



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

LYON - RHÔNE



Du 26 au 30 JANVIER 2019

ESPACE ARTISANAT, SIRHA 2019

EUREXPO LYON - HALL 6 - STANDS 6C97 ET 6C98





SOMMAIRE

DOSSIER DE PRESSE

Communiqué de presse	5
Salon International de la Restauration, l'Hôtellerie et l'Alimentation	6
Espace ARTISANAT 2019	10
Présentation des exposants	11
Chiffres de l'Artisanat du Rhône	14
Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône	15
MAAF Assurances	17
Banque Populaire Auvergne-Rhône-Alpes	18
SOCAMA	19

Contacts

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DU RHÔNE
10 rue Paul Montrochet - 69002 LYON

Organisation
Capucine CHOIRAL
Tél : 04 72 43 43 19
Email : c.choiral@cma-lyon.fr

Presse
Claire CHAUSSE
Tél : 04 72 43 51 94
Email : c.chausse@cma-lyon.fr

Lyon, janvier 2019

SIRHA

La CMA du Rhône accompagne des artisans sur le SIRHA.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) du Rhône renouvelle sa présence au SIRHA avec l'espace ARTISANAT, 71.5 m² situés dans le Hall 6 (Stands 6C97 et 6C98) du 26 au 30 janvier 2019 à EUREXPO.

Lieu de rencontre et de synergies pour tous les professionnels de l'alimentation, le SIRHA (Salon International de la Restauration Hôtellerie Alimentation) partage les nouvelles tendances, les innovations et les recettes qui feront le succès de la restauration de demain.

Le SIRHA, rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie, est l'événement incontournable de toute la filière alimentaire avec plus de 3 000 exposants, 200 000 visiteurs professionnels et internationaux, un village start-up...

Animé grâce à des démonstrations, des laboratoires vivants, des concours, des tables rondes, le SIRHA met en lumière les savoir-faire, la créativité et la passion des professionnels des métiers de bouches. Les visiteurs vivent une expérience unique, partagée entre les produits, les tendances et l'accompagnement aux professionnels.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône intervient sur le SIRHA afin de partager son offre de services aux artisans de l'alimentation. À travers ses formations, ses diagnostics et ses experts, la CMA du Rhône est l'un des interlocuteurs privilégiés pour répondre aux problématiques des professionnels de l'alimentation. Présente sur les stands 6C97 et 6C98, elle met en valeur, pour cette nouvelle édition, 9 artisans :

- 3Desserts Graphiques
- Terre de Bières
- Licoswiss-Sembeil
- SNT Thermoformage
- Yannick Alexandre
- Confitures Bruneton
- Quenelles Lyonnaises Desmaris
- PaniBag
- Vas-y Vas-y






La CMA du Rhône proposera, en plus de cet espace professionnel :

- un «business corner» (Banque Populaire AURA - Socama et MAAF Pro) afin de conseiller et renseigner les professionnels en matière de banque et d'assurance.






- une permanence de la CMA pour présenter l'offre de services et répondre aux questions des professionnels concernant l'artisanat.

Retrouvez plus d'informations sur :
<https://www.cma-lyon.fr/agenda/rendez-vous-au-sirha-2019>

CONTACT ORGANISATION

Capucine CHOIRAL - 04 72 43 43 19
c.choiral@cma-lyon.fr
www.cma-lyon.fr     

CONTACT PRESSE

Claire CHAUSSE - 04 72 43 51 94
c.chausse@cma-lyon.fr
www.cma-lyon.fr     

SIRHA 2019, LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

Le Salon International de la restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA), revient pour sa 19^{ème} édition du 26 au 30 janvier 2019. Le salon rassemble les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, venus pour déguster les nouveaux produits, découvrir les nouvelles tendances et déambuler dans les allées en quête d'inspirations. Lyon Eurexpo accueille 3 000 exposants et marques des 12 secteurs représentés et propose aux 200 000 professionnels du monde entier une offre large et variée.

