

# PERFORMANCE

Le magazine de votre Chambre de métiers et de l'artisanat

OH MY LOT!

## DOSSIER

Le tour du Lot de l'apprentissage

### ECOLE DES METIERS

Le "sas" ou comment préparer son entrée en apprentissage

N° 58 - ÉTÉ 2020



SALON DES METIERS D'ART DE FIGEAC LES 18, 19, 20 SEPTEMBRE 2020





## L'APPRENTISSAGE, VOIE ROYALE VERS L'EMPLOI

L'alternance, gage de stabilité... Cet oxymore est plus que jamais devenu une réalité lorsqu'il s'applique à l'apprentissage. Est-il nécessaire de rappeler que plus des deux tiers des apprentis décrochent un emploi dans les 7 mois qui suivent l'obtention de leur diplôme (le pourcentage monte à 80% pour les détenteurs d'un Bac pro). Très encourageant, ce constat traduit bien l'importance du travail conjugué des Chambres consulaires, des CFA et de leurs financeurs, sans oublier bien sûr les maîtres d'apprentissage. Grâce à la transmission de leur savoir-faire, ces derniers constituent en effet l'une des clés de voûte de l'alternance. De nouvelles mesures incitatives au recours à l'alternance ont été annoncées par l'État au moment du dé-confinement (courant juin dernier), pierre angulaire d'une action plus globale en faveur de l'emploi des jeunes. Ces aides font l'objet d'un chapitre dans le dossier de ce nouveau numéro de Performance qui vous invite à faire le "Tour du Lot de l'apprentissage", au travers des témoignages des acteurs de cette thématique, apprentis et maîtres d'apprentissage, aussi dévoués que fiers de transmettre à leur tour ce qu'ils ont reçu. Je ne saurai d'ailleurs que trop vous inciter à rejoindre les rangs de ces passeurs de métiers. Toutes et tous ont en commun la volonté de porter haut les valeurs identitaires de l'artisanat !

*Serge Crabié,  
Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot,  
Président de la Chambre régionale de Métiers  
et de l'Artisanat Occitanie Pyrénées-Méditerranée.*

**Performance** - Magazine trimestriel de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot.  
Directeur de la publication : Serge Crabié - Comité de rédaction : Vincent Labruyère,  
Frédérique Lagière. Rédaction, photographies, régie publicitaire et coordination :  
Fabrice Clary - FC.com - 06 82 14 68 23 - Email : fc.com@wanadoo.fr  
Réalisation, mise en page : DUO GRAPHIC - Impression : ANTOLI IMPRIMEUR.  
N° ISSN : 1240-442X  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot - Rue St Ambroise - 46000 Cahors  
Tél. 05 65 35 13 55. - Fax. 05 65 30 17 64.  
Email : cm46@cm-cahors.fr - www.cma-cahors.fr



**ACTUALITÉS** 5

**DOSSIER** 8-17  
Le tour du Lot  
de l'apprentissage

**ÉCOLE  
DES MÉTIERS** 18-19  
Le "sas", où comment  
préparer son entrée  
en apprentissage

**ORGANISATIONS  
PROFESSIONNELLES** 21

**AGENDA** 22

Photo de couverture : Mathieu Thiberville et son  
apprenti Maxime Rigo © Fabrice Clary



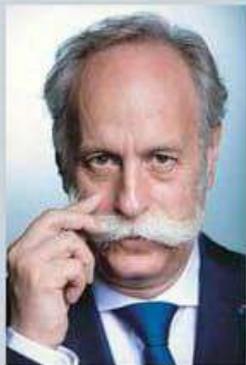
## ECOLE DES MÉTIERS : LES TRAVAUX BATTENT LEUR PLEIN !

Les travaux ont commencé... Le bâtiment du POCOM46 pensé par l'atelier d'architecture de Franck Martinez (pour le futur bâtiment abritant les pôles boulangerie/farine/pâtisserie et Automobile) et la réorganisation du bâtiment de l'Ecole des Métiers du Lot



du Lot pilotée par l'architecte Jean-François Casadepax ont débuté respectivement courant mars et mi-juin dernier (lire le grand dossier consacré à ces chantiers dans Performance n°53 paru en mars 2019). Sur le terrain du POCOM46, la grue de l'entreprise Lotoise Engelibert a été installée au centre du terrain où le travail de fondations du nouveau bâtiment du POCOM 46 dédié à la filière boulangerie, pâtisserie, ainsi qu'à la filière mécanique et à la formation continue, a

## DÉCÈS DE BERNARD STALTER, PRÉSIDENT DE CMA FRANCE



« Le Président de la Chambre de Métiers et d'Artisanat France, Bernard Stalter, hospitalisé à l'Hôpital de Strasbourg le 23 février dernier, est décédé le 13 avril 2020, des suites d'une contamination par la COVID-19. Très engagé dans la défense et la promotion de l'artisanat, Bernard Stalter avait mené de lourds combats pour faire reconnaître la valeur de ce secteur, la valeur de ses femmes

et de ses hommes qui le font vivre chaque jour, mais aussi l'excellence de l'apprentissage comme une voie de réussite professionnelle. Toute la famille de l'artisanat s'associe à la douleur de sa famille, de ses proches et de ses équipes. »

commencé courant mai dernier. « Après la phase de terrassement et de décapage réalisée par Eiffage Lot, l'entreprise de maçonnerie Engelibert de Labastide-Murat a pris le relais en réalisant les fon-

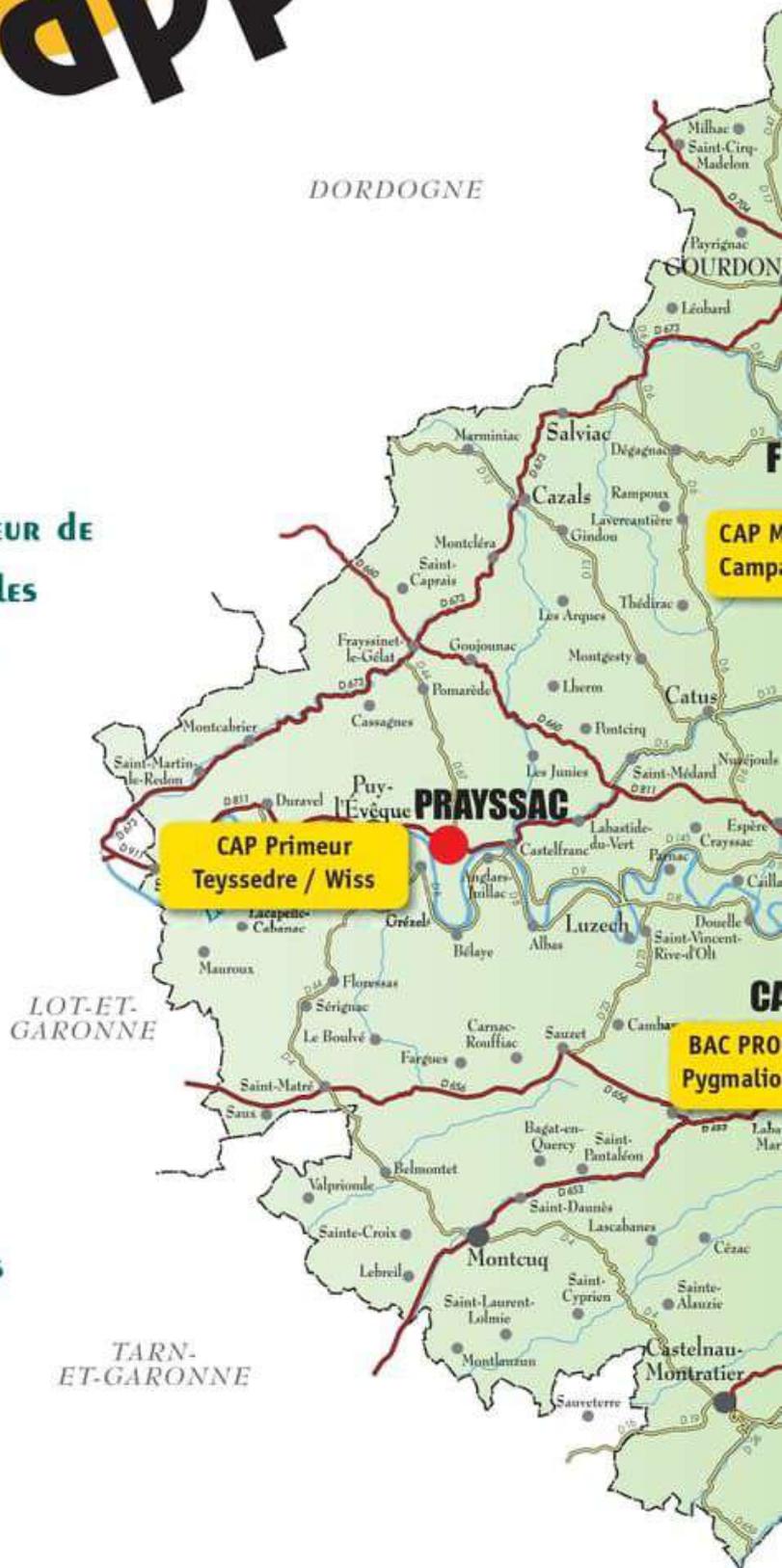
dations » explique Clément Lamonzie architecte de l'atelier d'architecture Franck Martinez, concepteur et coordinateur de ce chantier d'envergure. La prochaine étape consiste au dressage des poteaux métalliques et au remplissage en maçonnerie du rez-de-chaussée du bâtiment de 1600 m<sup>2</sup> sur 2 niveaux ». Le 12 juin dernier, c'était au tour des travaux de réhabilitation des pôles "alimentaire" et "menuiserie-charpente" de l'Ecole des Métiers du Lot de débiter. Pensé par Jean-François Casadepax et coordonné par Gilles Gleyal, cet important chantier a démarré par la séparation (réalisée par le plaquiste Lotois JM Valery) de la zone occupée par les élèves et celle du chantier proprement dit de la future cuisine et des locaux dédiés aux métiers de bouche (fin des travaux prévue d'ici février 2021). Les travaux de démolition menés par l'entreprise Cadurcienne Grenier ont quant à eux commencé le 15 juin dernier, parallèlement au terrassement extérieur réalisé par l'entreprise MTT, phase préliminaire aux travaux de gros œuvre des futurs ateliers dédiés à la menuiserie/charpente qui devraient être terminés d'ici la fin du mois d'octobre 2020.



