

DOSSIER

## Zoom sur les artisans de l'alimentaire

P. 13



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

**PREVOYANCE PRO+**

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



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

la réussite est en vous

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

Prévoyance Pro + est un contrat de prévoyance assuré par BPCE Vie et BPCE Prévoyance, entreprises régies par le Code des assurances. BPCE Vie, Société anonyme au capital social de 161 469 776 euros. Entreprise régie par le code des assurances - 349 004 341 RCS Paris. Siège social : 30, avenue Pierre Mendès France - 75013 Paris. BPCE Prévoyance, Société anonyme au capital de 13 042 257,50 euros. Entreprise régie par le code des assurances - 352 259 717 RCS Paris. 30, avenue Pierre Mendès France - 75013 Paris. Banque Populaire Grand Ouest, société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable - siège social situé 15 boulevard de la Boutière CS 26858 - 35768 Saint Grégoire cedex - 857 500 227 RCS Rennes - Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS sous le numéro 07 004 504. Identifiant unique REP Papiers n° FR232581\_03FWUB (BPCE - SIRET 493 455 042) Banque Populaire Grand Ouest exploite la marque Crédit Maritime - Crédit photos : iStock

**SEAT**



**SEAT  
Ateca  
Style Business**

À partir de  
**269€ TTC / MOIS\***  
LLD 25 mois  
Perte financière<sup>(1)</sup>  
Contrat de maintenance<sup>(2)</sup>  
Véhicule de remplacement<sup>(3)</sup>



**SEAT FLEET SOLUTIONS**

**SEAT AUTORELLI LE MANS**

8 Bd Pierre Lefauchaux - 72100 Le Mans

Tél : 02 43 85 12 77 - [www.seat-skoda-lemans.fr](http://www.seat-skoda-lemans.fr)

**AUTORELLI**



SEAT Ateca Style Business 1.0 TSI 110 ch BVM6 : consommation mixte WLTP [min - max l/100 km] : 6,1 - 6,6. Emission de CO2 WLTP [min - max g/km] : 139 - 150.

\*Offre de Location Longue Durée sur 25 mois et 40 000km, incluant perte financière, contrat de maintenance aux professionnels et véhicules de remplacement. Offre valable jusqu'au 31 décembre 2023 pour un SEAT Ateca Style Business 1.0 TSI 110 ch BVM6 avec option métallisée, soit 25 loyers de 269€ TTC. Voir conditions en concession

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



**EN SARTHE**

04. **Zoom sur la Foire du Mans** • La CMA toujours dans l'action

05. **Journées Européennes des Métiers d'Art** • De l'or au bout des doigts



06. **Tournée des ambassadeurs de l'artisanat, circuit de découverte** • Les élus de la CMA à la rencontre des artisans

07. **Collaboration** Renouvellement de partenariat avec Cerfrance pour 2023



08. **Artisa'Night** • Une soirée inédite pour digitaliser et développer votre entreprise

09. **Formation** Le calendrier

**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<sup>e</sup> 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



**Fabienne Malhaire Boulanger**

Présidente de la CMA de la Sarthe

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](http://www.artisanatpaysdelaloire.fr)

@CMARPD @CMARPD [accueil72@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:accueil72@artisanatpaysdelaloire.fr)

Le magazine est une marque du groupe

**LE MONDE DES ARTISANS N° 156 - SEPTEMBRE-OCTOBRE 2023.** Édition de la Sarthe. **Président du comité de rédaction des pages locales :** Fabienne Malhaire-Boulanger. Avec le concours rédactionnel de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Sarthe. **Rédaction des pages locales :** Aline Cherrey, Christelle Langlais, Aurélie Pasquier. **Éditeur délégué :** Stéphane Schmitt. **Rédaction :** ATC (Tél. 0665 622885, e-mail : [lemondedesartisans@groupe-atc.com](mailto:lemondedesartisans@groupe-atc.com)). **Ont collaboré à ce numéro :** Julie Clessienne, TÉMA Agence (Marjolaine Biagi, Sophie de Courtivron, Isabelle Flayeux, Guillaume Geneste, Olivier Hielle, Léo Mazzarini, Pauline Overney). **Secrétariat de rédaction :** TÉMA Agence (Clara Mennuni). **Rédaction graphique :** TÉMA Agence. **Publicité :** 23 rue Dupont-des-Loges, BP90146, F-57004 Metz cedex 1. Thierry Jonquières (Tél. 0622693022, e-mail : [thierry.jonquieres@wanadoo.fr](mailto:thierry.jonquieres@wanadoo.fr)) et Cédric Jonquières (Tél. 0610348133, e-mail : [cedric.jonquieres@orange.fr](mailto: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 Sarthe.

Zoom sur la Foire du Mans

# La CMA toujours dans l'action

Dans la poursuite de sa stratégie d'amélioration continue, la CMA est résolument engagée à développer des solutions concrètes visant à réduire l'empreinte écologique des activités et à mieux préserver les ressources.

**A**u quotidien, il est possible de développer des pratiques écoresponsables et c'est ce qu'a démontré la CMA durant les 5 jours à la Foire du Mans. Que cela passe par son alimentation quotidienne, ses achats, ses loisirs, ses déplacements ou ses projets immobiliers, la CMA et les artisans présents sur le stand se sont illustrés pour aider à faire adopter et acquérir au grand public les bons réflexes pour passer à l'action.

