



Artisans

toute l'information pour votre entreprise



Dossier Alimentation de proximité, Un secteur qui a la pêche !

BON À SAVOIR

Embauchez en alternance !

ÇA VOUS CONCERNE

Elections CMA-NC 2024

La revue de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
BP 4186 - 98 846 Nouméa Cedex - NOUVELLE-CALÉDONIE



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

NOUVELLE-CALÉDONIE

Demain
— VOUS —
appartient

NOUS AVONS
CONFIANCE
EN VOTRE
RÉUSSITE

www.bci.nc

BANQUE CALÉDONNIENNE D'INVESTISSEMENT | SAEM au capital de 15 milliards XPF | Siège social : 54, avenue de la Victoire | BP K5 98849 Nouméa cedex - Tél. (+687) 25 65 65 - Fax (+687) 25 65 57 | RCS Nouméa 15479 | Ridet n° 0 015 479 001 - RIAS NC170007 voir rias.nc



Groupe BRED

Sommaire

4 Actus

10 Dossier

- Alimentation de proximité, Un secteur qui a la pêche !

16 Santé/Sécurité/ Environnement

- Les économies d'énergie en entreprise, la CMA-NC vous accompagne

17 Internet : Voir et être vu

18 Ça vous concerne

- Ce qu'il faut savoir sur la fiscalité
- Elections CMA-NC 2024 : votants et candidats

20 Savoir-Faire

- Caroline Dupin Gilet, couturière
- Guy et Olivia Verlaquet, menuisiers

23 Bon à savoir

- Embauchez en alternance !

25 Bon à savoir

- La CMA-NC créé un fonds d'aide pour financer la formation des artisans

26 Apprentissage

- Jacques Ferrand, cogérant de la Carrosserie Bavarin
- Ruben Pidjo, alternant en 1^{ère} année du CAP carrossier réparateur

27 Apprentissage

- Atelier mobile réfrigéré de boucherie : le CFA innove !

28 Agenda des formations

- Formations support à l'entreprise, formations réglementaires, formations techniques

30 Zoom sur une formation

- Adea : assistant(e) de dirigeant(e) d'entreprise artisanale

32 Vos rendez-vous CMA

32 Échéances fiscales et sociales



10 DOSSIER

Alimentation de proximité, Un secteur qui a la pêche !

Édito



Que vive la transformation alimentaire artisanale !

Le secteur de l'alimentation constitue un des secteurs essentiels de l'artisanat calédonien. Il représente même le secteur le plus dynamique, en termes de créations d'entreprises, de chiffre d'affaires et d'emplois. Cette réussite s'explique par la qualité, d'une part, des produits alimentaires artisanaux, toujours plus variés et gustatifs ; et d'autre part, par des habitudes de consommation qui tendent de plus en plus vers une alimentation de proximité composée de produits frais, et qui valorisent la transformation locale. La CMA-NC a à cœur d'appuyer cette tendance et d'engager une démarche « *du champ à l'assiette* » qui doit permettre d'augmenter la part de la production locale dans l'alimentation calédonienne. Pour se faire, il convient de favoriser la transformation alimentaire au plus proche des productions agricoles. C'est dans cet objectif que la CMA-NC a inauguré lors de la Foire de Bourail 2023, un laboratoire mobile de boucherie et qu'elle investit dans un laboratoire de transformation en boulangerie et pâtisserie. De plus, il convient aussi de promouvoir auprès du consommateur la qualité et la variété des productions alimentaires calédoniennes. C'est pourquoi, la CMA-NC continue ses actions de promotion des savoir-faire culinaires calédoniens, dans la continuité du Salon Saveurs et Traditions de la Maison des artisans qui existe depuis des années. Ainsi, la Chambre consulaire a financé pour la première fois le montage d'un Hall des produits alimentaires transformés à la Foire de Bourail cette année pour valoriser d'avantage les productions calédoniennes auprès du grand public. Face aux enjeux d'une alimentation durable, la Nouvelle-Calédonie peut et doit compter sur sa transformation alimentaire artisanale !

Élizabeth RIVIERE
Présidente de la CMA-NC

[Agenda des salons

Salon de Noël des Métiers d'Art de l'AMAC

● Du 8 au 10 décembre 2023

● et du 15 au 17 décembre.

Un salon en 2 temps cette année ! L'AMAC, Association des Métiers d'Art Calédoniens, propose son salon de Noël qui rassemble une cinquantaine d'artisans d'art locaux. Le lieu idéal pour dénicher le cadeau unique et original en décoration, cosmétiques naturels, bijoux, sculpture, lapidaire ou poterie...