SIRHA 2019, AGITATEUR D'IDÉES

VILLAGE START-UP

L'espace Nouvelles Technologies accueille 30 entreprises qui imaginent des solutions et services créateurs de valeur avec les modèles de demain. Ces jeunes pousses viennent réveiller les sens des visiteurs à travers des initiatives innovantes.

LES ESPACES

Comme en 2017, les visiteurs et professionnels pourront retrouver :

- **L'ESPACE DES CHEFS** : avec les trois grands concours du Sirha, le Bocuse d'or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et l'International Catering Cup.
- **CAFE SHOW** : le lieu incontournable pour les amateurs et professionnels du café.
- **CUISINE EN SCENE** : la vitrine vivante et attrayante du monde de la restauration et des métiers de bouche.
- **FOOD STUDIO** : le laboratoire culinaire proposera une exposition, des démonstrations et expérimentations pour créer l'alimentation de demain.
- **SIRHA TV** : créée en 2011, la Web TV réalisera des interviews de grands chefs, d'experts et d'acteurs du marché ainsi que des reportages sur le salon.
- **MAISON DE LA PÂTISSERIE ET GLACERIE** avec des concours internationaux autour du sucre.
- **6^e SENS** : trois concepts de restaurants inédits inspirés des grandes tendances de 2019.
- **TENDANCES PAIN** : l'espace met à l'honneur l'excellence de la boulangerie et accueille en 2019 deux concours de haut niveau.
- **VILLAGE DES METIERS DE BOUCHE**

Les nouvelles tendances présentées au Sirha 2019 viennent guider les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie dans leur volonté d'innovation et d'évolution. Elles viennent toucher les esprits et les sens des visiteurs grâce aux divers espaces du salon.

LES GRANDS RENDEZ-VOUS TOURBILLON DE SAVEURS

L'INTERNATIONAL CATERING CUP

La 6^{ème} édition de l'international Catering Cup se déroulera le 26 janvier 2019. 12 équipes issues de 12 pays s'affronteront pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2019 en faisant preuve de technique, créativité et savoir-faire.

Les 12 pays en lice sont la France, la Belgique, la république Tchèque, le Luxembourg, l'Italie, Singapour, le Vietnam, le Brésil, le Mexique, les États-Unis et pour la première fois la Hongrie et la Russie.

Les sujets imposés pour 2019 sont :

- Le canard et son foie gras
- Truite portion soufflée et sa sauce d'accompagnement
- Carré de cochon farci laqué et son croustis avec sauce et garniture
- Le chocolat – mangue en version entremets et soufflé

LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Plus grand concours international de l'art de la pâtisserie, la coupe du Monde de la Pâtisserie célèbre, cette année, ses 30 ans.

L'année 2019 marquera un tournant pour ce concours fondé en 1989 par Gabriel Paillason. Philippe Rigollot recevra la présidence de la coupe à l'issue de la finale 2019, en prenant la relève des 30 ans d'engagement du seul chef possédant la double distinction Meilleur Ouvrier de France pâtissier et glacier avant ses 30 ans.

Composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, les 21 équipes originaires du monde entier devront mettre leur créativité à l'épreuve, face au défi d'un dessert vegan. Ils devront trouver des alternatives à tous les produits d'origine animale tout en conservant le caractère gourmand nécessaire en pâtisserie.

Nouveautés 2019 :

- Un thème commun pour 2019 : nature, flore et faune
- La réalisation d'une sculpture en sucre qui devra intégrer obligatoirement un élément transparent en sucre soufflé d'environ 25/35cm.
- La réalisation d'un entremet au chocolat avec un biscuit obligatoirement à base de miel, afin de sensibiliser à la défense des abeilles.

LE BOCUSE D'OR

En janvier 1987, Paul Bocuse créait le Bocuse d'or afin de mettre en lumière les talents culinaires à travers le monde.

L'année 2019 gardera une saveur particulière, car le Bocuse d'or honorera deux immenses chefs disparus en 2018. Les inspirations de Paul Bocuse et Joël Robuchon (premier président d'honneur et dernier en date pour l'édition des 30 ans en 2017) viendront à la rencontre de la créativité des candidats.