## Des entreprises artisanales « écoresponsables » labellisées Éco-défis • Répar'Acteurs

- ▶ LM Rétro, Impression 3D, Ruaudin
- ▶ La grange aux souvenirs, restauration relooking de meubles, Conneré
- ▶ Les gardiens du temps, horlogerie bijoutier, Le Mans
- ▶ Coffeelter, photographe, Vaas

## Exposition de vélos cargo

- ▶ Antoine Debelle, président de l'association « les boîtes à vélo » entouré de Romain Allais, coordinateur région, Jean Guittet, dirigeant de La « Thière Fêlée », Fabien Balayet, dirigeant de « Le Vélobipède », Quentin Siefriedt, dirigeant de « Cycle bois », Antoine Clinchamp, dirigeant de « City cyclo ».

## Animation esthétique • coiffure • fleurs

- ▶ Virginie Cabaret, Meilleure Ouvrier de France accompagnée de ses jeunes apprenties, en présence de Séverine Papin, Maître Artisan coiffeuse et Laëtitia Pommier, fleuriste.



## Animation primeur

- ▶ Rémi Langlois, primeur fondateur de Natur'Halles, formateur vendeur primeur à l'URMA Le Mans.



Ce vendredi 15 septembre, à l'occasion du cocktail inaugural du stand, Fabienne Malhaire-Boulangier, présidente de la CMA de la Sarthe, en présence notamment d'Emmanuel Aubry, préfet de la Sarthe, Antoine d'Amécourt et Jean-Luc Catanzaro, vice-présidents de la Région des Pays de la Loire, Blandine Affagard, Marie-Thérèse Leroux et Olivier Sasso conseillers départementaux, a remis les trophées Éco-défis à 2 cheffes d'entreprises pour leur engagement en faveur de l'environnement et 7 titres de Maître Artisan, dont 1 titre de Maître Artisan métiers d'art, pour leur savoir-faire d'exception.



## FÉLICITATIONS • NOS ARTISANS RÉCOMPENSÉS



### LABELLISÉES ÉCO-DÉFIS.

**Atelier Vezanne**, Clélia Chotard, création de bijoux, Malicorne-sur-Sarthe • **La Ferme de la Métairie**, Amélie Corvaisier, transformation de fruits et légumes, Le Mans



**TITRES DE MAÎTRE ARTISAN.** Menuiserie **Tronchet**, Choplin Fabrice, menuisier, Conlie • **L'Hair Naturel**, Vanessa Garenne, coiffure, Le Mans • **Benjamin Elec**, Benjamin Grosbois, électricien, Cérans-Foulletourte • **Gandon Usinage**, Arnault Gandon, tournage fraisage usinage, Oisseau-le-Petit • **Aux tendres épis**, Rudy Formosa, boulanger pâtissier, Allonnes

**TITRE DE MAÎTRE ARTISAN MÉTIERS D'ART.** **Concept Sellerie**, Sébastien Thibault, sellerie-marochinerie, Allonnes



## PAROLE D'ARTISAN...

**FLORENCE MILLET** • Photographe écoresponsable • Coffeelter.com

Consciente de l'empreinte carbone du numérique, de l'encre et du papier, j'ai tissé mon activité de photographe sur une chaîne entièrement écoresponsable. En créant le studio Coffeelter, j'ai opté pour un processus créatif raisonné. À mon niveau, j'aspire à réduire la surconsommation d'images et à reprendre le goût de la photo unique, authentique et émotionnelle. Mon engagement est en filigrane dans mes techniques de prise de vue, le choix de mes partenaires, ma logistique, l'hébergement de mon site internet, la taille/la résolution de mes photos... Je m'efforce de réduire mes consommations d'énergie, d'encre, d'accessoires non-recyclables. J'engage la discussion sur la réduction des emballages avec mes fournisseurs de matériel et de fournitures. C'est aussi pour cela que mes cartes de visite sont faites à partir de fibres de canne à sucre, que je ne fournis pas de clé USB, ou que mes galeries virtuelles ont une durée limitée. Pour les tirages papier, je privilégie le Fine Art. En amélioration continue, la décarbonation de mon activité est une préoccupation au quotidien. Ayant atteint le score de 53 % pour mon premier bilan éco-défis avec la CMA Pays de La Loire, je suis fière de revêtir ce label et de m'en faire une porte-parole convaincue. Grâce à ces principes de RSE, je sublime mon activité de photographe passionnée par le storytelling. J'espère continuer ainsi à « vous mettre en lumière sans éteindre la Terre ».

Artisans, apprentis et partenaires étaient aux côtés de la CMA pour démontrer toute la variété des métiers et des talents en tous genres.

GRAND OUEST  
BANQUE POPULAIRE

BPGO et son partenaire Cozynergy, aux côtés de la CMA, associés pour faciliter la rénovation énergétique du logement en prenant en charge toutes les étapes d'un projet.

## Journées Européennes des Métiers d'Art

# De l'or au bout des doigts

L'édition des Journées européennes des métiers d'art s'est déroulée du 27 mars au 2 avril 2023. À cette occasion, les artisans d'art nous ont ouvert les portes de leurs ateliers.



**A**gents et élus de la CMA sont allés à leur rencontre, et ont choisi de valoriser ce travail d'orfèvre lors d'une remise de trophées, « Les Mains d'Or ». La Préfecture, représentée par Véronique Noël, accompagnait la CMA lors des visites d'ateliers. Après ces découvertes riches et passionnantes, la déléguée départementale aux droits des femmes a choisi de récompenser le travail d'une artisanne d'exception, grâce au « Prix Préfecture ». La cérémonie s'est déroulée le 21 septembre, au Château d'Oyré à Clermont-Créans, en présence d'une centaine d'artisans, d'élus et d'agents. Un moment convivial, propice aux rencontres et aux échanges. Trois artisans d'art ont reçu le Trophée des Mains d'Or, réalisé par Grav'Or, également référencé, métier d'art.