# Le Tour de l'apprentissage du LOT

RELANCER LA MOBILISATION COLLECTIVE EN FAVEUR DE L'APPRENTISSAGE, TEL EST L'OBJECTIF DES NOUVELLES AIDES RÉCEMMENT LANCÉES PAR LE MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. L'ENJEU DE CES MESURES DE RELANCE DE L'APPRENTISSAGE EST AMBITIEUX : ATTEINDRE LES 500 000 APPRENTIS. POUR AUTANT, CE DISPOSITIF NÉCESSITE LA MOBILISATION COLLECTIVE DES CHEFS D'ENTREPRISES EN FAVEUR DE CETTE VOIE DE FORMATION QUI A DÉJÀ DÉMONTRÉ SON EFFICACITÉ.

Rappel des mesures incitatives et des services mis à votre disposition !





**Sage**

**SOUILLAC**

**BP Coiffure  
Gispalou / Acellosi**

**VAYRAC**

**CAP Maçon  
Gaucher / Texeira**

**SAINT-CÉRÉ**

**CAP Peintre bâtiment  
Lafage / Four**

**GRAMAT**

**BM Boulanger  
Beziat / Rebollo**

**RAYSSINET**

**Mécanique auto  
Pana / Campana**

**FIGEAC**

**CAP Boucher  
Roux / Mas**

**MAHORS**

**Commerce  
n / Duthoit**

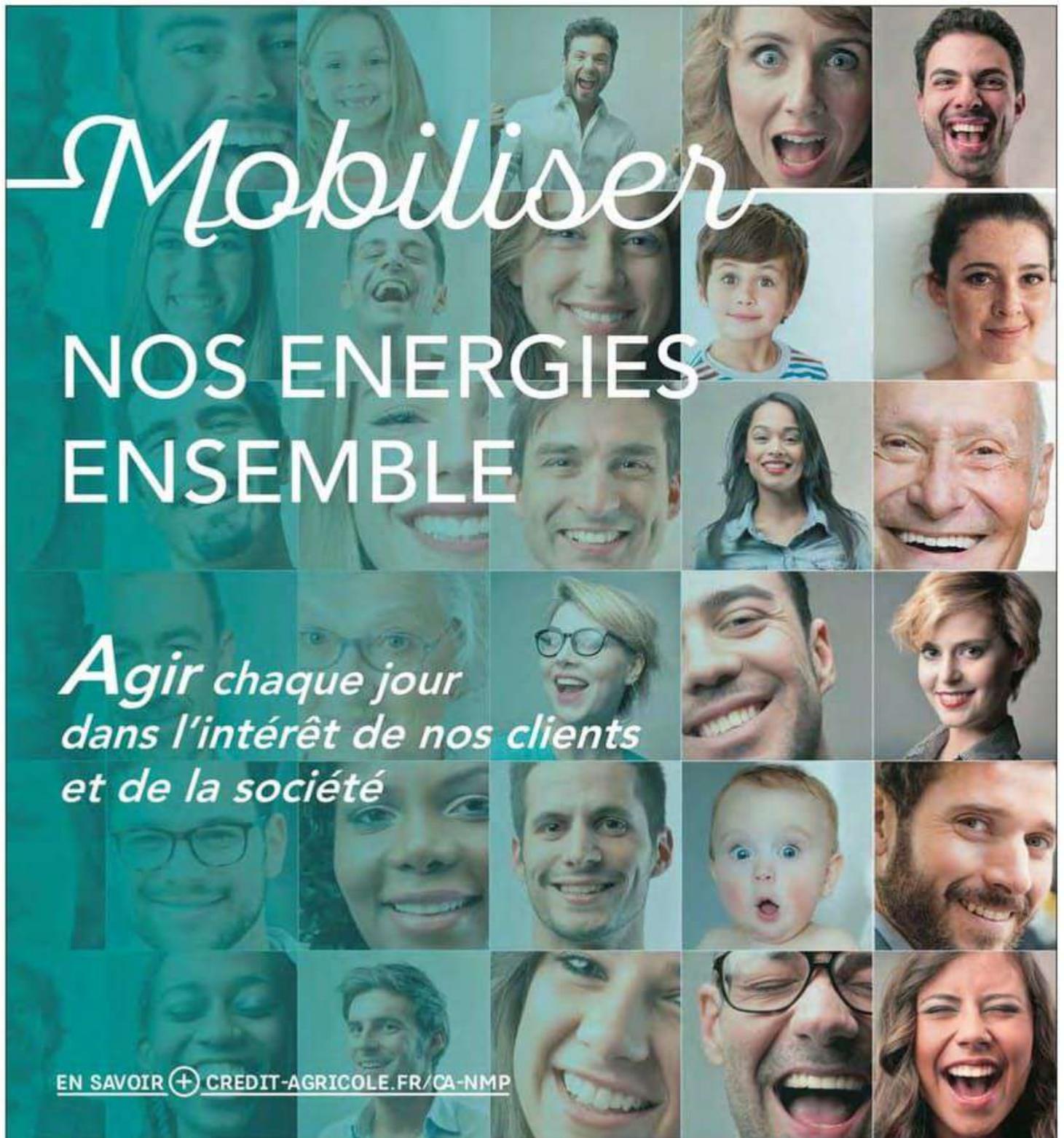
**CAP Charpente  
MG ECO / Rigo**

**CONCOTS**

**CAP Cuisine  
Bouetard / Dancoine**

**LIMOGNE-EN-QUERCY**

**TARN-  
ET-GARONNE**



# Mobiliser NOS ENERGIES ENSEMBLE

*Agir chaque jour  
dans l'intérêt de nos clients  
et de la société*

EN SAVOIR  [CREDIT-AGRICOLE.FR/CA-NMP](https://www.credit-agricole.fr/ca-nmp)

## NOTRE TERRITOIRE VOTRE AVENIR



Caisse Régionale de Crédi Agricole Mutuel Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé au 219 avenue François Verdier - 81000 ALBI - 444 953 830 RCS ALBI - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 019 259. Crédits photos : iStock. Imprimé par Mérico Delta Print, 12340 Bozouls.04/2020.

