Artisanat 38

LE MAGAZINE D'INFORMATION DE LA CHAMBRE I N°30 OCTOBRE 2018

DOSSIER

LA SÉCURITÉ DES ENTREPRISES

Retour aux sources... du lait

VIE DE LA CMA

Miser sur la formation

MÉTIER

Évoluer pour durer

APPRENTISSAGE

Enrichir ses savoirs à l'étranger

Chambre de Métiers et de l'Artisanat ISÈRE

Prise de parole

La loi Liberté de choisir son avenir professionnel a été adoptée le 1er août 2018. Parmi les mesures prises concernant l'apprentissage, certaines nous semblent très positives, d'autres nous font craindre des difficultés à venir.

Parmi les bonnes nouvelles, notons l'unification des aides apportées aux employeurs d'apprentis. Celles-ci pourraient s'élever à 6 000 € au maximum par embauche. Les artisans pourront également recruter des apprentis jusqu'à 29 ans et la réglementation sera allégée, notamment concernant le travail des mineurs. Saluons également le meilleur encadrement des maîtres d'apprentissage ainsi qu'une reconnaissance accrue de leur mission.

Le côté plus sombre de la réforme concerne le financement des centres de formation (CFA). Celui-ci ne relèvera plus en effet des Conseils Régionaux mais des branches professionnelles. La taxe d'apprentissage, collectée par les Urssaf, sera redistribuée par les branches au prorata des contrats signés par les CFA.

Il va de soi que l'EFMA, le centre de formation d'apprentis de Bourgoin-Jallieu, établissement géré par notre CMA Isère, est directement concerné par cette mesure. Accueillant plus de 1 100 apprenants dans les secteurs de l'automobile, des métiers de bouche et de la beauté, c'est un établissement pilote dans de nombreux domaines qui dispose également du label H+ pour l'accueil des jeunes en situation de handicap. Notre vigilance est à la taille de l'enjeu car les changements d'interlocuteurs et de règles de financement bousculent les repères. Cette loi change le positionnement de nos professionnels de la pédagogie. Elle centre davantage l'apprentissage sur les besoins des entreprises et sur des accompagnements auprès des jeunes. Notre centre de formation n'est pas en retard sur ces sujets, loin s'en faut. Il faudra néanmoins poursuivre et adapter encore notre fonctionnement avec l'ensemble des équipes. Il en va de l'avenir des jeunes et de la qualité des moyens mobilisés pour leur formation et leur insertion professionnelle.

Jean-François Clappaz
Trésorier de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère

Artisanat 38
LE MAGAZINE D'INFORMATION DE LA CHAMBRE

Brèves 03
Vie de la Chambre 04
Infos de la Chambre 05
Métier 06
Gestion 07
Social 08
Expérience 09
Dossier 10
La sécurité des entreprises
Brèves 14
Environnement 15
Formation 16

Chambre de Métiers et de l'Artisanat ISÈRE
ZAC Bouchayer-Viallet
20, rue des Arts et Métiers - CS 20055
38026 Grenoble Cedex 1
Tél. 04 76 70 82 09
www.cma-isere.fr

Directeur de la publication **Philippe Tiersen**
Rédacteur en chef **Hélène Devoucoux**
Rédaction **Danielle Chanet Communication** - 04 76 50 30 12
Conception **La Firma (38)** - 06 62 12 49 53
Illustration et réalisation **L'Élan Créatif (38)** - 04 38 49 05 05
Photos **Jean-Marc Blache** - 06 80 22 23 09
Impression et routage **Manufacture d'Histoires Deux Ponts – Bresson**
Numéro 30 / octobre 2018
Tirage 29 000 exemplaires - ISSN : 2117-5837
IMPRIM'VERT

Avec le soutien de nos partenaires privilégiés :
Apti · Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes · Socama · MAAF PRO

Vous cherchez un salarié ? Choisissez la solution de facilité !

Le centre de recrutement de la CMA Isère connaît vos métiers et les compétences nécessaires à votre activité, un conseiller spécialisé vous accompagnera afin de définir le poste souhaité et le diffusera pour vous auprès de partenaires ciblés. Nous veillons ensuite à ce que les compétences des candidats soient en adéquation avec la réalité des besoins de votre entreprise, sa culture et des équipes en poste. Nos conseillers spécialisés réalisent les premiers entretiens de recrutement pour vous, avant de vous présenter les meilleures candidatures. Vous avez le choix de recevoir directement les candidats retenus et vous pouvez éventuellement bénéficier d'une formation à l'entretien d'embauche.

Le centre d'aide au recrutement est là pour vous aider à :
- diffuser votre offre d'emploi et la rendre attractive,
- sélectionner les candidats,
- mener les entretiens d'embauche,
- choisir un candidat,
- concrétiser l'embauche.

Le choix du contrat de travail
Dans le processus de recrutement le choix du contrat peut être délicat, notamment lors d'une première embauche. Nous vous aidons à choisir le contrat le mieux adapté, à calculer le coût de cette embauche en tenant compte des aides et des formalités à accomplir.

Contact : Service emploi
Tél. : 04 76 70 82 09
emploi@cma-isere.fr

Présentation du compteur Linky

Artisans électriciens du Nord Isère, rendez-vous le jeudi 25 octobre 2018 pour une réunion d'information, organisée dans le cadre d'un partenariat entre ENEDIS et la CMA Isère. A ce jour plus de 6 600 000 compteurs ont été installés en France dont 116 000 en Isère. ENEDIS vise le chiffre de 35 millions de compteurs déployés à la fin de 2021 soit près de 4,7 milliards d'euros d'investissement. Une présentation sera faite sur les services apportés aux consommateurs, le guide SEQUELEC et les différents types de compteurs. Les participants pourront ensuite échanger avec les intervenants.

Contact : Guillaume Doré
Tél. : 04 76 70 82 09
guillaume.dore@cma-isere.fr

Petits déjeuners "experts"

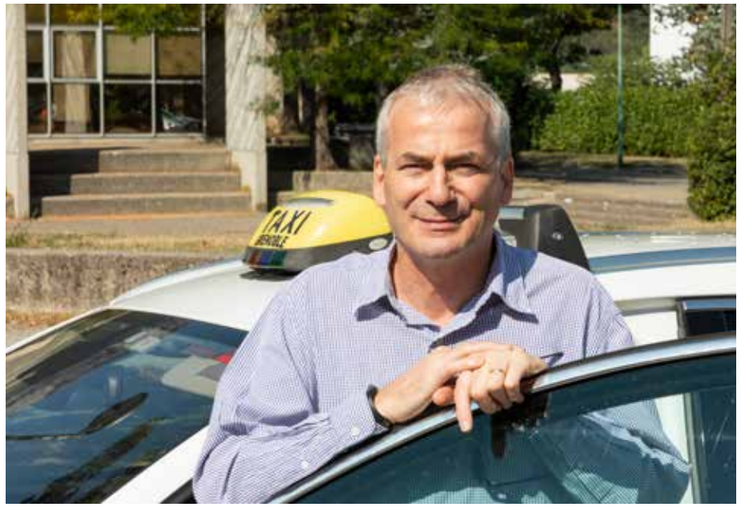
Des petits déjeuners thématiques, à destination des chefs d'entreprises artisanales, ont lieu de 7h30 à 9h. Ils sont organisés par la CMA Isère sur les territoires.

- **Jeudi 11 octobre à St-Maurice l'Exil**
Impayés : Comment les prévenir et les gérer ?
- **Jeudi 18 octobre à Grenoble et le mardi 30 octobre à l'Isle d'Abeau**
Prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu : Quels impacts pour votre entreprise ?
- **Jeudi 25 octobre à Grenoble**
Banque et numérique : Faciliter la gestion de l'entreprise grâce aux outils numériques
- **Jeudi 8 novembre à St-Maurice l'Exil**
Contrats de sous-traitance : Modalités et obligations
- **Jeudi 15 novembre à Grenoble**
Financement de votre activité : Prêts et aides directes pour faciliter vos investissements
- **Mardi 20 novembre à l'Isle d'Abeau**
Protection des données / RGPD
- **Mercredi 28 novembre à Clelles**
Réseaux sociaux : Comment s'en servir et quel réseau social choisir ?
- **Jeudi 29 novembre à Grenoble**
E-réputation : Comment la surveiller et l'améliorer ?
- **Jeudi 13 décembre à Pont de Claix**
Impayés : Comment les prévenir et les gérer ?

Pour vous inscrire,
contactez le 04 76 70 82 09

Miser sur la formation

Michel Guillot est taxi et élu de la CMA Isère depuis 1999. Passionné par la formation, il représente la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère au sein d'instances dédiées à la formation et celles concernant l'environnement et le tourisme.



Michel Guillot

Pourquoi êtes-vous si intéressé par la formation ?

