

# PERFORMANCE

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

## DOSSIER

Les meilleurs apprentis  
de l'Ecole des Métiers



**TAXE D'APPRENTISSAGE 2021 : soutenez le Centre d'Aide à la Décision de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot**

N° 59 - OCTOBRE / NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2020





NISSAN INTELLIGENT MOBILITY



Innovation  
that excites

## NISSAN e-NV200 FOURGON, 100% ÉLECTRIQUE GARANTISSEZ UN BEL AVENIR À VOTRE ENTREPRISE



ROULER 100km  
POUR SEULEMENT 3€<sup>(1)</sup>



Zero Emission

Innover autrement. Zéro émission à l'utilisation, hors pièces d'usure. (1) Base prix moyen électricité heures creuses consommation domestique compteur 6 kVA - janvier 2020.

\*Garantie constructeur 5 ans limitée à 100 000 km (dont 3 ans de garantie constructeur et 2 ans d'extension de garantie - Voir détails sur les conditions générales de garantie et d'extension de garantie).  
\*\*Recharge rapide : données pour une batterie 40 kWh. Le temps de recharge est fonction de plusieurs facteurs, incluant le type et la puissance de la borne de recharge, la température extérieure au point de charge et la température de la batterie. Le temps de recharge rapide indiqué nécessite l'utilisation d'une borne de recharge rapide équipée d'un câble de recharge CHAdeMO, indisponible sur finition Visia. Le Nissan e-NV200 est équipé d'un système qui protège la batterie lors de recharges rapides successives sur une courte période. Le temps de recharge rapide peut augmenter lorsque la température de la batterie déclenche le système de protection. NISSAN WEST EUROPE : nissan.fr.



Laudis AUTOMOBILES - distributeur Nissan

CAHORS - 1080 AVENUE ANATOLE DE MONZIE - 05 65 53 23 23

Support Externalisé en  
Gestion de l'Entreprise



- Marchés publics
- Dématérialisation des Appels d'Offres
- CHORUS PRO, DUME
- Suivi financier des chantiers
- Gestion d'entreprise & du personnel
- Administration des Ventes
- Marketing & Communication

Valérie LACHAUD  
06 88 75 12 34  
contact@atika-gestion.fr

[www.atika-gestion.fr](http://www.atika-gestion.fr)

Appui Administratif  
& Technique



Notre stratégie de diversification nous a permis d'étendre  
nos offres à plusieurs domaines d'activité.

- **Déchèterie**, nos dispositifs de sécurité brevetés et différents aménagements.
- **Menuiserie métallique**, conception, fabrication, fourniture et pose de menuiseries aciers sur mesure en profils Forster et Jansen.
- **Ouvrages d'architectures**, créations pour le bâtiment.
- **Serrurerie métallerie**, nos réalisations métalliques sur mesure.
- **Bennes et containers**, production en petites et grandes séries de contenants métalliques pour la collecte, le transport ou le stockage.
- **Sablage métallisation**, traitements anti corrosion pour une meilleure tenue des ouvrages dans le temps.



METALLERIE BOURDONCLE, Puy du Volf 12300 Firmi  
Tél : 05 65 63 58 59 - <https://www.bourdoncle.com/>



## RÉFLÉCHIR ET AGIR !

Au moment où ce 49<sup>e</sup> numéro de Performance est conçu, la crise sanitaire est à son apogée et le second confinement a été déclaré sur tout le territoire français. Depuis déjà 20 ans, c'est à cette même époque que nous organisons normalement avec l'un de nos partenaires historiques, la Banque Populaire Occitane, la cérémonie des Trophées de l'Excellence. Cette année hélas, elle n'a pas pu avoir lieu pour les raisons que vous savez. Nous avons cependant souhaité que les meilleurs apprentis de l'Ecole des Métiers du Lot soient tout de même désignés et reconnus !

Le dossier de ce Performance développe les portraits et témoignages de ces apprentis méritants et de leur maître d'apprentissage respectif. Chacun de ces jeunes a déjà un avenir professionnel prometteur. A n'en pas douter, leurs motivations sont autant de mises en valeur de l'apprentissage et des valeurs de l'artisanat. Leurs engagements illustrent dans le même temps la nécessité de parfaire notre mission de formation dans les meilleures conditions qui soit.

Fidèle à notre volonté d'agir au plus près des entreprises, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot du Lot s'organise pour aider ses ressortissants à traverser la période actuelle. Nous nous posons les bonnes questions, nous réfléchissons et nous agissons !

Malgré les circonstances, je vous souhaite à toutes et tous d'excellentes fêtes et par anticipation une excellente année 2021, pleine de santé, de bonheur et de réussite. Prenez soin de vous et de vos proches...

*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**

**5/7**

**DOSSIER**

**8-15**

Les meilleurs apprentis  
de l'Ecole des Métiers

**ORGANISATIONS  
professionnelles**

**17**

**AGENDA**

**18**

Photo de couverture : Alrick Vatin meilleur  
apprenti de l'Ecole des Métiers et son maître  
d'apprentissage, Benoit Mouly ©Fabrice Clary



# le Fournil de St Gery Boulangier Pâtissier

Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et snacking :  
spécialités de pain rustique, issue de farine bio, pâtisserie et viennoiserie

Promos annuelles :

6 Croissants 3€, 5 Chocolatines 3€, 3 Baguettes achetées 1 offerte

Formule Sandwich à partir 4,80€ (sandwich, boisson et dessert)

**A CAHORS :**

171 Av. E. Herriot  
Tel : 05 65 22 90 56

7 Av. Jean Jaurès  
Tel : 05 65 22 05 22

23 Bd Gambetta  
Tel : 05 65 23 91 43



**AMBULANCES - VSL - TAXIS**

352, Av. A. de Monzie - CAHORS

[www.ambulot.com](http://www.ambulot.com)  
[ambulot@wanadoo.fr](mailto:ambulot@wanadoo.fr)

**05 65 23 01 23**

Prenez soin de votre **santé**  
comme de votre **entreprise**



## VIASANTÉ, LA MUTUELLE D'AG2R LA MONDIALE

Bien couvrir ses frais de santé, c'est important mais pas suffisant.  
Chacun aspire au bien-être quel que soit son âge.

Avec ses nombreuses actions de prévention, ses conseils et son accompagnement tout au long de la vie, VIASANTÉ apporte bien plus qu'une complémentaire santé. Elle aide à préserver au mieux le capital santé et bien-être de tous ses adhérents et leur donne toutes les clés pour devenir les acteurs de leur santé.