## APPRENTISSAGE

# Quelles aides à l'embauche ?

En matière d'apprentissage, les services proposés par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot permettent d'une part aux jeunes, de trouver une entreprise qui leur permettra d'appréhender concrètement le métier qu'ils ont choisi d'exercer, d'autre part aux artisans, de communiquer leur savoir-faire acquis au fil de leurs années d'activité et de former des collaborateurs qualifiés et/ou des futurs repreneurs. Les mesures annoncées le 4 juin dernier par le gouvernement sont très incitatives car très avantageuses pour les employeurs. Le gouvernement a en effet prévu plusieurs mesures pour aider à l'embauche d'apprentis. Premièrement, les entreprises recevront une aide financière conséquente accordée dès la signature d'un contrat d'apprentissage à partir du **1<sup>er</sup> juillet 2020** et jusqu'au **28 février 2021**. Sur la première année, cette aide de **5000 euros (pour l'embauche d'un mineur contre 4125 euros auparavant) à 8000 euros (pour l'embauche d'un majeur)** sera destinée à toutes les entreprises, et sera sans condition pour les PME de moins de 250 salariés. Pour bénéficier de cette aide, les plus grosses entreprises devront respecter le quota de 5% d'alternants parmi leurs effectifs. Les entreprises conserveront le bénéfice de 2000 euros la deuxième année pour les mineurs et les majeurs. L'aide prévue par l'Etat, qui ne concernait auparavant que les niveaux bac et pré-bac, pourra s'étendre jusqu'à la **licence professionnelle (bac +3)**. Cependant, seuls les contrats d'apprentissage sont concernés. Le délai accordé aux jeunes pour trouver leur employeur se verra allongé, passant de **3 mois à 6 mois**. Il convient de rappeler que le secteur de l'artisanat affiche un taux de débouché considérable : 71,8% des apprentis obtiennent un CDD ou un CDI sept mois après leur formation.

### CHRONOLOGIE DE L'APPRENTISSAGE

Dans un premier temps, l'artisan en quête d'un apprenti contacte le Centre d'Aide à la Décision, service de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. (2) Une fois l'apprenti trouvé, l'artisan s'adresse au Service Apprentissage, chargé de gérer l'aspect administratif et contractuel du contrat d'apprentissage. (3) La Loi de programmation pour la cohésion sociale prévoit un entretien dans les deux mois entre l'apprenti, le maître d'apprentissage et un formateur de l'École des Métiers. (4) Le maître d'apprentissage forme et accompagne l'apprenti dans son parcours, dans le respect d'une alternance organisée entre son entreprise (2 semaines/mois environ) et le Centre de Formation (1 semaine/mois).

**Edith Maymil du Centre d'Aide à la Décision** : le CAD répond aux questions du grand public, en particulier des jeunes intéressés par l'apprentissage et les métiers de l'artisanat et des entreprises en quête d'apprentis, sur les modalités, le déroulement du contrat d'apprentissage ainsi que les avantages financiers qui s'y rapportent.

**Tel : 05 65 35 13 55. email : e.maymil@cm-cahors.fr**

**Delphine Vignals du service apprentissage**. Ce service informe les artisans sur les conditions à remplir pour prendre un apprenti. Il aide l'entreprise à définir le profil du poste en même temps que le candidat éventuel. Son rôle consiste aussi à faciliter la démarche des entreprises lorsqu'elles souhaitent embaucher un apprenti en leur proposant une assistance administrative. **Tel : 05 65 35 13 55**



**Anne Maillot**, en charge des formalités des entreprises et notamment de l'apprentissage au Relais Initiative Artisanat, place de la République à Saint-Céré. **Tel : 05 65 10 98 57.**

**Les trois spécialistes du pôle apprentissage ont constaté qu'à mi-juin, elles avaient répondu et envoyé le même nombre de projets de contrats d'apprentissage que l'an dernier à la même époque. « Nous sentons l'envie des entreprises de repartir. La plupart des appels concernent tout de même des demandes de renseignements sur les nouvelles aides de l'Etat en faveur des apprentis. »**

# 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 ou sur l'appli mobile  
MAAF et Moi



### au téléphone

**3015** Service à appli  
gratuit  
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h  
et le samedi de 8h30 à 17h.



### sur votre espace client

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



## Paroles de maîtres d'apprentissage et d'apprenti(e)s

Dix maîtres d'apprentissage et leur(s) apprenti(s) respectifs nous donnent leur vision de l'apprentissage à travers leur retour d'expérience...

### Philippe Texeira

#### 1<sup>ère</sup> ANNÉE DE CAP MAÇONNERIE CHEZ THIERRY GAUCHER, MAÇON À VAYRAC

3<sup>e</sup> génération de maçon, Thierry Gaucher entretient la tradition et le savoir-faire familial, inscrit depuis 88 ans sur le territoire lotois. « Je ne suis pas devenu artisan par pression mais par passion » affirme-t-il. « Bac technique génie civil en poche, j'ai d'abord travaillé dans un bureau d'étude avant de rejoindre mon père à l'âge de 23 ans ». Désormais à la tête de l'entreprise, Thierry Gaucher se spécialise dans la restauration du patrimoine, la maçonnerie traditionnelle et le génie civil, aussi bien pour le compte de particuliers, d'entreprises que des collectivités. « Tout au long de ma carrière, j'ai formé 6 ou 7 apprentis. En 2019,



*Je suis aussi exigeant sur la technique que sur l'enseignement général.*

*Malgré son jeune âge, Philippe a de suite adhéré à mes conditions*

Le jeune Philippe Texeira en 1<sup>ère</sup> année de CAP a rejoint Kevin Kappler (21 ans) qui a obtenu l'an dernier son Bac pro restauration du patrimoine en alternance chez Gaucher. Depuis, Kevin est devenu salarié de l'entreprise. « Je suis



aussi exigeant sur la technique que sur l'enseignement général » précise l'artisan, très attentif aux résultats obtenus par ses apprentis à l'Ecole des Métiers du Lot. « Je vais à la réunion annuelle organisée par l'EdM et entretient des échanges réguliers avec les formateurs. Pour s'ouvrir une carrière, il faut de bonnes bases. Avec moi, le deal consiste à prendre un jeune en alternance pour au moins 3 ans, au minimum jusqu'à la mention complémentaire taille de pierre. Après en fonction de l'intérêt et des capacités du gamin, on évolue vers un contrat ou des formations complémentaires ». La démarche de Philippe Texeira a intéressé le maçon : « malgré son jeune âge

(17 ans), il a de suite adhéré à mes conditions. Mon intérêt de l'alternance est double : notre métier peut être passionnant pour un jeune qui en veut et l'apprentissage apporte un vivier de salariés potentiels, avec à la clé des réalisations qui durent dans le temps ». « L'école ne m'intéressait pas » avoue le jeune Philippe Texeira interrogé sur le chantier de restauration du plafond de l'église de Saint-Laurent-les-Tours. « Tout comme mon père qui est maçon, j'aime la diversité de ce métier et des matériaux utilisés. Ça me plaît d'être dans l'action et de travailler en équipe. Je souhaite poursuivre par un BP et un Bac pro du patrimoine bâti... ».

# PRÊT SOCAMA TRANSFORMATION NUMÉRIQUE, SANS ENGAGER VOTRE PATRIMOINE PERSONNEL



Vous souhaitez réaliser votre transformation numérique ? Financez vos projets avec le **Prêt SOCAMA Transformation Numérique**, jusqu'à 30 000 € sans caution personnelle

**BANQUE POPULAIRE  
OCCITANE**



la réussite est en vous



Document à caractère publicitaire et non contractuel.

