

le monde des

# artisans

ans

mars/avril 2019 • 1,50 €  
Bimestriel #129

Retrouvez dans ce numéro toute l'information de votre CMA

// SAVOIE

**06** INAUGURATION  
La Cité du Goût  
et des Saveurs

**28** ARTISANS ET PROXIMITÉ  
Ils font battre  
le cœur  
des territoires

# ARTISANS DE SAVOIE

*Bienvenue chez vous !*

**LA CMA DE LA SAVOIE**  
**À VOTRE SERVICE**

P. 04

, PARCE QUE  
VOTRE VÉHICULE  
EST ESSENTIEL  
À VOTRE ACTIVITÉ...

### #Professionnels

Découvrez nos solutions de financement  
et d'assurance de votre véhicule professionnel !

Rencontrez un conseiller Crédit Agricole dans  
l'une de nos 166 agences en  
Savoie et Haute-Savoie.

Les contrats d'assurance véhicules utilitaires sont proposés par PACIFICA, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. Pacifica, SA au capital entièrement libéré de 281 415 225 €, entreprise régie par le Code des assurances. Siège social : 8-10 boulevard de Vaugirard, 75724 Paris Cedex 15 - 352 358 865 RCS Paris.

Sous réserve d'acceptation de votre dossier. Voir détails et conditions en agence. Vous disposez d'un délai légal de rétractation en cas de démarchage et/ou de vente à distance. Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel des Savoie, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé à Annecy - PAE Les Glaisins 4 avenue du Pré Félin - Annecy le Vieux - 74985 Annecy cedex 9 - 302 958 491 RCS Annecy, code APE 6419Z. Garantie financière et assurance de responsabilité civile professionnelle conformes aux articles L 512-6 et L 512-7 du Code des Assurances. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n°07 022 417.

Crédit photo : Fotolia - 09/2018 - Document non contractuel à caractère publicitaire.



COMMUNIQUEZ DANS

le monde des

artisans



**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



Le magazine de  
référence de l'artisanat



La CMA trouve aujourd'hui sa place à Technolac, au sein du bâtiment Le Sirius, au cœur d'une constellation d'étoiles. La vue environnante est exceptionnelle avec le massif des Bauges à l'Est, la Dent du Chat à l'Ouest, la Chartreuse au Sud et le Lac du Bourget au Nord. Savoie Technolac a un rapport particulier avec le ciel et les astres. Le soleil bien sûr est le motif d'implantation de l'Institut National de l'Énergie Solaire (INES) à quelques centaines de mètres du Sirius. L'aéroport du Bourget, à deux pas, est cet autre lien qui nous conduit plus près du ciel. Les artisans sont connus pour leur pragmatisme et leur sens du concret. Pour autant, ce sens des réalités est souvent relié à un rêve et à une passion. Les artisans sont aussi des idéalistes. En observant les étoiles ils trouvent la voie qui conduit à leurs réalisations de demain. C'est ce à quoi les invite cette implantation nouvelle à Technolac. C'est ainsi que les élus et les agents de la CMA Savoie ont choisi des noms d'étoiles pour dénommer les espaces et bureaux de leur nouvelle « maison ». Lors de l'inauguration du 15 novembre 2018, vous avez pu visiter les espaces partagés, en apprécier l'architecture et le fonctionnement des services. Nous vous accueillons pour vous offrir un service plus adapté à vos attentes et à vos besoins. Artisans de Savoie... **BIENVENUE CHEZ VOUS !**

**André Mollard**  
Président de la CMA de la Savoie

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ? [WWW.CMA-SAVOIE.FR](http://WWW.CMA-SAVOIE.FR)



## ACTUALITÉS ..... 04

La CMA de la Savoie à votre écoute

Inauguration de la Cité du Goût et des Saveurs

Faire connaître mon entreprise gratuitement, c'est possible!

Quelle langue utiliser pour exporter ?

Le paiement sans contact a de l'avenir

Les Rendez-Vous de l'Apprentissage 2019

Vous allez prendre un apprenti en 2019 ?

Sous-traitance : un nouveau modèle de contrat pour le BTP

## 28 DOSSIER Artisans et proximité : ils font battre le cœur des territoires

## PRATIQUE ..... 33

Bien rédiger les documents commerciaux

Le conseil prévention de la Mutuelle Radiance  
Rejoindre la Team Chambé

## REGARDS ..... 42

Papier d'Arménie : laissez parler les petits papiers  
Marie Eloy, fondatrice de « Bouge ta Boîte », réseau business féminin de recommandations

Ce numéro comprend des pages spécifiques entre les pages 1 à 16 et 33 à 48 pour les abonnés de la Savoie.

**Le Monde des artisans n°129 - Mars/avril 2019 - Édition de la Savoie - Président du comité de rédaction des pages locales:** André Mollard - Avec le concours rédactionnel de la chambre de métiers et de l'artisanat de Savoie - **Éditeur délégué:** Stéphane Schmitt - **Rédaction:** ATC, port.: 06 65 62 28 85, e-mail: lemondedesartisans@groupe-atc.com - **Ont collaboré à ce numéro:** Marjolaine Biagi, Julie Clessienne, Sophie de Courtivron, Christelle Fénéon, Isabelle Flayeux, Guillaume Geneste, Samira Hamiche, Mélanie Kochert, Samorya Wilson - **Secrétariat de rédaction:** PixelGTM - **Publicité:** ATC, 137 quai de Valmy, 75010 Paris - **Publicité:** Thierry Jonquière, Tél. 06 22 69 30 22, fax 05 61 59 40 07, e-mail: thierry.jonquieres@wanadoo.fr et Cédric Jonquière, Tél. 06 10 34 81 33, fax 05 61 59 40 07, e-mail: cedric.jonquieres@orange.fr - **Photographies:** PixelGTM - © photos pages départementales: cma 73, G. Cottet, photo couverture - **Promotion diffusion:** Shirley Elter, Tél.: 03 87 69 18 18. Tarif d'abonnement 1 an, France: 9 euros. Tarif au numéro: 1,50 euro. à l'étranger: nous consulter - **Conception éditoriale et graphique:** TEMA | presse, Tél. 03 87 69 18 01 - **Fabrication:** PixelGTM (Tél. 03 87 69 18 18) - Éditeur: Média et Artisanat SAS appartenant à 100 % à ATC, 23 rue Dupont-des-Loges, BP 90146, F-57004 Metz cedex 1. **PDG et directeur de la publication:** François Grandidier - **N° commission paritaire:** 0321 T 86957 - **ISSN:** 1271-3074 - **Dépôt légal:** à parution - **Impression:** Socosprint Imprimeurs, 36 route d'Archettes - 88000 Épinal.



# La CMA de la Savoie À VOTRE ÉCOUTE

## Le SERVICE formalités



Danielle Gimenez



Laurence Serra



Marie-Anne Gimenez



Alexia Collet



Héliène Leprêtre

Antenne  
d'Albertville



Nathalie Ranc



Sylvie Semillon

Ce service est composé de deux sections :

**Le centre de formalités des entreprises** qui permet aux entreprises d'inscrire en un même lieu et en une seule fois les déclarations afférentes à :

- la création ou reprise d'activité : l'immatriculation ;
- les modifications de situation (changement d'adresse, de statuts, nom commercial...);
- la cessation d'activité : la radiation.

À chaque type d'activité correspond un CFE. Celui de la CMA est compétent pour les artisans, les artisans commerçants, les micro-entrepreneurs exerçant une activité artisanale et les sociétés assujetties à l'immatriculation au Répertoire des métiers. Le CFE vous informe et agit à votre place, il assure la transmission de la déclaration accompagnée des actes et pièces justificatives demandées aux organismes destinataires de ces formalités en fonction de leurs compétences.

**Le répertoire des métiers** est le fichier de la Chambre de Métiers qui regroupe l'ensemble des entreprises, quel que soit leur statut juridique qui n'emploient pas plus de 10 salariés à leur immatriculation et qui exercent à titre principal ou secondaire une activité professionnelle indépendante de production, de transformation, de réparation ou de prestations de service.

Le répertoire des métiers, délivre :

- les extraits d'immatriculation, de cessation d'activité ou de radiation ;
- les titres de qualification artisanale et les logos de la qualité d'artisan ou de titre d'artisans ;
- la carte d'ambulant ;
- les attestations de reconnaissance de qualification professionnelle ;
- édite des statistiques et autres listes sur demande.