À CAHORS - 111 BD GAMBETTA

À FIGEAC - 2 RUE DE LA RÉPUBLIQUE

**N°Cristal 09 69 39 3000**

APPEL NON SURTAXE

[www.viasante.fr](http://www.viasante.fr)

**viasanté**  
LA MUTUELLE D'AG2R LA MONDIALE



VIASANTÉ Mutuelle  
Mutuelle soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité immatriculée sous  
le N° SIREN 777 927 020.  
Siège social : 14-16, boulevard Malesherbes - 75008 PARIS



**GUIRAL**  
MEUBLES & DÉCORATION

19 RUE DU CLAU  
46090 - ESPERE

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



**SABLE GRAVIER**  
**DECREMPS**  
CAHORS  
SAINT DENIS CATUS  
**05 65 35 30 49**

**DECREMPS ACCOMPAGNE VOS PROJETS**

[www.carriere-decremps.com](http://www.carriere-decremps.com)

**MONTAGNAC**  
[www.montagnacmtt.fr](http://www.montagnacmtt.fr)

**DEVIS  
GRATUIT  
SUR  
DEMANDE**

**TERRASSEMENT ■ TRANSPORT  
MANUTENTION INDUSTRIELLE ■ LEVAGE**

Combe d'Arnis - Le Montat - 46090 CAHORS  
Tel : 05 65 21 07 96 - Fax : 05 65 21 78 74

## LE SALON DES MÉTIERS D'ART DE FIGEAC

### « Entre tradition et modernité, un patrimoine bien vivant »



Du 18 au 20 septembre dernier, Figéac était la “capitale régionale” des métiers d’art. Sur le salon, plus de 80 professionnels ont présenté (dans le strict respect des distanciations sanitaires) leur savoir-faire et partagé leur passion avec le public à travers des démonstrations, des animations et des ateliers pour enfants. Plusieurs artisans d’art figéacois avaient également choisi d’ouvrir leur atelier durant le week-end. Un programme complété par des visites guidées proposées dans le cadre des Journées du Patrimoine.



Le contexte actuel, très particulier, a eu des répercussions sur la fréquentation du salon, inférieure aux éditions précédentes et le niveau des ventes pour les exposants. Néanmoins, le bilan reste positif pour les artisans et les organisateurs qui ont eu de très bons retours de la part du public, notamment sur la qualité des œuvres exposées. L’objectif qui était avant tout de faire découvrir la richesse de l’artisanat d’art lotois et de la Région a bel et bien été atteint.

De belles animations ont ponctué la manifestation durant tout le week-end : démonstrations de soufflage de verre, de construction en torchis, création d’une œuvre collective par deux muraillés, un tailleur de pierre et un charpentier...

Leur avant d’avion en pierre sèche avec une hélice en bois devrait

prochainement être exposé sur le territoire de la Commune.

A noter aussi le succès des visites guidées thématiques et des ateliers jeune public, organisées par le service Patrimoine de la ville de Figéac. Autour du bois ou de la pierre, ces derniers ont permis aux enfants de se confronter aux outils et aux techniques des professionnels qui ont pris grand plaisir à transmettre leur amour du métier.

Concernant les Journées du Patrimoine, le bilan est là aussi plutôt positif compte tenu du contexte et des jauges imposées qui ont limité le nombre de participants. Sur l’ensemble du week-end, on compte tout de même près de 1700 visiteurs. Un public, en majorité composé de Figéacois et des communes environnantes. Certains lieux sans jauge imposée comme l’espace Patrimoine ou l’hôtel de la Monnaie ont connu une fréquentation identique à l’an dernier.

#### L’ARTISANAT, UN SECTEUR PORTEUR D’EMPLOI

Durant trois jours, le salon a offert une formidable vitrine aux artisans d’art de la Région. « C’est important de promouvoir et de valoriser ces métiers traditionnels, parfois méconnus et peu médiatisés, notamment auprès du jeune public » a déclaré Serge Crabie, Président de la Chambre de Métiers et de l’Artisanat du Lot et d’Occitanie lors de l’inauguration du 18 septembre dernier. Une démarche soutenue par les collectivités locales, partenaires de la manifestation, à commencer par Figéac représenté par André Mellinger qui a déclaré : « Ce salon est une chance pour Figéac, une vitrine et une raison d’espérer ». Convaincue que ces métiers peuvent séduire, la CMA du Lot travaille en lien avec l’École des Métiers du Lot pour développer l’offre de formation et l’adapter aux besoins des professionnels qui rencontrent souvent des difficultés à trouver de la main d’œuvre qualifiée.

Porteur d’emploi, l’artisanat attire chaque année de plus en plus de jeunes, candidats à l’apprentissage, mais aussi des personnes en reconversion professionnelle. Le secteur est aujourd’hui un véritable atout économique pour notre territoire.





## **MATÉRIAUX - ACIERS - QUINCAILLERIE - MENUISERIES**

**Zone Englandières à Cahors**

## **CHAUFFAGE - SANITAIRE ELECTRICITE - CARRELAGE**

**Avenue Anatole de Monzie  
à Cahors**

**Cahors Saveurs**  
L'harmonie du Vin & de la Gastronomie

400 m² d'exposition  
Grand parking

Large choix de coffrets cadeaux  
gourmands sur mesure, adaptés  
au budget de votre entreprise



Grand choix de vins de Cahors  
Epicerie fine, Foie gras et produits du terroir  
Apéritifs régionaux

Champagnes, Whiskies, spiritueux... Bières artisanales locales

**Du lundi au samedi 9h00/12h30 et 14h00/19h30**  
**Le dimanche 9h00/13h00** (à partir de Pâques)

366 quai Albert Cappus à Cahors (Entre le restaurant La Chartreuse et le Pont Valentré)  
Tél : 05 65 20 20 80 - Fax : 05 65 20 11 93 - [www.cahors-saveurs.com](http://www.cahors-saveurs.com)

# **PNEUS MOBIL 46**



Spécialiste du Pneumatique  
Monte et répare  
vos Pneus « **CHEZ VOUS** »

**Tourisme** **Poids Lourd**

**Agricole**

## **06 82 09 38 29**



**BRIDGESTONE**

**HANKOOK**

**Continental**

**GOOD YEAR**



**[pneusmobil46@orange.fr](mailto:pneusmobil46@orange.fr)**



# THOURON

LOCATION DE TENTES ET STRUCTURES  
DE RECEPTION

[www.thouron.fr](http://www.thouron.fr)

**Toulouse**  
Actiparc - Zac de  
Longueterre  
31150-MONTRABE  
Tél : 06 77 88 58 09

**Cahors**  
Route de Villefranche  
46090 ARCAMBAL  
Tél : 05 65 30 08 72



40 ans d'expérience à votre service

## AUCUNE ENTREPRISE NE DOIT ETRE LAISSEE SUR LE BORD DE LA ROUTE !



Dans la matinée du 24 novembre dernier, le président Serge Crabié, entouré de François Breil, Jean-Michel Pangrazzi et Nathalie Redon, a fait le point sur la situation de l'artisanat Lotois, à l'heure de la crise sanitaire. Après avoir rendu hommage à Jean-Jacques Raffy ancien vice-Président du Conseil départemental récemment disparu, Serge Crabié a rappelé les différentes mesures mises en place pour renforcer l'efficacité des missions d'écoute et d'accompagnement de la CMA envers ses adhérents. Après avoir

rappelé les mesures de soutien économique de l'Etat et de la Région (aide à la trésorerie des entreprises, accompagnement des investissements de relance pour la digitalisation des entreprises et pour la mise en œuvre des mesures sanitaires), le dispositif APESA 46 qui vient en aide aux artisans en détresse, le président a aussi énuméré un certain nombre de solutions numériques mises à la disposition des artisans et artisans-commerçants Lotois : #Dansmazonne : plate-forme de la région Occitanie ; <https://soutien-commerçants-artisans.fr> : plate-forme de bons d'achat ; Achat-Lot.com : plate-forme vitrine ou de vente en ligne ; l'Annuaire des Artisans du Lot sur le site de la CMA46 (<https://cma-cahors.fr>), sans oublier le renforcement du programme de formations numériques au profit des artisans Lotois. « Aucune entreprise ne doit être laissée sur le bord de la route » a conclu Serge Crabié.