\* Ce financement est rendu possible grâce au soutien de la garantie de l'Union Européenne octroyée par COSME et le Fonds Européen pour les Investissements Stratégiques (FEIS) et ce dans le cadre du Plan d'Investissement pour l'Europe. Le FEIS a pour finalité d'aider à résoudre les difficultés de financement et de mise en œuvre d'investissements productifs dans l'Union Européenne, notamment en garantissant un meilleur accès aux financements. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Banque Populaire et la SOCAMA.

Banque Populaire Occitane, 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 - Intermédiaire en assurance inscrit à l'ORIAS sous le N° 07 022 714 - Immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro SIREN RCS TOULOUSE 560 801 300, ayant son siège social 33-43 avenue Georges Pompidou à Barro (31130) - SOCAMA OCCITANE : Société coopérative de caution mutuelle à capital variable régie par les dispositions du titre Ier du livre V du code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs au cautionnement mutuel et aux sociétés de financement, affiliée à BPCE et agréée en qualité de société de financement 52/54, PLACE JEAN JAURIÈS - 31100 ALBI RCS ALBI 022 316 1071 - SOCAMA PYRENEES GARONNE : Société coopérative de caution mutuelle à capital variable régie par les dispositions du titre Ier du livre V du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs au cautionnement mutuel et aux sociétés de financement, affiliée à BPCE et agréée en qualité de société de financement, sise à Barro (Haute-Garonne), 33-43 Avenue Georges Pompidou, RCS 780 112 603. Crédit Photo : Héro Images, Mars 2019.

## Kathline Duthoit

### BAC PRO COMMERCE CHEZ AURÉLIE BERTRAND DU MAGASIN A PYGMALION À CAHORS

A la tête avec sa sœur Lulu de la belle boutique A Pygmalion, institution cadurcienne depuis 1830 spécialisée dans le tissu d'ameublement, le linge de maison et la mercerie, Aurélie Bertrand forme en alternance depuis 4 ans Kathline Duthoit. Après l'obtention d'un CAP vente, la jeune femme de 20 ans a enchaîné sur un Bac pro (en 2 ans) qu'elle termine actuellement. En concertation avec sa maître d'apprentissage, l'apprentie a décidé de poursuivre sa formation par un BTS vente. « J'avais besoin d'une aide sur le rayon mercerie qui s'est beaucoup développé » explique Aurélie Bertrand, pour qui l'alternance, est une solution intéressante, notamment financièrement. « Kathline est un excellent élé-

ment. Je l'ai formé en fonction des besoins de l'entreprise et elle a parfaitement intégré notre façon de travailler. Aujourd'hui, c'est mon binôme à raison de 35 heures/semaine, 2 semaines par mois. Elle ne cousait pas en arrivant, maintenant, elle touche à tout. Curieuse, à l'écoute de nos conseils et de la clientèle, elle fait preuve d'initiative, d'anticipation et de réactivité. Elle fait vraiment partie de la famille... ».

« Ma première rencontre avec le monde du commerce remonte à un stage de 3<sup>e</sup> » explique l'apprentie. Mes parents sont artisans et connaissaient l'alternance, J'ai décidé de tenter l'aventure et maintenant, j'ai envie d'accroître autant que possible mes connais-



sances et compétences dans la vente, avec à terme, une promesse d'embauche de ma maître d'apprentissage. Que demander de plus... ».

## Théo Campana

### 1<sup>ère</sup> CAP MÉCANIQUE AUTO CHEZ LAURENT CAMPANA RÉPARATEUR AUTOMOBILE À FRAYSSINET



Chez les Campana, on est garagiste depuis plusieurs générations. Autant dire que le garage installé de longue date sur la grande ligne droite qui traverse la commune de Frayssinet est un incontournable du périmètre. « J'ai moi-même été l'apprenti de mon père Robert qui était mécanicien comme son père avant lui » explique Laurent Campana, épaulé au quotidien par deux collaborateurs mécaniciens. « Aujourd'hui, c'est à mon tour de passer le relais à mon fils aîné, âgé de 15 ans, qui souhaite aller le plus loin possible dans ses études ». Autant dire que les démarches ont été rapides. « En ce qui me concerne poursuit l'artisan, je suis arrivé en CAP en connaissant déjà le métier car j'observais quotidiennement mon père dans le garage. Les jeunes générations ont aujourd'hui d'autres occupations, mais la fibre est là, chevillée au corps ». Le jeune Théo sourit et acquiesce l'analyse de son père. « Pour

l'instant, il est novice, poursuit ce dernier, il doit observer, poser des questions et quand ce sera le moment, il mettra les mains dans le cambouis ». Car pour Laurent Campana, un apprenti est avant tout là pour apprendre, pas pour faire le travail d'un employé ». « L'avantage » précise le jeune Théo, « c'est que lorsque je révise la théorie, je peux avoir des explications supplémentaires en direct à la maison ». Avant son fils, le garagiste a formé un jeune qui a poursuivi son apprentissage jusqu'au Bac pro mécanique, avant de s'envoler, à son grand regret vers d'autres horizons. « Pour autant je suis ravi qu'à court terme, mon fils puisse étudier dans le nouveau bâtiment POCOM qui abritera d'ici la rentrée 2021 le pôle Automobile de l'École des Métiers. De notre côté, nous avons aussi le projet de construire prochainement un nouveau bâtiment qui abritera un atelier de réparation et d'entretien de voitures anciennes ».

## Laura Acellosi

### 2<sup>e</sup> ANNÉE DE BP COIFFURE CHEZ SYLVIE GISPALOU COIFFEUSE À SOUILLAC

Installée en plein cœur de Souillac, face au grand beffroi de la ville, la coiffeuse Sylvie Gispalou à son compte depuis 25 ans, a repris son activité le 11 mai dernier, après deux mois d'inactivité due à la crise sanitaire. Originaire de Rignac, son apprentie Laura Acellosi a intégré un CAP coiffure à la sortie de la 3<sup>e</sup>. « J'avais envie de faire ce métier depuis toute petite. Il correspond parfaitement à l'idée que je m'en faisais. J'aime la diversité du métier, l'aspect artistique de la coiffure et le contact avec la clientèle ». Formée à l'Ecole des Métiers du Lot par Marianne Franco et Frédéric Carayol, la jeune femme de 19 ans est depuis 4 ans en alternance au sein du salon de coiffure mixte de Sylvie Gispalou. « Aujourd'hui, les employeurs recherchent

principalement des apprentis détenteur de BP, autrement dit des jeunes qualifiés » explique cette dernière. « En 2<sup>e</sup> année de BP, j'ai approfondi mes connaissances résume Laura : les techniques de couleur, de permanente mais aussi les notions de comptabilité, de gestion... L'année prochaine, soit je passe le Brevet de maîtrise, soit je cherche un travail en tant que salariée ». « Sur Souillac, je suis la seule à prendre des apprentis » regrette de son côté Sylvie Gispalou. « J'ai moi-même eu la chance d'avoir un patron qui m'a pris sous son aile et depuis plusieurs années, je fais en sorte de rendre ce que l'on m'a donné (...), d'autant que les échanges d'expérience avec les apprentis et les professeurs sont très constructifs. Par ailleurs,



Les récentes mesures gouvernementales en faveur de l'apprentissage vont dans le bon sens. En septembre prochain, j'ai déjà décidé de prendre une nouvelle apprentie en CAP Coiffure 1<sup>ère</sup> année ».

