



LES COLONNES DE L'ARTISANAT



Les actus de la CMA de l'Hérault - Edition n°9

Avril / Mai 2019



Professeur Henri Pujol,
Président d'Honneur
Hérault Gourmand

« La gourmandise ne favorise pas le cancer, c'est l'excès ... »

Fin du suspens pour le concours Hérault Gourmand. Une centaine de produits ont été dégustés devant un jury de professionnels et de partenaires de la CMA34.

Remise des prix le jeudi 13 juin à 18 h 30.
Suite page 3.



FOIRE INTERNATIONALE DE MONTPELLIER

Artisans, réservez votre stand à un prix préférentiel 980 euros, 9 m² équipés !

Contact **Isabelle Tari**
04 67 72 72 31 - i.tari@cma-herault.fr



Lauréat Artinov'Arts et vice-champion de France du Burger. BRAVO !

DU 12 AU 14 AVRIL...

Ob' Art

...s'est à nouveau ouvert sur un espace d'art

unique et incontournable pour les amateurs d'art.

RDV est pris pour l'année prochaine !

Nous voulons des mesures concrètes

Chers confères,
Au delà de l'exaspération des artisans qui, samedi après samedi, sont impactés par les casseurs, la CMA34 apporte la contribution de l'Artisanat local au grand débat. Les artisans proposent 14 mesures concrètes, parmi lesquelles en tant que



Président de la CMA34 je mets en tête de liste la baisse des charges sociales. Ensuite, face à la concurrence déloyale, nous demandons une limitation dans le temps du régime de la micro-entreprise. Localement, nous suggérons de réserver une part de locaux dédiés aux activités artisanales dans les projets d'aménagement des centres-villes, avec un loyer modéré adapté aux artisans. Nous souhaitons aussi que soit budgétées des aides à la modernisation des locaux et équipements des entreprises artisanales.

31 000 entreprises, 80 000 actifs : l'Artisanat est la première entreprise de l'Hérault. Ne freinons pas cette belle locomotive économique.

Christian POUJOL
Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

Récupérez 4 points de votre permis de conduire

Stage de 2 jours > 150 euros

Inscription : 04 67 72 72 33 / 04 67 72 72 06
a.fauquier@cma-herault.fr / f.lopez@cma-herault.fr



Les membres associés visitent le Campus des Métiers de la CMA34

Florence Bonno,
décoratrice sur mobilier
(Montpellier)

Alexandre Blot,
plombier (Soubès),

Franck Deseuste,
joaillier (Montpellier)

Morgan Quéro,
électricien
(Clermont-l'Hérault)

Antoine Martinez, menuisier
ébéniste (St Gely-du-Fesc).

Le 19 mars a été une journée découverte dédiée à la visite du centre de formation d'apprentis de la CMA34 et des différents services administratifs. Bienvenue à eux !

MIDI EXPRESS

Montpellier Plus de manifs dans l'Écusson ?

Christian Poujol, le président de la chambre de métiers et l'artisanat de l'Hérault, propose au préfet de l'Hérault, Pierre Pouëssel, « d'interdire toute manifestation de "gilets jaunes" dans l'Écusson de Montpellier dès le samedi 2 février ». Et d'expliquer que « les dégradations de matériel, de boutiques », et la chute d'activité que génère cette situation « placent des entreprises en grave danger économique ».

MEDIAS



Interview d'Eric Dejean, élu CMA34 par Web Midi Libre lors de la session d'examen Taxi ddu 26 mars 2019



Philippe Montet, de France Bleu Hérault, réalise en direct son émission «Les supers Hérault» consacré au Campus des Métiers de la CMA34

Retour en images... La CMA34 bouge



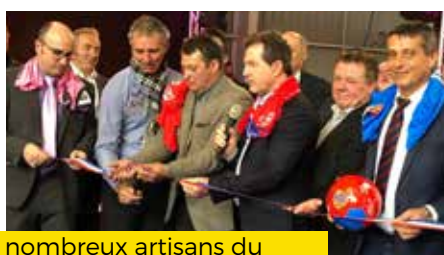
Journée des Droits des femmes



Salon du TAF



Maison Mania au Parc Expos



De nombreux artisans du bitterois participent à la Foire de Béziers



Michel Gras, Artisan boucher-traiteur à Castelnaud-le-Lez a reçu des mains du **Professeur Henri Pujol** les insignes de Chevalier dans l'Ordre National du Mérite.



De g. à d. : Patrick PUEL, CGAD 34; Pierre Colin, Chambre d'Agriculture; Henri Pujol, Président d'Honneur; Daniel Krisansky, Métropole Montpellier; Christian Poujol, Président CMA34; Claude Barral, Département 34; Hussein Bourgi, Région Occitanie

OR, ARGENT, BRONZE : 65 MÉDAILLÉS HÉRAULT GOURMAND ET 27 CUVÉES EN ACCORD METS-VIN SÉLECTIONNÉS PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE



Professeur Henri Pujol, Président d'Honneur du concours Hérault Gourmand

«La gourmandise ne favorise pas le cancer, c'est l'excès...»

89 printemps, bon pied, bon oeil, le Professeur Henri Pujol, célèbre cancérologue, a accepté la présidence d'honneur du jury Hérault Gourmand. Explications.

Le témoignage de sympathie que j'ai reçu de vous par ma nomination à la présidence du jury Hérault Gourmand m'amène à vous proposer quelques réflexions sur les thèmes alimentation et santé. Les voici donc dans une présentation simplifiée :

Les convergences :

Depuis 30 ans se sont accumulées des preuves indiscutables qu'une alimentation « raisonnée » pourrait réduire de 15 à 20 % le nombre de cancers qui est en France de 385 000 par an.