Depuis 18 mois, les candidats issus de 67 pays du monde entier se sont lancés dans l'aventure des Bocuse d'Or. Les 29 et 30 janvier prochains, 24 jeunes chefs participeront à la finale afin d'obtenir le trophée, devenu le «Gaal de la gastronomie».

Pour cette nouvelle édition, les candidats auront pour thèmes imposés :

- thème sur plateau : un carré de veau sous la mère 5 côtes premières à rôtir apprêté de ses abats,
- thème assiette : une chartreuse de légumes aux coquillages.

Au-delà de la créativité d'un chef, le Bocuse d'Or est une aventure humaine collective. L'équipe, composée du chef, de son coach et de son commis, vient sublimer les produits, exprimer une passion commune, partager les techniques et exalter la créativité des participants.



INFLUENCES 2019, LE FUTUR EN MARCHÉ

Grâce à diverses études, Food Service Vision, a identifié 7 influences majeures regroupées en 4 piliers qui impacteront le Food Service à court terme.

LES 4 PILLIERS

Expérience augmentée : praticité et lieux d'émotions qui maximisent l'expérience client, par la transformation des lieux de restauration ou par le digital.

Conscience : flexitarisme et responsabilité, signes d'un Food Service engagé pour le développement durable.

Mieux-être : naturellement bon, une tendance qui rend compte des préoccupations santé et de la recherche de bien-être et de naturalité des convives.

Territorialités : locavorisme et mondialisation qui décrivent la tension entre une restauration hyperlocale ou globalisée.

LES 7 INFLUENCES

Flexitarisme : la consommation de produits végétaux observée ces dernières années, qu'il s'agisse de végétarisme, de véganisme ou d'une diminution ponctuelle de la consommation de viande par les clients en restauration.

Responsabilité : de plus en plus d'acteurs innovent et s'adaptent en proposant des solutions écologiques et durables afin de réduire leur impact sur la planète, que ce soit en réduisant leur empreinte carbone, en s'approvisionnant en circuits courts ou en améliorant leur gestion des déchets.

Naturellement bon : impulsée par les convives qui deviennent de plus en plus conscients des liens entre leur alimentation et leur santé et souhaitent consommer des ingrédients et des plats plus sains.

Locavorisme : de nombreux motifs, qu'ils soient écologiques, économiques ou identitaires incitent les convives et les chefs à se tourner vers une restauration approvisionnée de manière locale. Le développement et l'affirmation d'une gastronomie locale sont également des enjeux majeurs des états qui souhaitent développer leur potentiel touristique.

Mondialisation : la mondialisation est facteur de rencontre et de métissage des influences culinaires. L'accès à l'information et les flux de population exposent davantage les convives aux cultures culinaires étrangères, ce qui permet l'émergence rapide de nouvelles gastronomies.

Praticité : l'ensemble des innovations qui permettent au convive et aux restaurateurs de se simplifier la vie grâce au digital. Pour les restaurateurs, le digital agit comme un facilitateur qui leur permet de se centrer sur leur métier.

Lieux d'émotions : décrit la transformation des lieux de restauration qui deviennent de plus en plus expérientiels. Face au développement de la livraison et à la concurrence des autres formes de divertissement, le restaurant doit proposer une plus-value et donner envie de se déplacer.

L'ESPACE ARTISANAT 2019 HALL 6 - STANDS 6C97 ET 6C98

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) du Rhône s'inscrit dans cet évènement incontournable par son espace ARTISANAT situé aux stands 6C97 et 6C98 du Hall 6. Ce lieu est composé de 9 entreprises, d'un stand CMA du Rhône et d'un Business Corner.