## Jenny Wiss

### 1<sup>ère</sup> ANNÉE DE CAP PRIMEUR CHEZ STÉPHANE TEYSSÈDRE DE LA ROSÉE PRIMEUR À PRAYSSAC



Christel et Stéphane Teyssedre sont les co-gérants du primeur "La Rosée" à Prayssac depuis son rachat en 2003. « A l'époque, l'enseigne n'employait qu'un salarié. Nous sommes 8 aujourd'hui, apprentie comprise. « L'an dernier, nous avons accueilli Jenny

Wiss en stage de 3<sup>e</sup> » explique Stéphane Teyssedre, devenu depuis, son maître d'apprentissage (après que cette dernière ait postulé au sein de l'enseigne primeur), ainsi que son formateur vacataire au sein de l'Ecole des Métiers du Lot, dans le cadre du CAP primeur ouvert à la rentrée 2019. « J'ai été maître d'apprentissage à maintes reprises. Cela fait partie de la politique de la maison de former les jeunes de tous horizons (Brevet professionnel,

BTS action Commerciale, jeunes en réinsertion professionnelle). C'est important de transmettre pour disposer à l'avenir de salariés qualifiés qui peuvent devenir les futurs repreneurs de nos entreprises ». Le CAP Primeur couvre l'ensemble de la filière fruits

et légumes, de la production jusqu'à toutes les formes de distribution. « A l'Ecole des Métiers, j'apprends l'ensemble des notions théoriques » explique la jeune Jenny, et « au sein de la Rosée, c'est encore plus concret : en plus des rudiments de base d'un bon vendeur, j'y ai intégré les règles de mise en rayon, les bons conseils alimentaires à prodiguer à la clientèle, les bonnes pratiques d'hygiène, la vente et l'encaissement des produits vendus. Durant cette année, j'ai pris confiance en moi ». « C'est l'entreprise qui fait le sel qui permet d'intégrer les bonnes pratiques du métier » commente de son côté Stéphane Teyssedre. « Jenny fait partie du personnel, ce qui lui permet de prendre en compte toute la dimension de nos spécificités fruits et légumes, et ce, au rythme des saisons » conclut Stéphane Teyssedre, « L'apprentissage c'est le parcours d'une vie... ».

## Arnaud Roux

### CAP BOUCHER ET SON MAÎTRE D'APPRENTISSAGE LIONEL BRAYAT DE LA BOUCHERIE CHARCUTERIE MAS À FIGEAC

La boucherie charcuterie Mas située face à la grande halle de Figeac a été reprise voilà 7 ans par Alain Prunet, dont le groupe compte une centaine de collaborateurs et des boucheries charcuteries dans les départements voisins et à Paris. Lionel Brayat (51 ans) officie depuis 19 ans au sein de la boucherie Mas de Figeac. « Arnaud Roux est mon premier apprenti » explique-t-il, « c'est une fierté et une récompense du métier que de pouvoir former quelqu'un, ça veut dire que l'on sait faire et chez Mas on a un vrai savoir-faire très traditionnel à transmettre ». Si le laboratoire principal se situe dans le Cantal, ici, on découpe

bœuf, veau, agneau. « Entre mon apprenti et moi, c'est une histoire de confiance. Il est venu se présenter directement à la boutique et ça m'a plu... ». « Après un stage d'observation d'une semaine en 3<sup>e</sup> » explique le jeune Arnaud, « j'ai choisi de travailler dans la boucherie, un métier qu'exerçait mon grand-père. En première année, j'ai appris à me servir des couteaux, le désossage et l'épluchage des nerfs. J'aime la globalité du métier, c'est du concret, avec en prime une ambiance assez familiale au sein de la boutique. Ce qui n'était pas évident pour moi au départ, c'est le contact



avec la clientèle qui pose beaucoup de questions ».

« Durant sa 2<sup>e</sup> année » conclut Lionel, on a appris à Arnaud à servir les gens, à être plus autonome. Je suis très satisfait de lui ! ». L'apprenti compte désormais poursuivre sa formation par un CAP charcutier ou pourquoi pas se lancer dans la vie active en tant qu'employé : on lui a déjà proposé d'être embauché sur une boutique d'Aurillac ou de Rodez.



**Bobinage Services**

Bobinage - Réparation pompe  
Câblage - Pompage - Tuyauterie  
Dépannage électrique  
Automatisme - Electroportatif  
Poste de relèvement

ZAC des Grands Camps - 46090 MERCUES  
Tél. 05 65 23 31 95 - Fax 05 65 23 08 86

contact@bs46.fr

### AUBAINE GOURMANDE DANS UN CADRE ENCHANTEUR



Au déjeuner  
menu « gourmand »  
à 45 € - canapés,  
mise en appétit,  
entrée, plat  
et dessert -  
Menus « carte »  
à compter de  
75/82/95 €, menus  
« dégustation »  
à 135 € et 115 €.

*Le Menu «carte» disponible tous les jours au déjeuner et au dîner, évolue au grés des saisons, des rencontres avec nos précieux producteurs, cueilleurs, maraîchers et pêcheurs qui proposent le meilleur de leur sélection pour votre plus grand plaisir, le tout cuisiné et présenté par une équipe soucieuse de vous faire passer un savoureux moment au cœur de la vallée du vert.*

LE  GINDREAU  
*Patrice Boudet*

Le Bourg, 46150 St Médard - Tel. +33 (0)5 65 36 22 27  
bienvenue@legindreau.com

## Romain Four

### 1<sup>ère</sup> ANNÉE DE CAP PEINTRE EN BÂTIMENT CHEZ FABIEN LAFAGE PEINTRE EN BÂTIMENT À SAINT-CÉRÉ

Nicolas et Fabien Lafage, respectivement peintre plaquiste et cuisiniste reprennent en 2015 le fonds de commerce d'un cuisiniste qui a pignon sur la principale place de Saint-Céré. La reprise s'effectue avec l'aide de l'Antenne locale de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot. Ils bénéficient notamment d'un prêt d'honneur de 4000 euros doublé par leur partenaire financier. « La clé de notre développement tient au large panel de services complémentaires, proposés à notre clientèle » expliquent d'une même voix Nicolas et Fabien Lafage : « nous sommes peintres, plaquistes, cuisinistes et poseur de revêtements de sol. Forte de 5 personnes, dont Romain Four (18 ans) en 1<sup>ère</sup> année de CAP peinture, l'entreprise a trouvé son point d'équilibre. Romain est le deuxième apprenti que nous prenons. Le

premier est parti à la fin de la première année, pour intégrer une section maçonnerie, mais nous avons décidé de persévérer ».

« J'ai passé mon BEP technicien d'usinage et avant la terminale, j'ai fait un stage d'un mois au sein de la SARL Lafage et ça m'a plus ! » précise l'apprenti qui apprécie particulièrement le travail manuel associé à la créativité, au même titre que l'ambiance des chantiers, le travail en équipe, en concertation avec d'autres corps de métiers ».

« Son attitude générale durant son stage nous a montré son intérêt pour le métier. Nous-même avons fait près de 10 ans de formation en alternance, on ne peut dès lors que soutenir une telle démarche ! ». Après l'obtention de son CAP Peintre en bâtiment, Romain Four souhaite poursuivre par un CAP Plaquiste en un an ». En atten-

dant, les carnets de commande de la SARL Lafage sont pleins jusqu'à la fin de l'année 2020. Propice à la réflexion, la période de confinement a permis à Fabien et Nicolas Lafage de mûrir le projet d'implanter une nouvelle boutique et un atelier sur un axe passant en périphérie de Saint-Céré...



## Pauline Rebollo

### 1<sup>ère</sup> ANNÉE DE BREVET DE MAÎTRISE BOULANGERIE CHEZ RENÉ BEZIAT BOULANGER À GRAMAT



Installé depuis 10 ans à Gramat, René Béziat fort de 40 ans d'expérience a par le passé formé plusieurs apprentis en mention complémentaire. Détentrice d'un CAP, d'un Bac pro, d'une mention complémentaire en boulangerie spécialisée et d'un BP boulangerie, Pauline Rebollo (22 ans) cumule déjà 8 ans d'apprentissage. Elle finit actuellement sa