**Pour plus de renseignement, contactez le 05 65 35 13 55.**

## TAXE D'APPRENTISSAGE 2021

Soutenez notre Centre d'Aide à la Décision de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot (UAI : 046002ZZ)



Nos missions :

- Promotion des métiers et de l'apprentissage
- Entretiens individuels d'orientation
- Mise en relation apprenti/employeur
- Appui et conseil aux entreprises dans le recrutement des apprentis



**POUR VOS DEPENSES LIBERATOIRES (Solde de 13 %) DEDIEES AU FINANCEMENT DES FORMATIONS INITIALES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIQUES HORS APPRENTISSAGE , PENSEZ AU CENTRE D'AIDE A LA DECISION DE VOTRE CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DU LOT**





# Les Meilleurs apprentis de l'Ecole des Métiers du Lot

**CRISE SANITAIRE OBLIGE, LA CÉRÉMONIE DES TROPHÉES DE L'EXCELLENCE N'A PAS PU SE TENIR COMME PRÉVU.**

**POUR AUTANT, LES MEILLEURS APPRENTIS DE L'ECOLE DES MÉTIERS DU LOT ONT QUAND MÊME ÉTÉ DÉSIGNÉS PAR LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE...**

**NOUS VOUS LES PRÉSENTONS DANS CE NOUVEAU DOSSIER DE PERFORMANCE.**

« C'est à une fin d'année inédite que nous avons assisté, une session particulière qui nous a obligé à nous adapter... » explique en préambule Frédérique Lagière directrice de l'Ecole des Métiers du Lot. Dès le mois de mars et le premier confinement sanitaire, la continuité pédagogique a été assurée par les formateurs de l'Ecole des Métiers du Lot. « Faute de présentiel, nous avons privilégié la voie de la formation à distance » poursuit la directrice. « Certains profils ont vu leur entreprise fermer (notamment dans le secteur de la restauration, des services...), d'autres ont été contraints de s'adapter à temps plein, notamment dans les secteurs de l'alimentaire tels que la boucherie ou la boulangerie. Les plateformes collaboratives et les espaces numériques du travail ont aussi été mis à profit avec nos jeunes de mars à fin mai. Durant la période du confinement, les enseignants ont joué un rôle primordial pour que les élèves restent mobilisés.

## Une nouvelle feuille de route

Nous avons dû abandonner tous les

processus établis et mettre en place une nouvelle feuille de route dictée et adaptée au contexte sanitaire ». La rentrée a ainsi vu la mise en œuvre d'un nouveau mode de fonctionnement privilégiant l'application des mesures barrières, testées et appliquées lors du premier déconfinement : port du masque, gestes barrières, flux de circulation repensé au sein de l'établissement, (affectation d'apprentis à une salle de classe) suivant les protocoles édictés par les Ministères du Travail et de l'Education Nationale ».

Les diplômes ont quant à eux été attribués sur la base des livrets scolaires, établis suivants les critères du rectorat et complétés des grilles d'évaluation des maîtres d'apprentissage.

Pour chacune des 6 sections que compte l'Ecole, les meilleurs apprentis ont été désignés sur la base de cinq critères : les résultats scolaires, la progression pédagogique, l'état d'esprit, l'investissement dans le métier et la formation, l'assiduité et la ponctualité. L'addition de ces différents critères donne une note sur 100.

*Les enseignants ont joué un rôle primordial pour que les élèves restent mobilisés*

**Six apprentis ont ainsi été désignés « meilleur apprenti » de leur section respective :**

- Meilleur apprenti de la section Hôtellerie et restauration et Meilleur apprenti de l'Ecole des Métiers du Lot : Vatin Alrick en alternance au sein du restaurant Delicatessence à Milhac.

- Meilleur apprenti de la section Bâtiment : Antonio Rodrigues en alternance au sein de la SARL Engelibert à Labastide-Murat.

- Meilleur apprenti de la section Automobile : Thibault Tanguy en alternance au sein du garage Top Méca à Castelnau-Montratier.

- Meilleur apprenti de la section Alimentaire : Paul Bousquet en alternance au sein de la Boulangerie Le Bonheur est dans le pain à Lafox (Lot et Garonne).

- Meilleur apprenti de la section Vente : Aurélien Pinguet en alternance au sein d'Intermarché à Praysac.

- Meilleure apprentie de la section Coiffure : Phoëbe Thiberville en alternance au sein du salon de coiffure Coupes Couleurs à Figeac.





## Paroles d'apprentis et de leurs maîtres d'apprentissage

Les 6 meilleurs apprentis de l'Ecole des Métiers nous donnent leur vision de l'apprentissage à travers leur retour d'expérience...

### Meilleur apprenti de la section Automobile

*Thibault Tanguy en alternance chez Sébastien Boisgontier du garage Top Méca à Castelnau-Montratier*

Originaire de Sarlat en Dordogne, Thibault Tanguy (18 ans) a obtenu son Brevet des Collèges avant de s'inscrire à un CAP mécanique en alternance au sein de l'EDM du Lot. Après une première année d'expérience d'alternance chez un garagiste en Dordogne, il rejoint en 2<sup>e</sup> année de CAP l'entreprise de Sébastien Boisgontier garagiste multi-marques à Castelnau-Montratier. Il enchaîne par une mention complémentaire "Maintenance des systèmes embarqués". « Enfant, je suivais mon père sur les concentrations de voitures américaines. Cela m'a sensibilisé à la mécanique et c'est cette voie que j'ai choisie. En classe de 3<sup>e</sup> j'ai fait un stage d'observation dans un garage et cela m'a donné un avant-goût positif de la profession. Aujourd'hui, en première année de Bac professionnel, j'apprends l'électronique et j'approfondis les matières abordées en mention complémentaire ». Plutôt patient de nature, l'apprenti se dit « passionné par ce métier qui nécessite de comprendre le fonctionnement des choses. Mon maître d'apprentissage m'a apporté une certaine confiance et il continue de me

