



# Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs & Traiteurs

## Région Pays de la Loire



## SOMMAIRE

### INFOS EN BREF

Le titre de MAITRE ARTISAN

Une réduction de cotisations pour les travailleurs indépendants

Prêt garanti par l'Etat : quelle option choisir au bout d'un an ?

Prix goût et santé MAFF 2021

L'orientation « Rencontre un pro »

Les élections CMA et renouvellement des mandats

CIP – Centre d'information sur la prévention des difficultés des  
entreprises

Lancement du site Réseau Manger Local

# EDITO

Chers collègues,

Une année 2020 qui se termine avec un bouleversement dans nos entreprises suite à cette pandémie, tantôt positive, tantôt négative pour certains d'entre nous.

Nous n'avons pas d'autres alternatives que de nous adapter.

Chef d'entreprise, continuons à innover et communiquer la qualité de nos fabrications.

Maintenant, place à 2021 qui je le souhaite, sera pour chacun, une année enrichissante tant au niveau personnel que professionnel.

Le 12 avril 2021, nous organiserons un stage au CIFAM de Saint Luce.

Ce stage abordera le thème du « Végétarien et du Végan » avec une mise en application.

Une autre facette de notre métier, pour justement chercher à proposer une diversité à notre clientèle.

Votre formateur Quentin SEMEILLON animera cette journée avec des recettes créatives et modernes, simple à réaliser.

Je profite de ces quelques lignes pour vous parler de notre coopérative « Passeurs de Goût » qui fête ces 25 ans cette année.

Heureux, nous rencontrons un vif succès, en effet plus de 22 entreprises nous ont rejoint.

Nos adhérents sont partis prenante des décisions.

Le principe est simple, il suffit de prendre part au capital social d'une somme de 576 Euros (soit 36 parts sociales) pour assurer le dynamisme du groupe. Aussi, pour renforcer le lien entre chacun, nous organiserons une assemblée générale au 4<sup>ème</sup> trimestre.

Ce dynamisme permet d'organiser 4 opérations commerciales gratuites, ainsi qu'une importante prise en charge du cadeau de fin d'année.

Toutes ces opérations sont financées par nos fournisseurs, vous travaillez peut-être déjà avec 90 % d'entre eux.

Nous serons toujours plus fort ensemble, l'union fait la force.

Bien à vous

Germain GAUTREAU



## Infos en bref

Lundi 29 MARS 2021

Remise des Prix des Concours saucisse au Muscadet et saucisse au Vin  
Boudin Noir et Pâté de campagne

Lundi 12 Avril 2021

Stage organisé avec le CEPROC à l'URMA CIFAM de STE LUCE SUR LOIRE  
Les Entrées et Plats VEGETARIEN ET VEGAN

Mercredi 19 Mai 2021

Concours Fromage de TETE et Saucisson à l'Ail fumé

Lundi 31 Mai 2021

Stage HYGIENE – Salle CGAD STE LUCE SUR LOIRE

ASSEMBLEE GENERALE : Lundi 07 JUIN 2021 - suivant Les consignes sanitaires à cette date.

---

Pour la récupération de vos huiles et graisses alimentaires, vous pouvez prendre contact avec Fabien VISSERIAT - Tél 06 41 28 25 47 – enlèvement sur les 5 départements.

*L'engagement responsable !*

**FRANCE COLLECT**  
VALORISATION DE VOS HUILES  
& GRAISSES ALIMENTAIRES

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

Nous collectons sur la Loire Atlantique,  
Ille et Vilaine, Côte d'Armor, Morbihan, Finistère,  
Maine et Loire, Sarthe, Mayenne, Manche,  
Vendée, Charente Maritime, Deux-sèvres

Création : labelcommunication.net



## ***Obtenir un titre de maître artisan***

**Immatriculé au répertoire des métiers, l'artisan a la possibilité de se prévaloir de la qualité d'artisan et d'obtenir le titre de maître artisan.**

Pour se prévaloir de la **qualité d'artisan**, le chef d'une entreprise artisanale doit être titulaire d'un diplôme de niveau V dans le métier exercé ou avoir une expérience professionnelle de trois années dans ce métier.