1<sup>ère</sup> année de Brevet de Maîtrise Boulangerie à raison d'une semaine en alternance à l'École des Métiers pour 3 semaines chez René Beziat. « Si personne ne forme d'apprenti, un jour on n'aura plus d'ouvrier » s'exclame le boulanger pâtissier plein de bon sens « et moi, j'ai envie de préparer l'avenir ». « Je cherchais un patron et René avait laissé une offre d'emploi (...), je me suis présenté à lui avec un CV suivi d'une journée d'essai qui a été concluante » explique Pauline dans un sourire. « Au début, j'ai été un peu surpris qu'une femme apprentie viennent me voir. C'est vrai que le métier de boulanger est plutôt physique. Reste que l'envie de Pauline est en capacité de bouger des montagnes, alors un sac de farine de 40 kilos... ». « Ce que je préfère, c'est la confection de la viennoiserie, incorporer le beurre dans la pâte, le feuilletage (...) poursuit la jeune apprentie, « il faut être précis et régulier pour que la clien-

tèle retrouve quotidiennement le même goût ». Et le goût du métier, Pauline l'a bien chevillé au corps, fraîche et dispose pour travailler à la boulangerie dès 3h du matin. « Ca fait deux ans que nous travaillons ensemble » commente l'artisan « et le moins que l'on puisse dire, c'est que l'on marche dans le même sens pour arriver à quelque chose de propre. Le jour où elle partira vers d'autres horizons, Pauline emportera un savoir-faire et une partie du meilleur de moi-même » conclut René Beziat dont les 2 fils, Cédric (lauréat de la meilleure baguette d'Occitanie) et Loïc (champion du monde des arts sucrés) ont ouvert voilà plus d'un an et demi la boulangerie pâtisserie Béziat Frères sur l'artère principale de Cahors. Après le BM, Pauline originaire de Mayrinhac-le-Francal compte travailler en tant que salariée dans d'autres entreprises pour parfaire son expérience avant d'ouvrir un jour, sa propre affaire.

## Maxime Rigo

### CAP CHARPENTE CHEZ MATHIEU THIBERVILLE DE MG ECO À LIMOGNE-EN-QUERCY

Installée dans un grand Atelier situé à la sortie de Limogne-en-Quercy, route de Cènevières, l'entreprise MG Eco de Mathieu Thiberville se spécialise dans l'éco-construction, la charpente, la couverture, l'isolation, la rénovation et l'ossature bois écologique. « Nos effectifs comptent 8 personnes dont 5 salariés qui ont pris des parts dans l'entreprise et un apprenti de 17 ans. Tous sont polyvalents avec des talents particuliers » explique Mathieu Thiberville. « Je fais régulièrement appel à des apprentis, nous en avons formé 7 en 10 ans de l'Ecole des Métiers du Lot pour les CAP et de l'Ecole d'Aubin (en Aveyron) pour des profils Bac pro et BTS conception bois. J'estime que nous sommes redevables de transmettre les savoir-faire en tant qu'entreprise surtout

dans des domaines aussi spécifiques que les nôtres. Et quoi de mieux que la réalité concrète du terrain pour acquérir les bonnes habitudes. Il est important de sortir les jeunes apprenants de leur zone de confort. Chez nous, un apprenti en CAP charpente ne fait pas que de la charpente... ». De son propre aveu, Maxime Rigo qui termine sa première année de CAP charpente avait complètement décroché du système scolaire classique : « j'ai fait un an de menuiserie et plusieurs tests dans les métiers du bois avant de venir postuler pour un stage de 3 semaines chez MG Eco dont le site se situe non loin de mon domicile. Le test s'est bien passé et ils ont accepté de me prendre en alternance ». « Nous sommes très contents d'avoir Max avec nous » commente de son



côté l'artisan. « Il est encadré par des compagnons professionnels et adaptés aux postes qu'on lui confie. Nous répondons à des exigences techniques assez élevées et il sait s'adapter, preuve que le CAP peut être un préalable à l'excellence. Cela dit, l'alternance c'est aussi un véritable engagement de la part du maître d'apprentissage ». Aujourd'hui Max entend aller le plus loin possible dans son parcours de formation : « au minimum jusqu'au Bac pro Technicien constructeur bois, voire un BTS SCBH... ».

## Killian Dancione

### 2<sup>e</sup> CAP CUISINE CHEZ ROMAIN BOUËTARD CHEF DE "L'ESPRIT DU CAUSSE" À CONCOTS

Installés dans l'ancienne auberge relais de Poste en plein cœur du village de Concots, Romain Bouëtard (désigné "Jeune Talent" par Gault & Millau Tour région Sud-ouest en 2017) et son épouse Marlène se sont installés en ces lieux en mai 2016. Baptisé "L'Esprit du causse", l'établissement propose une cuisine bistronomique. « Je prends des apprentis sous mon aile depuis 2010, année où je suis devenu chef de cuisine » explique le professionnel. « Il me semble normal de transmettre ce que l'on m'a appris, d'autant que la cuisine c'est avant tout du partage. Parmi les CAP que j'ai formé, Killian (18 ans) est le premier qui ira jusqu'au BP à mes côtés. Il s'est présenté à moi et après un premier stage en immersion, j'ai accepté de le prendre en alternance. Depuis, nous sommes suivis par Delphine Vignals de la CMA. ». « Après la 3<sup>e</sup>, j'ai cherché ma voie » commente Killian avant de poursuivre : « je

cherchais un métier qui pourrait me permettre de voyager un jour. Après un essai dans le secteur de la coutellerie, j'ai opté pour un CAP Cuisine à l'Ecole des Métiers du Lot, formé en alternance par Dominique Campergue à l'école et en entreprise par Romain Bouëtard. Durant la première année de CAP, ce dernier m'a initié à la pâtisserie,



qui nécessite rigueur et organisation, préalable à l'apprentissage des autres postes en cuisine ».

Désormais, un autre apprenti en 1<sup>ère</sup> année de CAP Cuisine a rejoint l'équipe de "L'esprit du Causse". Aujourd'hui, Killian travaille sur la préparation des entrées, des assaisonnements et des techniques de fumage, salaison... « J'apprends aussi à m'adapter aux différentes exigences alimentaires d'aujourd'hui pour répondre aux désirs et besoins de la clientèle ». « C'est une force pour l'entreprise d'avoir une personne comme Killian » poursuit le chef cuisinier. « La réciprocité est vraie » répond Killian, conscient d'avoir trouvé la personne qui lui a fait aimer son futur métier. Après le BP, l'apprenti aimerait intégrer un restaurant étoilé. « Le chef me pousse à élargir mes horizons culinaires, avant un jour, de partir travailler à l'étranger... ».

## Le "SAS" ou comment préparer son entrée en apprentissage

L'APPRENTISSAGE EST UNE VOIE DE PASSION, D'EXCELLENCE ET D'AUTONOMIE. L'INTÉGRATION DANS LE MONDE PROFESSIONNEL DES JEUNES EN PARTICULIER DES PLUS VULNÉRABLES EST UN ENJEU DE PREMIER PLAN POUR LEUR RÉUSSITE FUTURE. C'EST POURQUOI NOUS AVONS TENU À RÉPONDRE À L'APPEL À PROJET DE LA MINISTRE DU TRAVAIL, POUR LA CRÉATION D'UN "SAS" QUI PERMETTRA AUX JEUNES DE MIEUX PRÉPARER LEUR ENTRÉE EN APPRENTISSAGE.



**A**u niveau régional, nous constatons que la sécurisation de l'entrée en apprentissage et tout au long du parcours, est un enjeu essentiel. Le chiffre moyen des ruptures en CFA Occitanie en atteste : 10 à 20% selon les métiers. Ces ruptures sont liées la plupart du temps à des manques en termes de savoir-être et savoirs de base de la part de l'apprenant. Cet échec dans le parcours apprentissage est ressenti également comme tel de la part de l'entreprise, qui peut hésiter à renouveler l'opération de recours à l'apprenti. Il est donc important de sécuriser en amont les parcours d'apprentissage, tant du côté de l'apprenant que de l'entreprise.

### Un sas avant immersion

Le "sas" désigne un dispositif intermédiaire qui doit faciliter le passage entre deux milieux différents. Il s'agira pour les apprentis, de faciliter la transition du milieu scolaire ou déscolarisé vers le milieu professionnel ou semi-professionnel (apprentissage). Autrement dit le "sas" permet à tout jeune, notamment les plus vulnérables, de bénéficier d'un accom-



pagnement en fonction de leurs besoins, avant le début de sa formation par alternance. Les publics concernés sont les jeunes scolarisés à la recherche d'un apprentissage, les jeunes en rupture ou en réorientation, les mineurs de moins de seize ans ou non-accompagnés (étrangers en situation régulière). Les mieux placés pour créer et animer un tel dispositif sont les CFA. Ces derniers ont répondu à l'appel à projets du Gouvernement. 95 propositions ont été examinées par un comité de sélection présidé par la Ministre Muriel Pénicaud. Parmi elles, celle de l'Ecole des Métiers du Lot vise plusieurs métiers : l'ali-

mentation, l'automobile, la vente des services, et le bâtiment.