transmettre son savoir-faire sans pression inutile. Entre les entretiens et les réparations, les tâches sont variées au garage. J'appréhende plein de cas de figure différents sur des véhicules variés. Je réfléchis actuellement à la suite à donner à mes études : peut-être me former à la préparation esthétique des voitures. La distinction de meilleur apprenti de ma section constitue une belle satisfaction ». Installé depuis 20 ans à Castelnau-Montratier en tant que garagiste, multi-marques depuis un an, Sébastien Boisgontier a longtemps pris des apprentis en formation jusqu'à une mauvaise expérience avec l'un d'entre eux qui l'a fait s'abstenir durant 3 ans. « Thibaut m'a vraiment réconcilié avec l'apprentissage ! C'est un jeune homme très respectueux, curieux, méthodique et consciencieux. Il aime les choses bien faites et il prend son temps pour les mener à bien. Parallèlement à l'alternance, il a beaucoup gagné en autonomie, a passé son permis de conduire, a pris un appartement. A terme, s'il souhaite intégrer nos effectifs comme salarié, il sera le bienvenu.



L'apprentissage c'est un partage et j'envisage mon rôle comme celui d'un passeur d'envie et de savoir-faire de mon métier, qui me passionne et qui a sérieusement besoin de relève ». Depuis cette année, le professionnel a engagé en alternance un second mécano actuellement en mention complémentaire à l'EdM du Lot.



VOTRE INFORMATIQUE DE PROXIMITÉ



Matériel Informatique



Maintenance



Sauvegarde



Sécurité



Cloud Computing



Solutions logicielles



Solutions d'impressions

**LUNDI - VENDREDI**  
8h30 - 12h00 / 13h30 - 18h00

1 Place IMBERT  
46000 CAHORS  
05 65 53 33 00  
[cahors@xefi.fr](mailto:cahors@xefi.fr)

[WWW.XEFI.FR](http://WWW.XEFI.FR)

# BEZIAT FRÈRES

CAHORS

Champion du monde des Arts sucrés

*Large choix de pain,  
pâtisseries et chocolats*

*Salon de thés*

*Venez nous retrouver à l'occasion  
des fêtes de fin d'année dans  
notre nouvel espace de vente  
agrandi et réaménagé !*

BOULANGERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE  
18 BD GAMBETTA CAHORS

## PRÊT SOCAMA TRANSMISSION-REPRISE, REPRENEZ UNE ENTREPRISE EN PROTÉGANT VOTRE PATRIMOINE PERSONNEL



Vous souhaitez reprendre une entreprise ?  
Financez vos projets avec le **Prêt SOCAMA  
Transmission-Reprise**, jusqu'à 150 000 €\*  
(caution personnelle limitée à 25%  
du montant du prêt).

**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 de 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 cautions mutuelles 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. 33000 ALBI RCS ALBI 322 315 601. 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 Balma (Haute-Garonne), 33-43 Avenue Georges Pompidou, RCS 780 112 603. Création : 9, place Alphonse Jourdain, Toulouse (31000) - RCS Toulouse B 327 469 706. Crédit Photo : Getty Images, Mars 2019.



## Meilleur apprenti de la section HCR (Hôtel/Café/Restauration) et Meilleur apprenti de l'École des Métiers du Lot

*Alrick Vatin en alternance chez Benoit Mouly du restaurant Delicatessens à Milhac*

Originaire de Gourdon, Alrick Vatin a intégré le CAP cuisine de l'École des Métiers du Lot au sortir de la classe de 3<sup>e</sup>. « J'ai toujours aimé la cuisine » nous confie le jeune homme qui pour confirmer son choix professionnel, a réalisé un an plus tôt un stage d'observation au sein du restaurant "Delicatessens" alors situé à Milhac, aux côtés de son futur maître d'apprentissage et chef en cuisine Benoit Mouly.

« Ce que je préfère dans la cuisine, c'est la créativité associée au souci de précision, avec une petite prédilection pour la confection des gâteaux d'anniversaire ». Embauché dès l'obtention de son CAP par Benoit Mouly, Alrick cultive une certaine polyvalence dans les postes en cuisine. Il s'est désormais vu confier la responsabilité de la confection des desserts. De son propre aveu, « un apprenti cuisinier se doit d'être sérieux, assidu et respecter la ponctualité. Il faut aussi avoir conscience et accepter d'avoir un emploi du temps en décalage avec ses proches. Le fait d'avoir été désigné meilleur apprenti de la section Hôtellerie-Restauration et de l'École des Métiers représente une grande satisfaction et une grande fierté pour moi, d'autant que nous étions une vingtaine d'élèves en CAP. Le chef Benoit Mouly et Dominique Campergue (mon formateur à l'EdM du Lot) m'ont formé, et transmis leurs savoir-faire et leur passion. Aujourd'hui, ces titres me motivent pour donner le meilleur de moi-même et poursuivre mon aventure professionnelle... ».

Rencontré début novembre sur le chantier de son nouveau restaurant



*(Il est essentiel de faire preuve de patience, et leur laisser le temps d'apprendre leur futur métier)*

(lequel devrait ouvrir courant janvier si la situation sanitaire le permet), situé sur les hauteurs du domaine du Berthiol à quelques encablures de Gourdon, Benoit Mouly ne tarit pas d'éloge sur son apprenti devenu salarié, Alrick Vatin. Natif de Belaye, le restaurateur est lui-même détenteur d'un BEP, d'un Baccalauréat obtenu au Lycée hôtelier de Souillac et d'un diplôme d'organisateur de réception réussi en alternance à Paris. Après avoir travaillé 8 ans chez un traiteur Toulousain, il a d'abord ouvert avec son épouse Justine des chambres d'hôtes à Nabirat (24) parallèlement à un emploi chez un traiteur de Sarlat. « Nous avons ensuite décidé de reprendre en 2015 le restaurant/traiteur Delicatessens à Milhac que nous avons développé jusqu'au déménagement actuel. Les nouveaux locaux abritent quelques 450 m<sup>2</sup> dont 90 m<sup>2</sup> dévolus aux cuisines, parfaitement adaptés à la réception de groupes (mariages, séminaires...). Le chef propose une cuisine semi gastronomique assez inventive, influencée par de saveurs étrangères et les tendances actuelles, concoctées

sur la base de produits frais essentiellement locaux. « Alric est mon deuxième apprenti, le premier est parti au bout de 2 mois. En tant que maître d'apprentissage, je donne tout ce que je peux offrir : mes connaissances, ma patience, associée à de la pédagogie, tout en leur laissant pas mal de responsabilité et d'autonomie à l'apprenant pour qu'il puisse évoluer ». Rassuré par cette belle expérience, Benoit Mouly a depuis embauché de nouveaux apprentis : une apprentie en 2<sup>e</sup> année de BP service en salle (en alternance avec l'EDM du Lot), un apprenti en 2<sup>e</sup> année de BP cuisine à Bordeaux et une apprentie en première année Bac cuisine. « Cela m'a motivé d'avoir un bon élément, d'autant que je crois profondément à l'apprentissage, l'un des meilleurs vecteurs pour inculquer à des jeunes l'esprit d'entreprise.