**CONTACT :** Siège social - Savoie Technolac - 04 79 6994 00  
cfe.rm@cma-savoie.fr - Antenne interconsulaire - 45 av. Jean-Jaurès à Albertville - 04 79 321810 - cfealb@cma-savoie.fr



### L'antenne Interconsulaire d'Albertville

L'antenne d'Albertville, 45 avenue Jean-Jaurès, est ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 17h15. Quatre personnes sont présentes pour vous accueillir et vous accompagner dans votre projet de création et développement d'entreprise et pour vos formalités (immatriculation, modification d'activité, radiation...). **Didier Scarfogliero**, conseiller création et développement des entreprises, est responsable de l'Antenne de la CMA de la Savoie. **Anne-Marie Janot** vous accueille à l'antenne d'Albertville et occupe aussi la fonction d'assistante. **Nathalie Ranc** et **Sylvie Semillon** sont conseillères en formalités.



Didier Scarfogliero



Anne-Marie Janot

## Un SERVICE formation - Cité du Goût dédié à vos projets !

**Le Service Formation-Cité du Goût** de la CMA de la Savoie est représenté par une fine équipe, voici leurs missions :

**Christel Gustin.** En charge de la mise en place et de la gestion de notre programme diplômant ADEA, Christel mettra un point d'honneur à vous accompagner tout au long de votre parcours.  
**Lydie Payan.** Votre interlocutrice privilégiée pour vos formations HACCP et techniques alimentaires. Sa rigueur et sa mémoire infallible vous aideront à constituer tous vos dossiers de financement.  
**Fanny Tandonnet.** Pour toute inscription à une formation, elle sera votre porte d'entrée.

Conseillère en formation, n'hésitez pas à la contacter pour tous vos projets de développement sur le numérique, le commercial, la gestion...

**Fabrice Allard.** Formateur Pâtissier de la Cité du Goût et des Saveurs, Fabrice met en place des ateliers riches et complets pour apprendre les techniques de base de la pâtisserie ou vous faire découvrir la facilité des recettes des grands classiques de la pâtisserie.

**Chislaine Delort.** Conseillère commerciale de la Cité du Goût et des Saveurs, elle vous accompagnera pour l'inscription aux ateliers culinaires, aux formations professionnelles en

alimentaire et répondra à vos demandes en Team Building, séminaires entreprises cuisines et pâtisseries.  
**Tarek Bouzidi.** Responsable du service Formation et soucieux de répondre aux besoins des artisans, Tarek cherche à innover sans cesse pour vous proposer une offre toujours plus riche et adaptée chaque année.

Bref, vous l'aurez compris, cette équipe complémentaire répondra présente pour tous vos projets de formation au sein de la CMA, comme à l'extérieur !

**CONTACT :** 04 79 6994 00  
formation@cma-savoie.fr



Fabrice Allard



Chislaine Delort



Christel Gustin

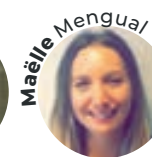
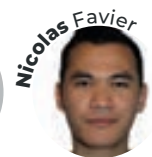
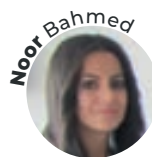


Lydie Payan



Fanny Tandonnet

## Le SERVICE économie emploi et territoires



**Le SEET** est le service d'accompagnement des chefs d'entreprise dans leur développement, des jeunes pour leur orientation dans les 250 métiers de l'artisanat et des territoires, collectivités locales de la Savoie, dans la mise en place d'actions en faveur des TPE artisanales. Ces trois objectifs sont nécessaires au maintien et au développement de l'artisanat.

**Le conseil individuel « expert »** auprès des artisans se fait sur la base de compétences spécifiques nécessaires au pilotage de leur entreprise: stratégie de développement, innovation, développement commercial/export, numérique, performance énergétique, emploi, réglementations diverses.

Des programmes de développement des compétences et d'accompagnement spécialisé des chefs d'entreprise sont proposés sous le format « Performance Artisanale » sur les volets numérique, gestion, stratégie, développement commercial et ressources humaines. Ces programmes allient diagnostic préalable (360°) avec le chef d'entreprise, formation collective et accompagnement individuel en entreprise pour la mise en place d'outils spécifiques.

**L'accompagnement des jeunes** dans la découverte et l'apprentissage des métiers de l'artisanat est le deuxième volet du service. L'histoire des Chambres de Métiers et de l'Artisanat est intimement liée à la formation professionnelle.

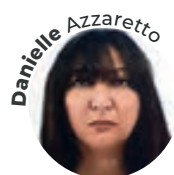
**Notre intervention se manifeste à différents niveaux:**

- la gestion administrative et l'enregistrement des contrats d'apprentissage;
- l'information et l'orientation professionnelle des jeunes au travers des réseaux des Centres d'aide à la décision (CAD);
- le service économie emploi et territoires travaille également « en amont », avec **l'ensemble des collectivités locales et territoriales** de Savoie, afin de permettre le maintien et le développement des entreprises artisanales: urbanisme, immobilier d'entreprise, actions collectives en faveur de l'artisanat et du commerce...

Au SEET, toutes les ressources sont là...

**CONTACT:** Développement : 04 79 69 94 93,  
apprentissage : 04 79 69 92 94  
sde@cma-savoie.fr

## Le SERVICE création reprise suivi des entreprises



**Vous avez le projet de créer, vendre ou de reprendre, une entreprise artisanale en Savoie et vous voulez mobiliser tous les moyens pour en garantir la réussite?** Multipliez vos chances de succès en vous faisant accompagner par le Service Création Reprise et Suivi des entreprises. Nos spécialistes vous aident à prendre les bonnes décisions, vous orientent et vous conseillent, à chaque étape.

À votre disposition une équipe composée d'experts.

- Des chargés de mission conseillers professionnels de l'accompagnement de l'entreprise (aide au choix du régime fiscal, juridique, financement, soutien des dirigeants dans les situations de difficultés des entreprises).
- Une chargée de mission Initiative Savoie, dédiée à l'animation de la plateforme Initiative Savoie Chambéry Grand Lac et Cœur de Savoie) accompagne et soutient la demande de financement.
- Une conseillère d'entreprise pour vous accueillir au quotidien et qui vous aide à avancer sur votre parcours de création.

Nos engagements de services:

- vous réserver un accueil disponible, agréable et efficace;

- vous fournir des informations claires et actualisées;
- vous faciliter les démarches de création et de reprise d'entreprise, vous accompagner vos premières années d'activité;
- vous orienter à chaque étape de votre installation et de vos premiers pas de chef d'entreprise;
- vous proposer les services d'une équipe compétente;
- vous écouter pour satisfaire vos attentes.

**Créer:** conscient de l'importance que revêt la préparation d'un projet de création, l'équipe vous accompagne individuellement et collectivement.

**Reprendre:** nos conseillers vous proposent des rendez-vous individualisés pour vous aider à identifier une entreprise à reprendre, analyser les comptes, les forces et les faiblesses, les précautions à prendre, valider les financements à prévoir...

**Vendre:** Afin de préparer au mieux la transmission de votre entreprise, l'équipe vous propose: un diagnostic complet de votre entreprise en vue de valoriser votre affaire.

**CONTACT:** Service Création Reprise Suivi d'Entreprises  
creation@cma-savoie.fr - 04 79 69 94 21

# Inauguration de la CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

**LE 7 JANVIER DERNIER**, la Cité du Goût et des Saveurs a inauguré son plateau technique adapté et présenté les Ateliers Culinaires 2019 et le site Internet nouvellement créé [www.citedugout73.fr](http://www.citedugout73.fr). La CMA de la Savoie est la première en France à internaliser sa Cité du Goût et des Saveurs. Intervenants, partenaires, clients, entreprises, grand public ont pu échanger sur ce concept convivial et fédérateur.



La Cité du Goût et des Saveurs de la CMA Savoie a inauguré, Lundi 7 janvier dernier, son plateau technique. Depuis, les Ateliers Culinaires et les formations professionnelles s'enchaînent à un rythme hebdomadaire régulier. La grande nouveauté de cet espace de 200 m<sup>2</sup> est de permettre la réalisation de team-building autour de la cuisine. Très usité dans les entreprises depuis quelques années, le team building est un moyen efficace de renforcer la cohésion d'un groupe.

Nous avons réussi à rassembler autour de la cuisine plusieurs collaborateurs d'entreprises de Chambéry dont Owen Scorning ou encore EDF... Autour du Chef Cédric Campanella, du Restaurant « Le 59 » à Aix Les Bains, 18 à 25 personnes ont réalisé elles-mêmes leur repas de l'entrée au dessert avant de s'installer à table. Durant cinq heures, elles ont vécu dans les coulisses d'une cuisine de Chef, tout en profitant de salle juste à côté. Participation, cohésion, bonne humeur...

Apparu au début des années 1980, le concept de team

building (littéralement « construction d'une équipe », en anglais) a pour objectif de resserrer les liens au sein d'un groupe de collaborateurs, d'un service ou d'une entreprise. Il peut s'avérer un levier efficace pour améliorer la communication, décupler la motivation et l'esprit d'appartenance à une entité.