Le **titre de maître artisan** peut être attribué par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat au chef d'entreprise titulaire du brevet de maîtrise dans le métier exercé. Ce titre peut également être attribué par la commission régionale des qualifications aux titulaires d'un diplôme équivalent au brevet de maîtrise ou qui sont immatriculés au répertoire des métiers depuis au moins dix ans et qui justifient d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de sa participation à des actions de formation.

Depuis le 1er juin 2017, les personnes qui sont immatriculées au répertoire des métiers pour une activité de fabrication de

plats à consommer sur place, qui ont la qualité d'artisan et qui proposent des plats « fait maison peuvent également se prévaloir de la qualité d'artisan cuisinier.

---

**Déposer à la CMA votre dossier avant le 31 mars 2021**

**Deux commissions se réunissent par an :**

**1 au Printemps – 1 à l'Automne.**

**Le titre de Maître Artisan est la plus haute distinction de l'artisanat.**

# Une réduction de cotisations pour les travailleurs indépendants

**Les travailleurs indépendants les plus impactés par la crise peuvent prétendre à une réduction du montant des cotisations sociales personnelles dues au titre de l'année 2020 et/ou de l'année 2021.**

En raison de la crise économique liée à l'épidémie de Covid-19, les travailleurs indépendants (artisans, commerçants, professionnels libéraux et exploitants agricoles) ont pu bénéficier, au cours du premier semestre 2020, d'une réduction du montant de leurs cotisations sociales personnelles. C'est également le cas pour la deuxième vague de l'épidémie, notamment pour ceux qui ont été fortement impactés par les mesures de restriction (couvre-feu et deuxième confinement). Explications.

## Qui est concerné ?

La réduction de cotisations sociales personnelles s'adresse aux travailleurs indépendants dont l'activité principale relève d'un des secteurs dits « protégés » (culture, sport, tourisme, hôtellerie, restauration, transport aérien et événementiel) ou d'un secteur dit « connexe » à ces secteurs protégés.

**Précision :** les listes de ces secteurs figurent en annexe du décret n° 2020-371 du 30 mars 2020, dans sa version en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Mais encore faut-il qu'ils aient subi, au cours du mois suivant celui au titre duquel la réduction est applicable :

- une interdiction d'accueil du public ;
- ou une perte de chiffre d'affaire d'au moins 50 % par rapport à la même période de l'année 2019 ou par rapport à leur chiffre d'affaires mensuel moyen de 2019.

**À noter :** cette dernière condition est considérée comme remplie si la baisse de chiffre d'affaires constatée au cours d'un mois, par rapport au même mois de 2019, représente au moins 15 % du chiffre d'affaires annuel 2019 du travailleur indépendant.

Peuvent aussi prétendre à une réduction de leurs cotisations sociales personnelles les travailleurs indépendants qui ne relèvent ni d'un secteur protégé, ni d'un secteur connexe, mais qui ont fait l'objet, au cours du mois suivant celui au titre duquel cet avantage est applicable, d'une interdiction d'accueillir du public, affectant de manière prépondérante l'exercice de leur activité, ou d'une interdiction d'exercer leur activité à la suite du décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de Covid-19 (commerces fermés durant le confinement de novembre, notamment).

**À savoir :** la condition d'interdiction d'accueil du public est remplie même si le travailleur indépendant a eu recours à la livraison, au click & collect et/ou à la vente à emporter, quel que soit le secteur d'activité concerné.

## Pour quelles périodes ?

La réduction de cotisations s'applique pour les périodes d'activité débutant à compter :

- du 1<sup>er</sup> septembre 2020, pour les travailleurs indépendants relevant d'un secteur connexe et, s'ils exercent leur activité dans un lieu soumis au couvre-feu avant le 30 octobre 2020, pour les travailleurs indépendants relevant d'un secteur protégé ;
- du 1<sup>er</sup> octobre 2020, pour les autres travailleurs indépendants.

Et elle prend fin :

- le 31 décembre 2020, ou le dernier jour du mois précédant l'autorisation d'accueillir du public, pour les travailleurs indépendants relevant des secteurs protégés ou des secteurs connexes ;
- le 30 novembre 2020, pour les autres.