Cette alimentation a une même efficacité sur le groupe des maladies chroniques qui consomment les 2/3 des dépenses de santé de l'assurance-maladie. Les principes fondamentaux sont simples et bien éloignés des dictats et des interdictions.

Les piliers de la sagesse alimentaire :



1. Varier les aliments en préférant :

Les sucres lents aux sucres rapides
Les graisses végétales aux graisses animales
Les productions saisonnières aux sirops et conserves industrielles

2. Ne pas se soumettre aux « jeteurs de sorts » :

Pas de viande, pas de lait, pas de vin, pas de beurre, pas de saucisson.

3. Ne pas écouter davantage les rigoristes :

Lundi les framboises, mardi les brocolis, mercredi le soja... Si vous consommez très régulièrement des fruits et des légumes, vous avez tout ce qu'il faut comme vitamines, antioxydants, anti-cholestérol et tous les micronutriments.

4. Contrôlez votre poids et « bougez votre cœur » comme le recommandent les cardiologues.

C'est également valable dans la prévention des cancers.

Les compatibilités avec Hérault Gourmand :

La gourmandise ne favorise pas le cancer, c'est l'excès qui crée le déséquilibre, qui crée le surpoids, l'alcoolisme et les maladies cardiovasculaires.

La proximité des fabrications artisanales est favorable à la traçabilité des produits consommés.

N'oublions pas que nous sommes sur un rivage méditerranéen et que l'alimentation dite crétoise (fruits rouges, fromage, légumineuses...) a séduit les nutritionnistes américains.

La CMA34 accompagne le développement de votre entreprise

Le PASS Conseil Ressources Humaines

Des clés pour améliorer la gestion de votre équipe

Vous avez au moins un salarié et rencontrez certaines difficultés liées au recrutement, à l'organisation du temps de travail, à l'adaptation au changement...



Un conseiller de la CMA34, agréé par la Région Occitanie, fait le point de vos besoins, de votre organisation et établit avec vous un plan d'actions pour concrétiser votre projet.

Dispositif entièrement financé par la Région Occitanie.

Contact **Marie Bascou**
04 67 72 72 12 - m.bascou@cma-herault.fr

5 min pour diagnostiquer vos besoins numériques



En quelques minutes, sur le site web de la CMA34, répondez à un mini questionnaire pour identifier vos marges de progrès dans l'intégration de nouvelles solutions

dans votre entreprise. Ensuite, un conseiller vous contacte pour établir votre plan d'actions :

- Améliorer votre présence sur le web
- Accroître votre efficacité grâce à de nouveaux logiciels
- Investir dans de nouveaux outils numériques de production
- Être en conformité avec les nouvelles directives RGPD (sécurisation des données, politique de confidentialité...)

Contact **Sébastien Mathieu**
04 67 72 72 49 - s.mathieu@cma-herault.fr

[NOUVEAU]

Le Centre de Formation d'apprentis de la CMA34 ouvre de nouvelles sections dès la rentrée 2019 :

. Mention Complémentaire pâtisserie chocolaterie glacier confiseur / Accessible aux titulaires du CAP Pâtissier, 1 an

. CAP Employé de vente - option alimentaire / 2 ans

[CAMPUS DE MÉTIERS]

Le Centre de Formation des apprentis de la CMA34 propose des formations en alternance : CAP Pâtissier, CAP Agent de Propreté, CAP Coiffure, CAP Esthétique, BM Coiffure, BM Génie Climatique, BM Génie Électrique, BM Menuisier.

**Besoin d'infos ?
Venez aux mercredis de l'apprentissage,
tous les mercredis après-midi entre
14 h et 17 h.**

Contact **Nils Demaret**
04 48 18 72 17 - 06 84 08 97 95
n.demaret@cma-herault.fr

NOMBRE D'ARTISANS INSCRITS AU RM AU 31 MARS 2019 DANS L'HÉRAULT
31 300

L'AGENDA

- 16 MAI - 18 H 30**
CMA Montpellier
Accueil des nouveaux artisans
- 20 MAI - 18 H 30**
Saint-Chinian
Les rencontres de la transmission d'entreprise
- 22 MAI - 18 H 30**
CMA Béziers
Accueil des nouveaux artisans
- 22 MAI - 8 H 30 > 10 H 30**
Archives départementales Pierresvives
MATINALE DE L'ARTISANAT : La rénovation énergétique des logements | Un marché à saisir !
9 H > 17 H
Forum des métiers du Bâtiment
- 1ER ET 2 JUIN**
Esplanade Charles de Gaulle Montpellier
Festival de l'Art et du Feu
- 3 JUIN - 9 H > 12 H 30**
CMA Montpellier
MATINALE DU NUMÉRIQUE : Les applications numériques comme relais de croissance
- 3 JUIN - 18 H 30**
CMA Lunel
Les rencontres de la transmission d'entreprise
- 5 JUIN - 18 H 30**
CMA Montpellier
Remise prix aux Meilleurs Apprentis de France
- 13 JUIN - 18 H 30**
CMA Montpellier
Remise des prix concours Hérault Gourmand
- 17 JUIN - 18 H 30**
Bédarieux - Salle Achille Bex
Remise des Labels «ECO-DEFIS»
- 18 JUIN - 18 H 30**
Avec la Communauté de communes du Pic Saint-Loup, à Saint-Mathieu-de-Trévières
Remise des Labels «ECO-DEFIS»