## Nos offres team building, séminaire, etc.

### → Team-building cuisine

Participatif et instructif! Une activité pédagogique en atelier privatisé, où vous serez accompagné d'un chef pour découvrir technique de base, préparation, cuisson et dressage. Vous repartirez avec de petites astuces de pro et aurez le plaisir de réaliser, en équipe, un repas complet. 1/2 journée avec repas.

### → Team-building avec un chef privé

Vous souhaitez passer un moment privilégié avec votre équipe dans un lieu dédié rien que pour vous? Vous ne souhaitez pas une animation participative mais partager un moment d'échanges dans un lieu insolite. Notre Chef privé vous aura concocté un délicieux repas qu'il vous servira. 1/2 journée avec repas.

### → Team-building pâtisserie

Participatif. Un team-building autour de la pâtisserie au large éventail de découvertes! Rejoignez notre formateur pâtisserie pour un moment gourmand à souhait. Vous dégusterez les réalisations que vous aurez vous-mêmes cuisinées. 1/2 journée avec dégustation.

### → Team-building œnologie

Participatif. Portraits de vigneron: qui boit-on? Découvrez votre profil de dégustateur: le vin selon vous! L'ivresse des



sommets: vins d'altitude, vins de l'arc alpin. Apérocheese! Accords chic et choc autour de l'alliance fromages & vins! Les clés pour comprendre le vin: le mystère du goût enfin dévoilé.

#### → Team-building challenge

Participatif. Challengez vos collaborateurs dans les conditions des professionnels! Chaque équipe réalisera trois recettes selon le thème (bouchées apéritives, goûter...) en un temps donné. L'équipe gagnante devra terminer dans les temps. Elle sera aussi notée sur la créativité, l'esprit d'équipe, l'organisation, l'hygiène de son poste de travail et de la présentation. 1/2 journée ou journée avec repas.

#### → Team-building challenge personnalisé

Participatif. Utiliser les produits de votre marque. 1/2 journée ou journée avec ou sans repas.

#### → Séminaire, de travail

Participatif. Faire un point sur votre activité, vous retrouver entre vous dans un lieu confidentiel, propice à l'échange, à la réflexion et à l'écoute. 1/2 journée/journée avec ou sans repas.

#### → Séminaire brainstorming

Participatif. Aller chercher de nouvelles idées, faire émerger toute la créativité de vos collaborateurs et libérer toutes les bonnes idées! 1/2 journée/journée avec ou sans repas.

#### → Séminaire de formation

Participatif. Vous réunir autour d'un formateur, externe ou interne, qui va vous initier sur de nouvelles fonctions, outils, ou sujets d'expertises. 1/2 journée ou journée avec ou sans repas.

#### → Séminaire de coaching

Participatif. Faire travailler davantage sur du comportemental et la mise en situation, dans un lieu où les participants doivent se sentir à l'aise, pour s'exercer et s'approprier au mieux les recommandations du coach. 1/2 journée/journée avec ou sans repas.

#### → Séminaire de conférence

Participatif. Présenter un sujet plus général, pour vos clients, partenaires, ou vos propres collaborateurs, dans



un lieu où vous aurez envie de surprendre. 1/2 journée ou journée avec ou sans repas.

#### → Invitez avec un atelier culinaire

Participatif. Pour remercier, fédérer, challenger ou inviter... De 10 à 80 participants, nous créons pour vous des événements sur mesure! Un moment différent et unique à savourer avec nos chefs. 1/2 journée ou journée avec repas.

#### → Événements presse

Participatif. L'occasion de recevoir vos contacts presse, journalistes, blogueurs, dans un lieu convivial autour d'un petit-déjeuner, un déjeuner ou un dîner tout en mettant votre marque, vos produits ou vos services en avant d'une manière originale et efficace. 1/2 journée ou journée avec repas.

#### → Tournage

La Cité du Goût et des Saveurs et sa cuisine professionnelle sont entièrement équipées et disposent de l'espace et du recul nécessaire à l'installation d'accessoires et de caméras fixes. 1/2 journée ou journée avec ou sans repas.

### Unique dans la région, ce lieu est surtout le vôtre!

Vous pouvez également louer la Cité du Goût et des Saveurs pour organiser à Chambéry, des Ateliers Culinaires pour remercier, fédérer ou inviter... vos amis, vos clients, vos collaborateurs ou vos confrères et où vous pourrez promouvoir vos compétences et vos produits.

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER SUR**  
citedugout73@cma-savoie ou au 04 79 69 94 34.

## LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS C'EST AUSSI POUR LES PROFESSIONNELS EN ALIMENTAIRE

### Nos prochaines dates

**CONTACT:** citedugout73@cma-savoie ou 04 79 69 94 34

Date	Formation	Offre
Lundi 13 mai 2019	Snacking Tendance par Vincent Perré, formateur auprès des professionnels	Mettre en œuvre de nouveaux produits, mettre en place et préparer des produits spécifiques à l'activité de « snacking », réaliser des produits froids et chauds facilement consommables, travailler sur le conditionnement des produits « nomades », savoir proposer une gamme de produits « snacking » à consommer sur place ou à emporter, avoir une expérience supplémentaire
Lundi 27 mai 2019	Menu végétarien et végane par Vincent Perré, formateur auprès des professionnels	Mettre en œuvre de nouveaux produits dédiés aux demandes particulières, mettre en place une offre de menus végétariens, savoir adapter nos productions selon les allergies, réaliser une cuisine plus végétale, travailler avec les protéines végétales, avoir une expérience supplémentaire en fabrication...
Lundi 16 septembre 2019	Cuisine sous vide par Vincent Perré, formateur auprès des professionnels	Préparations spécifiques pour la cuisson basse température, marinade des matières premières, mise au sucre et structuration, cuisson et précuisson des produits, conditionnement sous-vide réglementation, gestion des productions et transport, utilisation du thermo-plongeur, validation des cuissons, mise en œuvre de la traçabilité

## FORMATION

## Au mois de mai, chacun fait ce qui lui plaît!

Ah, l'arrivée du printemps, des beaux jours qui nous font ressortir nos lunettes... Et notre bloc-notes aussi! Faites votre choix et participez à l'une de nos prochaines formations: numérique, gestion, commercial...


- **Maîtriser son stress au travail:** les 29 avril et 6 mai
- **Je crée des campagnes e-mailing avec Mailjet:** le 13 mai
- **Vendre son devis efficacement:** les 16 et 21 mai
- **Les clés pour gérer mon entreprise au quotidien:** les 17 et 24 mai
- **Je veux vendre à l'étranger:** le 24 mai
- **Word initiation :** 21 et 23 mai
- **Word intermédiaire :** 23 mai et 4 juin
- **Excel initiation :** 24 mai


Plus de détails sur notre site Internet: [www.cma-savoie.fr/formations](http://www.cma-savoie.fr/formations)  
 Inscription auprès du Service formation: [formation@cma-savoie.fr](mailto:formation@cma-savoie.fr)  
 04 79 69 94 32

# Faire connaître mon entreprise gratuitement, C'EST POSSIBLE!

**BON D'ACCORD...** même si vous n'êtes pas venu à l'un de nos ateliers gratuits, on va quand même vous révéler deux ou trois astuces pour rendre votre entreprise plus visible.

**À** commencer par l'outil « Google My Business ». Pour apparaître en première page des moteurs de recherche et faciliter le contact avec vos futurs clients, rien de tel! Google vous accompagne dans la création de votre fiche. Attention à utiliser les bons mots-clés dans votre description pour que l'on vous trouve facilement. Pour vous démarquer de vos concurrents, question communication, pas besoin d'être designer! Créez-vous un compte sur le logiciel en ligne [canva.com](http://canva.com). Un outil gratuit qui vous permet de créer vos propres supports: flyers, images pour réseaux sociaux, poster... etc. Faites parler votre créativité! Enfin, pour faire connaître votre savoir-faire sans être dans le commercial pur: n'hésitez pas à vous inscrire sur des forums dédiés à votre cœur d'activité. L'occasion d'échanger et de promouvoir votre entreprise. Par exemple, si vous êtes dans l'univers des vêtements, de la décoration, ou de la restauration: prenez part aux discussions sur le site [aufeminin.com](http://aufeminin.com). Métiers du BTP, participez aux forums et conventions organisés par les professionnels du milieu (par exemple l'Ifrac à Lyon). Avec ces premiers leviers, on ne risque pas de vous oublier!





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

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

ARTISANS,  
PENSEZ À VOUS FORMER !

Grâce au Conseil de la formation, financez votre formation pour gérer ou développer votre entreprise.  
 Réservé aux chefs d'entreprise inscrits au répertoire des métiers et à leur conjoint (collaborateur ou associé).

