Wh/km; 37 loyers de 379€*, Bonus Écologique de 3 000€** déduit. Incluant services associés suivants (suivant conditions et limites contractuelles) : Maintenance (dont l'Assistance Plus incluse) : prise en charge dépenses d'entretien et remplacement pièces d'usure (hors pneumatiques) ou défectueuses et Assurance Perte Financière, souscrite auprès de Greenval Insurance DAC, compagnie d'assurance de droit irlandais, enregistrée sur le numéro 432783, siège social : The Anchorage, 17-19 Sir Johan Rogerson's Quay, Dublin 2, D02 DT18, Irlande (info@greenval-insurance.ie), supervisée par la Banque Centrale en Irlande. ** Plus d'info. sur www.service-public.fr. Offre réservée aux professionnels, valable pour toute commande jusqu'au 15/12/2023 et livraison avant le 31/12/2023 si accord Arval Service Lease, 352 256 424 RCS Paris - ORIAS n° 07 022 411 (www.orias.fr), dans la limite des stocks disponibles et dans le réseau participant. DMD - SAS au capital de 2 404 976,00 €, RCS de Nantes N° 423 295 880 - 365, Route de Vannes 44800 ST-HERBLAIN, France



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)

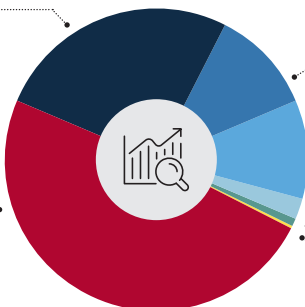


24 620
emplois en
alimentaire

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



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

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

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

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.



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

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...**

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  terrassebelair





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 Chalennes à Chalonnes-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