Bien souvent, les apprentis sont jugés à la valeur d'un professionnel qui a 10 ans d'expérience. Il est essentiel de faire preuve de patience et leur laisser le temps d'apprendre leur futur métier, à condition que la motivation soit bien chevillée au corps.

Ce que j'apprécie particulièrement chez Alric, c'est sa créativité ! Il a beaucoup d'idées et de goût que l'on a su affiner pour l'aider à associer les saveurs.

Le métier nécessite aussi une certaine endurance physique : En bon sportif de haut niveau (champion de VTT), Alric n'en manque pas. Ce fut d'ailleurs un deal dès le départ entre nous : je lui ai toujours laissé faire toutes ses courses et en échange, il s'est investi à 100% dans l'entreprise... ».

## Meilleure apprentie de la section Coiffure

*Phoëbe Thiberville en alternance chez Aurélie Filhol du salon de coiffure "Coupes Couleurs" à Figeac*

La Figeacoise Phoëbe Thiberville (17 ans) a obtenu son Brevet des Collèges avant de s'inscrire en CAP à l'EdM du Lot, qu'elle obtient en juin dernier, en alternance chez Aurélie Filhol du salon de coiffure mixte "Coupes couleurs" installé dans sa ville natale. « J'ai beaucoup d'artisans dans ma famille » explique la jeune femme. « J'apprécie le fait de transformer la matière et de travailler sur de l'humain, avec un aspect social en prime ». Aujourd'hui en Brevet Professionnel, Phoëbe approfondit les connaissances acquises en CAP, formée à l'école par Marianne Franco et Frédéric Carayol. « En entreprise, ma patronne me confie beaucoup de choses : les coupes hommes, les permanentes, les mises en plis, les brushings, les shampoings, les couleurs (...) ». Après ses 2 années de BP, la jeune apprentie entend poursuivre sa formation par un Brevet de Maîtrise et intégrer des notions de gestion et d'ap-

prendre à gérer un apprenti. « Ce métier nécessite écoute, patience, goût et créativité ». « Tout évolue dans notre métier » explique sa maître d'apprentissage : techniques, produits, composants... Je me forme régulièrement en ce sens, curieuse des nouveautés et des tendances ». Installée depuis juillet 2016 au cœur de Figeac sous la franchise "Coupes Couleurs", Aurélie Filhol a d'abord officié (CAP et BM en poche) dans plusieurs salons de coiffure ainsi que 4 ans dans un institut de beauté, avant de revenir à la coiffure à son compte. « Phoëbe est la première apprentie de ma carrière » explique Aurélie qui au préalable, s'est inscrite au stage de formation à la gestion d'un apprenti, organisée par la CMA du Lot. Cela peut être un stress de prendre une apprentie : on peut être une bonne coiffeuse, mais est-on apte pour autant à transmettre sa propre expérience ? Ce n'est pas si évident...



Mature, Phoëbe est très à l'écoute, c'est un bon élément. En dehors du salon, elle est aussi devenue plus autonome dans la vie de tous les jours ».

**les grandes marques aux meilleurs prix**

**Stocks importants**

**+ de 500 tonnes disponibles\***

\* dans nos dépôts

**Carrelages intérieurs et extérieurs**

**Grès cérames grandes tailles pour sols et murs, épaisseurs 2 cm pour pose sur plots**

**Pierres naturelles et travertins, margelles de piscines**

**Faïences murales tous formats**

**Carreaux ciments, reproductions de terre cuite, plaques de mosaïques, zelliges**

**Lames stratifiées, parquets, vinyles**

**Des conseils, des idées, des produits à la mesure de votre projet**

# CAHORS

**ROUTE DE TOULOUSE**  
**05 65 35 19 29**  
**agence.cahors@pavan.fr**

810 rte de Molières - MONTAUBAN  
 Tel : 05 63 91 61 61 - de 8h à 12h & de 14h à 18h30 - Fermé le Lundi  
 Zac du Mazaud / La Galive - BRIVE  
 Tel : 05 55 86 89 90 - de 8h à 12h & de 14h à 18h30 - Fermé le Lundi

Ouverture du mardi au samedi de 8h30 à 12h & de 14h à 18h - Fermé le lundi

**Nous pouvons stocker votre commande 2 mois**

**LIVRAISONS ASSURÉES**



## Meilleur apprenti de la section Alimentaire

*Paul Bousquet en alternance à la Boulangerie "Le Bonheur est dans le pain" de Boris Portolan à Lafox (Lot et Garonne).*

Après sa classe de 3<sup>e</sup> au collège de Cajarc, Paul Bousquet (21 ans) originaire de Varaire intègre le Lycée professionnel de Villefranche de Rouergue où il obtient un Bac pro boulanger pâtissier ainsi qu'un CAP pâtisserie. De retour dans le Lot, il opte pour une mention complémentaire "pains spéciaux", en alternance chez le boulanger pâtissier Jean-Luc Lagarde à Cajarc. « A cette époque, j'ai passé le concours "un Meilleur Apprenti de France" et ai obtenu la médaille d'or en sélections départementales et régionales. Pour son Brevet professionnel, Paul change de maître d'apprentissage et rejoint Boris Portolan : « j'avais envie de travailler avec un Meilleur Ouvrier de France » explique l'apprenti qui a trouvé en ce formateur, accessibilité et écoute. « Il m'a donné confiance en moi. ». Une fois son BP obtenu, Paul choisit à nouveau de changer de territoire pour son Brevet de Maîtrise. Il part en alternance

pour Lyon au sein de la boulangerie les 3 V, institution Lyonnaise dirigée par Alexis Douine. « Ce qui me plaît dans l'apprentissage, c'est l'esprit d'équipe. Tout le monde avance dans le même sens, dans le partage des connaissances, des techniques et produits. Les professeurs de l'EdM du Lot avec qui j'ai encore des contacts ont toujours été très à l'écoute avec moi. Je leur suis très reconnaissant pour ce qu'ils m'ont transmis. Par la suite, je compte faire un petit tour à l'étranger ou dans une autre région de France pour perfectionner mes techniques dans la perspective de devenir un jour chef d'entreprise ».

« L'apprentissage est indispensable à la formation des collaborateurs et futurs repreneurs » explique Boris Portolan, propriétaire de 3 boulangeries pâtisseries dans le Lot et Garonne et MOF en boulangerie depuis 2004. « Je suis là pour montrer une direction. J'attends des apprentis de



la rigueur, une capacité à l'autonomie et le fait de pouvoir leur faire confiance. A ce titre, Paul Bousquet est la Rolls Royce des apprentis ! C'est un excellent élément professionnellement et humainement parlant. Il a su très vite se mettre à niveau et se montrer digne de confiance. On peut difficilement espérer mieux! ».