### Deux parcours sont programmés à compter du second semestre 2020 :

- **Le parcours 1**, de 35h sur 1 semaine, proposé sur une session, du 06/07/2020 au 10/07/2020 avec pour objectif d'accompagner la recherche d'entreprise, le coaching technique de recherche d'emploi, avec l'aide du Centre d'Aide à la Décision pour les offres Infométiers et artisanat (Edith Maymil -Tel : 05 65 35 13 55 - email : e.maymil@cm-cahors.fr).

- **Le parcours 4** (le plus complet), de 420h sur 3 mois. Deux sessions prévues début septembre 2020 et début janvier 2021, avec pour objectifs : l'aide au choix professionnel ; l'accompagnement à la maîtrise de la langue pour les publics allophones. D'autres parcours seront programmés sur 2020/2021.

La sélection et l'accompagnement des jeunes sont traités par Edith Maymil du CAD et le volet pédagogique est assuré par l'Ecole des Métiers du Lot dirigée par Frédérique Lagière (voir photo).





## ACCOMPAGNER, SÉCURISER, DÉCOUVRIR...

Les enjeux pour que les jeunes réussissent : accompagner les publics éloignés de l'emploi et de la formation ou en décrochage vers la réussite et l'insertion dans la formation par voie d'apprentissage ; sécuriser les parcours et acquérir des compétences de base et relationnelles ; découvrir l'alternance, aider aux choix professionnels et préparer ou valider son projet professionnel : immersion sur les plateaux techniques et /ou en entreprise.

Plus d'information auprès d'Edith Maymil du Centre d'Aide à la Décision au 05 65 35 13 55.  
Mail : e.maymil@cm-cahors.fr

**ANTOLI**  
IMPRIMEUR

**FAITES-VOUS BIEN VOIR.**

Édition  
Communication  
Packaging  
Numérique

Z.I. La Bourlette - 375, rue Henri Pilot - BP 1005 - 11850 Carcassonne Cedex 9  
Tél. : 04 68 47 84 30 - Fax : 04 68 72 56 46  
info@antoli.fr - www.antoli.fr



## La Caisse d'Épargne accompagne les apprentis

Renseignez-vous dans votre agence  
Caisse d'Épargne la plus proche.



La Caisse d'Épargne et de Prévoyance de Midi-Pyrénées, Banque coopérative régie par les articles L 512-85 et suivants du Code monétaire et financier, société anonyme à directeur et conseil d'orientation et de surveillance, au capital de 500 943 220 euros, dont le siège social est situé 10, avenue Maxwell à Toulouse 31100, immatriculée au RCS de Toulouse sous le numéro 383 354 594, Intermédiaire d'assurance, immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07019431.

# @com

active les solutions de demain

**Expertise comptable et conseil**

> **Audit** > **Corporate finance** > **Conseil en gestion**  
> **Social R. H.** > **Juridique et fiscal**

...vous **accompagne** au quotidien  
depuis plus de 30 ans...

commerçants

artisans

associations

agriculteurs

Retrouvez nous sur :  
[www.acomaudit.com](http://www.acomaudit.com)



ST-CÉRÉ : 05 65 38 29 24  
BIARS : 05 65 10 00 75  
VAYRAC : 05 65 27 03 52  
CAHORS : 05 65 20 30 50  
PRAYSSAC : 05 65 20 00 00  
SOUILLAC : 05 65 37 89 63  
GRAMAT : 05 65 33 14 67  
FIGEAC : 05 65 50 40 00  
CAJARC : 05 65 10 05 30  
MONTCUQ : 05 65 31 88 53  
ST JEAN LESPINASSE : 05 65 10 13 70

C A B I N E T S   D ' E X P E R T I S E   C O M P T A B L E



## ACTUALITÉ DE LA MAISON DE L'ARTISAN

### MERCI A NOS ARTISANS !

Antérieurement et lors de toutes les étapes de la période du confinement, les artisans et notamment les artisans des métiers de bouche se sont mobilisés au service de leurs clients. Ces derniers ont continué, malgré les risques, à apporter à la population Lotoise une alimentation de proximité saine, savoureuse et de qualité. Alors qu'il était difficile de se procurer l'essentiel (...), les bouchers, les boulangers, les pâtisseries, les charcutiers traiteurs mais aussi les taxis, les ambulanciers, les garagistes, des artisans du bâtiment (...) sont restés ouverts et ont contribué au maintien des services de première nécessité à la population locale.

La Maison de l'Artisan du Lot / U2P 46, la CGAD 46 (Confédération Générale de l'Alimentation de détail) souhaite aujourd'hui les remercier et les mettre à l'honneur. Pour ce faire des visuels avec le slogan « J'aime mon Artisan, je continue de le soutenir ! » vont être diffusés sur les réseaux sociaux et affichés dans les vitrines. Le but est à la fois de les remercier, mais également de sensibiliser et d'inciter les Lotoises et les Lotois à se tourner davantage et durablement vers les offres de leurs artisans/commerçants de proximité !

Pendant cette période particulière à bien des égards, la population a pu découvrir ou redécouvrir et apprécier la qualité des produits artisanaux. Ces produits affinés sont le fruit d'un véritable savoir-faire et sont fabriqués à base de productions locales de qualité.

Faire ses achats chez son artisan, c'est faire le choix d'une économie de proximité à taille humaine, c'est également faire le choix d'un maintien et d'une transmission des savoir-faire. C'est maintenir par ces 2 leviers, un bon niveau d'autonomie locale, mais c'est aussi faire le choix du goût ! Nous vous invitons donc à aller à la rencontre des Artisans du Goût sur l'ensemble du territoire. Ils auront à cœur, dans le plus grand respect des règles de sécurité, de continuer à ravir vos papilles !

Contact Presse :  
Frédéric COSNEAU Secrétaire Général  
Tel : 05-65-35-08-01 Mail : f.cosneau@u2p46.fr

MAISON DE L'ARTISAN DU LOT  
UPA 46 - CAPEB 46 - CGAD 46 - CNAMS 46  
Tél : 05 65 35 08 01 - Fax : 05 65 23 92 71



## PLAN COMMERCE, ARTISANAT, PROFESSIONS LIBERALES

### La Maison de l'Artisan / U2P 46 salue un plan de soutien opportun

Le plan en faveur du Commerce, de l'Artisanat et des Professions libérales présenté par le Ministre de l'Economie et des Finances dans le cadre du troisième projet de loi de Finances rectificative, répond à la demande de l'U2P de poursuivre et d'étendre les mesures prises en concertation au cours de la crise sanitaire et économique, afin de soutenir les entreprises de proximité.

L'U2P salue d'abord la confirmation de mesures qu'elle réclamait, à savoir :

- ✓ L'exonération de trois mois de cotisations et contributions patronales pour toutes les entreprises soumises à une fermeture administrative ;
- ✓ Une réduction exceptionnelle des cotisations sociales personnelles des travailleurs indépendants à hauteur de 400 millions d'euros ;
- ✓ Le prolongement jusqu'à juin inclus de l'accès au fonds de solidarité (hors activités touristiques et assimilées qui pourront en bénéficier au-delà) et l'abandon de la condition d'un refus de Prêt Garanti par l'Etat pour accéder au second volet du Fonds de solidarité ;
- ✓ La possibilité de débloquer un contrat Madelin ou un plan d'épargne retraite individuel dans la limite de 8000 euros, dont 2000 euros défiscalisés.