**LES LAURÉATS DES MAINS D'OR 2023**

- ▶ Marianne Pelcerf • La forge de lumière • vitrailiste & éclairagiste pour le spectacle vivant, à Fresnay-sur-Sarthe.
- ▶ Ludovic Gaudrée • L'atelier de Ludo • métallerie à Marigné-Lailly
- ▶ Véronique Laloue • Parenthes'z décorative • fresques murales & objets décoratifs à Cérans-Foulletourte

**LA LAURÉATE DU PRIX PRÉFECTURE**

- ▶ Caroline Delareux • K-DEL BY Caroline Delareux • Ferronnerie d'art à Requeil



Tournée des ambassadeurs de l'artisanat · Circuit de découverte

# Les élus de la CMA à la rencontre des artisans

Ces visites visent à mieux faire connaître nos services, à rappeler aux artisans que la CMA est à leur côté pour les accompagner tout au long de la vie de leur entreprise, à recueillir leurs attentes et leurs besoins en matière de services, tout en recensant les problématiques de l'artisanat local. Elles mettent en lumière aussi bien la diversité des métiers que l'innovation dont les artisans font preuve. Dans un contexte difficile, ces rencontres permettent également d'aborder des thématiques d'actualité ou liées à une difficulté conjoncturelle.

LA FERTÉ BERNARD

## « MADAME MOUSTACHE », SALON DE THÉ BROCANTE

Primée Entrepreneur de talents 2021, catégorie innovation et labellisée Éco-Défis en 2022.



De g. à d.: Laëtitia Pommier, élue de la CMA, Cédric Vinter, président commission territoriale Nord Sarthe, Fabienne Malhaire-Boulangier, présidente de la CMA, Alexine Vaillant, dirigeante du salon de thé « Madame Moustache », deux salariées du salon et Didier Reveau, Maire de la Ferté Bernard.

MAMERS

## BRASSERIE « MAGE MALTE »

Trois fois médaillés pour leurs bières lors du Salon International de l'Agriculture 2023.



De g. à d.: Fabienne Malhaire-Boulangier, présidente de la CMA, Cédric Grouard, dirigeant de la brasserie « Mage Malte », Anne Beauchef, conseillère régionale, Monique Nicolas-Liberge, conseillère départementale, et Laëtitia Pommier, élue de la CMA.

LE MANS

## « AU CŒUR DES ARTISTES »



De g. à d.: Philippe Rafflegeau, directeur du travail à la DDETS, Pauline Thorrend, assistante de direction de la CMA, Patricia Charton, vice-présidente de Le Mans Métropole, Véronique Rivron, vice-présidente du Conseil départemental, Fabienne Malhaire-Boulangier, présidente de la CMA, Virginie Cabaret, présidente commission territoriale Le Mans centre, Anne Petit, présidente commission territoriale Sud Sarthe, Louis-Jean de Nicolay, sénateur de la Sarthe, Jean-Luc Ourcoudoy, directeur territorial de la CMA, Amélie Galasso, Mathieu et Marie Fleury, co-dirigeants « Au cœur des artistes ».

LE MANS

## « BOULANGERIE HONORÉ », MAÎTRE ARTISAN



De g. à d.: Fabienne Malhaire-Boulangier, présidente de la CMA, Emmanuel Aubry, préfet de la Sarthe, Louis-Jean de Nicolay, sénateur de la Sarthe, Bruno Provot, dirigeant de la « boulangerie Honoré », Philippe Rafflegeau, Directeur du travail à la DDETS, Jean-Luc Cantanzaro, vice-président du Conseil régional, conseiller délégué à la formation et à l'emploi.

“ Merci à tous les artisans qui nous ouvrent leur porte et à très vite pour les prochaines visites...”

## Collaboration

# Renouvellement de partenariat avec Cerfrance pour 2023

Afin de soutenir la création et la reprise d'entreprises artisanales sur le territoire sarthois, la CMA des Pays de la Loire et Cerfrance Mayenne - Sarthe mettent en synergie leurs ressources pour accompagner les porteurs de projet dans leurs choix stratégiques: budgets prévisionnels, projets d'investissements, expertise sociale et fiscale...

**D**ans le cadre de cette collaboration, les deux entités élaborent conjointement des interventions adaptées et pertinentes, conçues pour répondre aux besoins des artisans, en abordant des sujets tels que l'approche financière, le statut juridique, le volet fiscal et social, l'implantation commerciale, les tableaux de bord et prix de revient, etc. Cerfrance Mayenne - Sarthe, sera donc encore en 2023 un partenaire incontournable de la CMA des Pays de la Loire, en apportant son expertise du secteur artisanal, des enjeux sectoriels et leur connaissance des réalités économiques locales.



De g. à d.: Fabienne Péan, vice-présidente Cerfrance Mayenne - Sarthe, Fabienne Malhaire-Boulangier, présidente de la CMA.



PAROLE D'EXPERT

## La convention de Partenariat

**DIMITRI ANGELAKOPOULOS**, responsable du pôle création reprise d'entreprise à la CMA de la Sarthe.

### QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est un accord par lequel deux parties s'associent pour mettre en commun leurs forces et leurs ressources afin d'accomplir un objectif identique. Sous forme d'un document rédigé et signé par les deux parties, il permet de définir les termes de l'engagement et les critères précis d'intervention.