## Meilleur apprenti de la section Bâtiment

*Antonio Rodrigues en alternance chez SARL Engelibert à Labastide-Murat - Maître d'apprentissage : Gilles Balmette.*

Antonio Rodrigues est arrivé du Portugal il y a 2 ans à Labastide-Murat. « A mon arrivée en France, je me suis inscrit en CAP menuiserie ». Il poursuit maintenant sa formation par un Bac pro rénovation du patrimoine bâti (réalisé en 2 ans). « J'ai appris les bases en alternance au sein d'Engelibert située à Labastide-Murat où travaille mon oncle Sergio. Je suis habile de mes mains et j'aime particulièrement travailler la matière. J'ai d'abord appris le travail de rénovation et la réalisation de constructions neuves. J'aime particulièrement les bâtis anciens qui m'obligent à m'adapter aux contraintes ». Formé à l'Ecole des Métiers par Patrick Malique et Gwendal Lecomte, Antonio apprend aujourd'hui à bâtir des murs avec de la brique et à tailler la pierre à la main. Au récent Salon des Métiers d'Art de Figeac, l'apprenti a construit en deux jours un arc en briques, jointées en terre et sable. Récemment, il a aussi participé au chantier du bâtiment Pocom46 dédié aux pôles Farine et Automobile de l'Ecole des

Métiers du Lot. Parfois, les méthodes sont différentes pour le même travail et c'est plutôt intéressant de les confronter. Gilles Balmette est mon maître d'apprentissage depuis le début de l'année. Il fait preuve de pédagogie pour m'expliquer la meilleure façon de faire et de me corriger dans mes gestes. Si le CAP nous a appris à bâtir et à rénover, le Bac me permet d'approfondir certaines méthodes traditionnelles, notamment l'utilisation de liant à l'ancienne, la taille de la pierre et l'utilisation de la brique... ». Par la suite, Antonio aimerait passer une mention "taille de pierres" pour approfondir son expérience et obtenir un diplôme de plus qui pourrait lui permettre de trouver un bon emploi en suivant. « Je suis heureux de faire partie des meilleurs, même si je ne m'attendais pas pour autant à cette récompense ». Salarié depuis 20 ans d'Engelibert spécialisée dans le gros œuvre à destination des particuliers et des collectivités publiques, Gilles Balmette occupe le poste de chef d'équipe. « En tant



que maître d'apprentissage, j'accompagne Antonio dans son chemin de vie professionnelle, avec souplesse et modestie. Antonio sait sortir de sa zone de confort et c'est là qu'il apprend le plus de chose... Il fait l'unanimité. Moi-même j'apprends de lui, car à l'école, il est au contact d'autres méthodes. Un jour c'est sûr, il dépassera le maître ».

# FRUITS & LÉGUMES

GROS - DEMI GROS - DÉTAIL

CHRISTEL & STÉPHANE TEYSSEDE

« La Rosée »



Tel : 05 65 22 44 55 / Fax : 05 65 30 69 90

Portable : 06 88 95 13 99

Mail : contact@larosee-46.fr

Nouveau site [www.larosee-46.com](http://www.larosee-46.com) :

Commande et paiement en ligne - Livraison et tarif préférentiel Comité d'entreprise

# CRÉMERIE MARTY



Nombreux fromages  
fermiers et au lait cru

Fromage à raclette et sa  
charcuterie rue nationale

Pâtes fraîches maison

Spécialité de brie truffé,  
et beurre truffé maison  
à minimum 7%  
et truffes au détail

Halle de Cahors - 160 rue Nationale

Tel : 05 65 22 21 94 / 05 65 35 31 10

[cremeriemarty@gmail.com](mailto:cremeriemarty@gmail.com)



Maison  
**Bonnafous**

Fourniture en gros :

Cycle, Motocycle, Carrosserie, Industrie, Motoculture,  
Auto, Produits chimiques, Visserie et outillage

1200 av. de Cos - ZI Nord - 82000 MONTAUBAN - Tél. : 05 63 03 29 90



Votre partenaire pour la fabrication  
de toutes menuiseries extérieures

**FENÊTRES - PORTES D'ENTRÉE  
BOIS - PVC - MIXTE BOIS/ALU**

680, rte de Cahors - 46090 LAMAGDELAINE - Tél : 05 65 35 30 62

[contact@pons-menuiseries.com](mailto:contact@pons-menuiseries.com)



**MG ECO**

CONSTRUCTIONS ÉCOLOGIQUES

charpente, couverture, isolation,  
rénovations écologiques.  
RGE.

[www.mg-eco.com](http://www.mg-eco.com)



SAS MG ECO 46260 Limogne en QCY  
05 65 21 73 08  
[contact@mg-eco.com](mailto:contact@mg-eco.com)  
538 164 120 RCS CAHORS  
SIRET 538 164 120 000 15



## Meilleur apprenti de la section Vente

Aurélien Pinguet en alternance chez Jean-Marc Fraunie au sein du magasin Intermarché de Prayssac.

Natif de Vers, Aurélien Pinguet (21 ans) a dans un premier temps choisi la filière menuiserie avec l'objectif d'être cuisiniste. Mais c'est finalement vers la vente qu'il se tourne. Il obtient d'abord un diplôme d'employé commercial libre-service polyvalent auprès de l'IFCDIS (partenaire de la CCI), avant de poursuivre par un Bac professionnel dédié à la vente (réalisé en 2 ans) en alternance entre l'Ecole des Métiers du Lot et l'Intermarché de Prayssac. « Durant cette période, j'ai beaucoup gagné en autonomie, tant dans ma vie professionnelle que dans ma vie privée » commente le jeune homme.

Aujourd'hui en BTS Management commercial opérationnel à la CCI du Lot, toujours en alternance avec le même patron mais sur l'Intermarché d'Espère, Aurélien gère le rayon "chien et chat" : « j'ai pour mission de passer les commandes, faire l'implantation, conseiller la clientèle ». Dans le cadre de sa formation trouvée par le service apprentissage de la CMA du Lot, Aurélien apprécie particulièrement la diversité des missions à accomplir au quotidien et le fait de disposer d'une certaine autonomie dans ses fonctions. De l'avis même du jeune homme, un apprenti en vente doit « savoir prendre des initiatives, être autonome, réactif et très à l'écoute de ses enseignants et formateurs ». Il entend désormais obtenir son BTS avant d'approfondir l'apprentissage de la gestion de la relation clientèle. « Ensuite, les champs des possibles me seront ouverts. Je choisirai



*Mieux vaut  
quelqu'un qui  
tente que  
quelqu'un qui  
reste en retrait !*

alors la suite à donner à ma carrière et pourquoi pas un jour être commerçant à mon compte. Concrètement, je ne pensais pas avoir tapé dans l'œil de mes formateurs au point d'obtenir le titre de meilleur apprenti de ma section, cela dit, j'ai toujours fait de mon mieux... Suivre les cours à l'école n'a jamais été une contrainte pour moi, cela m'a remis sur les rails. A ce titre, je tiens à remercier mes professeurs pour leur pédagogie, aussi intuitive qu'adaptée à ma génération ». Désormais à l'Intermarché d'Espère, je suis passé à une autre étape de mon apprentissage (épaulé par Sabrina res-

pensible du libre-service) à la fois plus concrète et intensive. Les difficultés de ma formation tiennent au fait de savoir garder son sang-froid dans des situations d'urgence, se lever très tôt et d'avoir une bonne condition physique. Mon choix professionnel a été très bien perçu par mon entourage qui m'a encouragé à persévérer... ».