L'ESPACE ARTISANAT, C'EST :

9 ENTREPRISES ARTISANALES

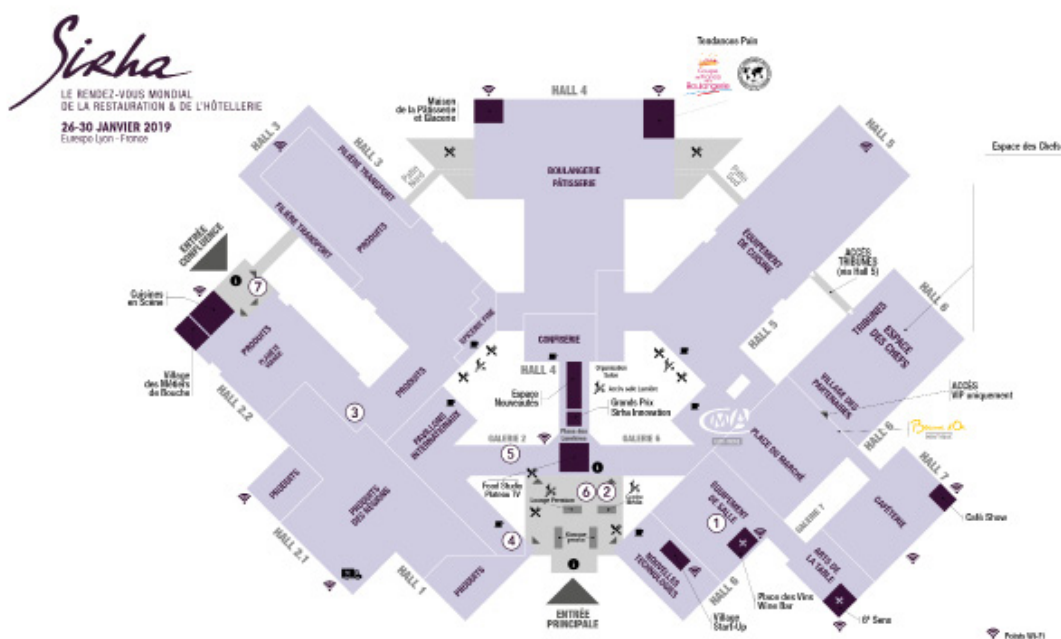
9 artisans de métiers d'équipements, de services, et de produits alimentaires ; tels que des machines, des emballages alimentaires, des créations art de la table, des vêtements professionnels, des grilles et couteaux, des quenelles, des sacs à pain, des confitures, des vins et autres boissons.

UN BUSINESS CORNER

Des interlocuteurs de **MAAF Assurances**, société d'assurances et **Banque Populaires Auvergne-Rhône-Alpes - SOCAMA**, groupe bancaire et financier seront à la disposition des professionnels pour toute demande de renseignements et de conseils.

UN ESPACE D'ECHANGES CMA DU RHÔNE

Une équipe de conseillers sera présente pour présenter l'offre de services de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône dédiée aux artisans de l'alimentation dont elle étudie les besoins.



LES EXPOSANTS DE L'ESPACE ARTISANAT



3DESSERTS GRAPHIQUE

Activité : impression 3D de chocolats
Localisation : 23 Rue Professeur Rochaix 69003 Lyon
Contact : Nadine BRIALLON
Tel. 06 21 55 42 71
nadine.briallon@orange.fr
<https://www.3dessertsgraphiques.fr/>

3Desserts Graphiques a été créée par Nadine BRIALLON, à Lyon, cité de la gastronomie, au cœur de la Foodtech et de la Frenchfab.

3Desserts Graphiques conçoit, réalise et distribue des imprimantes 3D alimentaire, certifiées normes CE et a conçu une 1^{ère} gamme d'imprimantes 3D pour le chocolat. L'Impressionnante est une poche à douille numérique qui permet la personnalisation des décors sur les desserts ou des sculptures. Elle est issue d'une nouvelle génération d'imprimantes 3D basée sur la technologie robotique brevetée de Staubli.