Déposez en ligne votre demande de financement :  
<http://cdf.crma-auvergnerhonealpes.fr>



# Quelle langue utiliser pour exporter ?

**AVEC PLUS DE 1,4 MILLIARD** de locuteurs, l'anglais est l'une des langues les plus parlées dans le monde et la plus enseignée. Faut-il pour autant se contenter de l'anglais pour réussir à l'export ?

**L**e développement des entreprises artisanales passe par la conquête de nouveaux marchés, et en particulier à l'export. Pour présenter et vendre ses produits ou négocier des contrats, il est indispensable de traduire ses documents de communication (plaquettes, sites internet) dans la langue de son partenaire. L'expérience a montré que même si l'anglais est la langue internationale prédominante, pour promouvoir un produit ou fidéliser sa clientèle, il est préférable de parler

la langue du pays prospecté. Ainsi, le nombre de documents traduits en japonais, chinois, arabe ou espagnol (48 % des Américains sont hispanophones) augmente. Pour ces traductions, plusieurs logiciels existent mais leur efficacité est loin d'être garantie. Faire appel à un traducteur est la solution à privilégier. D'autant que cet interprète peut également assister l'entreprise sur des Salons ou lors de rencontres éventuelles par Skype, afin de faciliter les échanges et les rendre plus efficaces.



## Le paiement sans contact a de l'avenir

**LES HABITUDES** de consommation évoluent et les modes de paiement aussi. Désormais les clients n'ont plus besoin d'avoir ni argent liquide, ni carte bancaire sur eux.

**P**ayer ses achats grâce à son téléphone portable ou à une montre connectée est une tendance forte. Les spécialistes annoncent d'ailleurs une accélération pour les années à venir des paiements par mobiles ou objets connectés. Outre sa rapidité d'utilisation, ce mode de paiement garantit une plus grande sécurité des données qu'un paiement par carte bancaire. Ce système fonctionne en lien avec les cartes bancaires mais sans que ne soit à aucun moment communiqué ni stocké le numéro de carte à 16 chiffres. Un numéro spécial



et un code de transaction unique sont donnés au client pour tout nouveau matériel permettant d'effectuer des achats. Qu'il s'agisse de montres ou bracelets fitness connectés (Garmin Pay, Fitbit Pay) ou de Smartphones (Apple Pay, Samsung Pay, Android Pay), les paiements numériques vont devenir la norme. Et si les entreprises et commerces de proximité doivent désormais répondre à l'injonction du paiement par mobiles ou objets connectés, ils apprécieront aussi le gain de temps et la sécurité induits par ce type de paiement.

# LES RENDEZ-VOUS de l'Apprentissage 2019



**P**our la 2<sup>e</sup> année consécutive, les « Rendez-Vous de l'Apprentissage (RDVA) » ont participé au Salon du lycéen et de l'étudiant le 2 février au Parc des expositions de Chambéry. C'est un événement incontournable de l'apprentissage en Savoie avec de nombreux secteurs représentés

(automobile, bâtiment et travaux publics, alimentation et restauration, coiffure et vente, industrie). Tout au long de la journée, familles, parents et jeunes ont pu s'informer et obtenir des conseils auprès des CFA du département et des organismes consulaires, CCI Savoie et CMA Savoie. Une conférence sur le

thème « *L'apprentissage est réservé aux mauvais élèves. Vous trouvez cela absurde ? Nous aussi !* » a également été proposée afin de faire « *tomber* » les idées reçues et démontrer que l'apprentissage est une voie d'excellence et un véritable passeport pour l'emploi. Cette journée a été riche d'échanges et de rencontres.



# Vous allez prendre UN APPRENTI EN 2019 ?

Ce qui change pour vous depuis la Loi « pour la liberté de choisir son avenir professionnel ».

## Rémunération des apprentis

La nouvelle rémunération minimale des apprentis est applicable aux contrats conclus à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2019. Pour les apprentis de 16 à 20 ans, elle est augmentée de 2 points de pourcentage du Smic, ce qui représente un gain de 30 euros par mois. Elle est inchangée pour les apprentis de 21 à 25 ans. Le passage du plafond d'âge à 29 ans révolus impose une nouvelle catégorie de rémunération créée pour les apprentis de 26 à 29 ans révolus, qui s'élève à 100 % du Smic.

## Exonérations de cotisations sociales pour les employeurs

L'exonération des cotisations sociales applicable aux rémunérations versées aux apprentis est supprimée pour l'ensemble des contrats d'apprentissage. Désormais, elle se substitue au dispositif de réduction générale de charge patronale, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019 et s'applique également pour les contrats conclus avant cette date. Pour information, d'après l'étude d'impact liée à la loi de financement de la sécurité sociale pour 2018, l'allègement renforcé ne devrait pas se traduire par un surcoût notable « pour les entreprises de moins de 11 salariés, qui ne sont pas redevables du versement transport ni de la participation à l'effort de construction, seules seront alors dues la cotisation au régime de garantie des salaires (AGS), la taxe d'apprentissage et la participation à la formation professionnelle (soit un taux global inférieur à 1,40 % en 2017) ».

## Exonérations de cotisations sociales pour les apprentis

L'apprenti est exonéré de la totalité des cotisations salariales d'origine légale et conventionnelle pour la part de sa rémunération inférieure ou égale à 79 % du Smic en vigueur au titre du mois considéré.

## Modification du régime social

Le crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) et le crédit d'impôt apprentissage sont supprimés au titre des rémunérations versées à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019. Ces mesures restent applicables au titre des rémunérations versées en 2018.

## Aide unique aux employeurs d'apprentis

Cette aide unique aux employeurs d'apprentis est attribuée pour les contrats d'apprentissage conclus à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019.

### Conditions d'attribution

- contrat d'apprentissage conclu à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2019;
- dans une entreprise de moins de 250 salariés;
- visant un diplôme ou un titre à finalité professionnelle équivalant au plus au baccalauréat (niveau 5 et 4).

### Montant de l'aide

- Elle est fixée, au maximum, à :
- 4125 euros au titre de la première année d'exécution du contrat d'apprentissage;
  - 2000 euros au titre de la deuxième année;
  - 1200 euros lors de la troisième année.

### Versement de l'aide

Le versement de l'aide unique est subordonné à l'enregistrement du contrat par les chambres consulaires. Elle est versée par l'Agence de services et de paiement (ASP) si l'employeur envoie chaque mois la déclaration sociale nominative (DSN) aux organismes de protection sociale, prouvant que l'apprenti est toujours dans l'entreprise.

## Rupture du contrat d'apprentissage

Une fois la période d'essai de 45 jours passée, la rupture d'un commun

accord reste possible mais en cas de désaccord, les règles ont été assouplies pour les contrats signés à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019, tant du côté de l'employeur que de l'apprenti.

La rupture par l'apprenti pour obtention de diplôme demeure selon les mêmes conditions (prévenir l'entreprise 2 mois avant la date).

## Procédure de licenciement simplifiée

Un employeur peut directement licencier l'apprenti en respectant la procédure de licenciement pour motif personnel, et le cas échéant la procédure disciplinaire en cas de force majeure, faute grave ou incapacité de l'apprenti. Dans ce cas, l'employeur n'a pas d'obligation de reclassement.

## Démission de l'apprenti

Avant 2019, l'apprenti ne pouvait pas démissionner. Sa seule possibilité pour mettre fin au contrat de façon anticipée était d'aller devant le conseil des prud'hommes pour faire résilier le contrat en cas de faute grave ou de manquements répétés de l'employeur à ses obligations. Désormais, l'apprenti peut saisir le médiateur consulaire. Puis, dans les cinq jours calendaires qui suivent cette saisine, il doit informer son employeur de son intention de rompre le contrat par tout moyen conférant date certaine (LRAR, lettre remise en main propre...). La rupture du contrat ne peut ensuite intervenir qu'après un délai d'au moins 7 jours calendaires. Pour les contrats conclus avant le 1<sup>er</sup> janvier 2019, les anciennes dispositions s'appliquent (pas de licenciement ni de démission mais rupture d'un commun accord ou passage devant le conseil des prud'hommes).

### SERVICE APPRENTISSAGE

Claudine Zanoni : 04 79 69 94 49  
c.zanoni@cma-savoie.fr  
Danièle Tournour : 04 79 69 94 48  
d.tournour@cma-savoie.fr

# Un nouveau modèle de contrat pour le BTP

**SOUS-TRAITANCE.** Après plusieurs mois de travaux, six organisations professionnelles du bâtiment se sont accordées sur un nouveau modèle de contrat de sous-traitance.