+ d'infos et inscription :
Maison des artisans
Tél. 77 30 90 et 27 56 85
artisans@lagoon.nc

**Les prochaines élections
pour élire
vos représentants
consulaires auront
lieu en août 2024.
Soyez à jour de
vos coordonnées
pour ce rdv indispensable
pour faire entendre
votre voix !**

Effectuez vos modifications dans l'un de vos Centres de formalités suivants :

CMA Nouméa : Tél. 28 07 49 et cfe@cma.nc

CMA Panda : Tél. 24 32 62 et panda@cma.nc

CMA La Foa : Tél. 46 52 86 et lafoa@cma.nc

CMA Koné : Tél. 47 30 14 et koné@cma.nc

CMA Koumac : Tél. 57 68 56 et koumac@cma.nc

CMA Poindimié : Tél. 42 74 82 et poindimie@cma.nc

Certaines démarches dématérialisées peuvent aussi être réalisées sur le site guichet-entreprises.nc

Les 2 derniers **en 2023 !**



Vous avez des questionnements concernant la vie de votre entreprise et nous avons les réponses ! **Lors des « rendez-vous entre pro » nos conseillers CMA ou nos experts-partenaires vous informent** et répondent à vos interrogations pour faciliter votre quotidien. Ces réunions, gratuites et durant 1h30, ont lieu à Nouméa les premiers lundis de chaque mois et sont proposées régulièrement dans nos antennes.

Les thématiques abordées en 2023 (retraite, assurances, aides des provinces, visibilité sur Internet...) ont été plébiscitées et vous avez été 350 personnes à y avoir participé !



« RDV entre Pro » sur Koumac sur les aides de la province Nord

LES PROCHAINS RDV, à vos agendas !

- **Lundi 06 novembre de 16h30 à 18h : Présentation du Fonds de financement de la formation des artisans, nouveauté lancée par votre CMA-NC !**

- **Lundi 4 décembre de 16h30 à 18h : Repérer les difficultés de mon entreprise**

Lieu : Au siège de la CMA-NC, en salle Bessières (10, avenue James-Cook, Nouville)

+ d'infos et inscriptions :
Tél. 28 02 68 - eco@cma.nc

LOGICIELS EUREKA : mise à jour disponible !



Artisans, vous utilisez le logiciel **EUREKA devis-factures** et/ou **EUREKA tenue de comptes** ?

Pensez à télécharger les dernières version des logiciels : EUREKA devis-factures, version 9.11 Et / ou EUREKA Tenue des comptes, version 8.10. Ces dernières versions permettront de corriger certains bugs identifiés et d'obtenir les logiciels avec la dernière version et les nouveaux logos.

Pour obtenir ces versions actualisées, vérifiez que vous êtes connectés à Internet puis ouvrez votre logiciel, cliquez dans l'onglet « Outils » et choisissez dans le menu déroulant « mise à jour d'EUREKA par Internet ». La version se charge automatiquement et vous n'avez plus qu'à vous laisser guider !

+ d'infos ou besoin d'assistance ?
Contactez MYL Informatique
au 28 83 20 ou 79 78 89
ou par mail : cma@mylelectronique.nc

Formalités : essentielles et gratuites

En tant qu'artisan, il vous incombe* de signaler à la CMA-NC toutes modifications concernant votre entreprise, votre activité, vos biens matériels et vos contacts. Celles-ci doivent être déclarées et mises à jour au Répertoire des métiers, le registre officiel des entreprises artisanales.

- **Activité** : ajout ou retrait d'activité, création d'un nouvel établissement, ajout de salarié, changement de gérance ...
- **Biens matériels** : véhicules, engins et machines ...
- **Locaux** : commerciaux, magasin, bureau, atelier ou réserve ...
- **Contacts** : adresse de localisation de l'entreprise, adresse de correspondance, numéro de téléphone fixe ou mobile, adresse mail ...

Par ailleurs, une fois vos modifications réalisées, le site **www.annuairedesartisans.nc**** se met automatiquement à jour : c'est important car cet annuaire est consulté par vos clients potentiels !

*Obligation faite conformément à la délibération n° 564 relative aux formalités obligatoires émanant des entreprises artisanales.
**Sous réserve d'avoir accepté la diffusion de ces informations au moment de l'immatriculation de votre entreprise auprès de nos CFE.



Élus sur le terrain

A Nouméa, Dumbéa, Bourail, Koné, Koumac, Poindimié, Ouvéa et Lifou, les membres élus de la CMA-NC ont été, tout au long de l'année, à la rencontre des artisans. Ainsi, plus de 30 entreprises les ont accueilli et ont pu échanger avec eux. Des discussions riches au cours desquelles, des entrepreneurs courageux et passionnés ont pu faire découvrir leur métier, leur établissement, leurs projets, tout en partageant avec les élus consulaires leur ressenti sur la conjoncture actuelle. Ces entretiens sont indispensables pour la CMA-NC qui souhaite porter les messages du terrain auprès des décideurs et travailler sur des propositions en faveur du développement économique artisanal.