**Attention :** l'éligibilité à la réduction s'apprécie mois par mois. Ainsi, par exemple, pour bénéficier de la réduction au titre du mois d'octobre, les travailleurs indépendants doivent remplir les conditions exigées (interdiction d'accueil du public ou perte de chiffre d'affaires) durant le mois de novembre.

## Quel montant ?

La réduction de cotisations accordée aux travailleurs indépendants s'élève à 600 € par mois. Elle vient réduire le montant des cotisations dues au titre de l'année 2020 (en priorité) et, en cas de reliquat, de l'année 2021 (uniquement de l'année 2021 pour les exploitants agricoles).

En pratique, le montant de la réduction s'imputera sur le montant des cotisations définitives (de 2020 et/ou de 2021) dues par les travailleurs indépendants. Or, ces cotisations définitives ne seront calculées qu'une fois leur revenu (de 2020 et/ou de 2021) connu de l'Urssaf ou de la Mutualité sociale agricole (MSA). Aussi, les formalités à accomplir pour bénéficier de la réduction n'ont pas encore été détaillées par l'administration.

**À suivre :** il est donc recommandé de régulièrement consulter les sites internet de [l'Urssaf](http://l'Urssaf) ou de [la MSA](http://la MSA).

Toutefois, les travailleurs indépendants (hormis les exploitants agricoles) peuvent anticiper les effets de la réduction, c'est-à-dire réduire le montant des cotisations provisionnelles réglées au titre de l'année 2021. Pour ce faire, ils doivent appliquer, sur leur revenu estimé de 2021, un abattement de 1 200 € (pour une réduction estimée à 600 €).

**Démarche :** les artisans et commerçants doivent se connecter à leur espace personnel du site [www.secu-independants.fr](http://www.secu-independants.fr) (Rubrique « Mon compte »). Les professionnels libéraux, quant à eux, doivent adresser un message en ligne à leur Urssaf (Rubrique « paiement », « gérer mon moyen de paiement ou les informations relatives au paiement », puis « moduler des versements provisionnels »).

*Art. 9, loi n° 2020-1576 du 14 décembre 2020, JO du 15 Décret n° 2021-75 du 27 janvier 2021, JO du 28*

Manuel VALLEE

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes <https://www.auditia.fr/>

**ISO 9001**  
DEPUIS 2002

**GUÉRANDE**  
2 rue Alphonse DAUDET  
44350 Guérande  
T. 02 40 42 92 92  
guerande@auditia.fr

**PONT-CHÂTEAU**  
Le Point du Jour - Le Chêne Vert  
44160 Pont-Château  
T. 02 28 54 05 40  
pont-chateau@auditia.fr

**NANTES**  
98 Rue du Leinster  
44240 La Chapelle Sur-Erdre  
T. 02 28 07 01 23  
nantes@auditia.fr

**SAINT-NAZAIRE**  
4 rue de l'Étoile du Matin - CS 60159  
44613 Saint-Nazaire Cedex  
T. 02 40 70 40 08  
saint-nazaire@auditia.fr

**LA ROCHE-SUR-YON**  
67 Rue Clair Bocage  
85000 Mouilleron-Le-Captif  
T. 02 28 07 01 23  
larochesuryon@auditia.fr

**PORNIC**  
ZAC de l'Europe - Rue du traité de Paris  
44210 Pornic  
T. 02 28 53 02 55  
pornic@auditia.fr

LES  
HOMMES  
DEVANT  
LES  
CHIFFRES

**Auditia**  
EXPERTS-COMPTABLES ET  
COMMISSAIRES AUX COMPTES INDÉPENDANTS

AUDITIA VOUS  
ACCOMPAGNE  
DEPUIS PLUS DE  
60 ANS, DANS LES  
MOMENTS FORTS  
DE VOTRE VIE  
D'ENTREPRENEUR.