J'ai moi-même fondé une école de formation au métier de taxi il y a de nombreuses années. Depuis que je suis élu à la CMA Isère, j'ai donc toujours siégé à la commission formation. La CMA Isère veille à répondre aux besoins des dirigeants en termes de compétences. L'offre formation dispensée par la Chambre témoigne d'ailleurs de la diversité de ces besoins. Tous les volets de l'entreprise sont concernés : le management, les finances, les aspects administratifs, le commercial... De plus, et c'était la volonté de Philippe Tiersen, notre président, nous avons fait en sorte d'offrir aux entreprises l'opportunité d'entrer dans la modernité et de monter dans le train du numérique. Il est désormais indispensable pour les artisans de s'adapter aux nouvelles technologies, aux nouvelles habitudes de consommation en travaillant la performance du capital humain de l'entreprise. La CMA propose aussi des formations diplômantes orientées vers les savoirs nécessaires à la gestion des entreprises. Notre offre est très complète et les artisans doivent avoir la curiosité de la découvrir. Nous sommes également chargés de la gestion de l'EFMA de Bourgoin-Jallieu. Là aussi, nous dialoguons avec les professionnels pour répondre au mieux à leurs souhaits en termes d'apprentissage. Il faut coller aux avancées technologiques, notamment dans le domaine de l'automobile, mais aussi dans les métiers de la beauté et de la restauration. Nous devons être en mesure d'anticiper pour donner aux jeunes des formations adaptées aux évolutions de leurs métiers. Notre stratégie porte ses fruits puisque le nombre d'apprentis dans ces filières ne cesse d'augmenter.

Vous siégez également au sein du Conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires ?

Le Conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques (Coderst) est un organe consultatif qui émet des avis sur la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de la protection de l'environnement, de la gestion durable des ressources naturelles et de la prévention des risques sanitaires et technologiques. La CMA, qui mène elle-même de nombreuses actions en faveur de l'environnement, représente les entreprises artisanales au sein du Coderst. Il peut être question des entreprises qui traitent des matières à risque pour lesquelles des agréments sont nécessaires. La CMA accompagne les entreprises dans la gestion environnementale de leur activité. Nous suivons également les problématiques liées au traitement et au captage des eaux, des thèmes auxquels la CMA s'est largement intéressée, notamment avec Aquapôle. Enfin, le Coderst traite aussi de l'habitat insalubre.

Pourquoi siéger au sein du Schéma directeur des déchets de la Metro ?

Grenoble-Alpes Métropole a une gestion ambitieuse de la récupération et du traitement des déchets et nous sommes consultés pour parler des déchets générés par les entreprises. Les principaux objectifs du schéma directeur des déchets pour notre territoire d'ici 2030 prévoient de réduire de moitié la poubelle d'ordures ménagères et de deux tiers celle des déchets recyclés. Dans le cadre de cette politique, les déchèteries traditionnelles ne seront plus accessibles aux professionnels, ce qui conduira inévitablement à avoir recours à un traitement des déchets par des entreprises privées. La CMA constate pour l'heure un manque d'adéquation entre l'offre et la demande. Nous sommes très vigilants afin que soient proposées des solutions qui répondent aux besoins et aux problématiques des entreprises artisanales. Il faut que les artisans puissent trouver facilement et sans avoir à faire de longs déplacements des sites où déposer leurs déchets sans que le coût soit pénalisant. La CMA Isère y veille !

Les clés de la dématérialisation des marchés publics

Le 1er octobre, toutes les entreprises devront avoir mis en place la dématérialisation de la passation des marchés publics. Petit memo pour aider les dirigeants à anticiper cette transformation numérique de la commande publique.

QUE SIGNIFIE LA DÉMATÉRIALISATION DES MARCHÉS PUBLICS ?

A partir d'octobre 2018, tous les échanges de la procédure de passation d'un marché public supérieur ou égal à 25 000 € HT devront être dématérialisés.
Concrètement cela recouvre :
- la mise à disposition des documents de la consultation ;
- la réception des candidatures et des offres ;
- tous les échanges avec l'entreprise (questions / réponses) ;
- les notifications des décisions (lettre de rejet...).

Les textes de la commande publique imposent le recours obligatoire au profil d'acheteur pour la mise à disposition des documents de la consultation et la publication des données essentielles.

QU'EST-CE QUE LE PROFIL D'ACHETEUR ?

Il s'agit de la plateforme permettant d'effectuer en ligne toutes les actions relevant des procédures de marchés publics. La plateforme permet notamment aux acheteurs de mettre les documents de la consultation à disposition des entreprises par voie électronique. Grâce à ce profil, les entreprises prennent connaissance des consultations, peuvent candidater, transmettre une offre et échanger avec les acheteurs. Le profil d'acheteur garantit aussi la sécurité, la confidentialité et la traçabilité des échanges. Son utilisation simplifie les tâches incombant à l'entreprise. Il se trouve dans la rubrique "marchés publics" des administrations.

DEVEZ-VOUS VOUS IDENTIFIER SUR LES PROFILS D'ACHETEURS ?

Pour consulter les documents, les entreprises n'ont pas l'obligation de s'identifier. Mais elles ont intérêt à le faire pour recevoir automatiquement informations et modifications éventuelles des documents et bénéficier du service de messagerie. Pour déposer une candidature ou une offre, les entreprises doivent s'identifier et s'authentifier.

QUELS SONT LES PRÉREQUIS TECHNIQUES ?

Pour utiliser le profil d'acheteur, l'entreprise doit avoir un poste informatique avec une configuration minimale (système d'exploitation, navigateurs internet, pare-feu, logiciels, antivirus,...).

COMMENT EFFECTUER L'INTÉGRALITÉ DES DÉMARCHES ?

Les profils d'acheteurs permettent la remise entièrement dématérialisée des candidatures et des offres. Les profils équipés du service DUME mémorisent et enregistrent les attestations et certificats qui seront automatiquement transmis à l'acheteur. Ce service devrait à l'avenir être généralisé. Attention, les documents très lourds peuvent prendre beaucoup de temps à être téléchargés. Il faut s'y prendre à temps pour respecter la date et l'heure de dépôt des offres.

LA SIGNATURE ÉLECTRONIQUE EST-ELLE OBLIGATOIRE ?

La signature électronique équivaut à la signature manuscrite. Elle garantit l'identité de l'entreprise et l'intégrité des documents transmis. Elle n'est pas obligatoire au 1er octobre 2018. Pour autant, l'acheteur peut proposer à l'entreprise qui a obtenu le marché de le signer électroniquement. Elle est à ce titre vivement recommandée. Pour être mise en place, les entreprises doivent acquérir les certificats de signature et désigner les personnes qui seront habilitées à signer au nom de l'entité.

COMMENT OBTENIR UN CERTIFICAT DE SIGNATURE ÉLECTRONIQUE ?

Les Chambres de Métiers et de l'Artisanat ont signé un partenariat avec CERTIGNA, éditeur de signature électronique*. Ce prestataire propose des tarifs préférentiels aux artisans. La signature est valable de 1 à 3 ans et doit être installée sur un poste informatique. Les prix d'un certificat de signature électronique varient entre 80 et 300 € HT, selon la durée et les modalités de délivrance du certificat. Bon à savoir, la signature électronique n'est pas toujours visible dans le document, cela dépend notamment du format de signature et du format du document signé.

*Liste des prestataires sur le site de l'ANSSI : *ssi.gouv.fr*

FORMATION SUR LA DÉMATÉRIALISATION

1 journée de formation pour :
- Trouver les appels d'offres en ligne
- Déposer une offre dématérialisée
- Obtenir une signature électronique
- Facturer de manière dématérialisée avec Chorus Pro

2 dates à retenir :
- à Grenoble le 26 octobre 2018
- à Vienne le 7 décembre 2018

Contact :
Tél. : 04 76 70 82 09
contact@cma-isere.fr

Évoluer pour durer

Il y a douze ans, Gisèle Guinet succédait à sa maman à la tête du Rustic pressing, à Vienne. Afin de s'adapter et de se mettre en conformité avec les normes environnementales, elle a su saisir l'aide proposée par Vienn'Agglo*.