Un grand merci à ces professionnels pour leur accueil et leur disponibilité !



Institut Charm'elles à Bourail



Savonnerie/huilerie d'Iaai à Ouvéa

Nos e-services

11 e-services gratuits CMA sont à votre disposition sur notre site Internet. **Évaluez et ajustez vos pratiques, effectuez vos formalités administratives ou développez vos compétences !** A travers cette offre de services digitalisés, la CMA-NC simplifie la vie des artisans, encourage les transitions numérique et écologique, encourage l'adaptation aux mutations et favorise l'innovation.



3 autodiagnostic :

- Autodiagnostic numérique
- Autodiagnostic économies d'énergie
- Difficultés ? testez-vous !

3 outils pour faciliter la vie d'entreprise :

- Certificat RM - impression en ligne
- Formalités en ligne
- Circuitpro : votre plateforme d'échange



4 outils pour accroître vos compétences :

- Formation en ligne performance énergétique des bâtiments
- Planning de nos formations continues
- Planning Pack pro numérique
- Planning Pack pro bâtiment

1 outil en open data :

- Artisanat : données synthétiques, la plateforme des données publiques de la Nouvelle-Calédonie.

Solution valorisée par les institutions et organismes publics et accélérée par la crise sanitaire, la digitalisation des services représente pour les entreprises un **gain de temps appréciable**, permettant plus de flexibilité sans dépendre des horaires d'ouverture avec un accès 7 jours sur 7 sans déplacements.

+d'infos sur :
www.cma.nc > onglet E.Services

Nouveau partenariat en faveur des produits naturels

NATIV'NC est une Association de loi 1901, créée en 2018, qui rassemble les acteurs professionnels de la filière des produits naturels de la Nouvelle-Calédonie : producteurs, transformateurs et distributeurs. Son but est de contribuer à la reconnaissance de la **qualité des produits et du savoir-faire calédoniens** à l'échelle locale, régionale et internationale, favoriser la professionnalisation de la filière et encourager le partage d'expérience et d'informations.

La CMA-NC et NATIV'NC ont des objectifs et des engagements communs autour des produits naturels. L'enjeu de ce nouveau partenariat, signé en juillet 2023, est de faire face aux défis du secteur : **augmentation des volumes, valorisation de la qualité, promotion locale et internationale, investissements et développement**. Des actions conjointes seront prochainement engagées, comme l'organisation d'ateliers et d'événements ou le lancement d'appels à projet.



La Nouvelle-Calédonie dispose de ressources à forte valeur ajoutée pour la production et la transformation de produits naturels et ce marché mondial est en croissance régulière depuis 5 ans. Pour exemple, en valeur le marché des cosmétiques biologiques a crû de près de 25% ! (source Statista 2023).

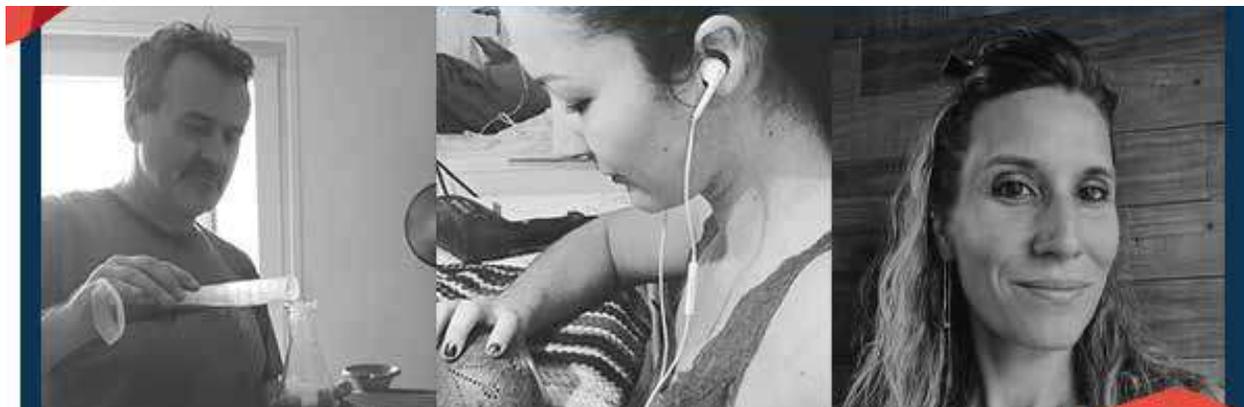
Adhésion : www.nativ.nc

+d'infos :
chargé de mission environnement de la CMA-NC
Tél. 93 41 52 ou dd@cma.nc