CONFITURES BRUNETON

Activité : Confiturier
Localisation : 80 route de Sainte Croix 69420 LONGES
Contact : Philippe BRUNETON
Tel. 04 37 22 64 67
contact@confiture-bruneton.com
<http://www.confiture-bruneton.com/>

Philippe BRUNETON se tourne vers la cuisine à 14 ans, mais c'est en 1997 qu'il découvre l'univers de la confiture «cuisinée». Il obtient le titre de Meilleur Confiturier de France en 2004. Ses confitures sont très riches en fruits et contiennent moins de sucre, c'est pourquoi la réglementation ne l'autorise pas à appeler ses créations «confitures» mais «préparation de fruits, cuites en bassines de cuivre». D'autres produits complètent cette gamme, comme des confits d'oignons et d'échalotes sans matière grasse, des gelées de vin et de cidres, et des aigres-doux.



TERRE DE BIÈRES

Activité : fabrique de bières artisanales
Localisation : Parc Avenue 592 Boulevard Albert Camus 69400 Villefranche-sur-Saône
Contact : Laurence LONGLOY
Tel. 04 74 68 41 81
contact@terredebières.com
<http://www.terredebières.fr/>

Située au cœur du Beaujolais, la Brasserie Terre de Bières propose ses bières artisanales naturelles brassées avec des malts et houblons sélectionnés avec soin. Les bières sont brassées selon la méthode dite de « fermentation haute » leur conférant des arômes complexes et une gazéification peu agressive.

Cinq bières traditionnelles sont brassées tout au long de l'année auxquelles s'ajoutent «l'Instant Bière», bières de saison et bières spéciales selon l'humeur du brasseur !

LES EXPOSANTS DE L'ESPACE ARTISANAT (SUITE)



QUENELLES LYONNAISES DESMARIS

Activité : fabrication de quenelles artisanales
Localisation : ZI le logisneuf 69780 TOUSSIEU
Contact : Dominique Desmaris
Tel. 06 12 32 35 57
dom.desmarisquevenelle@gmail.com
<http://desmaris.eu/>

Depuis 1989, Desmaris décline la quenelle, avec ses produits pur beurre, aux morilles, aux légumes, à la volaille, au brochet et, pour certaines, au brochet de la Dombes, au Beaufort, aux crevettes, Bio, Hallal et Casher, de carpe.

Les quenelles sont réalisées à partir de matières premières hautement qualitatives et dans le respect de la recette de base traditionnelle de cette spécialité lyonnaise. Un savoir reconnu par le titre de Maître Artisan décerné à l'entreprise familiale de 9 personnes.



LICOSWISS - SEMBEIL

Activité : grilles et couteaux pour hachoir à viande
Localisation : 5 place des trois croix 69 420 CONDRIEU
Contact : Pascal GIRAUD
Tél. 04 74 59 53 43
sembeil@wanadoo.fr
<http://www.sembeil.com/>

Créée en 1925 à Condrieu, la Société SEMBEIL fabrique des plaques et couteaux pour hachoir à viande. Après deux générations de Messieurs SEMBEIL, Pascal GIRAUD a pris la suite en 1992. La productivité et le savoir-faire de son équipe lui permet d'être présent sur le marché et d'être réactif pour ses clients. Grâce à leur partenaire LICOSWISS, ils distribuent leurs fabrications auprès d'un réseau de revendeurs pour les métiers de bouche. Leur expertise dans le domaine du hachage leur permet de compter parmi leurs clients les plus importants fabricants de hachoirs. Grâce à leurs revendeurs leurs produits sont utilisés sur les cinq continents par l'industrie agroalimentaire et le commerce de détail.



PANIBAG - BOULANGERIE DES ALPES

Activité : sac pour la conservation du pain en boulangerie
Localisation : 115 rue des tilleuls 06750 SERANON
Contact : Ludovic REY
Tel. 04 93 60 36 89
ludovic.rey06@gmail.com
<https://panibag.com/fr/>

PaniBag est une housse qui permet de stocker le pain sortant du four dans des conditions d'hygiène parfaite. L'idée est née suite à un contrôle d'hygiène à la boulangerie de Ludovic Rey et à l'interdiction de traîner les paniers à pain entre le four et la boulangerie. PaniBag prend la forme des caisses pour le pain et apporte une solution à des problèmes d'hygiène et sanitaire pour les professionnels de la boulangerie. Elles peuvent supporter une charge de 16 kg, empêchent les résidus de pain au sol ainsi que les salissures dans les véhicules de livraison.