### POURQUOI LA CMA SIGNE-T-ELLE DES CONVENTIONS DE PARTENARIAT ?

Lorsqu'une thématique particulière nécessite d'apporter aux créateurs d'entreprise ou aux artisans des solutions

complémentaires à celles des services de la CMA, la mise en place d'une convention de partenariat peut s'avérer utile (assurances, retraite, expertise comptable par exemple). Elle permet également de rompre l'isolement du chef d'entreprise qui va pouvoir s'entourer de partenaires mais aussi se constituer un réseau relationnel et professionnel.

### SOUS QUELLE FORME SE PRÉSENTE-T-ELLE ?

Elle donne lieu à des actions concrètes: animation de réunions thématiques, participation à des événements pilotés par la CMA ou des rendez-vous personnalisés. Elle se caractérise également par la nomination d'interlocuteurs précis permettant d'identifier clairement le partenaire afin de gagner en réactivité.



Évènement gratuit sur inscription

# Une soirée inédite pour digitaliser et développer votre entreprise

L'Artisa'Night est LA soirée d'immersion dans les dernières nouveautés numériques et technologiques pour les entreprises Sarthoises. En partenariat avec la Région Pays de la Loire et FriendlyTime, plus de 600 chefs d'entreprise sont attendus!

## Au programme

- de 40 experts présenteront les dernières innovations pour:
  - ▶ Être visible
  - ▶ Gérer son entreprise
  - ▶ Recruter/Motiver ses équipes
  - ▶ Exercer son métier
- de 10 ateliers thématiques tels que:
  - « Storytelling, comment raconter l'histoire d'une marque? » par Google Ateliers Numériques
- des conférences inspirantes comme:
  - « Dominez les réseaux sociaux avec ChatGPT! » par Int-Conseil et formation et « Recruter, fidéliser et manager la génération Z Numérique » par Corinne Souissi - CCF Management
- un événement qui met en valeur la responsabilité sociale et environnementale des entreprises avec la présence de l'association des Bureaux du cœur et la mise en place d'une collecte de DEEE (petits appareils électriques / électroniques en fin de vie: ordinateurs portables, téléphones, appareils de petit électroménager, chargeurs)
- des animations pour la convivialité : service navette, photocall, cocktail, food-trucks...
- des cadeaux à gagner!

## ZOOM SUR LES PARTENAIRES PREMIUM DE CETTE 3<sup>E</sup> ÉDITION SARTHOISE

### MAAF

🔗 [www.maaf.fr/fr/assurance-professionnelle](http://www.maaf.fr/fr/assurance-professionnelle)

### RENAULT LE MANS

🔗 [www.concessionnaire.renault.fr/le-mans.html](http://www.concessionnaire.renault.fr/le-mans.html)

### FLOW ASSISTANCE

🔗 [www.flow-assistance.fr](http://www.flow-assistance.fr)

### BG ACCES

🔗 [www.bgacces.com](http://www.bgacces.com)

### LECHAT CONSULTING

🔗 @ Jérémy Lechat

### BRAS DROIT DES DIRIGEANTS

🔗 [www.brasdroitdesdirigeants.com](http://www.brasdroitdesdirigeants.com)

### MA BELLE MAISON

🔗 [www.maisonbourdel.com](http://www.maisonbourdel.com)

### PRO BTP GROUPE

🔗 [www.probtp.com/pro/entreprise-accueil.html](http://www.probtp.com/pro/entreprise-accueil.html)

### LOGICIA INFORMATIQUE

🔗 [www.logicia.fr](http://www.logicia.fr)

### HOPOP'UP DESIGN

🔗 [www.hopopup-design.fr](http://www.hopopup-design.fr)

### XEFI LE MANS

🔗 [www.full-micro.com/solutions-informatique-pour-professionnels.html](http://www.full-micro.com/solutions-informatique-pour-professionnels.html)

### ORANGE

🔗 [www.boutiquepro.orange.fr](http://www.boutiquepro.orange.fr)

Restez informé et inscrivez-vous

CONTACT : Service territoires • [territoires72@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:territoires72@artisanatpaysdelaloire.fr)  
[www.artisananight.com](http://www.artisananight.com)





Notre catalogue  
en ligne



# Formation

## DÉVELOPPEMENT ET VENTE

- ▶ **COMPRENDRE ET S'ADAPTER À SES CLIENTS**  
Être à l'aise pour mieux communiquer avec ses clients.  
[Vendredi 27/10](#)
- ▶ **S'INITIER À SKETCHUP POUR PRÉSENTER SES PROJETS EN 3D** (niveau 1)  
Utiliser le logiciel gratuit pour modéliser ses présentations en 3D.  
[Jeudi 09, 16, 23/11](#)
- ▶ **BOOSTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES**  
Construire une communication efficace pour se faire connaître ou fidéliser sa clientèle.  
[Lundi 13/11](#)



## MANAGEMENT

- ▶ **LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT**  
Patron et salariés, comment réussir ensemble ?  
[Jeudi 9, 16/11 et 14/12](#)



## OUTILS INFORMATIQUES

- ▶ **ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ**  
(Excel, Word, Powerpoint, Windows, messagerie)  
- du niveau débutant à niveau confirmé -  
Programme défini après un test et entretien de positionnement avec le formateur.  
[Test et entretien sur RDV](#)