3 artisans calédoniens **au salon du Made In France !**

C'est une première pour le Territoire ! **Les entreprises calédoniennes : Essence de graine, My Pacific Wood Light et Petite Pierre** ont été choisies pour représenter à Paris l'artisanat du Caillou durant le Salon Made In France, du 9 au 12 novembre. Ce salon, dont CMA France est partenaire, valorise l'excellence des savoir-faire des entreprises hexagonales et ultramarines. Accompagnés par la CMA-NC et bénéficiant d'un espace individuel équipé ainsi que d'un appui organisationnel avec notre partenaire NCT&I, les stands de ces 3 artisans sont implantés dans « le village de l'artisanat » et son Pôle Outre-mer. Bravo à :

- **Andres VEGA**, producteur et créateur d'huiles et de cosmétiques naturels. Son entreprise, Essence de graine, est une fabrique artisanale d'huiles 100% végétales basée à Yaté.
- **Marie-Lou JORROT**, créatrice des photophores et des lampes à partir de matériaux naturels et entièrement calédoniens. La noix de coco et le bois flotté sont ses principaux supports de création.
- **Pierrette FAURE**, créatrice de bijoux, pièces uniques en argent et or 18 carats. Elle utilise les empreintes de feuilles, de plumes, d'ailes de papillon ou libellule qu'elle immortalise en bague, bracelet et pendentif.



Andres Vega (Essence de graines), Marie-Lou Jorrot (My Pacific wood light) et Pierrette Faure (Petite Pierre)

Travaux sous-marins : **Evolution réglementaire en vue**

Créée fin 2022 à l'initiative de la Direction du Travail et de l'Emploi, la commission hyperbare, dont votre CMA est membre, travaille à une nouvelle réglementation pour la profession des plongeurs et scaphandriers. Objectif : accompagner son développement local et international, **via une délibération et deux arrêtés** relatifs aux activités professionnelles en milieu hyperbare. Sont concernées les entreprises exerçant l'une des activités suivantes :

- Travaux subaquatiques industriels, de génie civil ou maritimes
- Interventions sous-marines à des fins d'archéologie sous-marine et subaquatique, d'art, de spectacle, de média, de cultures marines et d'aquaculture, de pêche ou de récoltes subaquatiques, de techniques ou de sciences.

Selon cette réglementation, qui devrait être votée avant janvier 2024, **seuls les travailleurs titulaires d'un Certificat d'Aptitude à l'Hyperbarie (CAH) ou d'un titre professionnel de scaphandrier pourraient intervenir dans le cadre d'une opération en milieu hyperbare.**

Le CAH ou le titre professionnel peuvent être obtenus à l'issue :

- D'une formation dispensée localement
- D'une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) également réalisable localement, pour les entreprises ayant au moins un an d'ancienneté

+ d'infos :
Chargé de mission environnement de la CMA-NC
Tél. 93 41 52 ou dd@cma.nc
Prenez contact avec le CFA pour la certification :
Véronique LOMBARD, Tél. 25 01 71
ou veronique.lombard@cma.nc



Pense-bête **Patente !**

Artisans, la contribution des patentes est exigible par les services fiscaux à partir du 30 novembre : Pensez à provisionner son montant dès à présent !

Vous avez jusqu'au 31 janvier 2024 pour la payer. Passé ce délai, son montant sera majoré de 10% !

Pour ceux qui ont ou qui vont cesser leur activité en 2023, faites votre **formalité de radiation** auprès de la CMA-NC, qui transmet votre dossier auprès du service de la fiscalité professionnelle. Effectuée d'ici le 31 décembre, cette simple démarche vous évite l'année prochaine de devoir vous acquitter de votre contribution des patentes pour l'année 2024. En effet, l'impôt est réclamé par les services fiscaux sur le principe que « **toute année commencée est due** ».

La CMA-NC signataire du **Pacte-Vert**



Afin d'atteindre **70% de réduction des gaz à effet de serre** d'ici 2035, qui est un des objectifs du Schéma de la Transition Energétique du territoire, le gouvernement a élaboré un Pacte-Vert. Il vise à diminuer la consommation et les dépenses énergétiques ainsi que l'impact carbone des entreprises. Les acteurs représentant le monde économique, dont la CMA-NC, en sont signataires de même que l'Agence Calédonienne de l'Energie, l'Agence de la Transition Ecologique, la Banque des Territoires, la Banque Publique d'Investissement et l'Agence Française de Développement. La Chambre consulaire, qui a identifié ce sujet comme l'un de ses axes stratégiques prioritaires, poursuivra donc les **3 missions fixées** par ce Pacte vert :

- **Faciliter la transition énergétique** des entreprises
- **Les Sensibiliser** à ses enjeux
- Poursuivre les dispositifs **d'accompagnement techniques et financiers** déjà existants et améliorer la communication sur ces derniers.