LACCOZZA

La Capeb, EGF.BTP, la FFB, la FNTP, SCOP BTP et le SNSO ont signé, ce jeudi 22 novembre 2018, un nouveau modèle de contrat de sous-traitance. Plus précisément, les six organisations ont mis à jour la version initiale du contrat type, datant de 1995 (cette version ayant été révisée en 2005 puis en 2014). Cette année-là, les principales organisations professionnelles du BTP s'étaient accordées « sur les conditions générales d'un contrat type unique de sous-traitance », rappelle un communiqué commun. « Ce modèle visait à sécuriser, selon la loi du 31 décembre 1975, les relations entre cocontractants dans un souci d'équilibre et de réciprocité. L'entreprise principale et son sous-traitant doivent se mettre d'accord sur les prestations, le prix, les conditions de paiement, les délais d'exécution et plus généralement les modalités d'exécution des travaux », précisent les signataires.

## Deux versions des conditions particulières

La nouvelle édition du contrat type de sous-traitance intègre « deux versions de conditions particulières, complètes et simplifiées, ce qui en fait, pour la première fois, un contrat type de la branche construction ». À noter qu'EGF.BTP développera ses propres conditions particulières.

Le contrat a été élaboré de sorte à répondre aux problématiques liées aux relations entre entreprises principales et sous-traitantes, indépendamment leur taille et « rappelle l'esprit de collaboration qui doit présider à cette relation contractuelle ».

## Lutte contre le travail dissimulé, délais de paiement...

Les nouveaux modèles intègrent le renforcement de la lutte contre le travail dissimulé, la carte BTP, le

respect des délais de paiement, et prennent en compte de nouveaux moyens de communication.

Ils comportent également d'autres précisions utiles dans l'exécution des travaux parmi lesquelles :

- « la précision de l'existence ou non d'une période de préparation et si cette dernière est incluse dans le délai d'exécution ;
- l'indication d'un délai de visa de l'entreprise principale ;
- la fixation d'un délai de contestation des comptes rendus de chantier ;
- l'indication que la date de remise au sous-traitant du procès-verbal de réception fixe le point de départ de la levée des réserves par le sous-traitant ;
- et enfin des précisions sont apportées sur les dépenses communes à toutes les entreprises sur le chantier et les sommes à répartir entre l'entreprise principale et le sous-traitant. »

# Bien rédiger les documents commerciaux

**Les devis, les factures, les conditions générales de vente sont des documents très importants dans le quotidien de toute entreprise. Ils permettent de matérialiser l'existence d'une opération commerciale. La vigilance s'impose dans leur rédaction car, en cas d'omission ou d'inexactitude, le chef d'entreprise est passible de sanctions.**



## Le devis

Il intervient avant la conclusion d'un contrat. Le devis informe le client sur les principales caractéristiques du produit ou du service à accomplir, ou des travaux à réaliser. Il permet aussi d'en estimer le prix.

Les devis doivent indiquer :

- la nature des produits, des services ou des travaux qui seront proposés;
- la quantité et le prix de chaque prestation avec le taux horaire de main-d'œuvre et le temps estimé;
- la désignation des produits utilisés pour la réalisation des travaux, avec leur prix unitaire et la quantité utilisée;
- les frais de déplacement;
- le montant total à payer en HT et/ou en TTC;
- si le devis est gratuit ou payant;

Lorsque l'entreprise possède un site Internet, celui-ci doit mentionner toutes les informations qui concernent les tarifs pratiqués : taux horaire de la main-d'œuvre et modalités de décompte du temps estimé.

## La facture

C'est une pièce comptable qui sert de preuve à l'existence de l'opération commerciale. Elle doit être émise dès la réalisation de la vente ou de la prestation. Doivent y figurer :

- le nom et l'adresse de l'entreprise et du client;
- le numéro d'identification à la TVA de l'entreprise;
- la date et le numéro de la facture : la numérotation est basée sur un numéro unique et doit être établie de manière chronologique sans rupture;
- la date de l'opération quand elle diffère de celle de la facture;
- la désignation précise des biens livrés et/ou des services fournis;
- le prix unitaire HT;
- le taux de TVA applicable ou le bénéfice d'une exonération;
- le rabais ou les ristournes;

- le mode de règlement;
- la mention « assurance professionnelle » avec le nom et les coordonnées de l'assureur, et la couverture géographique. Elle vise principalement l'assurance décennale obligatoire dans le bâtiment.

Si le vendeur ou le prestataire bénéficie de la franchise de TVA (micro-entrepreneur), la facture, comme le devis, est établie sans TVA et doit porter la mention « TVA non applicable, art.293B du CGI ».

Si les mentions sont inexactes ou manquantes, des sanctions s'appliquent :

- une sanction pénale de 75 000 €;
- une amende fiscale de 15 € par mention manquante ou inexacte.

Le montant total des amendes est plafonné à 25 % du montant total de la facture.

## Les conditions générales de vente

Elles sont un moyen de clarifier les relations commerciales entre l'entreprise et les clients afin de limiter d'éventuelles contestations.

Les mentions obligatoires sont :

- les conditions de vente;
- le barème des prix unitaires;
- les réductions de prix;
- les conditions de règlement.

Pour davantage de protection, l'entreprise peut également insérer d'autres clauses :

- l'accord du client sur une évolution des tarifs dans le temps;
- la restitution des marchandises en cas de non-paiement intégral;
- le refus de nouvelles commandes.

En cas de désaccord, l'entreprise a tout intérêt à préciser que les éventuels litiges seront portés devant le tribunal de commerce de son siège social.

**i Plus d'informations :  
Service économique**

# Le conseil prévention de la Mutuelle Radiance

**Lecture des étiquettes sans prise de tête. Nos agendas ne nous permettent plus de passer trop de temps en cuisine pour préparer nos repas. Surtout, ne culpabilisons pas, nous nous organisons avec l'espace-temps dont nous disposons. Néanmoins, il reste important de savoir ce que nous mettons dans nos assiettes et dans celles de nos enfants. La solution: lire les étiquettes! Et si possible, sans prise de tête!**

## Quelques trucs et astuces pour aller à l'essentiel:

### Premier coup d'œil rapide: la liste des ingrédients

Plus elle est longue, plus il est probable d'y trouver de nombreux additifs. Un grand nombre d'ingrédients signifie que le produit est très transformé, très « industriel », ce qui n'est peut-être pas ce que vous recherchez.

### Vérifier l'ordre des ingrédients:

Ils sont classés par ordre décroissant de quantité. Si vous prenez un produit aux noisettes et que celles-ci apparaissent en fin de liste, c'est qu'elles sont peu présentes dans le produit considéré. Placées en début de liste, elles sont présentes en grande quantité. Si le sucre ou les matières grasses apparaissent en début de liste, c'est que le produit est très sucré ou très gras.

### Le pourcentage de certains ingrédients doit être indiqué

Si sur une boîte de poisson pané, il est précisé, par exemple, « poisson: 40 % », cela signifie que vous n'achetez pas prioritairement du poisson, mais de la panure, avec bien souvent beaucoup de graisse et de sucre.

Le sucre est très souvent présent dans les produits dits « salés » de l'industrie agroalimentaire.

Pour repère, on peut avoir en mémoire que 5 g de sucre équivalent à 1 sucre en morceau. Selon les recommandations nutritionnelles, 7 sucres « libres » par jour suffisent. Le compte est vite fait!

Bien sûr, nous avons besoin de glucose, en quantité significative. Mais n'oublions pas que celui-ci est

Matières grasses	6,7 g	2,0 g	2,1 g
dont acides gras saturés	3,9 g	1,2 g	1,2 g
Glucides	70,2 g	21,1 g	27,5 g
dont sucres	16,3 g	4,9 g	11,0 g
Fibres alimentaires	7,9 g	2,4 g	2,4 g
Protéines	8,8 g	2,6 g	7,0 g
Sel	0,94 g	0,28 g	0,45 g

▲ Ici: 16,3 g de sucre blanc ajouté pour 100 g de céréales. Il y a, il est vrai, beaucoup plus affolant!

présent dans les féculents, le pain, les légumes secs, les fruits et légumes...

### Attention au sel

Les étiquettes indiquent parfois non pas le sel, mais le sodium, un composé du sel. Les recommandations nutritionnelles tablent sur 5 g de sel par jour. Or 1 g de sodium représente 2,5 g de sel. Il est donc plus intéressant pour les industriels de nous parler de sodium plutôt que de sel!

Le sucre et le sel sont des exhausteurs de goût et des conservateurs!

### Attention au tableau des valeurs nutritionnelles

Il indique les valeurs en énergie et en nutriments. Pour repérer la quantité de sucre d'un produit: il faut aller voir la ligne « dont sucres » en dessous de « glucides ». Elle indique la quantité de sucre (souvent du sucre blanc) qui a été ajoutée.