Propriétaire de 3 magasins Intermarché lotois (Espère, Prayssac et Puy-l'Evêque), Jean-Marc Fraunie emploie 90 employés et 9 apprentis. L'entrepreneur se fait un point d'honneur de savoir déléguer certaines responsabilités à ses collaborateurs, en leur fixant notamment un objectif mensuel. « Pour ce faire, il faut leur apprendre à devenir autonome... L'apprentissage est à ce titre une bonne prise de contact avec la Grande Distribution. Au sein de mes établissements, nous entendons transmettre autant de savoir-être que de savoir-faire à nos apprentis (en CAP, Bac BTS et licence), avec en prime la possibilité de former à bon escient de futurs collaborateurs ». Pour l'entrepreneur, un apprenti n'a pas le droit d'être timide et ne doit pas avoir peur de poser des questions. « Mieux vaut quelqu'un qui tente que quelqu'un qui reste en retrait. Expliquer fait partie du rôle entier du tuteur. J'emploie actuellement un jeune de 24 ans qui a obtenu un BTS et une licence en alternance chez moi. Il est aujourd'hui chef de projet pour la mise en place de la politique commerciale commune de mes trois magasins : c'est désormais mon bras droit ».

# @com

EXPERTISE COMPTABLE  
AUDIT ET CONSEIL

Reports  
d'échéances

Aides URSSAF

Crédits d'impôts  
loyers

**Impacté par la crise sanitaire ?**  
**Votre expert @com**  
**vous aide...**

Exonération de  
charges

Prêts PGE

Fonds de  
solidarité

Exonération  
CFE

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

VAYRAC : 05 65 27 03 52

SOUILLAC : 05 65 37 89 63

PRAYSSAC : 05 65 20 00 00

CAHORS : 05 65 20 30 50

MONTCUQ : 05 65 31 88 53

BIARS : 05 65 10 00 75

ST JEAN LESPINASSE : 05 65 10 13 70

ST-CÉRÉ : 05 65 38 29 24

GRAMAT : 05 65 33 14 67

FIGEAC : 05 65 50 40 00

CAJARC : 05 65 10 05 30

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

### *Les représentants de l'U2P du Lot appellent à la réouverture des commerces et services de proximité !*

En décidant d'imposer la fermeture des commerces non alimentaires et des services et de laisser d'une part les grandes et moyennes surfaces commerciales poursuivre la vente des mêmes produits et d'autre part la possibilité d'effectuer des prestations à domicile, le Gouvernement a déclenché l'incompréhension la plus totale.

Coiffeurs, esthéticiennes, libraires, fleuristes, restaurateurs, vendeurs de vêtements, de jouets ou d'articles de décoration (...), les très nombreux chefs d'entreprise concernés se sentent victimes d'une profonde injustice et ils ont raison.

Les élus de l'U2P et l'ensemble des chefs d'entreprise de proximité, artisans, commerçants de proximité et professionnels libéraux, agissent solidairement pour contrecarrer cette décision inacceptable, s'il le faut par des actions en justice. Les maires de nombreuses communes ont aussi manifesté leur désaccord en prenant des arrêtés autorisant à juste titre l'ouverture de ces commerces et services. L'association des maires de France soutient elle aussi cette démarche.

Contraindre à la fermeture des entreprises qui ont mis en place toutes les mesures pour assurer la sécurité sanitaire de leurs salariés et de leurs clients est un acte de défiance inadmissible. A fortiori, lorsqu'en parallèle, les pouvoirs publics autorisent les grandes surfaces à ouvrir et à vendre les mêmes produits et services, alors que les interactions sociales qui favorisent la transmission du virus y sont beaucoup plus importantes que dans les entreprises de proximité. Pour résumer, un funeste arbitrage a été fait au profit des grandes surfaces commerciales et des géants du e-commerce, au détriment des commerces et services de proximité. De surcroît, ces fermetures administratives déplacent encore davantage la consommation vers les zones périphériques des villes et vers les plateformes numériques de vente à distance, dont la plupart, non seulement appauvrissent l'économie française, mais ne paient quasiment pas d'impôts ni de charges sociales.

L'U2P prend acte des efforts importants du Gouvernement pour soutenir les entreprises face à cette nouvelle vague d'épidémie. De même, les récents revirements permettant aux fleuristes d'ouvrir à l'occasion de la fête de la Toussaint et annulant l'ouverture de certains rayons de grandes enseignes, vont dans le bon sens. Ces mesures, si utiles soient-elles, ne suffiront toutefois pas à sauver un grand nombre d'entreprises de proximité. C'est pourquoi le Gouvernement doit aller jusqu'au bout de sa logique en mettant fin à l'inégalité de traitement flagrante qu'il a lui-même instaurée, de même qu'à toutes les formes de concurrence déloyale. Pour cela, il faut retirer le décret relatif aux fermetures administratives ! Dans le cas contraire, l'U2P exige l'interdiction de la vente de produits non alimentaires dans les supermarchés et hypermarchés, ainsi que l'interdiction des prestations à domicile. Il est urgent d'agir pour rétablir la confiance et mobiliser l'ensemble de la communauté des entreprises et des citoyens contre la crise sanitaire et économique. Dans le Lot, l'U2P 46 regroupe plus de 750 entreprises adhérentes.

L'ensemble des élus et des collaborateurs de la Maison de l'Artisan sont mobilisés pour soutenir et accompagner les entreprises de l'économie de proximité dans cette période de crise. Tel : 05 65 35 08 01 - Mail : contact@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**

## Les buffets 100% Lot



Regroupés avec les autres fédérations de l'Artisanat des métiers de bouche au sein de la marque "Les Artisans du Gout Lotois", les traiteurs du Lot ont souhaité proposer sur le département

des buffets composés à base de produits intégralement issus du Lot. **Ces buffets sont intitulés : "Les buffets 100% Lot" par les Artisans du goût Lotois.** Pour ce faire un rapprochement s'est opéré entre les artisans et les producteurs notamment au travers de la plate-forme "Mangez Lotois", initiée par la Chambre d'Agriculture du Lot. Les Artisans souhaitent ainsi privilégier les filières courtes d'approvisionnement garantissant une qualité de production, une traçabilité, et une faible empreinte carbone.