Gisèle Guinet

Sa maman avait tenu le pressing pendant plus de vingt ans et Gisèle Guinet a tout naturellement repris les rênes il y a douze ans. Pendant toutes ces années, l'accent a été mis sur la qualité du service. *« Il y avait cinq pressings à Vienne, il n'en reste que deux. Plusieurs facteurs ont contribué à la disparition de certains d'entre eux »*, remarque Gisèle Guinet. *« La difficulté du travail en est une, mais le fait est aussi que la mode a changé. Les hommes ne portent plus autant le costume qu'avant, les tissus sont plus facilement lavables en machine à domicile. Le durcissement de la réglementation depuis une dizaine d'années a également conduit à des fermetures. Notre pressing a perduré grâce à sa réputation de pressing "traditionnel". Nous vérifions que le vêtement est parfaitement propre et le repassage est entièrement manuel. L'entreprise propose également le nettoyage des tissus d'ameublement et des robes de mariée. Cette offre de service a largement contribué à fidéliser la clientèle sur plusieurs générations. »*

S'ADAPTER AUX NOUVELLES NORMES

En 2013, la loi a obligé les pressings à bannir l'utilisation du perchloréthylène. Ils avaient le choix entre d'autres technologies de nettoyage à sec, dont les hydrocarbures, ou l'eau. *« J'étais donc dans l'obligation de changer ma machine et j'ai opté pour le nettoyage à sec aux hydrocarbures pour lequel j'ai bénéficié d'aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). À la même époque, étant au courant des aides proposées par Vienn'Agglo dans le cadre du Fisac, et après avoir constitué un dossier, j'ai profité du changement de cette machine pour rénover le magasin. Les aides portaient sur les travaux de mise aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. J'ai donc opté pour une nouvelle banque d'accueil, installé une rampe d'accès ainsi qu'une porte d'entrée coulissante. Grâce à ces aides, j'ai également modifié la sécurité de mon commerce, notamment avec l'installation d'une porte arrière. Les aides du Fisac concernaient également les économies d'énergie et la qualité de l'air, j'ai pu ainsi remplacer mes vitrines par des doubles vitrages en verre sécurit et installer une nouvelle ventilation conforme aux normes en vigueur en cas d'utilisation de certains produits. Nous fonctionnons en circuit fermé et ne polluons pas. Cette aide a été bienvenue puisqu'elle a couvert 40 % du montant des frais engagés. La collectivité participe ainsi à la dynamique des commerces locaux. »*

S'IMPLIQUER DANS LA VIE COMMERÇANTE

Installée au cœur du quartier du Temple, Gisèle Guinet s'implique dans la vie commerçante et dans l'animation du quartier. *« Nous avons lancé une animation tous les premiers samedis du mois. Une initiative appréciée des clients et de l'ensemble des commerçants qui en perçoivent les effets sur la vitalité du quartier. De plus, le "Temple" est devenu très attractif pour les nouveaux commerçants. J'ai toujours été très investie et j'ai le sentiment qu'aujourd'hui nous recueillons les fruits de longues années de travail bénévole. »* Gisèle Guinet a d'ailleurs ouvert une autre boutique dans le quartier, de mode celle-ci, et a embauché une salariée pour la seconder au pressing.

Rustic pressing

* Aides Fisac (fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce).

Se préparer au prélèvement à la source

Le prélèvement à la source permet de supprimer le décalage d'un an entre la perception des revenus et leur imposition. Ce mode de prélèvement dit "contemporain" entre en vigueur le 1er janvier 2019.

QUELS SONT LES REVENUS CONCERNÉS ?

La majorité des revenus rentre dans le cadre de cette réforme de l'impôt : traitements et salaires, pensions de retraite, revenus de remplacement, revenus des indépendants et revenus fonciers.

PAR QUEL MOYEN SERA PRÉLEVÉ L'IMPÔT ?

- Pour les chefs d'entreprise :

L'impôt sur le revenu fera l'objet d'acomptes calculés par l'administration sur la base de la déclaration de revenus et prélevés mensuellement ou trimestriellement. Les paiements pourront être adaptés en fonction des revenus de l'année en cours.

- Pour les salariés :

L'impôt sera prélevé à la source par l'employeur, c'est-à-dire directement sur sa fiche de paie.

COMMENT CONNAÎTRE LE TAUX À APPLIQUER AUX SALARIÉS ?

L'administration fiscale communique à l'employeur le taux de prélèvement à appliquer à chaque salarié grâce à la DSN (déclaration sociale nominative). Le salarié connaît ce taux, puisqu'il figure sur son avis d'imposition et sur son espace personnel sur le site *impots.gouv.fr* suite à sa déclaration 2017. Ce taux est appliqué au salaire dès le premier revenu versé en 2019.

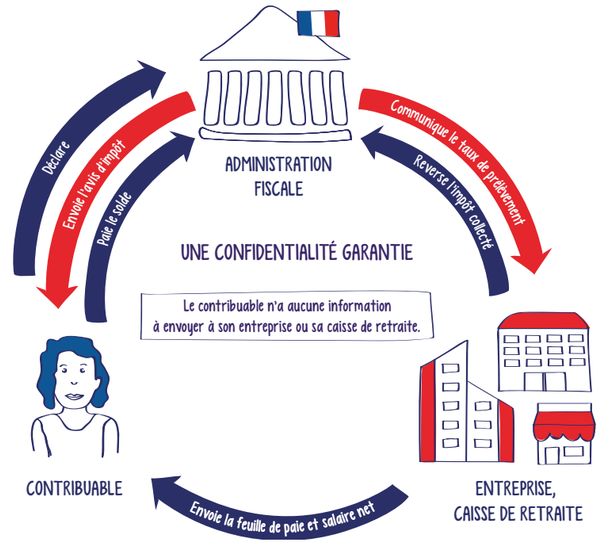
QUEL EST LE RÔLE DE L'ENTREPRISE ?

L'entreprise a 4 obligations :

- appliquer le taux transmis par la Direction générale des finances publiques (DGFIP),
- retenir le prélèvement à la source sur le salaire net à verser chaque mois,
- déclarer les montants prélevés pour chaque bénéficiaire de revenus,
- reverser le mois suivant à la DGFIP les prélèvements à la source du mois précédent, voire de manière trimestrielle pour les entreprises de moins de 11 salariés.

LA CONFIDENTIALITÉ EST-ELLE GARANTIE SUR LA SITUATION FISCALE DES SALARIÉS ?

Le salarié ne donne aucune information à son employeur. L'administration fiscale reste l'interlocuteur du contribuable pour calculer le taux de prélèvement, le communiquer à l'employeur, traiter les demandes de modulation de ce taux, recevoir les déclarations de revenus, calculer le montant final de l'impôt et percevoir le paiement du solde d'impôt ou procéder à la restitution d'un éventuel trop-versé. Le taux de prélèvement transmis à l'employeur ne révèle pas la situation fiscale réelle du salarié. Il est soumis au secret professionnel. Les salariés qui le souhaitent pourront refuser que la DGFIP transmette leur taux personnalisé à leur employeur et choisir un taux neutre.



QUE SE PASSE-T-IL POUR LES REVENUS DE L'ANNÉE 2018 ?

Les revenus 2018 sont déclarés comme d'habitude au printemps 2019, ils servent de base au calcul du taux de prélèvement. Les revenus ne sont pas imposés, sauf revenus exceptionnels. Le bénéfice des réductions et des crédits d'impôt acquis en 2018 est maintenu. Il n'y a donc pas de double paiement en 2019. En 2018, les contribuables paieront leur impôt sur les revenus de 2017 et en 2019, ils paieront directement leur impôt sur les revenus de 2019.

Plus d'informations :
Petits déjeuners « experts » sur le prélèvement à la source (7h30 à 9h) : 18 octobre à Grenoble et 30 octobre à l'Isle d'Abeau.
prelevementalasource.gouv.fr

Maître d'apprentissage, une noble mission

Parce qu'il leur revient d'accompagner les apprentis au sein de l'entreprise. Parce qu'ils ont à cœur de transmettre leur savoir-faire et l'amour de leur métier. Et parce qu'ils aident les jeunes à grandir professionnellement et personnellement, les maîtres d'apprentissage ont un rôle déterminant dans la réussite de l'apprentissage.

La transmission des savoir-faire

LE CHOIX DU MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Si le chef d'entreprise est souvent le premier à former ses apprentis, il n'est pas rare que le temps passant il désigne l'un de ses salariés pour assurer cette mission. Rappelons que le maître d'apprentissage doit être titulaire d'un diplôme en rapport avec la formation du jeune et avoir deux ans d'expérience dans le métier. A défaut, s'il n'a pas de diplôme, il doit avoir exercé pendant trois ans.

LES QUALITÉS DU MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

La relation avec le jeune débute dès l'accueil au sein de l'entreprise. Le maître d'apprentissage doit veiller à soigner l'accueil et l'intégration de l'apprenti dans l'entreprise. Cette étape détermine la motivation du jeune, la rapidité de son opérationnalité et son désir de rester dans l'entreprise une fois sa formation achevée. Le maître d'apprentissage doit faire preuve de pédagogie et de patience. Il doit être disponible pour répondre aux questions de l'apprenti, être à l'écoute et se montrer soucieux de son organisation. Il doit également tisser un lien de confiance avec l'apprenti et s'adapter à son rythme sans considérer qu'une information est acquise du premier coup.

QUELLES SONT SES MISSIONS ?

Le maître d'apprentissage doit assister à la réunion de rentrée organisée par le centre de formation d'apprentis et au cours de l'année scolaire. Il se tient très régulièrement informé des taches effectuées au CFA et qui sont consignées dans le livret d'apprentissage. Il doit s'adapter au rythme du jeune, lequel varie d'un individu à l'autre. A chaque retour du CFA, il est important de discuter avec l'apprenti pour faire le point sur ce qu'il a appris et de notifier par écrit les tâches qui seront abordées en entreprise. Le jeune peut ainsi percevoir la cohérence entre l'enseignement du CFA et les savoirs acquis en entreprise. De plus, le maître d'apprentissage évalue l'apprenti pendant toute la durée de la formation et s'assure de la bonne compréhension des savoirs. Les visites du CFA dans l'entreprise permettent de faire le point avec les enseignants et de rapprocher les points de vue. Enfin il est nécessaire de communiquer régulièrement avec le CFA en utilisant les outils mis à disposition : le livret d'apprentissage, les bulletins scolaires, les relevés d'absence… La lecture de ces outils peut donner lieu à un dialogue constructif avec les jeunes.