Enquête en cours sur la santé de l'artisanat



La CMA-NC relance son enquête conjoncturelle auprès de vous, artisans et artisanes. 400 chefs d'entreprise représentatifs du secteur seront donc interrogés dans les trois provinces au cours du mois de novembre. L'étude vise à réaliser une veille sur la santé de l'artisanat pour informer les institutions. Volume **d'activités, emploi, investissement, trésorerie et perspectives** pour l'année à venir seront les thèmes explorés afin de dresser un état des lieux de l'année 2023. De nouvelles thématiques seront aussi abordées en cohérence avec les enjeux forts qui animent le territoire. Toutes les réponses et données transmises sont strictement **confidentielles et anonymes**. Nous remercions vivement pour leur contribution, les artisan(e)s qui répondront à ce sondage.

Les résultats de l'étude seront publiés dans le document **Note de conjoncture n°44**, mis en ligne sur le site www.cma.nc et envoyé aux décideurs et média.

+ d'infos :
Tél. 28 07 46

La production locale a sa **marque cagou**

La Nouvelle-Calédonie dispose désormais de sa **marque territoriale, destinée à valoriser les produits fabriqués et transformés localement**. Associée à cette initiative de la Fédération des Industries (FINC), la CMA-NC encourage ses ressortissants artisans à adhérer à la marque Cagou. Outre l'évolution du logo « Je produis calédonien », ce signe s'ouvre désormais à toute entreprise non-industrielle et peut être apposé sur des productions artisanales, si l'artisan répond aux critères du cahier des charges. Pour les consommateurs Calédoniens, cette marque est un moyen de mieux repérer les fabrications calédoniennes, encourageant ainsi des achats en circuit court et responsables.



Adhésion : sur le site dédié www.marquecagou.nc

1^{ER} JANVIER 2025

Arrêt définitif
de la

2G

Pensez à changer
votre téléphone



POUR PLUS D'INFORMATIONS : WWW.OPT.NC

Mobilis
by OPT.NC

 **CREDICAL**

**100%
ELECTRIC**

**100%
ELECTRIC**

**100%
ELECTRIC**

LE CRÉDIT PRO !

Leasing - défiscalisation sur www.credical.nc



25 79 79

credical@credical.nc

Nos experts en financement sont **À VOTRE ÉCOUTE** du lundi au vendredi de 7h45 à 16h00.



Un crédit vous engage et doit être remboursé, vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager. Credical - 6 rue Jean Châlier - PK4 - 98800 Nouméa - RIAS : NC170058.

Alimentation de proximité, Un secteur qui a la pêche !



L'alimentation est l'un des quatre secteurs de l'artisanat, aux côtés de la production-fabrication, des services et du bâtiment. S'il est le plus petit en termes de poids, au regard de son évolution ces dix dernières années, c'est le plus dynamique avec des indicateurs au vert : nombre d'établissements, structuration juridique et apport à l'économie en termes de chiffre d'affaires et d'emplois.

Répondant à un besoin fondamental des populations, celui de se nourrir, les métiers de bouche se sont fortement développés sur le territoire et profondément transformés. Cette mutation s'est encore accélérée récemment, dans un contexte pourtant peu favorable : conjoncture tendue, mise en place de nouvelles réglementations, crise COVID, difficultés d'approvisionnement et flambée des coûts des denrées et de l'énergie.

Malgré ces contraintes, les entrepreneurs de l'alimentation ont fait preuve de vitalité et de résilience. Des atouts indéniables pour répondre à deux enjeux d'actualité : pour les consommateurs, être nourris de manière saine, durable et traçable et pour la Nouvelle-Calédonie tendre vers l'autonomie alimentaire, sujet désormais placé au cœur des politiques publiques.

La CMA-NC, qui œuvre pour soutenir ce secteur, accompagne les porteurs de projet et les chefs d'entreprise, notamment en termes de développement, de formation et de valorisation. Elle met aussi en place des collaborations avec différents partenaires afin d'assurer et renforcer l'approvisionnement en produits locaux, de favoriser l'innovation et promouvoir ce maillon d'une filière à l'avenir prometteur.

Ce dossier vous propose un état des lieux du secteur artisanal de l'alimentation, ses points forts et ses perspectives.

Des métiers diversifiés, exercés sous des formes variées, une offre qui s'est élargie : l'artisanat d'alimentation couvre un vaste champ de savoir-faire, qui met à la sauce locale mille et une denrées pour les gourmets du Caillou. Quelles sont ces entreprises qui contribuent à notre gastronomie ? Comment a évolué ce marché ? Quelle est sa santé économique ?