Cela permet d'ancrer des chaînes de valeur sur le département et de contribuer à son développement économique, en faisant travailler des entreprises à taille humaine. Des rencontres entre traiteurs et producteurs ont ainsi été organisées, permettant à chacun de mieux se connaître. Le souhait des Artisans du goût Lotois est ici de présenter et de valoriser auprès du grand public et des élus locaux, à la fois les savoir-faire des artisans des métiers de bouche (Traiteurs, Bouchers, Boulangers, Pâtisseries) et les produits qui font la réputation et la fierté du Lot.

**Pour commander vos buffets 100 % Lot pour les fêtes de fin d'année connectez-vous vite sur [www.traiteurs-lot.com](http://www.traiteurs-lot.com)**



**Vous recherchez des ustensiles de cuisine professionnels ?**

Comme le CFA de Cahors, faites confiance à

**EUROLAM**  
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL

EuroLam SAS • contact@euroLam-thiers.com • 04.73.53.60.64  
7 Rue Adrien Legay - B.P.29 - 63306 THIERS CEDEX

## Assurer la continuité des activités du BTP et de l'immobilier dans les meilleures conditions



Le gouvernement a annoncé de nouvelles mesures sanitaires conduisant au confinement et à la fermeture de certaines activités économiques.

En ce qui concerne le BTP, les artisans et les entrepreneurs vont continuer à travailler, dans le respect bien sûr du guide de préconisations de sécurité sanitaire pour la continuité des activités de la construction en période d'épidémie de coronavirus rédigé par l'OPPBTB.

Dans le contexte particulier du confinement, les organisations professionnelles de la filière construction déclarent, en qualité d'acteurs responsables et engagés, tout faire pour :

- maintenir l'activité sur le territoire ;
- protéger les salariés de la filière en respectant les règles sanitaires et le protocole de préconisations de la filière ;
- préserver l'approvisionnement des chantiers en matériaux et équipements ;
- favoriser l'embauche des jeunes et maintenir l'apprentissage.

Fortes de l'expérience du confinement de mars-avril, elles font appel à la responsabilité collective et au sens du bien commun pour prévenir :

- les risques d'arrêt de chantiers ou de réticence des clients à faire des travaux chez eux pendant les périodes de confinement ;
- le blocage des permis par les services ins-

tructeurs des collectivités locales ;

- le blocage des signatures de contrats et des actes de vente ;
- le blocage des livraisons ;
- les difficultés de circulation et de transport des équipes ;
- les dégradations et les vols pouvant survenir en marge des chantiers.

Les acteurs de la filière construction, signataires de cet engagement, représentent :

- une force de frappe économique de premier ordre avec plusieurs centaines de milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel sur l'ensemble du territoire national, réalisés par des centaines de milliers d'entreprises de toute taille.
- Une filière d'excellence avec un nombre d'emplois en France de l'ordre de 4 millions, gage de la cohésion sociale de la nation. Cet engagement vient matérialiser la nécessité d'une action collective forte de l'ensemble des acteurs, en amont et en aval, de la filière construction. C'est en effet ensemble que l'activité et les emplois pourront être maintenus par la filière, garante du maintien de l'activité économique, de la cohésion sociale et des territoires en France.

Pour nous suivre :

[www.fbtp46.com](http://www.fbtp46.com) ou Facebook - Twitter

Sous réserve de restriction sanitaire

**Du vendredi 29 janvier au vendredi 5 février 2021 :**

Semaine Nationale de l'Apprentissage.

**Du 10 au 12 Avril 2021 :**

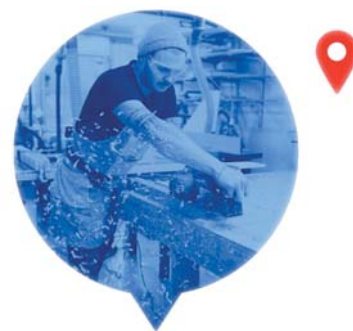
15<sup>e</sup> édition des Journées Européennes des Métiers d'Art.

La matière, les techniques, les démonstrations de savoir-faire, l'innovation, le partage, l'orientation, la transmission sont au cœur de ces journées, au travers d'une programmation diversifiée et innovante. Renseignement sur [www.journeesdesmetiersd'art.fr](http://www.journeesdesmetiersd'art.fr) et auprès de Caroline Salvin au 05 65 24 20 50.



**Du vendredi 3 au vendredi 10 Juin 2021 :**

Semaine Nationale de l'Artisanat.



## BOULANGER DE FRANCE : LA MARQUE

"Boulangier de France" est une initiative de la Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

La boulangerie artisanale qu'elle représente et défend préserve la tradition, l'innovation et la qualité, valeurs plébiscitées par les consommateurs et qui sont portées à travers cette charte de qualité (consultable sur [www.boulangierdefrance.org](http://www.boulangierdefrance.org)). Un Boulangier de France s'engage :

à fabriquer lui-même tous ses pains ; à fabriquer lui-même croissants, pains au chocolat (ou chocolatinés), pains aux raisins (ou escargots), brioches, pains au lait, galette des rois (ou gâteaux des rois), éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches ; à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains ; à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation ; à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison. Ce qui différencie un artisan Boulangier de France d'un vendeur de produits de boulangerie industrielle, c'est "le fait-maison". Un artisan Boulangier de France est fier de fabriquer ses pains, sa viennoiserie, ses pâtisseries et sa restauration boulangère. Cette charte marque l'identité de la boulangerie artisanale. Elle représente une véritable opportunité pour la profession répondant aux attentes des 12 millions de consommateurs au quotidien.



**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)

Pour vos fêtes  
N'oubliez pas !



Fabrication  
100% Lotoise

**Croustilot**  
UN BONHEUR A PARTAGER

**Vous allez craquer pour ce pain là !**

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

Confrérie du pain du Lot - rue Saint Ambroise - 46000 Cahors - Tél. 06 78 17 05 24



LE GRAND CAHORS  
SOUTIENT LES  
**SAVOIR-FAIRE** DES  
**ARTISANS LOCAUX**



Soutenir  
l'innovation



Expérimenter des  
matériaux biosourcés



Valoriser le  
patrimoine



Accompagner et sensibiliser  
les propriétaires  
dans leurs travaux

Le **bâtiment  
démonstrateur**,  
laboratoire vivant du  
projet **Enerpat**  
(éco-restauration du bâti ancien)

20 ENTREPRISES  
MOBILISÉES SUR  
LE BÂTIMENT :

• **14 EN PROVENANCE  
DU DÉPARTEMENT**

• 6 DES DÉPARTEMENTS  
VOISINS (12, 15, 24, 82)



# J'ACHÈTE LOCAL

en ligne  
et près  
de chez moi



[WWW.ACHAT-LOT.COM](http://WWW.ACHAT-LOT.COM)

JE SOUTIENS  
NOS ARTISANS  
COMMERÇANTS



[WWW.OH-MY-LOT.FR](http://WWW.OH-MY-LOT.FR)