DEVENIR MAÎTRE D'APPRENTISSAGE CONFIRMÉ

La qualité des maîtres d'apprentissage participe à l'image de marque de l'entreprise et facilite ses recrutements. Le titre de maître d'apprentissage confirmé (MAC) valorise les dirigeants d'entreprise qui ont de bonnes pratiques professionnelles et pédagogiques. Il atteste de leurs compétences et savoir-faire en matière d'apprentissage, de leur implication dans la réussite des jeunes, de leur capacité à les accueillir et à les accompagner dans leur formation. Pour l'obtenir, les dirigeants d'entreprise doivent présenter un dossier de candidature auprès de la CMA Isère. Les prérequis sont : avoir 5 années d'expérience professionnelle dans le métier et, en tant que chef d'entreprise, avoir exercé pendant plus de deux ans la fonction de maître d'apprentissage, avoir un fort taux de réussite et avoir acquis des compétences spécifiques en matière de tutorat et de pédagogie. Le prochain jury se réunira en novembre 2018.

Pour candidater, contacter le Centre d'aide à la décision
Tél. : 04 76 70 82 09
cad@cma-isere.fr

MIEUX ACCOMPAGNER VOTRE APPRENTI

Bénéficiez d'une prime de 500 €, octroyée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, en suivant une formation de 2 jours. Vous pourrez acquérir ou approfondir vos missions de maître d'apprentissage, aborder la psychopédagogie des adolescents, repérer les signes de malaise et apprendre les clés du management des jeunes. La réussite de l'apprenti est au cœur de cette formation. Vous découvrirez tous les leviers utiles pour gérer les différentes situations d'apprentissage. Sont également abordées la santé, la sécurité au travail et les outils de préventions des risques professionnels. Le coût de cette formation est de 42 € pour les dirigeants et conjoints collaborateurs et de 420 € pour les salariés (prise en charge par les OPCA possible).

Prochaines sessions :
- Grenoble : 25 février, 4 mars 2019
- Vienne : 18, 25 mars 2019
- Bourgoin-Jallieu : 21 janvier 2019

Retour aux sources… du lait

La production de lait et sa transformation n'avaient pas de secret pour Philippe Girod. Trois générations avant lui, son aïeul avait créé Les Fromageries Girod, en Haute-Savoie. Lorsqu'il reprend la Laiterie du Mont Aiguille en 2012, c'est donc en terrain connu. Reste qu'il lui faut relever un défi !

Philippe Girod

« J'appartiens à une lignée de fromagers. Devenir le dirigeant de la Laiterie du Mont Aiguille était somme toute logique, d'autant que je suis également exploitant agricole de 36 hectares de prairies biologiques et que j'ai créé il y a trente ans la société Giralp, située en Haute-Savoie, qui commercialise des produits laitiers. Ainsi, aujourd'hui, j'exploite la terre, je fabrique des produits laitiers et je les commercialise. La boucle est bouclée ! »

UN LAIT DE MONTAGNE

La Laiterie du Mont Aiguille collecte annuellement 550 000 litres de lait de vache traditionnel et bio, de lait de chèvre et de brebis auprès de producteurs locaux. *« Notre laiterie est située en montagne, à Clelles, et le lait collecté pour la fabrication de nos produits laitiers, fromages et yaourts, est lui-même produit en zone montagne, à plus de 700 mètres d'altitude. Ce lait, produit par des vaches de races montbéliarde et abondance, dans des exploitations de petite taille, est donc particulièrement sain et présente de bonnes qualités organoleptiques. De plus, la fabrication est encore artisanale et reste pour une bonne part manuelle, ce qui confère une belle authenticité à nos produits. »*

UNE STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT

Quand il a repris la Laiterie du Mont Aiguille, Philippe Girod s'est engagé à maintenir les dix emplois existants et à assurer un revenu régulier à la dizaine de producteurs de lait locaux. *« Pour tenir nos objectifs, nous avons commencé par réduire la gamme des produits pour nous concentrer sur les plus connus : le Carré du Trièves, le Trois Pis, le Crottin de chevrette et le Verchicors, pour les fromages. Ensuite, nous nous sommes attachés à mécaniser ce qui pouvait l'être : l'emballage des fromages, la mise en pot des yaourts… Pour réaliser tous ces investissements destinés à améliorer notre outil de travail et notre productivité, nous avons bénéficié d'aides du Département, de la Région et de l'Europe. Les débuts ont été difficiles, mais nous avons réussi à tenir nos engagements. Nous avons toujours dix salariés, dont trois fromagers, et nous avons maintenu, voire augmenté la collecte de lait auprès des producteurs locaux. »*

DE PLUS EN PLUS DE BIO

Déjà sensibilisé au bio dans ses pratiques culturales, Philippe Girod a également poursuivi la fabrication de produits laitiers bio initiée par son prédécesseur. *« Le lait de vache bio représente aujourd'hui 40 % de notre production et nous continuons à progresser pour répondre à la demande. De manière générale, pour le bio comme pour le lait traditionnel, nous souhaitons augmenter nos volumes. Ceci nous permettrait également de créer de nouveaux emplois locaux. Mais cette croissance dépend du volet commercial. »* La société Giralp commercialise les produits de la Laiterie du Mont Aiguille en Rhône-Alpes et en Suisse auprès de grossistes et de moyennes et grandes surfaces. *« Nous travaillons également avec la restauration collective et nous pratiquons la vente directe dans le magasin situé dans les locaux de la laiterie. Nous avons également un site de vente en ligne. »*

POURSUIVRE LES INVESTISSEMENTS

L'entreprise a développé une dynamique commerciale qui détermine aussi les investissements de l'entreprise. *« Il est nécessaire, pour être de plus en plus performants, notamment en matière de sécurité alimentaire, mais aussi pour améliorer la pénibilité de certaines tâches, d'investir dans de nouveaux outils. Le confort des salariés est important. Nous avons une bonne équipe et il faut tout faire pour leur donner les moyens de travailler dans de bonnes conditions. »* S'il n'a pas développé de nouveaux produits, Philippe Girod préfère faire évoluer les produits existants. *« Nous analysons les souhaits de nos clients. Ainsi, nous avons modifié la contenance de certains yaourts et utilisons des emballages réutilisables pour livrer nos produits en restauration collective. Ceci permet de limiter les emballages carton et de réduire les déchets. C'est l'avantage d'une structure comme la nôtre que de pouvoir être réactifs ! »*

Pour conforter son attachement au local, la Laiterie du Mont Aiguille a également obtenu la marque Is(h)ere, pour sa gamme lait de vache, décernée par le Département et qui garantit à la fois la provenance géographique et la juste rémunération des producteurs.

La sécurité des entreprises

Vol à l'étalage ou sur chantier, cambriolage, braquage, agression physique ou vol de données sensibles, les entreprises et les commerces représentent une cible privilégiée pour les malfrats. Afin de prévenir les agressions et faciliter l'interpellation des délinquants, la gendarmerie de l'Isère travaille en étroite collaboration avec la CMA Isère pour déployer une stratégie d'anticipation et de prévention. Du volet cyber au volet physique en passant par les atteintes aux biens, des conseils simples mais efficaces permettent de se doter d'une sécurité plus adaptée à l'éventail d'infractions dont sont victimes les artisans.

« L'Isère est un département fortement criminogène. Le département compte 28 500 entreprises artisanales qui emploient 60 000 salariés et génèrent sept milliards d'euros de chiffre d'affaires. L'enjeu lié à la sécurité de ces entreprises est donc très important », note le colonel Yves Marzin, commandant de groupement, responsable de la gendarmerie de l'Isère. *« Les dernières données chiffrées dont nous disposons font état de 40 000 crimes et délits, dont deux tiers sont des atteintes aux biens. Sur ces deux tiers, les cambriolages sont au nombre de 6 000, dont 1 300 de locaux commerciaux ou industriels en un an. Aussi, en termes de sécurité et afin de gagner en efficacité, je rencontre un certain nombre de partenaires parmi lesquels Philippe Tiersen, le président de la CMA Isère. L'objectif est d'échanger sur les questions de sécurité et d'étudier comment développer un partenariat déjà existant. Nous souhaitons ainsi passer d'une logique de sécurité "en prêt-à-porter" à une logique de "sur-mesure" car l'artisan des Deux Alpes n'a pas les mêmes besoins que celui de L'Isle-d'Abeau et le maçon n'a pas la même problématique que le boulanger. »* Quelque 1 600 gendarmes, renforcés par 600 réservistes, travaillent sur les problématiques de vols ou cambriolages, escroqueries ou agressions, notamment des entreprises. *« Les incivilités peuvent avoir un impact direct sur l'économie des entreprises, sur leur outil de travail ou leur modèle économique. La gendarmerie doit donc leur apporter son concours en termes de sécurité. Nous concentrons notre travail sur les volets anticipation, prévention et répression et agissons selon deux axes stratégiques majeurs : la modernité et la proximité »*, ajoute le colonel Yves Marzin.