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

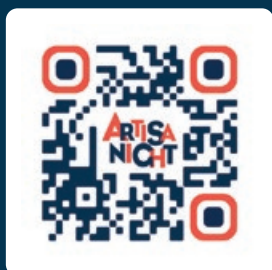
PAYS DE LA LOIRE

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

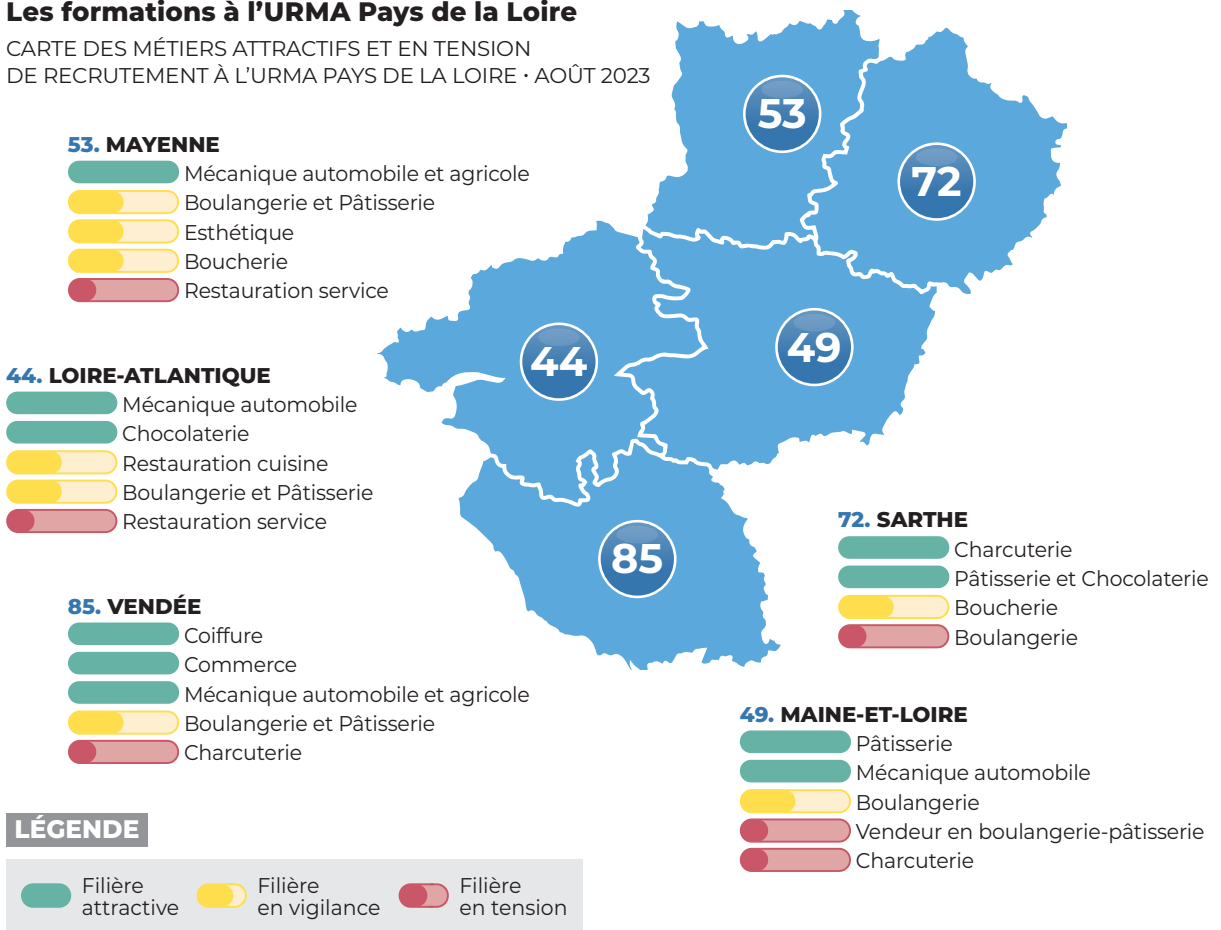
Centres de formation URMA

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

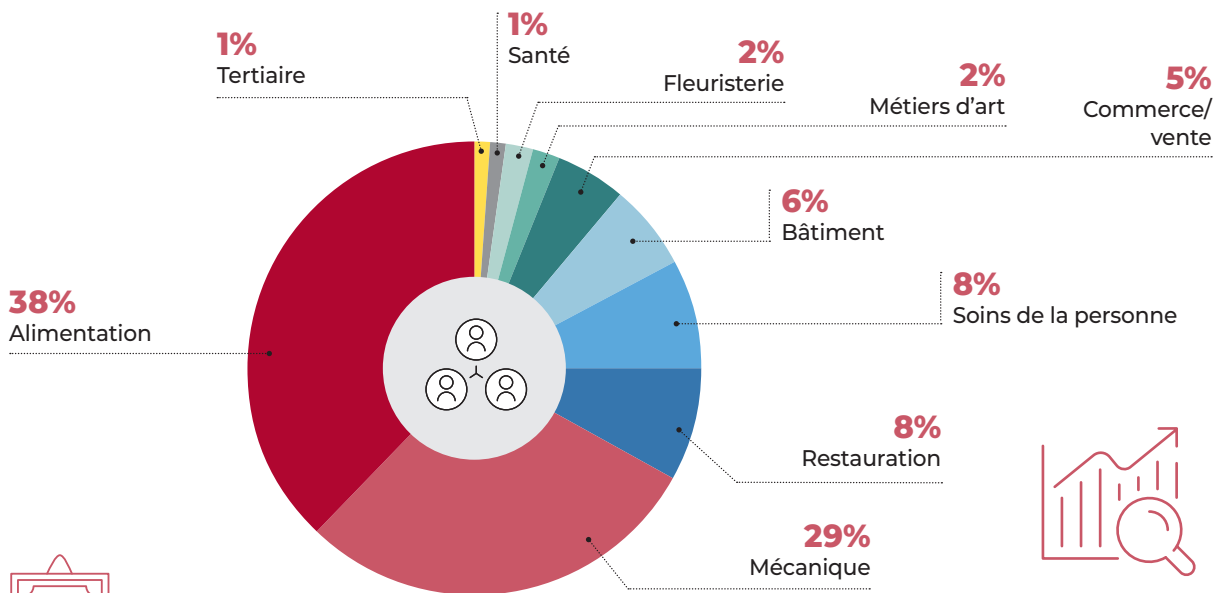
CARTE DES MÉTIERS ATTRACTIFS ET EN TENSION DE RECRUTEMENT À L'URMA PAYS DE LA LOIRE · AOÛT 2023



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

Rentrée 2023

Christelle Morançais en visite à l'URMA Sainte-Luce

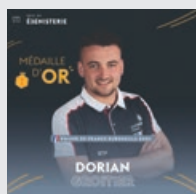
Lundi 11 septembre, Christelle Morançais, la Présidente de Région, s'est rendue au Centre de formation de la CMA des Pays de la Loire (Université régionale des métiers de l'artisanat) à Sainte-Luce-sur-Loire afin d'échanger avec des apprentis investis dans des actions autour du développement durable ainsi que pour visiter les aménagements récents de ce grand centre de formation de référence dans l'artisanat des Pays de la Loire.