## GESTION ET RENTABILITÉ

- ▶ **COMPRENDRE LE BULLETIN DE PAIE**  
Comprendre le bulletin de paie et ses éléments constitutifs.  
[Vendredi 03/11](#)
- ▶ **COMPRENDRE SON BILAN ET SON COMPTE DE RÉSULTAT**  
Analyser les chiffres clés de son entreprise et mesurer concrètement la santé de son entreprise.  
[Lundi 27/11](#)
- ▶ **METTRE EN PLACE UNE ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET COMPTABLE EFFICACE**  
Optimiser l'organisation de son entreprise et économiser les services d'un expert-comptable.  
[Vendredi 01/12](#)



## DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

- ▶ **SAVOIR LACHER PRISE**  
Prendre du recul, relativiser. Gagner en sérénité et en confiance.  
[Lundi 27/11](#)



## PRÉVENTIONS DES RISQUES

- ▶ **CONNAÎTRE LES RÈGLES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE**  
[Lundi 27/11 et mardi 28/11](#)



Titulaire d'un compte pro Crédit Mutuel ?  
Immatriculé depuis moins d'un an ?  
▶ **Profitez de nos offres privilégiées !**



**Artisan (TNS) et micro-entrepreneur = 69 € /jour**  
(sous réserve de modification de la prise en charge FAFCEA)  
**Autres statuts = 244 € /jour**

Votre contact

▶ **Émeline TANG** - 02 43 74 53 77  
[formationcontinue72@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:formationcontinue72@artisanatpaysdelaloire.fr)

en partenariat avec :



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.

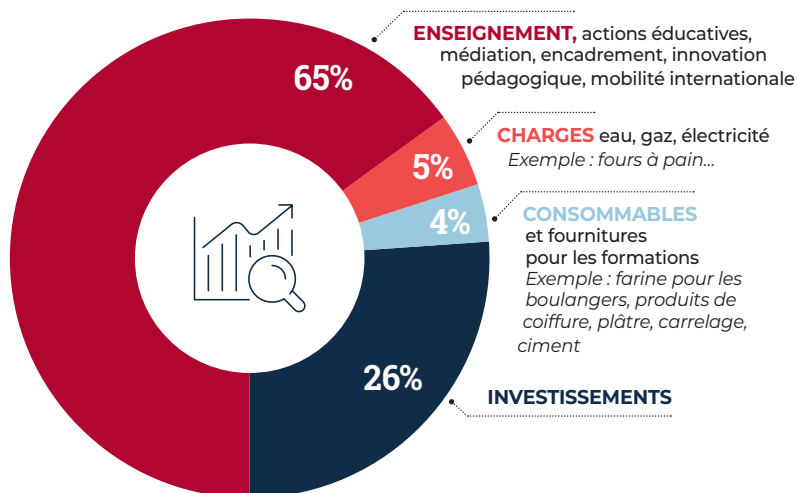
Des conséquences qui seraient très lourdes, notamment dans les zones rurales où la réussite de la formation par apprentissage repose sur la possibilité, pour les jeunes, de pouvoir se rendre facilement dans leur CFA ou d'être embauchés dans une entreprise locale, en proximité.

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<sup>er</sup> janvier 2023  
(85 400 au 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 SARTHE



ACTIVITÉ



- ▶ L'activité sur le territoire sarthois est plutôt stable avec **71%** des artisans déclarant une activité stable ou en hausse ce semestre (**-1 point\***).
- ▶ Les secteurs de la Réparation et des Services continuent leur redressement avec respectivement **17 % (contre 11%\*)** et **16% (contre 4 %\*)** à observer une hausse de leur activité économique.
- ▶ Les six prochains mois tendent vers encore davantage de stabilité : **66%** anticipent une stabilité(**+10 points\***) et près de **7%** une hausse.



EMPLOI



- ▶ L'emploi se stabilise.
- ▶ **11%** des artisans déclarent une réduction de leurs effectifs contre **16%** il y a six mois.
- ▶ Le secteur de l'alimentation voit son emploi se dégrader sensiblement (**24%** contre **14%\***).
- ▶ Les prévisions sont proches des déclarations : **88%** anticipent un effectif stable ou en hausse pour les prochains mois.



INVESTISSEMENTS



- ▶ **17%** des artisans déclarent avoir investi ce semestre (**-5 points\***), part la plus faible au sein des différents départements.
- ▶ Les prévisions sont meilleures avec **23%** des répondants pensant investir prochainement.



TRÉSORERIE



- ▶ La trésorerie s'améliore pour **8%** des artisans sarthois (contre **2%\***).
- ▶ **36%** l'estiment encore dégradée (**-10 points\***).

\*au semestre précédent.

Sources : Chiffres clés 2023 (CMA France) et Chiffres clés 2023 (Observatoire régional des métiers et de l'artisanat des Pays de la Loire, juillet 2023).

# 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

Région des Pays de la Loire - 2023



Du 1<sup>er</sup> octobre au 30 novembre

MOIS  
COUP DE Foudre

Nissan  
Townstar EV  
Le fourgon compact  
100% électrique

La meilleure autonomie  
de sa catégorie jusqu'à 301 km<sup>(1)</sup>

Dès 299€ HT/mois<sup>(2)</sup>

Apport de 6 197€ HT, bonus déduit  
Entretien et garantie 5 ans inclus<sup>(3)</sup>