ÊTRE DE PLUS EN PLUS RÉACTIF

Le soutien du numérique

Ainsi, depuis décembre dernier, chaque gendarme a-t-il été équipé d'un smartphone ou d'une tablette afin de mieux interagir avec son environnement numérique comme avec les citoyens ou les réseaux de contacts. *« Nous développons des applications afin de faciliter le lien numérique avec nos partenaires privilégiés et particulièrement avec les entreprises artisanales iséroises. Nos deux axes stratégiques, modernité et proximité, nous permettent de comprendre les délinquants auxquelles nous sommes confrontés et de proposer l'offre de sécurité la plus adaptée aux besoins de ceux pour lesquels nous travaillons quotidiennement tant au niveau de l'anticipation que de la prévention. »*

L'anticipation

L'une des missions de la gendarmerie consiste à identifier les phénomènes criminogènes dont sont victimes les entreprises. *« À titre d'exemple, citons les commerces d'optique, particulièrement visés à l'approche de l'été, les buralistes ou encore les escroqueries dites du "faux président", opérées par téléphone en usurpant des identités afin d'obtenir des transactions financières frauduleuses. Notons aussi les vols de données sensibles : fichiers clients, innovations technologiques, processus spécifiques… Nous faisons en sorte de détecter rapidement ces événements afin d'en informer par SMS les entreprises d'un secteur géographique ou d'un secteur d'activité »*, précise le responsable de la gendarmerie de l'Isère. *« L'opération Tranquillité entreprise, qui permet aux entreprises de déclarer à la police ou à la gendarmerie le départ en vacances de leurs personnels et de communiquer des coordonnées permettant de joindre un responsable, s'inscrit également dans cette optique d'anticipation. »*

La proximité et les conseils

La gendarmerie a également choisi la proximité et le conseil pour accompagner les artisans. *«La prévention s'opère à plusieurs niveaux. Nous intervenons dans les collectivités locales et territoriales, ainsi qu'auprès des petites entreprises»*, précise l'officier adjoint prévention partenariat Philippe Celle. *«Nous travaillons avec les communes car il est évident qu'une collectivité qui protège son territoire, notamment grâce à la vidéoprotection, a un impact sur la sécurité des acteurs économiques. Nous intervenons aussi auprès des entreprises les plus concernées afin de les sensibiliser aux mesures de sécurité à prendre au regard des risques encourus. Le sens du contact et une confiance mutuelle sont nécessaires pour que les partenariats institués soient utiles, efficaces et vivants. Le groupement de gendarmerie de l'Isère développe des synergies avec divers acteurs incontournables du département. C'est tout naturellement qu'un partenariat a été proposé avec la CMA Isère. Aussi, est-il important, pour la gendarmerie, comme pour la CMA, de développer un protocole qui apporte une plus-value dans le traitement d'une problématique de sécurité publique. Par exemple, lutter contre les cambriolages dans les commerces et les entreprises, lutter contre les vols sur les chantiers, c'est adhérer de manière libre et consentie à l'opération tranquillité entreprises.»*
La gendarmerie dispose également d'un réseau de 91 correspondants sûreté répartis dans tout le département en charge des commerces de proximité de moins de 10 salariés. *«Ces correspondants sûreté sont informés des dernières évolutions techniques, des atteintes récentes ou saisonnières et préconisent des mesures de sécurité simples et concrètes qui permettent de rendre la tâche difficile aux délinquants en augmentant les contraintes et en diminuant le rendement de leurs vols : ne pas laisser une fenêtre ouverte dans une réserve, veiller à disposer d'un bon éclairage extérieur, vérifier que l'alarme est bien raccordée à quelqu'un en mesure d'avoir une action concrète en cas d'alerte. Concernant le vol des outils, des solutions telles que l'identification par fréquence radio (RFID) permettent d'identifier les propriétaires des outils volés. Peindre les outils dans une couleur vive les rend également plus difficiles à revendre et s'avère dissuasif.»*

Le dispositif Vigidel

Plus réactif encore, le dispositif Vigidel a pour objectif d'informer par mail et par téléphone portable les chefs d'entreprise du département de tout délit commis dans leur zone d'implantation, ainsi que de les sensibiliser aux mesures à prendre afin de limiter les actes délictuels. Cet outil permet aussi à chaque artisan d'alerter la brigade de gendarmerie la plus proche de toute anomalie constatée, présence ou passage inhabituel devant une entreprise, par exemple. Ces alertes nécessitent des réseaux de contacts (adresse mail de chaque entreprise) et une étroite collaboration avec la CMA Isère afin de collecter les coordonnées des entreprises et diffuser l'information.

Recréer le lien avec la population

C'est également dans cette logique de proximité et de conseils qu'a été créé, dans l'arrondissement de Grenoble-Alpes Métropole début 2018, le groupe de contact au sein duquel opère l'adjudante Sonia Marton. *«Nous sommes trois militaires détachés de la brigade pour maintenir un contact quotidien avec la population, les commerçants et les entreprises. Auprès des artisans, notre objectif est la prévention technique contre la malveillance. Nous essayons d'identifier les failles dans l'agencement des locaux et donnons des conseils simples pouvant toucher à l'organisation du dirigeant, à ses habitudes de travail, à des points de vigilance tel que le stockage du matériel. Ces recommandations permettent d'éviter de nombreux cambriolages. Nous tissons ainsi un lien de confiance qui nous permet de faire circuler et de recueillir nombre d'informations précieuses dans le cadre de la prévention. Nos conseils portent aussi sur la répression. En cas de cambriolage, nous sensibilisons les entreprises à un certain nombre de mesures à prendre : prévenir la gendarmerie dès le délit constaté et ne pas toucher au matériel avant que la police ou la gendarmerie n'intervienne. Nous menons nos investigations le plus rapidement possible afin de ne pas pénaliser l'entreprise.»*

DES CONSEILS POUR MIEUX SE PROTÉGER

Se méfier des outils numériques

Les voleurs ont très vite compris l'intérêt du numérique, en témoigne l'augmentation des arnaques sur Internet. Citons notamment les mails frauduleux réclamant l'inscription à des annuaires téléphoniques ou signalant des obligations vis-à-vis du tribunal de commerce ou en matière de normes d'accessibilité. Il est vivement recommandé de ne jamais traiter par Internet et de s'assurer qu'il s'agit de vraies sociétés en demandant des garanties. Récemment, suite à la loi sur le Règlement européen général sur la protection des données (RGPD) et profitant du manque de temps des artisans pour se mettre en conformité, de nombreuses entreprises proposent leurs services. En réalité, le seul interlocuteur dans ce domaine est la Commission nationale de l'informatique et des libertés (Cnil) et aucune entreprise ne peut se prévaloir d'avoir été agréée par elle. Concernant les mails usurpant les identités d'organismes bancaires, d'État ou de la Poste, le principe de base est de ne jamais cliquer sur un lien intégré à un mail pour donner un numéro de carte bleue. Dans un autre registre, Facebook est devenu une mine de renseignements pour les malfaiteurs. Il leur suffit de regarder les photos de vacances postées par les dirigeants pour savoir qu'ils ont le champ libre pour cambrioler l'entreprise.

Les voleurs ont très vite compris l'intérêt du numérique, en témoigne l'augmentation des arnaques sur Internet.

Penser cybercriminalité

Il est ici question de propriété intellectuelle et de vol de brevets, de processus ou de fichiers clients. Le piratage d'un serveur, voire son blocage contre demande de rançon afin de pouvoir y accéder à nouveau, touche nombre d'entreprises détenant des savoir-faire industriels. Pour s'en prémunir, l'entreprise doit mettre en place un certain nombre de mesures parmi lesquelles : installer un pare-feu, effectuer des sauvegardes quotidiennes, externaliser ses données sur des serveurs eux-mêmes situés hors des locaux. En matière de sûreté informatique, il est recommandé de s'informer sur le site de l'Agence nationale de la sécurité des systèmes d'information (Anssi).

Dissuader l'adversaire

Un délinquant est attiré par les délits qui lui assurent un maximum de gains avec un minimum d'efforts. Il convient donc de mettre en place des obstacles dissuasifs tels que des capteurs d'alarme extérieurs et d'agir sur la détection à l'intérieur de la clôture grâce à des caméras vidéo. Il est impératif d'indiquer clairement et de manière très visible les équipements de sécurité, vidéo et alarme, existants. Plus simple encore, un éclairage puissant se déclenchant à l'approche de la clôture a prouvé son efficacité à dissuader les délinquants.