« Je suis convaincue que l'apprentissage est une voie d'excellence qui reste le plus court chemin vers l'emploi. C'est pour cela que nous travaillons sans relâche en ouvrant de nouvelles formations, en accompagnant les CFA sur des projets d'investissement, comme ici dans ce centre. Et les résultats sont au rendez-vous ! Nous sommes la 1^{re} région de l'apprentissage en France », a déclaré Christelle Morançais lors de son discours.

En présence du Président Joël Fourny et des élus de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ainsi que d'Anthony Descloziers, maire de Sainte-Luce-sur-Loire, la visite a démarré par le restaurant pédagogique où les apprentis ont expliqué leur projet entrepreneurial dans le cadre de la participation au programme « Entreprendre pour apprendre » avec la réalisation du « P'tit Palet », biscuit réalisé à partir de pelures de pains. La Présidente de Région s'est ensuite rendue à

l'atelier d'ébénisterie où les apprentis ont pu montrer leur savoir-faire ainsi que pour certains raconter leur participation à la Battle des CFA, compétition nationale du réseau de la Chambre de Métiers. Christelle Morançais a terminé sa visite de rentrée au sein du bâtiment poids lourd en allant à la rencontre de jeunes apprentis du secteur automobile pour échanger avec eux sur les évolutions du métier et notamment sur les aspects liés au développement durable.



EUROSKILLS

La compétition européenne Euroskills, du 5 au 9 septembre 2023 à Gdansk en Pologne, a rassemblé des centaines de jeunes apprentis de 32 pays d'Europe venus concourir pour

accéder au podium dans leur spécialité parmi plus de 40 métiers en compétition.

L'équipe de France était composée de 36 membres ; elle repart avec 16 médailles :

► 5 médailles d'or, 4 d'argent et 7 de bronze

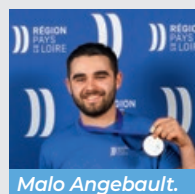
Parmi ces médaillés, 3 ont été formés au sein des centres de formations de la CMA des Pays de la Loire de l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat des Pays de la Loire (URMA) :

► **Dorian Groitier**, médaillé d'or en ébénisterie, formé en Loire-Atlantique

► **Bastien Vaire**, médaillé d'or en peinture automobile, formé en Vendée

► **Théo Ferchaud**, médaillé de bronze en boulangerie, formé en Maine-et-Loire

La CMA Pays de la Loire est fière de former et d'accompagner ces jeunes dans leur parcours professionnel. Une mention spéciale à Dorian Groitier qui a été formé à l'URMA de Loire-Atlantique, site de Sainte-Luce-sur-Loire.



WORLD SKILLS

La 47^e compétition nationale des métiers, Worldskills s'est déroulée du 14 au 16 septembre au Parc Eurexpo à Lyon. 800 jeunes de toutes les régions de France se sont affrontés

pour démontrer leur expertise dans 69 métiers différents.

Sur 7 candidats formés au sein des centres de formation de la CMA des Pays de la Loire, de l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat (URMA), 2 médailles ont été obtenues :

► **Malo Angebault**, médaillé d'argent en ébénisterie, apprenti en Loire-Atlantique et salarié de l'entreprise René Bidet Fabricant à Jallais (49)

► **Kenny Mornet**, médaillé de bronze en tôlerie-carrosserie, apprenti en Vendée et salarié de l'entreprise Garage Richard à Saint-Julien-des-Landes (85)

Ils représenteront la France aux Euroskills à la 47^e compétition européenne des métiers, du 8 au 14 septembre 2025 à Herning au Danemark. Le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat tient une part essentielle dans le développement de l'apprentissage, une voie d'excellence autant qu'une voie d'avenir.

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...

« **U**ne 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...



CITAN VOYEZ PLUS GRAND.

Robustesse, confort, sécurité, connectivité...
Vous l'aurez compris, le Citan Mercedes-Benz voit
les choses en grand.

À partir de
297€ HT ⁽²⁾/mois ⁽¹⁾

Crédit-Bail Ballon 48 mois - 80 000 km - ServiceCare Complete
+ Complémentaire Assurance matériel.