Aujourd'hui, le secteur regroupe **960 entreprises de transformation, conservation, préparation, ou fabrication alimentaire**. Elles sont à taille humaine (7 artisans sur 10 travaillent seul et 3 sur 10 avec moins de 14 salariés) et représentent 40 métiers, répartis dans 8 familles d'activités :

- boulangerie-pâtisserie
- viandes (volaille, charcuterie, boucherie, produits carnés)
- produits de la mer (poissons, crustacés et mollusques)
- fruits et légumes (confitures, chips...)
- Autres produits alimentaires (plats préparés, biscuits, pâtes, chocolat, thé et café, condiments...)
- produits laitiers (frais, fromages, glaces)
- boissons (rafraîchissantes, fermentées, spiritueux, bières)
- fabrication de corps gras (huile) et d'aliments pour animaux

UN MAILLAGE DE PROXIMITÉ...

La présence des artisans des métiers de bouche sur le Territoire est à l'image de la répartition des populations dans les provinces. Activités de proximité par excellence, 78 % de ces entreprises sont basées en province Sud en 2022, 17 % en province Nord et 5 % en province des Îles Loyauté. La **contribution du secteur alimentaire artisanal au développement local** est particulièrement importante avec 35 % des entreprises implantées hors du grand Nouméa, contre 25 % au global dans l'artisanat, tous secteurs confondus.

... CRÉATEUR DE RICHESSES ET D'EMPLOIS

En termes de chiffre d'affaires également, l'apport des métiers de bouche est notable. Si en volume ils représentent seulement 8 % des entreprises artisanales, en valeur ils génèrent 15 % du CA global, soit **25 milliards** de francs*.

Même constat pour l'emploi : 17 % des salariés de l'artisanat (plus de 1 400 personnes**) y travaillent. L'alimentation caracole aussi loin devant les trois autres secteurs artisanaux en termes d'entreprises employeuses : 30 % contre 16 % en moyenne.

D'autres spécificités sont à souligner : la **féménisation** de ce secteur, qui dispose de 45 % de dirigeantes en 2023, contre une moyenne de 26 % par ailleurs, ainsi que la structuration de ses entreprises. Plus de la moitié sont en effet constituées en sociétés, contre moins d'un tiers dans l'artisanat au global. Enfin, la prédominance d'un type d'activité au sein de ce secteur, avec 1 entreprise sur 2 qui propose un service de **gamelles** et de la **restauration mobile et à emporter**.

* Sur 167 milliards au total. Données 2021, selon les Services fiscaux.
**Données CAFAT au 30 septembre 2022.

Aujourd'hui, ce **circuit alimentaire alternatif s'est taillé une place de choix** en Nouvelle-Calédonie, à côté des circuits classiques tels que la restauration commerciale (traditionnelle avec service à l'assiette et cafétarias) et la restauration collective (cantines) qui, elles, ne relèvent pas de l'artisanat. Roulettes, snacks, traiteurs, foodtrucks, pâtisseries, fabrication de pizzas, crêpes, galettes, tacos, sandwicheries... L'essor de ce marché sous-tend en grande partie le développement continu de l'artisanat alimentaire ces dix dernières années.

TOP 3 des familles d'activités concentrant les ¼ des entreprises alimentaires artisanales

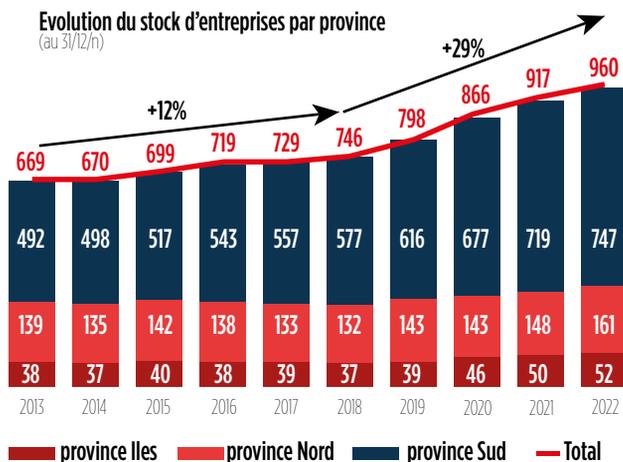
1	RESTAURATION MOBILE ET À EMPORTER ET SERVICES DE GANELLES (49 %)	2022 : 469 2013 : 309 +52 %
2	BOULANGERIE, PÂTISSERIE (16 %)	2022 : 150 2013 : 117 +28 %
3	FABRICATION D'AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES (12 %) (chocolats, plats préparés, biscuits, pâtes...)	2022 : 117 2013 : 72 +63 %

DIX ANS DE CROISSANCE CONTINUE

Depuis 2013, le stock d'entreprises **a augmenté de 43 %** dans le secteur de l'alimentation ! Il s'est étoffé avec l'apparition de neuf nouveaux métiers et un gain de 300 établissements, passant d'à peine 700 acteurs sur le marché à près de 1000 aujourd'hui. Le chiffre d'affaires dégagé a bondi de 10 milliards de francs entre 2014 et 2021, soit + 64 % en 7 ans.