Retarder l'accès à la cible

Il est recommandé de réduire l'accessibilité à l'entreprise en installant une clôture et un portail autour des locaux lorsque ces derniers sont isolés ou installés dans une zone d'activité. Afin de se prémunir contre les voitures-béliers, les commerces en pied de rue propriétaires d'une emprise devant leur vitrine ou leur porte peuvent installer des plots en béton.
Une demande d'autorisation peut également se faire auprès de la mairie.
Pour dissuader d'une effraction, le dirigeant doit aussi organiser la résistance mécanique avec un rideau métallique solide. Si une porte permet un accès à l'arrière du magasin, la pose de barreaux métalliques est préconisée ainsi que l'installation d'une alarme. De même, la présence d'un sas à l'entrée principale de l'entreprise protège et retarde l'ouverture. L'alarme se déclenche dès la tentative d'intrusion de la seconde porte. Celle-ci doit être renforcée afin de retarder au maximum l'intrus et laisser aux forces de l'ordre le temps d'intervenir.

Il est impératif d'indiquer clairement et de manière très visible les équipements de sécurité, vidéo et alarme, existants.

Veiller à la configuration des lieux

Une bonne sécurité suppose que le commerçant ne donne pas à un délinquant la possibilité de l'agresser sans être vu depuis la voie publique. La caisse doit donc être située en face de l'entrée. Si l'artisan dispose d'un dispositif d'alerte de type bouton d'alarme, celui-ci doit être visible de manière à indiquer à l'agresseur que l'alerte est donnée. Cette alarme doit sonner chez le conjoint ou la plus proche personne en mesure de prévenir la gendarmerie ou la police. Elle peut également alerter une société de télésurveillance. Le référent sûreté de la gendarmerie peut aider à concevoir le dispositif d'alerte.

Choisir la bonne alarme

Pour être efficace, l'alarme doit se déclencher le plus tôt possible afin de donner de la marge à l'intervention des forces de l'ordre. Son bruit doit être dissuasif. De nombreux systèmes d'alarme sonnent sans être raccordés à qui que ce soit. A minima, l'alarme doit être retransmise à une société de télésurveillance. À défaut d'alarme, la vidéoprotection peut s'avérer utile. Visible sur smartphone, elle permet à l'artisan d'évaluer la situation et d'appeler le 17 rapidement.

Relever les numéros de série

Pour tous les objets en stock, le chef d'entreprise doit avoir la liste détaillée des objets, de leur numéro de série ainsi que l'état du stock précis à date. Il doit veiller à ce que la marchandise ne soit pas laissée dans des cartons qui soient trop facilement et rapidement transportables.

Réduire l'attractivité de la cible

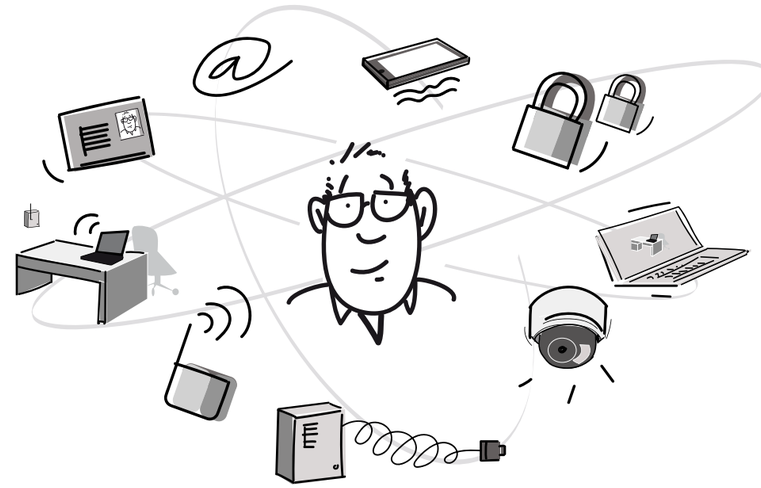
Le commerçant doit éviter de conserver d'importantes sommes d'argent. Des moyens très simples et notamment les coffres-tirelires temporisés permettent de ne garder qu'un fond de caisse. L'argent est introduit par une fente au fur et à mesure de la journée. Pour l'ouvrir, un code est nécessaire et une temporisation de 10 à 15 minutes est mise en place afin que le coffre ne s'ouvre qu'au bout du temps écoulé. Une attente qui dissuade le malfrat. Notons également que les entreprises susceptibles d'avoir des liquidités sont particulièrement la cible des délits. Mais il arrive souvent également que le domicile des artisans soit visé. Afin d'éviter ces situations et la mise en danger de leur famille, il est vivement recommandé aux chefs d'entreprise de ne pas rapporter l'argent à leur domicile et de le laisser dans un coffre scellé dans l'entreprise.

Porter plainte

En cas de vol, et afin de pouvoir prétendre à la réparation du préjudice par les assurances, le commerçant doit déposer plainte dans un commissariat de police ou une brigade de gendarmerie de son choix. L'assurance multirisque professionnelle permet à l'artisan d'être indemnisé dans les conditions et limites du contrat en cas de vol et vandalisme au titre des dommages causés au magasin et à son contenu. Certains contrats assurent également les pertes de revenus consécutives au vandalisme. Les chefs d'entreprise doivent veiller à ce que leur contrat d'assurance soit bien à jour.

La sécurité des commerces est un enjeu majeur tant les conséquences économiques d'un vol peuvent être désastreuses. Dans le cadre de la lutte contre les incivilités en tous genres, dont sont victimes les artisans, chacun peut être acteur de sa propre sécurité en suivant des conseils concrets et facilement applicables.

Contact : Olivier Dequick
Tél. : 04 76 70 82 09
olivier.dequick@cma-isere.fr



Transmettre votre entreprise

2 soirées sur la transmission sont organisées :

21 NOVEMBRE 19H À GRENOBLE AU SIÈGE DE LA CMA

Vous envisagez de vendre votre entreprise ? Vous vous posez des questions sur les conséquences de la vente, comment et à qui vendre ? Venez nous rencontrer ainsi que nos partenaires : Caisse d'Epargne, MAAF et CCI Grenoble.

26 NOVEMBRE À BOURGOIN-JALLIEU DANS LES LOCAUX DE L'EFMA

4 temps forts :

1. **Ateliers "reprise d'entreprise"**
de 15h30 à 16h30 pour les repreneurs potentiels d'entreprise, quel que soit l'état d'avancement de votre projet.

2. **Speed meeting* cédants et repreneurs "spécial métiers de l'esthétique et coiffure"**
de 17h à 18h45.

3. **Forum transmission**
Cédants d'entreprise et repreneurs, venez rencontrer individuellement les conseillers de la CMA ainsi que ses partenaires MAAF et Caisse d'Epargne de 17h à 18h45.

4. **Atelier "vente d'entreprise"**
Entre 19h et 20h, pour les cédants, quels que soient vos activités et l'avancement du projet de cession.

*rendez-vous d'affaires

Plus d'informations :
Tél. : 04 76 70 82 09

Prévention santé bâtiment

Le document "Humidité et vapeur d'eau dans le bâti ancien"* présente les règles générales de conception pour éviter les pathologies liées à l'humidité dans le bâti ancien rénové, ainsi qu'un catalogue de solutions d'isolation pour tout type de mur et de toiture. Se trouvent en annexe une étude bibliographique, des rapports de simulation WUFI, un point sur les normes concernant les enduits et imperméabilisants, ainsi qu'un guide d'utilisation de la pipe de Karsten. Les études et simulations WUFI permettent de comprendre pourquoi certaines solutions sont préconisées.

*Document réalisé par Enertech pour Oktave et le programme Climaxion de la Région Grand Est de l'ADEME, en partenariat avec DORéMI.

Restitution d'un "trop versé"

L'employeur est en droit d'exiger le remboursement des sommes indument versées à l'un de ses salariés (prime non due, heures de travail non réalisées...) dès lors que cette attribution date de moins de trois ans et que la restitution opérée n'excède pas 10 % du salaire exigible*. L'erreur commise n'a pas alors à être établie au préalable et peut même intervenir "en connaissance de cause", dès lors qu'elle ne résulte pas d'une "intention libérale de l'employeur", que seul le juge peut établir, comme le rappelle la cour de cassation (Arrêt du 14 mars 2018).

*Sauf accord expressément exprimé du salarié

Marchés publics

La charte départementale de la commande publique a été signée le 10 juillet 2018 entre la CMA Isère et le Département de l'Isère. Celle-ci repose sur trois objectifs majeurs : faciliter l'accès des TPE et PME à la commande publique afin de soutenir l'emploi local, promouvoir la responsabilité sociétale des entreprises et favoriser le dialogue avec les entreprises et les partenaires.

Aides aux énergies renouvelables thermiques

La Métropole grenobloise propose une aide financière afin de promouvoir et soutenir les énergies renouvelables thermiques. Les entreprises artisanales de la métropole ayant un projet d'installation de production de chauffage ou d'eau chaude peuvent ainsi bénéficier du "fonds chaleur". D'autres aides sont également proposées par la Région.

L'objectif du "fonds chaleur" est simple : réduire la demande en énergies fossiles et développer les énergies renouvelables que sont la biomasse (chaufferies aux granulés ou copeaux de bois), le solaire thermique et la géothermie (utilisation de la nappe phréatique).

QUELS SONT LES PROJETS CONCERNÉS ?

Le remplacement de chaudière au fuel ou au gaz ou bien l'installation neuve de chauffage, d'eau chaude sanitaire ou processus industriel visant l'utilisation d'une de ces énergies propres sont éligibles à l'aide.