→ [www.auditia.fr](http://www.auditia.fr)

AUDITIA - RCS - SAINT-NAZAIRE 450 948 071 - Photos : Bryan Monnier

## Prêt garanti par l'État : quelle option choisir au bout d'un an ?

**Un an après avoir obtenu un PGE, le chef d'entreprise doit choisir entre le remboursement immédiat, ou différé d'un an supplémentaire, total ou partiel, du prêt et son amortissement sur plusieurs années.**

Dès le mois de mars dernier, au moment où la crise sanitaire et économique débutait, le prêt garanti par l'État (PGE) était instauré pour soutenir les entreprises en difficulté. Les premiers PGE souscrits à l'époque arrivent donc à échéance d'un an. Du coup, les entreprises concernées vont devoir choisir entre plusieurs options. Explications.

### Rembourser immédiatement ou étaler le remboursement

Quelque temps avant la date anniversaire du PGE, le chef d'entreprise sera sollicité par sa banque pour qu'il lui fasse connaître ses intentions. À ce titre, deux options s'offrent à lui : rembourser son prêt immédiatement, s'il le peut, ou bien l'amortir sur une durée de 1 à 5 ans.

Rappelons, en effet, qu'un PGE est souscrit pour une durée maximale de 6 ans avec un différé automatique de remboursement d'un an. Aucune somme d'argent n'étant donc à déboursier pendant la première année du prêt.

Bien entendu, plus la durée de remboursement du prêt sera longue, plus son taux d'intérêt sera élevé. En la matière, les banques se sont engagées à proposer des taux allant de 1 à 1,5 % pour les prêts remboursés d'ici 2022 ou 2023 et de 2 à 2,5 % pour ceux remboursés d'ici 2024 à 2026.

Sachant que le chef d'entreprise peut également choisir de ne rembourser qu'une partie du prêt et d'étaler le remboursement du reste sur 1 à 5 ans.

*À noter : selon la dernière enquête semestrielle (72<sup>e</sup> enquête) de conjoncture des PME de Bpifrance Le Lab, publiée en janvier dernier, 35 % des dirigeants de PME qui ont obtenu un PGE en 2020 ont déclaré avoir très peu voire pas du tout dépensé les fonds au moment où ils ont été interrogés. Et la moitié des dirigeants ayant sollicité un PGE envisage de le rembourser, soit totalement soit partiellement, dès cette année 2021, 45 % s'orientent vers un amortissement du prêt sur plusieurs années et 6 % seulement craignent de ne pas être en mesure de le rembourser.*

### Différer le remboursement d'un an

Puisque c'est désormais possible, le chef d'entreprise peut aussi demander à la banque de différer le remboursement du prêt d'un an supplémentaire, et donc de bénéficier de 2 années de différé. Ce qui peut lui donner un peu de répit lorsque l'entreprise n'a pas ou peu de rentrées financières. Sachant que pendant cette deuxième année, seuls les intérêts et le coût de la garantie de l'État seront dus.

*Exemple : une entreprise ayant contracté un PGE en avril 2020, et qui ne serait pas en mesure de commencer à le rembourser en avril 2021, peut demander un report d'un an et commencer à le rembourser à partir d'avril 2022 seulement.*

Mais attention, l'entreprise qui bénéficie d'une deuxième année de différé de remboursement du prêt disposera d'une année de moins pour le rembourser. En effet, la durée maximale du prêt étant de 6 ans, elle ne disposera plus que de 4 années maximum pour étaler son remboursement, au lieu de 5 années maximum si elle ne demande pas le différé. Elle devra donc s'acquitter chaque mois d'échéances de remboursement plus élevées.

Sachant qu'à l'issue des deux années de différé, l'entreprise peut, là aussi, choisir, si elle le peut, de rembourser totalement le prêt, ou bien d'en rembourser une partie et d'amortir le remboursement de la partie restante sur 1 à 4 ans.

**Conseil :** avant de prendre une décision et de la faire connaître à son banquier, le chef d'entreprise a intérêt à recueillir l'avis de son conseil habituel (en particulier, son expert-comptable). Ensemble, ils pourront définir, au vu de la situation financière de l'entreprise et de ses perspectives, et après avoir examiné les différentes modalités possibles d'amortissement du prêt établies par la banque, la meilleure stratégie à adopter.

**Manuel VALLEE**

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes

<https://www.auditia.fr/>



ARTISANS, COMMERÇANTS

Avec Petit Forestier,  
louez un véhicule frigorifique  
parfaitement adapté  
à votre métier !