Quelques sucres « cachés »: dextrose, galactose, maltose, saccharose, amidon, amidon modifié, extrait de malt d'orge, maltodextrine... Concernant les lipides, ou graisses, si l'attention est à porter sur la teneur globale, elle l'est aussi sur la ligne « dont acides gras saturés » qui, en

trop grande quantité sont défavorables à la santé. Ils sont très présents dans les produits industriels, les viennoiseries, les produits pour enfants.

### Attention aux produits allégés

Ils ne sont pas sans calories. Un produit peut être allégé en sucre mais plus riche en graisse et vice versa. Finalement un produit allégé peut être aussi calorique qu'un produit classique. Pour comparer les produits, il convient de considérer les mêmes valeurs: pour 100 g, 100 ml ou par portion de même volume.

### Attention aux pièges du marketing

Les allégations peuvent être trompeuses. Un yaourt aux bons fruits ne peut n'en contenir qu'une part infime. La lecture de l'étiquette et le positionnement des fruits dans la liste nous renseignent à ce sujet.

Un bel emballage évoquant la nature, le « retour aux sources » ne signifie pas que le produit a été obtenu par des moyens naturels, que les légumes ont poussé en plein air sans pesticides. Avec un peu d'entraînement, la lecture des étiquettes devient automatique, rapide.

Nous achetons toujours à peu près les mêmes produits. Il est possible, pour ne pas perdre de temps, de comparer une semaine un ou deux produits, et la semaine suivante un ou deux autres. Au bout de quelque temps, nous pourrions savoir ce que nous mettons dans notre caddie!

**DÉCOUVREZ LES ACTIONS DE PRÉVENTION DE LA MUTUELLE RADIANCE PRÈS DE CHEZ VOUS! INSCRIVEZ-VOUS GRATUITEMENT SUR [www.prevention-radiance.com](http://www.prevention-radiance.com)**



# Rejoindre la Team Chambé



**Le handball se forge sur le terrain mais se construit aussi dans les tribunes et les Salons!**

**L**e handball à Chambéry, c'est plus de vingt ans au plus haut niveau avec 17 participations en Coupe d'Europe. C'est aussi un centre de formation reconnu et fournisseur de nombreux internationaux français: 13 champions du monde, 8 champions olympiques et 8 champions européens. Rejoindre la Team Chambé, c'est avant tout une aventure, un engagement, un projet commun mais c'est aussi le partage d'ambitions, de valeurs et d'émotions avec le club, vos clients, vos équipes ou votre famille.

Le business club de la Team Chambé voit grand avec ses prestations lors des matchs pour vivre encore plus fort l'aventure « jaune et noire »!

Sortie d'une saison où elle connut une demi-finale de Coupe de France ainsi qu'un quart de finale de Coupe d'Europe, la Team Chambé redémarre pleine d'ambition pour le prochain exercice! Alors rejoignez le club et soyez porteur de l'avenir du Chambéry Savoie Mont Blanc Handball!

## Bâtissez des relations publiques variées

→ Club Privilège, Premium et Prestige

Des prestations complètes d'accueil jusqu'au cocktail d'après-match. Recevez vos clients et partenaires dans des conditions optimales et bénéficiez de nombreux avantages premium.

→ Solutions événementielles

Parrain de match, Salon privé ou encore tapis rouge, pour que tous vos événements soient exceptionnels, le Chambéry Savoie Mont Blanc Handball vous propose des prestations événementielles lors des matchs ou autres spectacles.



→ Team building

Parce que le sport véhicule des valeurs fédératrices, participez à l'aventure Team Chambé et partagez des émotions fortes avec toute votre équipe à l'occasion d'une journée ou d'une soirée.

## Solidifier votre visibilité, notre priorité

Tout au long de la saison nos partenaires sont à l'honneur! Le business club prend une nouvelle dimension dès la saison 2018-2019 et la Team Chambé propose un large éventail d'offres de visibilité! Renseignez-vous auprès de nos commerciaux.

Thomas Fior, responsable marketing & communication  
Tél. 06 82 75 83 09  
688, avenue des Follaz - 73000 Chambéry -  
04 79 70 60 55  
[www.chamberysavoiehandball.com](http://www.chamberysavoiehandball.com)

## BIBLIOGRAPHIE



### Relations humaines entre raison et sentiments

Dictionnaire du management : outils et convictions pour mieux se comprendre au travail

Comment communiquer quand on est manager ? Comment faire passer les messages entre la raison des objectifs et les sentiments portés aux personnes ?

Difficile à dire, car, bien souvent, on finit par utiliser certaines formules certes bien connues mais vides de sens.

Pourtant, quand on exerce un rôle de décideur, il est impératif d'exprimer clairement sa pensée. Mais où trouver les mots justes pour y parvenir ?

Construit comme un dictionnaire, les mots proposés dans ce livre correspondent à toutes les questions posées par les managers. Ils sont certainement révélateurs des problématiques et des attentes de tous ceux qui animent des équipes sur le terrain.

Accélérateur de réflexion et d'action, cet ouvrage revisite l'intégralité du lexique du management pour offrir, au-delà de la définition, un outil pour aiguïser la pensée des managers sur le terrain.

De « l'éthique » à la « performance » en passant par la « vision » d'entreprise, le sens des mots donne un sens à l'action !

Jean Grimaldi d'Esdra est docteur en droit et enseignant en droit privé. Après un parcours au sein du Groupe Michelin, notamment comme DRH du secteur industriel, il dirige depuis plus de 16 ans la société de conseil en management Formadi.

# INTERACTIF : PERMANENCES CMA

## LA MOTTE-SERVOLEX

Savoie Technolac  
17 allée du Lac de Tignes 73290 La Motte-Servolex  
Tel. 04 79 69 94 00  
Horaires: 8 h30 à 12 h et 14 h à 17 h

**NOUVELLE ADRESSE**

Les conseillers vous reçoivent sur rendez-vous, du lundi au vendredi 04 79 69 94 00

**Permanences notaires et avocats**  
Un mardi matin par mois sur rendez-vous  
Tel. 04 79 69 94 46

## ALBERTVILLE

**Espace économie emploi formation**  
Antenne Inter Consulaire, 45 avenue Jean-Jaurès,  
73200 Albertville  
Tel. 04 79 32 18 10  
Horaires: de 8 h30 à 12 h15 et de 13 h30 à 17 h15

**Service création reprise suivi des entreprises**  
Didier Scarfogliero vous reçoit sur rendez-vous  
Tel. 04 79 32 18 10

## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

**Centre d'affaires et de ressources**  
Avenue d'Italie, 73300 Saint-Jean de-Maurienne  
(locaux de Maurienne Expansion)

**Service création reprise suivi des entreprises**  
Thierry Dancer, vous reçoit le jeudi matin de 9 h à 12 h  
Tel. 04 79 69 94 17

## Votre magazine fera bientôt peau neuve

Ce numéro du « Monde des Artisans en Savoie » est le dernier que vous recevrez. Un grand merci à toute l'équipe du Groupe ATC pour le travail réalisé pendant plusieurs années. Merci à Marine, Jennifer, Julie, Ian... Merci à tous pour leur écoute, leur patience, leur professionnalisme, leur créativité et leur gentillesse.

Le prochain journal sera un magazine mutualisé avec l'ensemble des CMA de la Région Auvergne Rhône-Alpes qui aura pour titre « Artisanat. Le magazine de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie ».





VOUS ÊTRE UTILE

## Pour nous, votre projet d'entreprise n'a **aucun intérêt.**

### Prêt décollage pro

Un taux d'intérêt à **0%\*** pour les porteurs de projets accompagnés.\*\*

Exemple : pour un prêt de 10 000 € sur 60 mois au taux de 0 % l'an, les mensualités seront de 170,17 € dont assurance décès-invalidité de 3,50 € et le Taux Effectif Global fixe de 0,83 % l'an. Pas de perception de frais de dossier. \* Dans la limite de 10 000 € et sous réserve de souscription d'un prêt principal. \*\* Sous réserve d'acceptation de votre dossier par la Caisse d'Épargne. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

Caisse d'Épargne et de Prévoyance de Rhône Alpes - Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier - Société anonyme à directoire et conseil d'orientation et de surveillance - Capital de 1 000 000 000 euros - 116 Cours Lafayette 69003 Lyon - 384 006 029 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n°07 004 760. Crédit photo : Getty Images.