(1) Jusqu'à 301 km d'autonomie (cycle mixte WLTP) sur TOWNSTAR EV 100% électrique, catégorie camionnettes 2 places électriques, au 01/09/2023.  
(2) Exemple de Crédit-Bail entretien inclus 60 mois / 60 000 km pour un Nissan TOWNSTAR EV FOURGON 45 kWh ACENTA L1 avec chargeur embarqué 11 kW neuf, 1<sup>er</sup> loyer de 9 530€ HT couvert par le Bonus écologique de 4 000€ (soit 3 535€ déduits du loyer HT) et un apport client de 6 197€ HT, plus 59 loyers de 299€ HT. En fin de contrat, option d'achat finale de 11 761€ HT ou reprise de votre véhicule par votre concessionnaire pour ce montant diminué des éventuels frais de remise en état standard et des kilomètres supplémentaires, selon conditions générales Argus. Le montant de la reprise servira à solder votre crédit-bail. (3) Comprenant les prestations d'entretien (hors pneumatiques) selon conditions contractuelles. Sous réserve d'acceptation par Diac, N'ORIAS : 07 004 966 ([www.orias.fr](http://www.orias.fr)). Offre non cumulable réservée aux artisans, commerçants, sociétés (hors loueurs, administrations, clients sous protocole), valable du 1<sup>er</sup> septembre au 30 novembre 2023, dans la limite des stocks disponibles, chez les concessionnaires NISSAN participants. \*Garantie 5 ans limitée à 160 000 km, NISSAN WEST EUROPE : nissan.fr.

5 ANS  
160 000 km  
GARANTIE NISSAN\*

NISSAN AMS LE MANS

Votre commercial société dédié Guillaume Farcy au 06.49.32.78.80  
8 Bd Pierre Lefaucheur - 72100 Le Mans - 02.43.39.93.40 - [www.nissan-lemans.fr](http://www.nissan-lemans.fr)

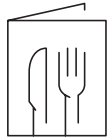
Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer





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)

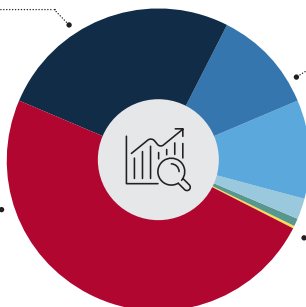



**24 620**  
emplois en  
alimentaire

## 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<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup> 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](http://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](http://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](http://www.artisanatpaysdelaloire.fr/contact)**

## MERCREDI 25 OCTOBRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TOUTES NOS SOLUTIONS D'ACCOMPAGNEMENT SUR [WWW.ARTISANATPAYSDELA LOIRE.FR](http://WWW.ARTISANATPAYSDELA LOIRE.FR)



Cité du goût et des saveurs

# Cultivons les sens !

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

## La cuisine à portée de tous

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

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

## Et au service des professionnels de l'alimentaire

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

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



## DES ATELIERS DIVERS POUR TOUS

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

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

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

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

📅 Le 14 novembre de 18h à 22h

💰 56 €

📍 Brasserie artisanale Tête Haute à Le Cellier

✔ **Repas de fêtes d'un Meilleur Ouvrier de France avec Sébastien Coirier** · Meilleur Ouvrier de France en boucherie · Boucherie Lussion à Nantes

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

📅 Le 15 novembre de 18h30 à 21h

💰 66€

📍 URMA Sainte-Luce sur Loire

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

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

📅 Le 30 janvier de 18h30 à 21h30

💰 56€

📍 URMA Sainte-Luce sur Loire

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



### TÉMOIGNAGE

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

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

📍 TB pâtisserie

3 avenue de la République

44600 Saint-Nazaire

📍 patisserie-chocolaterie-tb.fr

📱 @patisserietb

## Offrez des bons cadeaux

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

Découvrez tous les ateliers sur [www.citedugout.fr](http://www.citedugout.fr) · Karine Rivet [krivet@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto: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](http://terrassedebelair.com)  [terrassedelair](https://www.facebook.com/terrassedelair)







Bien connaître les obligations légales

# Étiquetage des produits alimentaires

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

L'étiquetage des denrées préemballées mentionne :

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

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



**i** Plus d'infos sur [www.economie.gouv.fr](http://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](http://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<sup>e</sup> édition compte 3 Ligériens sur 7 lauréats au national. Bravo à eux !

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

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

\* Ex Olympiades des Métiers



DU 20 AU 22 OCTOBRE 2023

## JOURNÉES NATIONALES DE LA RÉPARATION

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

 Consulter le programme détaillé sur : [journeesreparation.fr](http://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<sup>er</sup> 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](mailto: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 :

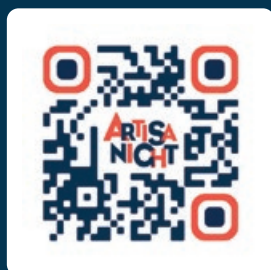
 Du 1<sup>er</sup> au 3 décembre · Salon de la Création Métiers d'Art

# PLONGEZ DANS L'EXPÉRIENCE DU NUMÉRIQUE



Une soirée pour digitaliser et développer votre entreprise

2023  
**novembre**



 Rendez-vous les jeudis

**9 novembre**  
MACHECOUL-SAINT-MÊME

**23 novembre**  
LE MANS

**30 novembre**  
LA ROCHE-SUR-YON

Avec la  
participation de :




## Fonds de calamité

# 4 artisans ligériens aidés financièrement

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

**H**abituellement 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<sup>er</sup> 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](http://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