**PETIT FORESTIER**  
Location de véhicules frigorifiques

**N° Vert 0 800 100 296** [www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)

**PETIT FORESTIER**  
Le Loueur de Froid

The advertisement features a split background. On the left, a man with a white beard and cap, wearing a white chef's coat, stands with his arms crossed in a meat shop. On the right, a white refrigerated van is shown against a green background. The van has 'PETIT FORESTIER' and 'Location de véhicules frigorifiques' written on its side. At the bottom, there is a green call-to-action bar with a play icon, the phone number '0 800 100 296', the website 'www.petitforestier.com', and the company logo 'PETIT FORESTIER Le Loueur de Froid'.

# Prix Goût et Santé MAAF 2021

Malgré la crise sanitaire, la MAAF organise la 19ème édition du [Prix Goût et Santé des Artisans](#), avec le soutien de CMA France. Ce concours récompense des artisans des métiers de bouche (bouchers, charcutiers, traiteurs, tripiers, poissonniers, boulangers, fromagers, pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, glacières, crêpiers ou encore restaurateurs) qui s'engagent au quotidien dans une démarche de "bien manger", en créant des recettes originales au service de la prévention de la santé.

4 lauréats retenus parmi les 12 finalistes seront récompensés, dans 4 nouvelles catégories :

- recette salée
- recette sucrée
- recette à emporter
- recette à conserver.

Chacun des 4 lauréats se verra attribuer une récompense d'un montant de 10 000 €. Un "Grand lauréat" parmi ces 4 artisans sera distingué lors de la finale en octobre 2021.

Les dossiers de candidature doivent être déposés avant le **30 avril 2021**.

**Les inscriptions du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2021 sont ouvertes ! Edition maintenue et parrainée par le Chef Thierry Marx / MAAF** .- in : site MAAF, 10/02/2021, 3p. - En ligne sur le site de la MAAF

Consultez notre catalogue en ligne

La Référence!

**equip service** **sodimapro**

**CONCEPTION • INSTALLATION**  
**• SAV • ENTRETIEN**

FROID, CUISSON, LAVERIE, INOX, BUANDERIE

Concessionnaires

**FRIMA**  
SERVICE PARTNER AGRÉÉ

**RATIONAL**  
SERVICE PARTNER AGRÉÉ

**DADAUX**

**HOBART**

**CAPIC**  
Depuis 1855

**EURO CHEF**  
[www.eurochef.fr](http://www.eurochef.fr)

*2 adresses*

**EQUIPSERVICE**  
7 rue du Meunier - P.A. du Moulin  
44880 SAUTRON  
Tél. 02 40 72 81 00  
contact@equipservice44.com  
[www.equipservice44.com](http://www.equipservice44.com)

**SODIMAPRO**  
1 rue Thomas Edison - Z.I. de Brais  
44600 SAINT-NAZAIRE  
Tél. 02 40 66 68 81  
contact@sodimapro.fr  
[www.sodimapro.fr](http://www.sodimapro.fr)

**"L'orientation, c'est tout au long de la vie... alors allez-y !"**

**« Rencontre un pro » : une nouvelle manière de découvrir un métier !**

Une orientation, une reconversion, un parcours professionnel,  
c'est souvent une histoire de rencontres...



## Le principe ?

Le concept de « **Rencontre un pro** » est simple, il s'agit de découvrir un métier en discutant avec une personne qui l'exerce. Les professionnels volontaires s'inscrivent sur notre site et acceptent ainsi d'être contactés par toute personne souhaitant avoir plus d'informations sur leur métier. Ensuite, vous convenez des modalités d'échange et fixez un RDV (dans l'entreprise, dans un café, un jardin public, une galerie marchande, au téléphone ou en visio).

## Pour qui ?

Vous vous posez des questions sur votre orientation, ou sur une éventuelle reconversion ? Que vous soyez lycéen, étudiant, demandeur d'emploi ou salarié, découvrez [la liste les professionnels déjà inscrits](#) (vous pouvez élargir votre recherche en changeant le rayon à *Région*).