QUAND  
VOUS REFERMEZ  
UN **MAGAZINE**  
UNE NOUVELLE VIE  
S'OUVRE À LUI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX, MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,  
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE PLUS DURABLE.  
DONNONS ENSEMBLE UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS. [CONSIGNESDETRI.FR](https://www.consignesdetri.fr)

**CITEO**

Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio



« La fabrication minutieuse, la recette originale et la constance en termes de qualité font que notre produit n'a pas de concurrent. »

# LAISSEZ PARLER LES PETITS PAPIERS

PAPIER D'ARMÉNIE® – MIREILLE SCHVARTZ

**Ligne 4. Mairie de Montrouge. Terminus. Une fragrance imprègne l'air. Vanillée, orientale, et pourtant familière... Un épiphénomène qui n'étonne plus les Montrougiens et dont ils se délectent même fièrement. Derrière une façade anonyme de la rue Morel se cachent la plus vieille entreprise de la ville et un secret bien gardé : celui de la fabrication du célèbre Papier d'Arménie®, mis en musique par Gainsbourg... *Julie Clessienne***

## QUITTE OU DOUBLE

« Tu reprends ou je vends. »  
En 1992, l'ultimatum est sans appel. Mireille Schwartz, alors à Toulouse, saisit la perche lancée par sa mère, à la tête de l'entreprise familiale créée en 1885 par Fernand Rivier, l'aïeul pharmacien de formation.  
« Mes quatre frères avaient leur carrière, mes quatre enfants faisaient leurs études. J'ai donc repris ! » L'affaire est saine (250 000 carnets vendus à l'année). Pas de dette. Mais peu de perspectives...  
Mireille Schwartz s'improvise chef d'entreprise, « après une vie passée à suivre mon mari, ingénieur dans les travaux publics ». Un virage audacieux s'engage...



## LE JOUR OÙ TOUT A BASCULÉ

Convaincue qu'il faut jouer sur la notoriété de son produit et la nostalgie qu'il inspire, Mireille Schwartz part « jouer le camelot » au Salon Marjolaine, à Vincennes.  
« Il y a vraiment eu un avant et un après. Les gens s'arrêtaient sur le stand, étonnés qu'on soit encore là. Preuve qu'aucun produit ne peut se contenter du bouche-à-oreille ! »  
La dirigeante lance rapidement de vastes campagnes de publicité, automatise certaines étapes de fabrication et opte, plus tard, pour la diversification. De sa rencontre avec Francis Kurdjian, créateur-parfumeur de renom, à l'occasion de l'Année de l'Arménie en 2006, naîtront deux nouvelles senteurs (« Arménie » et « Rose »).

## UN PROCESSUS SEMBLABLE DEPUIS 1885

Dans l'atelier, la méthode est immuable : les « larmes » de benjoin, en provenance du Laos, sont dissoutes dans de l'alcool avec des composants aromatiques durant trois mois. En parallèle, les grandes feuilles de papier buvard pré-imprimées sont immergées, une à une, dans une eau salée (« pour ralentir la combustion »), séchées naturellement, mises sous presse, puis immergées dans la solution alcoolisée. Un nouveau temps de séchage plus long (deux mois) et une autre mise sous presse sont nécessaires avant les étapes de façonnage, reliure et massicotage des précieux carnets. Dix personnes dans l'atelier fabriquent désormais presque 3 millions de pièces par an !



© LUC BERTAU



© LUC BERTAU

## COUP DUR

Depuis deux ans, suite à un malheureux accident (« une explosion au niveau de nos étuves »), Mireille Schwartz a entamé de gros travaux de mise aux normes (zone Atex notamment) et en a profité pour revoir l'organisation de l'atelier. « Deux salariées ont été gravement brûlées, cela reste une période très difficile à évoquer ».

Grâce à des stocks importants de papier parfumé en cours de séchage, l'entreprise a pu honorer une partie des commandes de ses clients dans l'intervalle, rester visible... « Désormais, l'activité a repris comme avant, nous allons pouvoir accéder aux demandes de nouveaux clients et avons même procédé à des embauches. Un sang neuf formidable ! »



© LUC BERTAU

## PERSPECTIVES

Pour distribuer ses petits carnets, l'entreprise s'appuie sur des distributeurs (pour les pharmacies et parapharmacies) et des clients d'envergure, comme Nature & Découvertes, Botanic, Naturalia... Depuis quatre ans, le site marchand connaît également une affluence constante (5 % du CA). « Nous ne voulons pas casser les prix pour ne pas gêner nos détaillants historiques... Mais cela permet au public de découvrir l'ensemble de la gamme : les bougies parfumées, les coffrets, les brûleurs. » Le Papier d'Arménie® se consume aussi au-delà des frontières (10 % à l'export), « en Europe, au Canada et au Japon, désormais aussi en Chine ou en Corée ». Les petits papiers n'ont pas fini de brûler...

[www.papierdarmenie.fr](http://www.papierdarmenie.fr) ⓘ Papier d'Arménie Officiel +

## DATES CLÉS

### 1885

Henri Rivier, l'arrière-grand-père, met au point le procédé de dissolution du benjoin et d'imprégnation de papier buvard.

### 1992

Reprise de l'entreprise par Mireille Schwartz, issue de la quatrième génération. Son grand-père avait occupé le poste pendant plus de cinquante ans.

### 2006

Création du carnet « Arménie » en collaboration avec Francis Kurdjian, inventeur notamment du parfum « Le Mâle » pour Jean Paul Gauthier.

### 2007

Lancement de la première bougie, toujours en association avec Francis Kurdjian.

### 2015

Obtention du label « Entreprise du patrimoine vivant » et un CA de près de 3 M€ par an.



© JEAN-MARIE HEIDINGER

**L'étranger est une véritable source d'inspiration pour les artisans. En découvrant de nouvelles cultures et destinations, en s'imprégnant d'autres façons de faire et de voir les choses, ils s'enrichissent, personnellement et professionnellement, et enrichissent notre pays.** *Marjolaine Biagi*



### JEUNES ENTREPRENEURS, EXPÉRIMENTEZ L'ÉTRANGER

**Vous avez créé votre entreprise il y a moins de trois ans ?**

**Participez au programme d'échanges Erasmus pour jeunes entrepreneurs. Ce dispositif vous offre la possibilité de séjourner, de travailler et de vous former auprès d'un entrepreneur expérimenté dans un autre pays de l'Union européenne. Vous pouvez demander une aide financière de l'UE (qui varie selon le pays d'accueil) pour financer vos frais de séjour et de voyage.**

**Pour postuler, rendez-vous sur [webgate.ec.europa.eu/erasmusentrepreneurs](http://webgate.ec.europa.eu/erasmusentrepreneurs) (site en anglais).**

### YANN GEFFRIAUD – BRASSEUR

## UNE PINTÉ DE CALIFORNIE

L'Amérique, Yann Geffriaud la brasse et la met en bouteille. Après un road trip en Californie à la rencontre des brasseurs, cet ancien professeur des écoles commence à fabriquer de la bière dans sa cuisine. Au-delà du produit lui-même, Yann est séduit par l'état d'esprit américain. « *Les méthodes de brassage sont en open source, c'est-à-dire publiques et disponibles sur Internet. Ce principe de partage d'informations tranche avec la pratique de l'artisanat traditionnel. Aux États-Unis, les brasseurs ne sont pas concurrents. Ils appartiennent au contraire à une communauté. Il y a une véritable dynamique, des festivals.* » En 2011, grâce à des ventes et contacts avec des bars, des caves, et de l'événementiel, Yann lance la microbrasserie Outland. Il produit ses bières – dont les noms et les recettes lorgnent du côté des USA grâce aux conseils de son réseau américain – chez des collègues brasseurs. En 2015, l'artisan emménage avec sa propre unité de production professionnelle dans des locaux à Fontenay-sous-Bois (94). Deux ans plus tard ouvre à Paris le bar Outland, véritable vitrine pour la production.

De nombreux projets sont en chantier : l'ouverture d'une salle de dégustation, des visites de la microbrasserie, le doublement de la capacité de production (de 500 à 1 000 hectolitres). Pour autant, Yann ne néglige pas son ambition première, ancrée dans ses tripes depuis la Californie : fédérer ! Autour, ou même loin, de la bière. Entre autres, il coorganise la Paris Beer Week, va coproduire un événement autour de l'artisanat culturel et de la musique à Vitry-sur-Seine et projette de créer le premier club de *cornhole* en France, jeu d'adresse prisé outre-Atlantique. Son rêve américain, Yann le vit pleinement.