LISTE DES EXPOSANTS DE L'ESPACE ARTISANAT (SUITE)



SNT THERMOFORMAGE

Activité : emballages alimentaires - Barquettes
Localisation : 90 rue de grebelin 74800 LA ROCHE SUR FORON
Contact : Christophe DEFFRENNES
Tél. 04 50 98 50 80
contact@snt-thermoformage.com
<https://www.snt-thermoformage.com/>

SNT Thermoformage, créée en 1987, s'est forgée un savoir-faire de plus de 25 ans dans la transformation des matières plastiques par thermoformage. Elle développe et fabrique des emballages plastiques thermoformés sur mesure et standard. Le thermoformage permet la réalisation de produits avec des matières complexes ou multi-couches barrières, scellables ou soudables. Ces équipements de thermoformage permettent de répondre aux petites séries grâce à des facilités de changement de moules mais aussi aux grandes séries avec des machines grands formats, grandes cadences. Leur objectif est de proposer des solutions apportant des fonctionnalités innovantes dans le domaine de la protection et de la présentation des produits.



VAS-Y VAS-Y

Activité : service traiteur et négoce de vin
Localisation : 10 rue des verriers 69007 LYON
Contact : Nicolas REVOL
Tel. 04 37 37 10 61
vasy-vasy@orange.fr

Depuis plus de dix ans, Nicolas Revol est propriétaire du restaurant Vas-y Vas-y, à Lyon 7^{ème}. Chef de cuisine, diplômé de l'école hôtelière de Grenoble et de l'école Jean Drouhant à Paris, sa curiosité gustative le pousse à quitter Lyon pour découvrir l'Afrique, l'Asie, le sud de l'Europe et le continent américain d'où il a rapporté de nouvelles saveurs. Au sein d'une ambiance tamisée de rouge et de noir, la carte est orientée grand angle, puisque, outre la cuisine du sud-ouest, on trouve des couleurs lyonnaises et d'autres terroirs.



SARL ALEX CREATIONS

Activité : création art de la table
Localisation : 560 rue du 8 mai 1945 69290 CRAPONNE
Contact : Yannick ALEXANDRE
Tél. 04 78 86 95 16
contact@yannickalexandre.com

Dès son plus jeune âge, Yannick ALEXANDRE a été plongé dans l'univers des salles de ventes, des puces et de l'art par son père. Après un diplôme en bijouterie, il découvre les métiers et les techniques pour façonner le métal puis continue son apprentissage en autodidacte jusqu'à obtenir un savoir-faire reconnu. Il se lance dans l'aventure de l'Artisanat en 2004 afin de travailler le métal et de confectionner des habillages de stylos et divers objets, en plus de ses créations en joaillerie. En 2012, il reçoit le label d'Etat «Entreprise du Patrimoine Vivant». Adoptant une approche traditionnelle du métier, il cultive sa distinction avec des créations uniques entièrement réalisées à la main.

LES CHIFFRES DE L'ARTISANAT DU RHÔNE

LA CMA DU RHÔNE C'EST...

1 siège à LYON, situé à Confluence

3 agences à **GIVORS, TARARE et VILLEFRANCHE-SUR-SAONE**

25 élus

plus de **100** collaborateurs

L'ARTISANAT DANS LE RHÔNE, C'EST...

4 secteurs d'activité regroupant, **250 MÉTIERS ET 512 ACTIVITÉS**

35 203 entreprises artisanales

4 946 créations d'entreprises artisanales par an

4 171 apprentis

38 087 chefs d'entreprises artisanales

513 conjoints collaborateurs

208 Maîtres Artisans

8 Maîtres Artisans en métier d'art

Source : Répertoire des Métiers du Rhône - 2018

LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU RHÔNE

UNE ORGANISATION AU SERVICE DES ARTISANS...