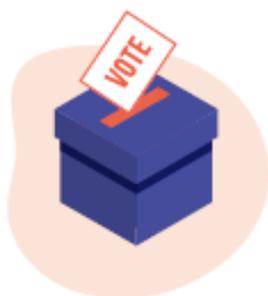
## Par qui ?

**Vous êtes ARTISAN – PROFESSIONNEL - en capacité de parler du métier que vous exercez ou que vous avez exercé récemment, alors inscrivez-vous pour apparaître dans la liste des résultats, vous aiderez ainsi à votre tour des personnes à faire des choix d'orientation ou de reconversion.**

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter sur [rencontreunpro@cariforef-pdl.org](mailto:rencontreunpro@cariforef-pdl.org).



# ARTISANS, PRÉPAREZ-VOUS À DONNER DE LA VOIX.



## POUR LES PROCHAINES ÉLECTIONS DES REPRÉSENTANTS DES ARTISANS DANS LES CHAMBRES DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT,

l'U2P et l'ensemble de ses organisations membres  
CAPEB, CGAD, CNAMS et CNATP,  
se réunissent sous la liste intitulée

### LA VOIX DES ARTISANS.



## PRÉSENTES DANS CHAQUE DÉPARTEMENT, LES LISTES « LA VOIX DES ARTISANS » SE MOBILISENT AUTOUR DE 4 AXES PRIORITAIRES EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES MEMBRES DE L'U2P :

- Replacer l'artisan au centre des politiques publiques et actions de relance économique
- Assurer un service de proximité de qualité à chaque artisan
- Promouvoir l'Artisanat et renforcer l'identité artisanale
- Accompagner les transitions numérique, énergétique et la formation des artisans



## POUR PORTER UN PROJET QUI VOUS RESSEMBLE, LA VOIX DES ARTISANS LANCE DÈS LE 16 MARS UNE GRANDE CONSULTATION PARTICIPATIVE

ouverte aux 1 300 00 artisans : témoignages, débats, idées

**MOBILISEZ-VOUS DÈS MAINTENANT ET TENEZ-VOUS PRÊTS À DONNER DE LA VOIX.**

**LA VOIX DES ARTISANS.FR**

**U2P** union  
des entreprises  
de proximité

**CGAD**  
Les entreprises alimentaires  
de proximité  
Membre de l'U2P

# La Corpo

## LE SPÉCIALISTE FRANÇAIS

Fondé par les Bouchers de Paris au début du XXe siècle, c'est aujourd'hui la référence des métiers de bouche et le spécialiste des fournitures et matériels professionnels.

PRIMEURS  
RESTAURATEURS  
BOULANGERS  
CHARCUTIERS

**8000**

CLIENTS CONSEILLÉS ET  
SERVIS

BOUCHERS

COLLECTIVITÉS  
POISSONNIERS  
TRAITEURS

### Notre équipe à votre écoute

**JEAN FRANÇOIS  
LECOURBE**

06 83 89 97 68

Départements :  
44, 49, 53, 85 et  
72 (D323 Est)

**LAURENT  
CABARET**

06 20 78 75 78

Département :  
72 (D323 Ouest)



**5% de remise pour tous les syndiqués  
Charcutiers des Pays de Loire**

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

Suivez-vous sur





# CIP - Centre d'Information sur la prévention des difficultés des entreprises

## QUI SOMMES-NOUS ?

Les CIP sont des associations composées de professionnels bénévoles :

- Sensibles aux problèmes économiques que peuvent rencontrer les entreprises ;
- Soucieux d'aider les chefs d'entreprise et de leur faire prendre conscience de ce que l'anticipation des difficultés est le meilleur moyen de sauver les entreprises ;
- Désireux de faire connaître les outils de prévention offerts par la loi.

Au niveau local, les CIP regroupent :

- Le Conseil Régional de l'Ordre des Experts-Comptables ;
- La Compagnie Régionale des Commissaires aux Comptes ;
- Les associations locales de juges et anciens juges des Tribunaux de Commerce ;
- Les chambres de commerce et d'industrie ;
- Le CIP national.
- 

## QUELS SERVICES PROPOSONS-NOUS ?

L'action du CIP consiste à faire connaître les dispositifs prévus par la loi pour prévenir ou traiter les difficultés des entreprises.