ETOILE
PRO

Mercedes-Benz ETOILE PRO Vigneux de Bretagne

La maison neuve - 44360 Vigneux de bretagne - 02 40 57 30 00

(1) Simulation pour CITAN FOURGON LONG FIRST avec PACK STATIONNEMENT ARRIÈRE - AIDE AU STATIONNEMENT ARRIÈRE - CAMERA DE REUIL - CLIMATISATION - SIÈGE PASSAGER AVANT À 2 PLACES - VERSION POIDS 2.027 KG - BLANC ARCTIQUE, au tarif conseillé du 13/09/2023 de 22 990,00 € HT(2) financé en CREDIT - BAIL BALLON avec un 1er loyer de 5 000,00 € HT(2), 47 loyers de 296,25 HT(2) et une option d'achat de 8 266,16 € HT(2). Coût total emprunteur : 25 373,59 € HT(2) hors prestation et assurance ou 27 189,91 € HT(2) avec assurance Perte Financière (PF), MB ServiceCare Entretien Complete (80000 km).

Simulation susceptible de devenir une offre, réservée aux professionnels, hors ventes groupées et loueurs, valable sur ce véhicule commandé jusqu'au 12/11/2023, sous réserve d'acceptation par Mercedes-Benz Financial Services France S.A. - 7 av. Niepce - 78180 Montigny-le Bretonneux. RCS 304 974 249. N° ORIAS 07 009 177. N° ICS FR7722149071.

Assurance matériel : La garantie Perte Financière (PF) résulte de la souscription par Mercedes-Benz Financial Services France à la police d'assurance N°842.4133 auprès de MMA IARD Assurances Mutuelles, RCS Le Mans N° 775652126 Société d'assurance mutuelle et MMA IARD, S.A au capital social de 537.052.368 €, RCS Le Mans 440 048 882 ayant leurs sièges sociaux au 14, boulevard Marie et Alexandre Oyon - 72030 Le Mans Cedex 9 et régies par le Code des Assurances.

(2) TVA au taux en vigueur en sus



Van ProCenter

www.bpmgroup.fr

Pensez à covoiturer. #SeDeplacerMoinsPolluer

GROUPAMA, UN EXPERT À VOS CÔTÉS.



**02 99
30 90 80**

Coût d'un appel local
ou gratuit selon
votre abonnement

Groupama Loire Bretagne - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Bretagne-Pays de la Loire.
Siège social : 23, Boulevard Solferino - CS 51209 - 35012 Rennes cedex 383 844 695 RCS Rennes. Entreprise
régie par le code des assurances. Document et visuel non contractuels - Crédit Photo : A. Chauvaud



GroupamaPro

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.

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**

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

FORD TRANSIT CUSTOM



Rencontrez votre futur collègue préféré.

Sa mission, l'efficacité. Volume, charge, hauteur, transmission intégrale, il est adapté à tous les métiers.



Ford Nantes

Ford Rezé

Ford St-Nazaire

Pensez à covoiturer.
Au quotidien, prenez les transports en commun.
Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo.

#SeDéplacerMoinsPolluer

DMD - SAS au capital de 2 404 976,00 €, RCS de Nantes N° 423 295 880 - 365, Route de Vannes 44800 ST-HERBLAIN, France

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.

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
VENDEE



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

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL ATLANTIQUE VENDEE - 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 immatriculées 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_03EVGJ.

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
PAYS
DE LA LOIRE

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.

le monde des

artis/Ans

ABONNEZ-VOUS À L'ÉDITION NATIONALE

Oui, je m'abonne à l'édition nationale du *Monde des Artisans* pour deux ans (12 numéros) au tarif préférentiel de 12 € (au lieu de 18 €)*

Prénom Nom

Nombre de salariés Profession

Adresse

Téléphone Fax

E-mail @

Bulletin à renvoyer avec votre règlement à :
Média et Artisanat
Service abonnements
23 rue Dupont-des-Loges
57000 Metz
Fax : 03 87 69 18 14
www.kiosque-atc.com

* Prix de vente au numéro. Offre valable jusqu'au 31/12/23. Tarif abonnement 1 an France : 9 €. En application de la loi n° 78-17 du 6 juin 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant reproduites ci-dessus. LMA vous précise qu'elles sont nécessaires au bon traitement de votre abonnement.



Professionnels



Soyez serein,
vos locaux sont entre
les meilleures mains.

Découvrez deux formules d'abonnement
"tout compris" au choix.

Crédit  Mutuel

Une banque qui appartient à ses clients, ça change tout.

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