Créée en 1934, la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône** est implantée à Lyon et dispose de trois agences à Givors, Tarare et Villefranche-sur-Saône, couvrant ainsi l'ensemble du département.

Les Chambres de Métiers et de l'Artisanat sont des établissements publics originaux puisqu'elles sont gérées par **des artisans élus**.

Elles sont chargées de représenter, auprès des pouvoirs publics, **les intérêts généraux de l'Artisanat**, « **Première Entreprise de France** ».

SES PRINCIPALES MISSIONS

- **Tenue du Répertoire des Métiers** et fonctionnement du **Centre de Formalités des Entreprises (CFE)**,
- **Organisation de l'apprentissage** dans le secteur des métiers et enregistrement des contrats d'apprentissage,
- **Organisation de la formation** initiale et obligatoire des créateurs et de la formation continue des artisans,
- **Conseil et soutien des entreprises** dans la création, la gestion, le développement et la transmission,
- **Promotion des entreprises** du secteur de l'Artisanat et de l'apprentissage,
- **Intervention** auprès de l'Etat, de la Région, du Département et des autres collectivités territoriales.

SA COMPOSITION

25 chefs d'entreprises artisanales ou conjoints collaborateurs, élus pour 5 ans, issus des quatre secteurs : **Alimentation, Bâtiment, Fabrication et Services**.

SON FONCTIONNEMENT

- **L'Assemblée Générale**, composée des **25 membres**, est l'instance de décision et d'orientation de la politique générale de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.
- **Le Bureau**, composé de **11 membres**, assure l'application des orientations données en Assemblée Générale. Il est en quelque sorte l'organe exécutif de la CMA.
- **Les Commissions d'Etudes Spécialisées** réfléchissent sur l'évolution de l'Artisanat et font des propositions à l'Assemblée Générale.

LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU RHÔNE

UNE OFFRE DE SERVICES GLOBALE ET PERFORMANTE



Créer ou reprendre une entreprise

- Accompagner les porteurs de projets
- Faciliter les formalités administratives
- Guider les jeunes entreprises



Gérer son personnel

- Aider au recrutement
- Gérer les compétences
- Conseiller en management



Apporter un appui juridique et social

- Renseigner en droit social et couverture sociale
- Informer et former le conjoint dans l'entreprise
- Informer en droit des affaires et accompagner les entreprises en difficulté



Développer son activité

- Mieux vendre son savoir-faire
- Soutenir les projets innovants
- Etre accompagné dans l'intégration des TIC
- Améliorer sa performance
- Intégrer l'environnement
- Prospector et se développer à l'international



Embaucher un apprenti

- Informer et orienter les jeunes
- Accompagner les chefs d'entreprise dans le recrutement d'un apprenti
- Favoriser l'accès à l'apprentissage des jeunes en situation de handicap
- Elaborer les contrats d'apprentissage
- Accompagner et informer les artisans et les apprentis sur la mobilité européenne et internationale



Se développer sur son territoire

- Développer l'immobilier d'entreprises
- Conduire des opérations urbaines et rurales
- Agir sur l'urbanisme réglementaire
- Favoriser l'accès des locaux



Transmettre son entreprise

- Se préparer à transmettre
- Trouver un repreneur



Se former

- Préparer une formation diplômante
- Suivre des stages courts



Promouvoir l'artisanat

- Obtenir le titre et la qualité d'artisan
- Communiquer auprès des artisans
- Participer à des événements



Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône,
10, rue Paul Montrochet - 69002 Lyon
04 72 43 43 00

Agences à *Givors, Tarare et Villefranche-sur-Saône*

Suivez l'actualité de votre CMA :

www.cma-lyon.fr



MAAF ASSURANCES

MAAF Assurances (Mutuelle Assurance Artisanale de France) a été créée le 30 mai 1950 avec l'appui de la Chambre de Métiers des Deux-Sèvres. Les artisans fondateurs anticipent à l'époque le développement de l'automobile et décident de s'assurer mutuellement par souci d'économie et esprit de solidarité.