L'accent est mis sur la Prévention car l'expérience montre que plus les difficultés sont traitées en amont, meilleures sont les chances de les dépasser.

Les mesures de prévention peuvent être utilisées dès l'apparition des premiers signes de difficultés : par exemple, perte d'un marché important, défaillance d'un client, problèmes sociaux, problèmes avec les banquiers, retards de paiement, perte du crédit fournisseur ou lorsque la trésorerie devient trop tendue.

Il existe des outils permettant de résoudre les difficultés survenues ou à venir : il faut les utiliser. Les membres des CIP connaissent ce type de difficultés et les moyens de les résoudre en raison de leur personnalité, de leur parcours professionnel et de la conjugaison de leurs talents.

En associant dans sa démarche les professionnels du chiffre (expert-comptable ou commissaire aux comptes) et les professionnels du droit, avocats accompagnés d'un ancien juge consulaire, le CIP dispose d'une expérience et d'une qualité d'information et d'écoute incomparables en toute confidentialité et discrétion.

Les conseillers CCI et des chambres de métiers qui animent des cellules d'appui aux entreprises sont également à votre disposition.

Tous ces acteurs se mobilisent pour vous aider à examiner la nature et l'importance des difficultés que vous rencontrez, les évoquer avec vous et expliquer ce qu'est :

- La cessation des paiements
- Le CODEFI
- La CCSF
- Le mandat ad hoc
- La conciliation
- La sauvegarde
- Le redressement judiciaire
- La liquidation judiciaire.

## QUAND S'ADRESSER À NOUS ?

Il existe aujourd'hui une quarantaine de CIP territoriaux, prêts à vous informer sur la prévention des difficultés des entreprises.

Les CIP proposent notamment, à l'exclusion de tout conseil, des entretiens gratuits et confidentiels. Aucun conseil n'est délivré, l'entretien consiste à écouter le chef d'entreprise, puis à échanger et dialoguer avec lui afin de mieux cerner les difficultés et leur origine.

L'objectif est d'informer sur les solutions pratiques existantes pour que le chef d'entreprise prenne les décisions qu'il pourra mettre en œuvre avec son expert-comptable ou son conseil.

... aussi, n'hésitez pas, téléphonez et prenez rendez-vous !

## COMMENT PRENDRE CONTACT AVEC NOUS ?

CIP MAINE-ET-LOIRE

14 allée du Haras

49000 Angers

T. 0800 100 259

CIP DE LOIRE ATLANTIQUE

1 boulevard Salvador Allende

44100 Nantes

T. 0 800 100 259



## LE CRÉDIT BAIL

Un financement sur mesure de vos matériels,  
avec une fiscalité avantageuse et sans avance  
de TVA.

RENDEZ-VOUS SUR :  
[www.creditmutuel.fr/professionnels](http://www.creditmutuel.fr/professionnels)

Contactez **Patrice BRANGER**

☎ 06 33 92 73 65

@ [patrice.branger@creditmutuel.fr](mailto:patrice.branger@creditmutuel.fr)

**Crédit Mutuel**

Caisse Régionale de Crédit Mutuel Loire-Atlantique Centre-Ouest, 10, rue de Fleury - CS 14003 - 44040 NANTES Cedex 01 - SIREN 870 800 299 RCS Nantes  
Crédit Mutuel Leasing est une filiale de Crédit Mutuel Leasing, établissement de crédit spécialisé - 80-889 avenue au capital de 35 353 530 euros dont le siège social est  
Tour D2, 17 bis Place des Roflets, 92988 Paris La Défense Cedex 642 017 834 RCS Nanterre - TVA Intracommunautaire FR7542017834, inscrit à l'ORIAS sous le numéro 09-046 570  
(www.orias.fr). Crédit Mutuel Leasing est une filiale de Crédit Mutuel Alliance Fédérale. Crédit photo : Getty Images.