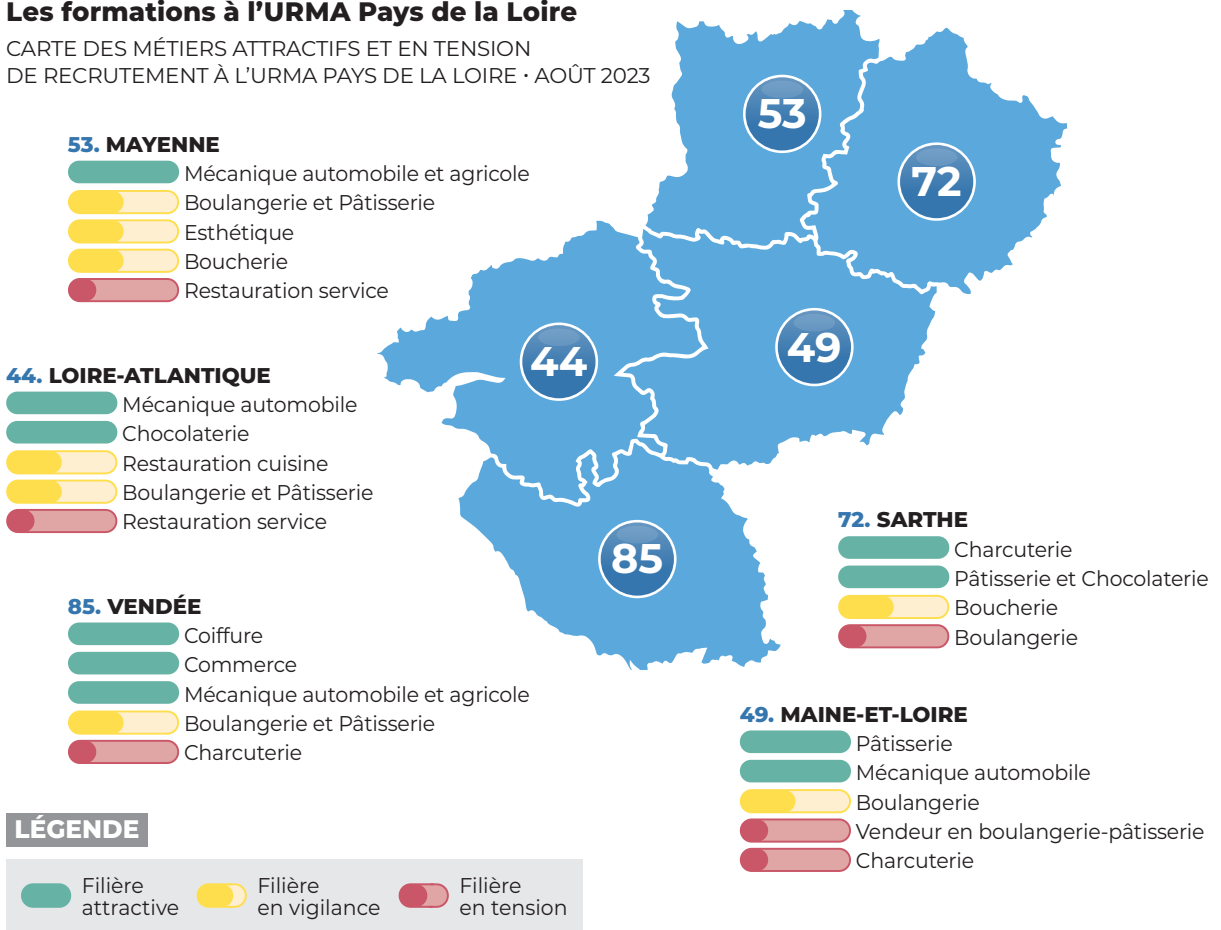
Centres de formation URMA

# 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

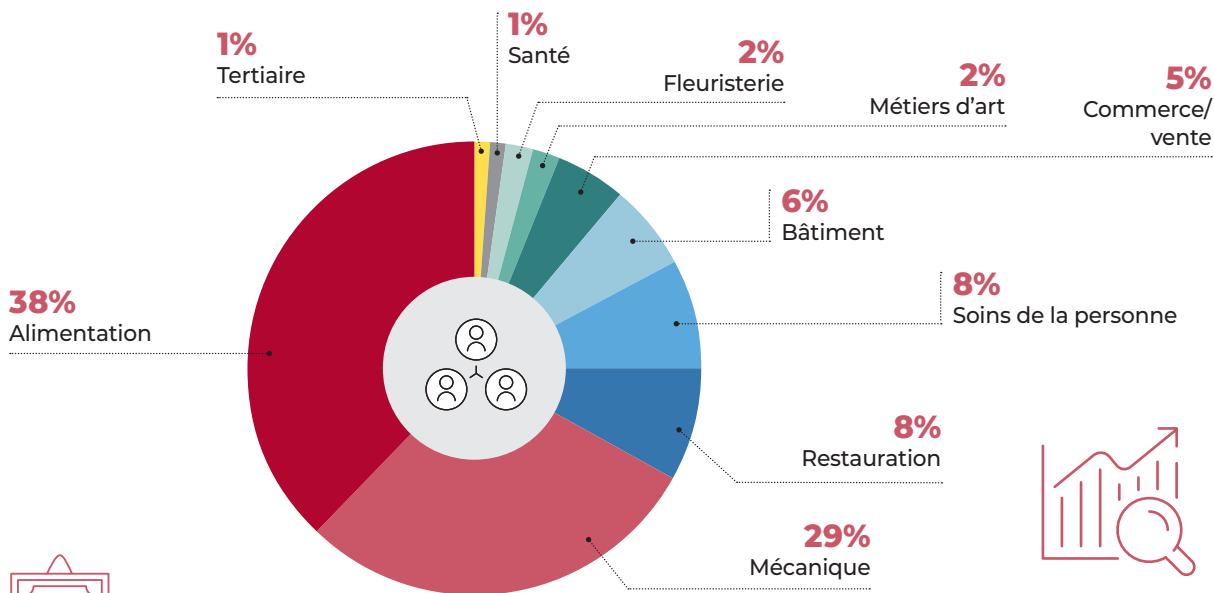


Afin de faire connaître les métiers de l'artisanat, l'apprentissage et nos formations, nous serons présents sur les salons dédiés à l'orientation :

- **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



# 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



## 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<sup>er</sup> janvier 2024. Et d'ajouter que cette option « viendrait renforcer l'inflation et relancer le travail illégal ». Selon ses calculs, « sur la base des données 2022, l'application d'un taux plein aurait entraîné un surcoût de 4 milliards d'euros pour les ménages »...