MAAF est très engagée sur la prévention, la facilité d'accès à l'information aux professionnels et sur l'aide lors de création ou reprise d'entreprise. De plus, MAAF Assurances est très présente dans l'accompagnement et la protection des conjoints et des femmes dans l'entreprise, ainsi que dans l'insertion des apprentis dans la vie active.

MAAF Assurances se positionne comme un interlocuteur attentif auprès des organismes comme les CMA grâce à un réseau de près de 140 Correspondants des Institutions Professionnelles (CIP) répartis dans toute la France. Ils sont aussi les interlocuteurs des institutions pour défendre les intérêts des clients et valoriser l'artisanat et l'entrepreneuriat lors de manifestations.

www.maaf.fr



BANQUE POPULAIRE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La Banque Populaire Auvergne Rhône-Alpes est une banque régionale et coopérative. Créée par des entrepreneurs, elle reste fidèle à l'esprit d'entreprendre et demeure une vraie référence dans le monde bancaire et financier pour les artisans, les commerçants, les professions libérales et les entreprises de notre région.

Active dans les domaines de la création, du développement et de la transmission, elle dispose de tous les services spécialisés et des offres les plus élaborées pour offrir un service associant expertise et proximité. Une banque à taille humaine et capable d'accompagner ses clients vers leurs ambitions les plus audacieuses sans perdre ce qui fait l'essentiel : la qualité de la relation entre un porteur de projet et son banquier. Elle participe activement à l'accompagnement des entreprises avec le financement de près de 40 % des créations dans son secteur (elle distribue en particulier 30 % des prêts à la création d'entreprise, source : BPI) et contribue au développement de l'économie régionale.

Cette ambition de qualité est portée par les quelques 3300 collaborateurs, plus de 300 agences et centres d'affaires sur l'ensemble de la région Auvergne Rhône Alpes.

La Banque Populaire Auvergne Rhône-Alpes est une banque autonome de plein exercice disposant, sur place, de tous les pouvoirs de décision ainsi que des pôles d'expertise nécessaires à l'accompagnement de ses clients et sociétaires. Partenaire historique des Chambres des Métiers, la Banque Populaire Auvergne Rhône- Alpes a renouvelé cette année une convention liant et affirmant la proximité des deux entités.

www.bpaura.banquepopulaire.fr



SOCAMA

Créée par et pour les entrepreneurs comme les Banques Populaires (loi du 13 mars 1917), la Socama est le partenaire exclusif des Banques Populaires. La Socama est membre fondateur de l'Association Européenne du Cautionnement Mutuel (17 pays réunis). La société de caution mutuelle garantit les prêts professionnels de la Banque Populaire tout en protégeant le patrimoine personnel du client. La garantie Socama repose sur le principe de mutualisation des risques entre emprunteurs, elle s'adresse aux artisans, aux commerçants et aux professions libérales.

LES OBJECTIFS DE LA SOCAMA

- Faciliter l'accès aux crédits bancaires
- Alléger les garanties demandées par les banques
- Protéger le patrimoine personnel du dirigeant
- Accompagner les sociétaires sur la période de leur crédit

LES VALEURS DE LA SOCAMA

L'Expertise : Les Experts Métiers de la Socama sont des professionnels actifs, élus pour représenter une Organisation professionnelle ou un Corps consulaire, ils apportent un regard métier aux projets professionnels présentés par la Banque Populaire.

La Sécurité : La Socama est la seule société de caution mutuelle qui protège le patrimoine personnel, limite la caution personnelle et évite le cumul des garanties de l'emprunteur.

La Solidarité : Le Fonds de garantie financé par le sociétaire contribue à la mutualisation des risques ainsi le sociétaire protège le professionnel de sa région (le Fonds de garantie est restituable selon la décision de l'Assemblée Générale de la Socama).

L'Accompagnement : La Socama met le « pied à l'étrier », elle est présente dans les bons moments mais également dans les situations difficiles. Un sociétaire Socama peut bénéficier d'un service de conseils auprès de leur chargé de clientèle professionnelle Banque Populaire et par les Experts Métiers de la Socama.

www.socama.com