**Pour vos recrutements – PENSEZ au dispositif ci-dessous-  
voir avec votre POLE EMPLOI**

# PARCOURS TPME vers l'EMPLOI



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES



Région  
PAYS DE LA LOIRE



pôle emploi

en partenariat avec 

avec le soutien de la 

## **Petites ANNONCES MATERIELS A VENDRE**

Rôtissoire DOREGRILL à broches MAG  
6 Gaz de ville Noire sur chariot avec toit de  
protection + filtres - fabriquée en 2016  
Prix 4000 € HT

Si intéressé  
Boucherie Charcuterie GODARD  
12 Rue de Bretagne - 44880 SAUTRON  
Tel 06 22 69 57 80 - 02 40 63 27 87



### Cessation d'Activité

Trancheur à jambon  
Machine sous vide année 2020  
Poussoir 13 L Villa élec..année 2020  
Caisses iso avec bacs gastro  
Fourneau 2 marmites et 1 cuiseur gaz  
Frigo moteur évaporateur neuf  
jolie enseigne lumineuse

2 balances électroniques  
Hachoir réfrigéré tiffon bon état 600€  
Divers plats et ustensiles  
CHELET Christophe  
44600 ST NAZAIRE - Tél 0240700148  
ou cetachelet@hotmail.fr



Jérémy Moury, charcutier à Neuchâtel, Mâconnais (31)

Mon commerce  
est entre de  
bonnes mains



**Le Pack Sérénité de l'assurance multirisque commerce MAPA couvre vos pertes financières même en cas de dysfonctionnement de vos groupes de froid.**

Nous connaissons bien votre métier et vos exigences. Voici pourquoi la multirisque commerce MAPA vous propose les garanties qui collent précisément à votre quotidien de charcutier-traiteur et qui protègent l'équilibre financier de votre commerce.

**Pour nous contacter :**

Agence MAPA Nantes  
1 Quai Hoche  
44200 NANTES

**02 40 89 63 07**



**L'assureur dédié aux  
professionnels de l'alimentaire**

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables  
Entreprise régie par le Code des Assurances

# Lancement du site Réseau Manger Local

Nous avons le plaisir de vous annoncer le lancement du site Internet du Réseau **MANGER LOCAL 44**. Il permettra de centraliser des ressources, des informations et de les mettre à disposition des acteurs de l'approvisionnement de la restauration collective.

Il dispose de trois entrées pour faciliter la navigation

Producteur·trice·s, grossistes, artisan·e·s, gestionnaires, chef·fe·s de restauration, élus pourront accéder à du contenu ciblé et adapté à leurs besoins. Ils pourront par exemple trouver des données pour les aider dans la compréhension et l'adaptation des marchés publics, la réglementation sanitaire, la Loi EGAlim... Ce site permettra également de diffuser des informations, de promouvoir des événements ou des formations en lien avec la restauration collective et l'approvisionnement.

Cette boîte à outils a vocation à s'étoffer au fil du temps. Ce site vous permettra d'entrer facilement en contact avec l'équipe du Réseau MANGER LOCAL 44 pour faire passer une information, poser une question ou encore soumettre une idée...

N'hésitez donc pas à vous en saisir.

Une page Facebook pour faciliter les échanges

En parallèle, le Réseau MANGER LOCAL 44 lance une page Facebook Réseau **MANGER LOCAL 44**. A raison d'une publication principale par semaine, elle permettra de relayer des informations, d'apporter des contenus complémentaires et surtout de mettre en relation les différents acteurs de l'approvisionnement et de la restauration collective. Ces témoignages seront présentés sous forme d'articles, de vidéos ou encore de podcasts.

N'hésitez pas à nous solliciter pour partager de belles expériences, mettre en avant des professionnels désireux de trouver des débouchés en restauration collective.

Nous comptons sur vous pour relayer ces informations dans vos réseaux.

L'équipe du Réseau Manger local 44

Martine PINEAU

Eric Noury

Sylvie Pergeline

Natahlie Belzic

Laurent Granson

Karine Rivet



## MIN de Nantes Métropole

71 Boulevard Alfred Nobel - 44400 REZE

Tél. 02.51.72.92.35

### Horaires d'Ouverture

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi :

5h30-12h & 14h30-17h30

Samedi : 6h-12h

Site web : [www.berjac.fr](http://www.berjac.fr)

## NOS PARTENAIRES 2021

---