De même, le gouvernement prend d'ores et déjà en compte plusieurs propositions de l'U2P pour renforcer et dynamiser les entreprises de proximité :

- ✓ La création avec la Banque des territoires et les collectivités territoriales d'une centaine de Foncières visant à acquérir et rénover des locaux, et à proposer des loyers modérés aux artisans et commerçants, en vue de lutter contre la vacance commerciale et la désertification des centres-villes et centres-bourgs ;
- ✓ Un accompagnement à la numérisation des TPE afin de les rendre plus résistantes à d'éventuelles nouvelles crises et d'accroître leurs parts de marché face aux autres formes de commerce ;
- ✓ Une campagne de communication qui sera déployée à l'automne pour promouvoir l'artisanat et le commerce de proximité.



**AMBULANCES - VSL - TAXIS**

352, Av. A. de Monzie - CAHORS  
www.ambulot.com

**05 65 23 01 23**

## Agir maintenant pour éviter la pire !!!



Le bâtiment,  
1 200 000  
passionnés

Le nouveau Président de la FFB Olivier Salleron a dévoilé le 30 juin dernier un projet de plan de relance : « Je pense que la FFB est assez puissante, a la capacité et même la légitimité, de proposer son plan de relance. Nous sommes prêts et nous allons proposer quelque chose de très concret, un axe fort »

Deux remarques préliminaires méritent l'attention. Premièrement, il faut un plan à "prise rapide", pour limiter le trou d'air de septembre et les pertes d'emplois associées, qui en interdiraient la réalisation. Il convient donc de mobiliser le plus possible les dispositifs qui existent déjà, bien connus et maîtrisés. Deuxièmement, la préoccupation écologique ressort primordiale. La profession ne peut que se féliciter que la rénovation énergétique se trouve au cœur des aspirations des Français. Toutefois, la FFB ne croit toujours pas aux vertus de l'obligation, surtout sans financement pérenne associé.

**Les propositions de la FFB : un plan bâtiment vert**  
En matière de rénovation énergétique, la FFB propose tout d'abord de renforcer le couple CITE-MaPrimeRénov', au moins pour une période couvrant la fin 2020 et l'année 2021. Plus précisément, nous suggérons quatre mesures au gouvernement :

- Ramener à quelques centaines d'euros le reste à charge pour les ménages très modestes et modestes.
- Restaurer l'éligibilité complète des ménages des déciles 9 et 10 de revenu.
- Relever de 150 à 400 euros/m<sup>2</sup> le forfait pour les rénovations globales.
- Rendre éligibles au CITE, puis à MaPrimeRénov' les résidences secondaires en zone de revitalisation rurale.

Par ailleurs, au titre de la relance, la FFB demande à ce que tous les travaux d'amélioration-entretien bénéficient d'une TVA réduite à 5,5 %.

La FFB propose deux améliorations au PTZ. La première se résume au retour à un prêt de 40% du montant de l'opération sur tout le territoire. La seconde proposition correspond à une majoration temporaire à 60 % de la quotité pour les opérations affichant une performance meilleure que la réglementation en vigueur dans le neuf. Quant au soutien à l'investissement locatif privé, la FFB suggère une profonde réforme du dispositif. C'est une autre des suggestions majeures de notre plan. Elle consiste à passer dès 2021 de dispositifs dérogatoires tels le "Pinel" ou le "Denormandie", qui viennent compenser une fiscalité spoliatrice, à un système durable, général, simple et lisible. « Nous sortons d'une période où nos entreprises ont eu de réelles difficultés à recruter. Nos chefs d'entreprise sont prêts à embaucher mais ils ont besoin de visibilité et de stabilité sur leurs marchés. Aidez-nous à recruter ! »

**Pour découvrir le plan de relance dans son intégralité :** <https://we.tl/t-WKvyPFocGZ> ou sur la chaîne Youtube de la FFB : [https://youtu.be/T40f1\\_bHAHU](https://youtu.be/T40f1_bHAHU)

La FBTP 46 assure au quotidien la défense de 239 entreprises adhérentes, qui représentent 1 897 salariés du BTP lotois, 74% de ces entreprises ont moins de 10 salariés.

La FBTP 46 a pour vocation de rassembler les entreprises de bâtiment et de travaux publics de toutes tailles, afin de défendre efficacement les intérêts collectifs de nos Professions.

**Pour nous suivre :**

[www.fbt46.com](http://www.fbt46.com) ou Facebook - Twitter



**18, 19 et 20 septembre 2020 :**

Organisé le même week-end que les Journées Européennes du Patrimoine, le **Salon des Métiers d'Art** se tiendra cette année à **Figeac**. Pour le programme de cette édition initialement prévue les 11, 12 et 13 avril dernier, nous vous proposons de consulter le contenu du dossier de Performance N°57 paru fin mars 2020. **Plus de renseignements auprès de votre CMA au 05 65 35 13 55 et sur le site Internet :** <https://www.cma-cahors.fr/>

**Du 20 au 27 novembre 2020 :**

**Semaine Nationale de la Création Transmission** organisée par le réseau des Chambres de Métiers. Cet événement entend valoriser l'accompagnement auprès des entreprises et porteurs de projets, et promouvoir les événements sur cette thématique dans les territoires. Retrouvez les temps forts de cet événement sur [www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr) et [entreprendre.artisanat.fr](http://entreprendre.artisanat.fr) - Plus de renseignements auprès du service économique de la CMA au 05 65 35 13 55.

## Sélection Départementale de la Meilleure Baguette de Tradition Française



De gauche à droite Robert Bonal Président des boulangers-pâtisseries du Lot, Cédric Béziat Lauréat de la Meilleure Baguette, Gérard Bodi Président de la Confrérie du Pain du Lot, Laurent Floujac Président des Bouchers-Charcutiers du Lot.

La sélection départementale du Concours de la Meilleure Baguette de Tradition s'est déroulée le vendredi 13 mars dernier à la Maison de l'Artisan à Cahors. Bravo à Cédric Béziat de la SARL Béziat Frères à Cahors qui remporte la première place de ce concours ! Félicitations à Benoît Lalande de Cazals qui remporte la 2<sup>e</sup> place et à Clément Lample de la SARL Christian Bouzou de Biars sur Cère qui arrive à la 3<sup>e</sup> place. Merci encore à tous les participants. En raison de la crise sanitaire, la sélection régionale qui devait se dérouler le 30 mars au CFA de Pavie dans le Gers a été annulée. Cédric Béziat concourra en 2021 pour le titre de la Meilleure baguette de tradition occitane.

**GUIRAL**  
MEUBLES & DÉCORATION

Aménagement sur-mesure  
Bureau  
Espace accueil...

[www.meubles-guiral.fr](http://www.meubles-guiral.fr)  
05.65.30.92.72  
ESPERE - 46090

**MAISON DE LA BOULANGERIE ET BOULANGERIE PATISSERIE DU LOT**  
Rue St-Ambroise à CAHORS - Tél. 05 65 35 06 20 - 05 65 22 08 28  
Email : [federation-depart-boulangerie-du-lot@orange.fr](mailto:federation-depart-boulangerie-du-lot@orange.fr)



ANIMATIONS • CONFÉRENCES  
VISITES • EXPOSITIONS • ATELIERS



PLANÈTE  
**LOT**

2020

**Programmation  
à retrouver sur [LOT.FR](http://LOT.FR)**





Mutuelle  
Prévifrance

Parce que notre  
savoir-faire vous  
oriente toujours  
**VERS LA SOLUTION  
LA PLUS ADAPTÉE.**

EN CE MOMENT

**3** jusqu'à  
**mois**  
offerts\*

**PRO**

LOT : CAHORS : GALERIE FÉNELON - PL ÉMILIEN IMBERT

0 800 31 0800 Service & appel  
gratuits

DEVIS IMMÉDIAT SUR PREVIFRANCE.FR

\*Offre soumise à conditions - voir modalités en agence ou sur previfrance.fr. Offre valable jusqu'au 31 janvier 2021.  
Mutuelle Prévifrance - Société aux destinataires (SAS) au 10, rue de la Mutuelle 53200 STREN (N° 776 350 269) - Mutuelle Prévifrance  
Siège social : 40, rue de la Mutuelle - BP 72501 - 33012 Toulouse Cedex 6 - Agence Cahors - 0522019 - Crédit photos : Getty - Arnel Images