Evolution du stock d'entreprises par province
(au 31/12/n)



La **demande soutenue** des particuliers explique donc aussi cette expansion : mesurée auprès des Calédoniens*, elle indique que 2/3 d'entre eux sont des **consommateurs réguliers**, se rendant au moins une fois par semaine chez un artisan alimentaire. La moyenne générale de fréquentation s'établit à 2,6 fois par semaine.

Les motifs sont multiples : en premier lieu, **qualité et fraîcheur** des produits. La proximité d'un artisan (ou l'éloignement d'une grande surface) est également une raison majeure de l'acte d'achat, suivie par **le contact et le service** : accueil, conseil et rapidité. Arrivent en 4^e position, les **horaires d'ouverture et le prix**. Et parmi les non-consommateurs (24 %), les leviers qui pourraient les inciter à venir chez les artisans sont des tarifs qui restent raisonnables et encore plus de proximité, particulièrement attendue en zones rurales et isolées.

SANTÉ ET NOMADISME

La crise sanitaire de 2020-2021 a accéléré cette demande. Proches de leurs clients avec qui ils échangent en direct, les artisans ont fait preuve d'innovation et de résilience en s'adaptant rapidement durant les périodes de confinement. Ils ont également su percevoir les nouvelles tendances de consommation et se réinventer pour répondre à ces attentes.

TÉMOIGNAGE



© Choup Shop

Sabrina Renier, gérante de Choup Shop, entreprise implantée à Dumbéa spécialisée en produits déshydratés

« J'ai créé Choup Shop en 2020, en pleine période Covid. Depuis plusieurs années, je préparais des produits déshydratés à base de fruits, légumes ou chocolat et j'ai fini par m'y consacrer en me lançant à mon compte. C'était une période compliquée : j'ai donc beaucoup communiqué sur Facebook et j'ai participé à des marchés ou des foires pour faire connaître mes produits. Je cherche aussi des points de vente, en particulier en Brousse, parce que j'ai envie de me développer. Aussi, j'organise des dégustations. Et le constat est clair : je vends beaucoup mieux quand je fais goûter mes produits. La communication directe est essentielle. Hormis le sucre et le chocolat, j'utilise uniquement des produits locaux. Comme je suis une toute petite entreprise, ce n'est pas facile de m'approvisionner. Je me fournis directement en tribu. Je trouve dommage que la production locale ne soit pas plus valorisée. Bien sûr, si les artisans pouvaient profiter d'une coopérative avec des produits locaux à des prix abordables, je serais partante. C'est difficile, mais je ne baisse pas les bras : j'essaie de m'adapter et je cherche des solutions pour innover... »

Page Facebook : CHOUP SHOP
Tél. 70 64 54 et choupshop@gmail.com



*Etude d'opinion 2019 OMNIBUS Iscope-CMA, réalisée auprès d'un échantillon représentatif de 1000 personnes de plus de 15 ans.

En effet, les **comportements alimentaires évoluent** constamment. Plus sensibles à la dimension santé, les consommateurs recherchent des produits moins gras, moins salés, moins sucrés avec qualités gustatives et nutritionnelles. Entre l'allégé, le bio, le végétarien (ni viande, ni poisson), le végétarisme (aucun produit d'origine animale), le sans gluten, le régime flexitarien (limiter la viande ou le poisson sans les supprimer), le naturel, etc. une nouvelle demande émerge. La vente à emporter et la restauration rapide offrent aussi une réponse à l'alimentation nomade, qui consiste à manger au bureau, dans les transports, sur un banc, etc. **Car les modes d'achat changent aussi.** Conscients de l'impact environnemental de l'alimentation, beaucoup favorisent désormais les produits locaux et les circuits courts et sont plus exigeants sur leur traçabilité et les conditions de fabrication. Sélectionnant eux-mêmes l'ensemble des matières premières qu'ils transforment et



préparent, les artisans de l'alimentaire connaissent l'origine des produits qu'ils proposent.

Les **modes de distribution, désormais ultra diversifiés**, leur sont aussi favorables : boutique en propre, éventaies et marchés, grandes et moyennes surfaces, dépôt-vente chez des commerçants, épicerie ou stations-services, vente ambulante, sur commande et à livrer chez les particuliers comme en entreprise. De plus en plus d'artisans sont aussi actifs sur les **réseaux sociaux et le web**, qu'ils utilisent pour valoriser leurs produits mais également comme canal de vente à part entière. Autant de points de contacts, démultipliés ces dernières années, entre une offre accrue et une demande qui ne fléchit pas, bien au contraire.