Y A-T-IL UN INTÉRÊT ÉCONOMIQUE ?

Outre l'aspect environnemental, l'utilisation des énergies renouvelables thermiques présente un réel intérêt économique. En effet, les aides financières sont calculées au regard de la rentabilité du projet comparée à celle d'une solution à énergie fossile classique. Un accompagnement gratuit de l'Alec permet d'étudier cette rentabilité en fonction de l'évolution, sur plusieurs années, du prix des différentes énergies. Au regard des aides financières et des taxes prévues sur les énergies fossiles, le coût des énergies renouvelables est en moyenne inférieur de 30 %.

QUELLES SONT LES AIDES FINANCIÈRES ?

Ainsi l'installation d'une chaudière biomasse au bois granulé ou copeaux bénéficie-t-elle d'une aide financière équivalente à environ 50 % du coût de l'installation. Une aide de 10 % est également proposée par le biais de la Région. Cette dernière concerne toutes les entreprises du département et peut être cumulée avec celle de la Métropole. Un projet de chauffage mettant en œuvre la géothermie bénéficie d'une aide de 30 à 50 % du coût de l'installation. L'aide pour un projet solaire thermique peut aller de 30 à 50 %. Ces aides sont proportionnelles aux énergies renouvelables produites.

QUE FAIRE POUR EN BÉNÉFICIER ?

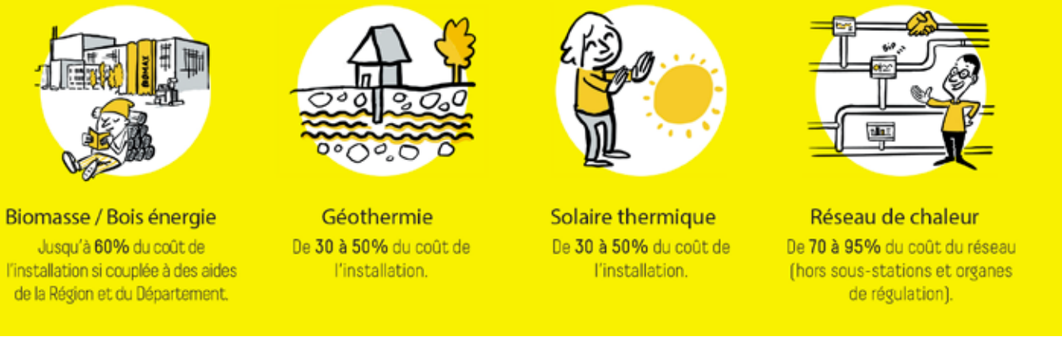
Les entreprises de la Métropole peuvent s'adresser à l'Agence locale de l'énergie et du climat (Alec), chargée de la mise en œuvre de l'ensemble du dispositif et des aides. L'Alec accompagne gratuitement les entreprises dans la définition de leur projet. Le conseiller aide les chefs d'entreprise dans leur décision en étudiant le type d'énergie en fonction de la localisation, des possibilités techniques en définissant le dimensionnement nécessaire. Il complétera également le dossier de demande d'aides de la Métropole et de la Région.

QUELLES SONT LES AUTRES AIDES DISPONIBLES ?

La Région Auvergne-Rhône-Alpes propose des aides financières pour l'installation de chaudières à bois (granulés ou copeaux de bois) ou des installations de production d'eau chaude sanitaire solaire. Ces aides peuvent s'élever de 10 à 30 % du sur-investissement par rapport à une solution classique gaz fioul ou électrique.

Contact : Guillaume Doré
Tél. : 04 76 70 82 09
guillaume.dore@cma-isere.fr

EXEMPLES DE FINANCEMENTS APPORTÉS PAR LE FONDS DE CHALEUR TERRITORIAL :



Biomasse / Bois énergie
Jusqu'à **60%** du coût de l'installation si couplée à des aides de la Région et du Département.

Géothermie
De **30 à 50%** du coût de l'installation.

Solaire thermique
De **30 à 50%** du coût de l'installation.

Réseau de chaleur
De **70 à 95%** du coût du réseau (hors sous-stations et organes de régulation).

Illustration ©Nicolas Caruso

Enrichir ses savoirs à l'étranger

Pour la onzième édition, et dans le cadre de la semaine de la gastronomie française organisée à Wujiang, ville chinoise jumelée à Bourgoin-Jallieu, 12 apprentis de l'EFMA vont vivre, du 20 octobre au 3 novembre 2018, une expérience intense et formatrice dans un hôtel 5 étoiles. Un projet exceptionnel tant il laisse longtemps des traces dans la mémoire des jeunes sélectionnés pour participer à l'aventure.

Les jeunes et leurs enseignants

UNE TRADITION D'ÉCHANGES À L'INTERNATIONAL

« Les projets de mobilité des jeunes à l'étranger sont au cœur du projet de l'EFMA depuis de nombreuses années déjà », précise Catherine Monnier, adjointe au directeur de l'EFMA. *« Nous avons développé des actions dans divers pays avec l'objectif de donner aux jeunes une ouverture sur le monde, de leur permettre de découvrir de nouvelles techniques, des savoir-faire et une culture différentes. C'est un enrichissement mutuel puisqu'il s'agit la plupart du temps d'échanges avec des étudiants étrangers. L'EFMA a ainsi organisé des séjours pédagogiques en Catalogne avec des apprentis du secteur de l'automobile, en Finlande avec des apprenties des métiers de l'esthétique et de la coiffure, en Chine avec les métiers de bouche. Cette année, à l'occasion du Festival des métiers de Cracovie, pour la première fois, huit apprenties sont parties en Pologne dans une école de coiffure située à Gdow. Nous essayons de loger les jeunes dans des familles afin qu'ils soient réellement imprégnés de la culture locale. Nous avons également un projet dans le secteur de l'automobile avec un établissement de formation proche de Mestre, en Italie. »*

12 APPRENTIS DE L'EFMA EN ROUTE VERS LA CHINE

Pour la onzième année consécutive, à l'occasion de la Semaine de la gastronomie française de Wujiang (à 80 km de Shanghai), 12 apprentis de l'EFMA dans les métiers de boulanger, pâtissier ou cuisinier ont été sélectionnés pour partir en Chine. *« Les critères de sélection tiennent compte de leur très bon niveau de compétences mais aussi de leur état d'esprit et de leur savoir-être »*, souligne Catherine Monnier. *« Car ce séjour dans un superbe hôtel 5 étoiles n'est pas à considérer comme des vacances. C'est un voyage d'études, mais également un véritable challenge professionnel puisque ces jeunes vont devoir préparer pendant une dizaine de jours des centaines de repas, buffets, banquets et petits déjeuners pour les clients de l'hôtel et au sein d'une brigade de cuisiniers chinois. À titre d'exemple, l'année dernière, 950 couverts ont été servis au cours de la semaine. »*

UN VOYAGE FORMATEUR À PLUS D'UN TITRE

L'équipe est composée cette année de 6 cuisiniers en BP deuxième année, 2 boulangers en BP deuxième année, 4 BTM pâtissier de deuxième année. Ils seront encadrés par 2 enseignants, Grégory Amela, professeur de cuisine et Sébastien Nancey, professeur de boulangerie. *« Nous représentons la France et la gastronomie française. Nous devons être à la hauteur de notre réputation et les jeunes en sont conscients »*, précise Grégory Amela. *« Nous les préparons lors de réunions avant de partir. Il faut qu'ils soient prêts mentalement à réaliser l'intégralité des repas, de l'entrée au dessert en passant par le pain et les viennoiseries, à un rythme soutenu. Cette expérience est très formatrice, ils apprennent à travailler au sein d'une équipe et à être solidaires les uns des autres. Il faut également savoir s'adapter car il y a parfois une grande différence entre les produits français et les matières premières chinoises. De plus, la cuisine est équipée à la chinoise, les poêles sont remplacées par des woks. » « Le problème de la langue est également à prendre en compte »*, ajoute Sébastien Nancey. *« Plus que l'anglais, ce sont les gestes et les regards qui permettent de se comprendre. Des liens se créent et tout le monde est triste de se quitter à la fin de ce séjour. L'objectif est également de donner à nos apprentis l'envie de travailler à l'étranger. Au bout du compte, cette expérience les fait grandir, ils acquièrent de la maturité. »* Au cours des quatre derniers jours du séjour, les apprentis visiteront l'institut Joël Robuchon à Shanghai et découvriront des entreprises créées par des pâtissiers français qui ont réussi à exporter leur savoir-faire.