### Étendre la TVA à 5,5 %

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

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

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



EN BREF

## L'UAE intègre l'U2P

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

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

La Commission interministérielle d'enrichissement de la langue française s'est prononcée pour traduire « dark kitchen » par « restaurant tout en ligne » (parution au *Journal officiel* le 1<sup>er</sup> 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...**

**S**elon 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](http://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](http://refashion.fr), éco-organisme partenaire de l'État. Financé grâce à l'écocontribution imposée à la filière textile depuis 2020, ce bonus encouragera les consommateurs à faire réparer vêtements et chaussures chez un artisan de proximité (par exemple : 8 € pour recoller une semelle, entre 10 et 25 € pour raccommoder la doublure d'un vêtement...). Autre vocation : relancer le travail des couturiers et cordonniers, très fragilisés par l'*ultra fast fashion* et les récentes crises économiques.

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

## Visite d'entreprise

# Une passion bien française

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

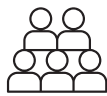
Tous les deux ans, l'Association nationale de la visite d'entreprise « Entreprise et Découverte » publie cet observatoire unique en son genre. Elle accompagne par ailleurs un réseau d'entreprises désireuses d'accueillir du public (conseil, formation...) et les rend plus visibles (site internet, Guide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

**PLUS D'INFOS :**  
www.entrepriseetdecouverte.fr



**3 500 entreprises**

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



**20 millions de visiteurs**

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

## Exception française

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

### Un enjeu commercial fort

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

\* Par rapport aux achats sans visite préalable.

PODIUM DES TPE\*



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



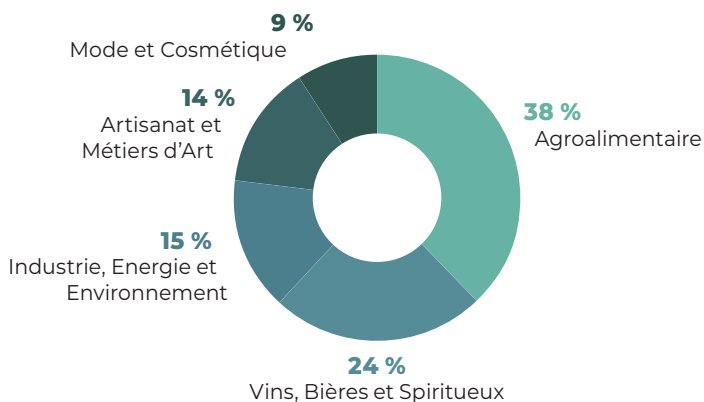
**2 SAVONNERIE MARSEILLAISE DE LA LICORNE**  
Marseille (13)  
69 370 visiteurs



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

\* Tous secteurs d'activités confondus.

### Répartition par secteurs d'activité



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

### Profil des visiteurs

#### LES FAMILLES pour plus de 55 % des entreprises

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

#### LES LOCAUX pour 70 % des entreprises

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

#### LES ÉTRANGERS

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

“ COMMUNIQUEZ DANS

le monde des

artisans



ILLUSTRATION : © ARTBESOURO-ADOBE STOCK



Le magazine  
de référence  
de l'artisanat



Toute l'actualité  
du réseau des CMA

Alimentation • Bâtiment

Services • Production

Métiers d'art...

**VOS CONTACTS**

**THIERRY JONQUIÈRES**

DIRECTEUR DE PUBLICITÉ

06 22 69 30 22

thierry.jonquieres@wanadoo.fr

**CÉDRIC JONQUIÈRES**

CHEF DE PUBLICITÉ

06 10 34 81 33

cedric.jonquieres@orange.fr



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<sup>er</sup> 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.

le monde des  
**artisans**

**s'engage en faveur  
de l'environnement !**



- impression sur **papier recyclé climatiquement neutre\***, blanchi **sans chlore** élémentaire
- à partir d'**encres éco-responsables**
- **moins 10 %** de papier utilisé
- emballage postal **100 % recyclable**



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 valeur<sup>1</sup>, 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'UNAPL<sup>2</sup> 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](http://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](http://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](http://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](http://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<sup>e</sup> 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](http://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.

Sans vous alarmer,  
votre local est-il  
bien protégé ?

# POUR PROTÉGER VOS COLLABORATEURS ET VOS LOCAUX, LE CRÉDIT MUTUEL VOUS PROPOSE HOMIRIS ALARME ET TÉLÉSURVEILLANCE.

Pour plus d'informations :



Rendez-vous dans une  
Caisse de Crédit Mutuel



Téléchargez l'appli  
Crédit Mutuel

Télécharger sur  
Google Play

Télécharger dans  
l'App Store



Connectez-vous au site  
[www.creditmutuel.fr](http://www.creditmutuel.fr)

**Crédit  Mutuel**  
— Maine-Anjou, Basse-Normandie —



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](https://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](https://artisanatpaysdelaloire.fr)



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat

PAYS DE LA LOIRE