[www.outland-beer.com](http://www.outland-beer.com) Outland

PATRICK HAMON – TAPISSIER

## PÉRÉGRINATIONS D'UN ARTISAN VOYAGEUR

Il est des expériences qui façonnent un homme, un artisan. Pour Patrick Hamon, ces vécus sont pluriels. Titulaire d'un CAP de peintre en bâtiment, Patrick s'envole pour la Nouvelle-Calédonie après trois ans de métier. *« J'y ai rencontré un artiste décorateur qui m'a embarqué dans son univers et mis en relation avec un maître tapissier à Paris, Daniel Drancourt. »* Sans hésiter, l'artisan voyageur fait ses valises pour la capitale. Après deux ans d'apprentissage auprès du maître, il repart à Nouméa pratiquer son nouveau métier de tapissier décorateur. *« Par la suite, je suis revenu à Paris travailler en collaboration avec Daniel Drancourt. J'ai appris beaucoup de choses sur la pose de tapisseries et de papiers peints de grands éditeurs. »* Patrick ne se fixe aucune barrière, artistique ou géographique. *« Je vais en fonction des affinités. Je suis ainsi parti en Australie grâce à un client qui a fait fortune là-bas et qui possédait un château en Touraine, dans lequel j'ai travaillé. »* Durant ses 14 ans sur l'île continent, l'artisan s'initie à la pose de papiers des éditions de Gournay, installe des chemins d'escaliers de chez Roger Oates, tend des tissus muraux des éditions Pierre Frey. *« C'est typiquement anglais. La culture australienne est métissée de plusieurs autres. »* En 2017, riche de ses découvertes, Patrick s'installe en Mayenne, à Azé. Pas question pour autant de « s'encroûter » : l'artisan est appelé sur différents chantiers dans toute l'Europe. De ses aventures, il dit : *« La technique est toujours la même. Ce qui est différent, c'est la façon de travailler avec les autres. La relation humaine avec les autres corps de métier. »*


[www.patrickhamon.com](http://www.patrickhamon.com)

HUBERT MASSE – CHOCOLATIER

## LE GOÛT DE L'AVENTURE

S'ils sont réalisés dans le respect des recettes traditionnelles, les pralinés et ganaches d'Hubert Masse ont une saveur unique grâce à l'ajout de poivre de Sichuan, de yuzu, de baies de Timut ou encore de citronnelle de Madagascar. Un jeu de funambule réussi entre classicisme et exotisme, écho à l'appétit de l'artisan pour l'étranger. Enfant de restaurateurs, Hubert grandit au Brésil et au Guatemala, où il découvre le travail du cacao grâce à un ami chocolatier de son père. Après un CAP chocolatier et une expérience professionnelle au labo de La Maison du Chocolat et au Bristol à Paris, Hubert s'envole pour Londres. *« En attendant d'obtenir un visa pour l'Australie, mon rêve, précise-t-il. À Londres, j'ai été formé par les chefs multi-étoilés Albert et Michel Roux. »* À 25 ans, après quelques années au Royaume-Uni, l'artisan pose enfin le pied sur le territoire australien. *« J'ai travaillé dans différentes entreprises semi-industrielles avant d'ouvrir ma propre boutique à Perth. »* Hubert ne cache rien des difficultés rencontrées : *« Cela n'a pas marché tout de suite. Il a fallu faire de la vente en gros pour développer le commerce. »* L'expérience a toutefois été salutaire : de retour en France après sept ans en Australie, Hubert ouvre le magasin Le Cacaotier à Enghien-les-Bains (95), qui décolle très rapidement. L'artisan est aujourd'hui à la tête de sept boutiques et d'un laboratoire de fabrication, et cumule les distinctions telles que « Meilleur chocolatier de France ». Il a lancé sa propre gamme de tablettes réalisées à partir de fèves sélectionnées dans leurs plantations d'origine (bean-to-bar). Une véritable invitation à l'évasion.



© NAOTO SHIMARU

[www.lecacaotier.com](http://www.lecacaotier.com) Le Cacaotier

MARIE ELOY

# « LES CONDITIONS : ÊTRE BOOSTÉE ET PRÊTE À RECONQUÉRIR SON TERRITOIRE ! »

**La créatrice du seul réseau féminin de recommandations en France, Bouge ta Boîte, nous explique comment les femmes entrepreneurs (TPE de 0 à 20 salariés) peuvent ensemble dynamiser leur activité ; et faire rimer sens et croissance en misant sur leur propre valeur. *Propos recueillis par Sophie de Courtivron***

## POURQUOI AVOIR LANCÉ BOUGE TA BOÎTE ?

Je suis partie d'un constat, établi avec la chercheuse Séverine Le Loarne : seulement 12 % des 38 % de femmes entrepreneures vivent correctement de leur activité ! Il y a beaucoup de réseaux féminins en France (environ 500), mais ce sont des réseaux d'entraide ; il n'y en avait pas un qui soit axé business, recommandations, chiffre d'affaires. Nous l'avons donc créé.

## COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

Les entrepreneures (chefs d'entreprise, professions libérales, conjointes collaboratrices...) qui ont envie de faire grandir leur entreprise se retrouvent en cercles de dix à vingt personnes complémentaires (une seule par profession). Elles se voient tous les quinze jours ; tout le monde est au même niveau, bénéficie du même temps d'écoute, et tout se passe dans la bienveillance. Tout est très structuré : présentation, questions/réponses... À la fin, un problème est mis au centre du cercle par l'une d'elles et chacune apporte sa solution. C'est la force de l'intelligence collective ! Toutes les femmes deviennent ainsi forces de vente et prescriptrices les unes des autres. Leur objectif : du chiffre d'affaires ! 90 % du chemin est fait quand on est recommandée. Certaines chefs de TPE font de leur cercle leur comité stratégique.

À côté du cercle, nous avons un réseau social et une appli pour échanger,

et nous avons créé des cercles de partage virtuels sur différents thèmes (export...). Nous proposons en outre des ateliers au sein de chaque cercle (« savoir lire un bilan » par un expert-comptable, étude de logos par un graphiste, etc.). Les femmes ont, de plus, via Bouge ta Boîte, la possibilité d'avoir une page web au nom de leur entreprise.

## Y A-T-IL BEAUCOUP D'ARTISANS DANS VOS RANGS ?

Oui, et nous en recherchons toujours car elles sont très expertes dans leur cœur de métier – ce qui est une vraie richesse pour les autres –, et elles ont un excellent réseau. Elles ont aussi besoin de nous pour leur gestion, communication, expertise financière et juridique... Chaque nouvelle venue peut participer à une rencontre découverte sans s'engager. Les conditions : être boostée et prête à reconquérir son territoire !

## POURQUOI CANTONNER CELA AUX FEMMES ?

Bouge ta Boîte n'est pas contre les hommes ; être entre femmes permet de s'identifier les unes aux autres. Entre femmes, nous partageons plus facilement nos peurs ou nos freins, pas besoin d'être la meilleure. Ici, on est comme on est.

**i** Coût : 49 € HT par mois, 490 € HT par an  
[www.bougetaboite.com](http://www.bougetaboite.com), rubrique « Nous rejoindre »

## SON PARCOURS

### 2000

Journaliste à RFI, Radio France Internationale.

### 2011

Cofondatrice de l'école Montessori Les Mimosas, en Bretagne.

### 2014

Fondatrice de « Femmes de Bretagne », réseau d'entraide pour créer et développer son entreprise.

### 2016

Fondatrice de « Bouge ta Boîte », réseau business féminin de recommandations.

### 2019

Objectif de 100 cercles d'entrepreneures « Bouge ta Boîte » en France.



# MENEZ VOS AFFAIRES AVEC BEAUCOUP D'ASSURANCE

PROFESSIONNELS



Découvrez nos offres assurance :

- Protégez votre activité professionnelle avec  
**ASSUR-BP MULTIRISQUE PRO**
- Assurez votre véhicule avec  
**ASSUR-BP AUTO DES PRO**



**BANQUE  
POPULAIRE**   
**AUVERGNE RHÔNE ALPES**

Document à caractère publicitaire non contractuel.

Les contrats ASSUR-BP Multirisque Pro et ASSUR-BP Auto des Professionnels sont assurés par BPCE IARD et les prestations d'assistance sont mises en oeuvre par BPCE IARD, entreprise régie par le Code des assurances. BPCE IARD, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 50 000 000 euros entièrement versé. 401 380 472 RCS NIORT – N° TVA intracommunautaire FR 15 401 380 472 – CODEAPE 6512 Z – Siège Social : Chaban 79180 CHAURAY

Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes – Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit – Siren 605 520 071 – RCS Lyon – Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 006 015 – Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle – 69003 LYON - N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 – SOCIÉTÉ DE CAUTION MUTUELLE ARTISANALE AUVERGNE RHÔNE ALPES – « SOCAMA AURA », Société de caution mutuelle au capital minimum 3 048.98 €. Siège social : 4 Bd Eugène Deruelle 69003 LYON 398 409 482 RCS LYON – Crédit photos : iStock – Janvier 2019.

# Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

Assureur depuis plus  
de 60 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](http://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](http://maaf.fr) et l'appli mobile  
MAAF et Moi