EMPLOYEURS ET APPRENTIS ÉVOQUENT CE VOYAGE EN CHINE

Sébastien Joly et son apprenti Cédric Héraud, BP boulangerie 1ère année, Boulangerie La Mêlée des Gourmands à Saint-Savin

Sébastien Joly : Ce voyage en Chine est une très bonne opportunité de montrer la gastronomie française à l'étranger. En termes d'apprentissage, c'est pour Cédric une expérience très enrichissante qui sera une belle carte de visite. C'est aussi l'occasion de se distinguer et de trouver peut-être du travail à l'étranger. D'autant que Cédric est un apprenti sérieux et rigoureux et qui a des qualités humaines. Nous avons hésité à le laisser partir car ce n'est pas la période rêvée pour nous, mais, dans son intérêt, nous lui avons donné le feu vert afin qu'il ne rate pas cette opportunité. De plus, les professeurs sont très motivés et s'investissent beaucoup dans ce voyage. J'aurais aimé avoir cette proposition quand j'étais jeune. Il se peut aussi que Cédric revienne avec de nouvelles idées puisées en Chine !

Cédric Héraud : Je suis impatient d'être en Chine même si je sais que là-bas le rythme va être très soutenu. Je pense que cette expérience professionnelle dans un pays étranger est une bonne chose pour mon CV, d'autant que je rêve de travailler à l'international plus tard, et notamment dans les pays asiatiques. Je vais donc profiter de ce voyage pour observer les méthodes de travail en Chine. Je n'envisage pas d'avoir mon entreprise avant d'avoir accumulé des méthodes de travail différentes, d'avoir découvert de nouvelles saveurs au fil de mes expériences et des différents pays visités. Il est vrai qu'en ayant été formé en France, nous bénéficions d'une belle renommée qui permet de travailler partout dans le monde.

Frank Berger et son apprentis Marianne Lorieux, BTM pâtisserie 1ère année Pâtisserie Berger à Bourgoin-Jallieu

Frank Berger : Il est important que les jeunes découvrent d'autres cultures, d'autres saveurs. L'une de mes apprenties était également partie en Chine avec l'EFMA et elle est aujourd'hui chef à Bangkok à la célèbre maison Ladurée. Comme Marianne, elle était excellente, motivée et appliquée. Pour Marianne aussi, ce départ en Chine est une récompense pour la qualité de son travail et son savoir-être. Pour ma part, je pousse mes jeunes à avoir les meilleurs résultats possibles et je suis ravi quand ils sont sélectionnés pour participer à ce type d'aventure. Ils découvrent ce qu'est un travail d'équipe et ils font des démonstrations devant un public, ce dont ils n'ont pas l'habitude. C'est donc très formateur. Marianne est très sociable et elle sait gérer une équipe, je ne suis pas inquiet. Tous les jeunes qui partent (j'ai aussi un ancien apprenti qui est chef pâtissier à Chicago), n'ont aucune difficulté à obtenir un visa et à travailler. La gastronomie française s'exporte bien. Et, plus les jeunes ont l'expérience de l'étranger, plus leur CV sera retenu.

Cédric Héraud, Marianne Lorieux et Guillaume Griveau

Marianne Lorieux : Je prends cette sélection comme une reconnaissance du travail effectué tout au long de l'année. Et je pars avec l'envie de représenter l'EFMA en Chine. C'est aussi une fierté pour moi par rapport à mon patron. Je sais qu'il est fier de ma sélection pour participer à cette expérience. C'est un excellent formateur qui me laisse m'entraîner dans l'entreprise chaque fois que je le souhaite et qui m'a vraiment encouragée à postuler à ce voyage en Chine. Quant à moi, je suis ravie de participer à cette aventure avec d'autres métiers de bouche. C'est une première et ça va être intéressant. D'autant que j'envisage de partir à Londres dès l'obtention de mon BTM. Quand je maîtriserai mieux l'anglais, je partirai dans d'autres pays. J'ouvrirai une pâtisserie plus tard, quand j'aurai acquis de l'expérience.

Yves Bello et son apprenti Guillaume Griveau, BP cuisine 1ère année Restaurant Le Demptézieu à Saint-Savin.

Yves Bello : Ce voyage est une belle expérience pour ces jeunes. J'ai déjà eu des apprentis qui ont eu la chance d'y participer. Ils sont revenus plus mûrs et ont appris d'autres façons de travailler et d'envisager la cuisine. Ce séjour leur ouvre des horizons, les fait grandir car ils sont responsabilisés et doivent se prendre en main. Ils sortent un peu du cocon familial et du contexte de l'entreprise. En tant que maître d'apprentissage, j'aurais même souhaité m'impliquer davantage dans cette aventure.

Guillaume Griveau : Mon maître d'apprentissage était également très content que je sois sélectionné et il m'a assuré que ce serait pour moi une formidable expérience. Je suis vraiment content d'avoir été sélectionné pour la Chine afin de représenter la France. J'attends également beaucoup de choses de ce voyage. Servir autant de repas à un tel rythme est une expérience enrichissante pour mon avenir professionnel. J'attends aussi beaucoup du travail en brigade, même si je travaille déjà au sein d'une équipe. En Chine, ce sera à une plus grande échelle, à un rythme plus rapide et nous aurons besoin les uns des autres en permanence. J'envisage également de travailler à l'étranger pour enrichir mes savoirs et travailler d'autres matières premières. Une fois que j'aurai multiplié les expériences, je compte ouvrir mon restaurant.

Pour toute information
sur la mobilité et les échanges à l'étranger,
contactez le 04 74 43 67 00
ou le 04 74 43 51 93.

Nouvelles formations 2019

5 formations spécialement conçues pour vous :

- Comprendre et utiliser les réseaux sociaux
- Les clés de la négociation commerciale
- Comment bien utiliser sa tablette et ou son smartphone ?
- Protection des données : RGPD
- Optimisez votre protection sociale

Adaptées à vos besoins et à votre rythme de travail, ces formations sont accessibles à des tarifs privilégiés. Accélérez votre développement, formez-vous autrement !

Consultez l'ensemble des formations sur *www.cma-isere.fr*

Contact : Service formation
Tél. : 04 76 70 82 09

Prospecter de nouveaux clients

3 JOURS

Vous cherchez de nouveaux clients et souhaitez les fidéliser ? Cette formation vous aide à identifier vos cibles commerciales, préparer vos fichiers de prospection et votre argumentaire de vente. Vous pourrez également mettre en place votre fichier clients et son suivi.

Villefontaine ou Bourgoin-Jallieu : les 16, 23 et 30 novembre

Réussir votre déclaration sociale nominative (DSN)

1 JOUR

Gagnez du temps dans la gestion de vos déclarations sociales, obtenez des réponses aux questions que vous vous posez dans la mise en œuvre de la DSN au sein de votre entreprise et découvrez toutes les simplifications apportées (paramétrage du logiciel de paie, préparation et transmission de la DSN mensuelle, déclaration et télétransmission, gestion des arrêts de travail).

Grenoble : 27 novembre
Vienne : 3 décembre
Villefontaine : 17 décembre

Mieux communiquer pour prévenir les conflits

3 JOURS

Les conflits sont la plupart du temps dus à un manque de dialogue. Pour apprendre à faire face à ce type de situation, apprenez à communiquer efficacement avec vos salariés et à gérer les conflits. Vous apprendrez aussi conduire des entretiens et mener des négociations.

Vienne : 9, 16, 23 novembre

Étiqueter vos denrées alimentaires

1 JOUR

Pour connaître et comprendre la réglementation au niveau européen, améliorer l'information auprès de vos clients, évaluer le risque en matière d'allergènes, comprendre la déclaration nutritionnelle, ce programme de formation répond à toutes les exigences du règlement INCO n°1169/2011. Il traite des produits préemballés et/ou non préemballés, des mentions obligatoires et spécifiques, des conditions particulières des allégations ainsi que des 14 allergènes à connaître, du risque en matière d'allergènes et de l'information obligatoire pour le consommateur. Attention, les nouvelles règles d'étiquetage des denrées alimentaires évoluent sans cesse. Tenez-vous informés !

Grenoble : 22 novembre
Vienne : 10 décembre

Établir vos factures et devis dans les règles

1 JOUR

Afin de vous protéger et de protéger votre entreprise, cette formation vous permettra de comprendre les mentions obligatoires légales sur un devis ou sur une facture pour mieux les appliquer. Vous saurez tout sur les conditions générales de vente et de prestations (CGV). En effet, un devis ou une facture répondent à des règles très strictes. Le non-respect de celles-ci peut entrainer de graves conséquences pour l'entreprise en cas de conflit ou de contestation.

Dates et lieux : nous consulter

Depuis plus de 60 ans, MAAF assure les PROS !

Multirisque professionnelle
RC Décennale (PROS du bâtiment)

Véhicules professionnels

MAAF disponible pour vous

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

Conditions des contrats et coordonnées des assureurs disponibles en agence MAAF

MAAF PRO

03/17 - MAAF Assurances SA RCS NIORT 542 073 580
Crédit photo : Fokal Studio - Création : @MAAF

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Région Auvergne-Rhône-Alpes

Conseil de la Formation
Auvergne - Rhône - Alpes

FINANCEMENT DE LA FORMATION

ARTISANS, PENSEZ À VOUS FORMER !

Le Conseil de la Formation finance les formations des chefs d'entreprise inscrits au Répertoire des Métiers et de leur conjoint (collaborateur ou associé).

Déposez en ligne votre demande de financement de formation

http://cdf.crma-auvergnerhonealpes.fr