Pour encourager le développement de l'artisanat d'alimentation, la CMA-NC agit sur deux fronts distincts : aide aux porteurs de projet et artisans en activité de manière individualisée ainsi qu'action sectorielle, destinée à anticiper et préparer l'avenir d'une filière prometteuse.

L'an passé, la Direction des services aux artisans de la **CMA-NC a eu 300 rendez-vous avec 178 chefs d'entreprise du secteur alimentaire** sur l'ensemble du territoire. Création, reprise, développement, gestion, transmission, fiscalité, numérique ou démarche commerciale sont accompagnés et suivis par nos conseillers à Nouméa, Dumbéa, La Foa, Koné Koumac ou Poindimié. Il est d'autant plus pertinent d'avoir l'appui de la Chambre consulaire que les métiers de bouche sont encadrés par des règles que nul professionnel n'est censé ignorer.

NORMES ET RÉGLEMENTATIONS

Les règles locales et des bonnes pratiques quant à la sécurité alimentaire et l'hygiène sont définies par la Davar* qui, via le Sivap**, contrôle la **salubrité des denrées et des établissements** de production, de transformation et d'entreposage de tout le territoire. Des missions complémentaires du même ordre peuvent être assurées ou déléguées aux provinces ou aux communes.

Les ateliers de préparation ou conservation des denrées alimentaires et la production d'alcools sont par ailleurs soumis à la réglementation ICPE (installation classée pour l'environnement) nécessitant diverses procédures, mises en œuvre au cours de la vie de l'entreprise.

Enfin, entre 2019 et 2022, **l'interdiction du plastique** pour les emballages, puis la vaisselle jetable et les barquettes a contraint le secteur à opérer un virage radical vers des substitutifs compostables.

Les conseillers de la CMA peuvent accompagner et conseiller les professionnels et porteurs de projet sur toutes ces questions.

+ d'infos

**CMA-NC : Tél. 28 23 37 - eco@cma.nc
davar.gouv.nc>securite-sanitaire-des-aliments>présentation-ssa & dae.gouv.nc>consommateurs> qualité et sécurité**

FORMATION

Le Centre de formation de l'artisanat (CFA) organise **l'alternance** dédiée aux métiers de bouche depuis de nombreuses années. Des formations diplômantes garantissent la qualification et la professionnalisation de futurs **bouchers, boulangers et pâtisseries**. En 2022, 63 alternants suivaient un cursus dans ces sections. Le taux de réussite aux examens y était de 94 %. Ouverte cette année, la nouvelle section **employé-traiteur** complète désormais cette offre. Et trois laboratoires mobiles de fabrication permettent d'ici la fin de l'année à nos alternants de faire des démonstrations des savoir-faire appris, dans le cadre de manifestations professionnelles et grand public. Aux dirigeants et à leurs salariés, le CFA propose également des formations courtes. En passant par la salubrité des denrées alimentaires pour aller vers la montée en compétences en boulangerie et en boucherie, ce sont **14 nouvelles formations continues** qui ont été ajoutées au catalogue en 2023. Des basiques métiers jusqu'aux techniques de réalisations plus sophistiquées, l'objectif recherché est de répondre aux nouveaux besoins de la clientèle, élargir l'offre proposée et développer la rentabilité des établissements artisanaux.



*Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales

**Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire

SALONS, FOIRES ET MARCHÉS

L'organisation d'événementiels et le **soutien financier pour exposer** est un autre axe stratégique de la Chambre consulaire pour soutenir les métiers de bouche. Le Salon Saveurs & Traditions à la Maison des artisans existe depuis 29 ans et rassemble entre 6 à 7 000 visiteurs pour une quarantaine d'exposants culinaires. Cette année et pour la première fois, un Salon des Saveurs a été organisé à Koné avec un vif succès. Enfin, les Foires de Bourail, Koumac et celle du Pacifique font en 2023 la part belle à une trentaine d'artisans du goût, qui bénéficient d'un coup de pouce financier de la CMA-NC pour y participer.



Le hall consacré aux produits transformés à la Foire de Bourail

DU CHAMP A L'ASSIETTE : LE LOCAL A DE L'AVENIR !

Dynamique, le secteur artisanal de l'alimentation doit et peut contribuer à l'autosuffisance du territoire et s'intégrer comme acteur d'une filière actuellement en pleine structuration. Il a notamment un rôle à jouer dans le **projet TRIAD*** qui vise à refondre le modèle alimentaire de la Nouvelle-Calédonie vers un système plus durable, sain et résilient. Porté par le gouvernement et les trois provinces, ce projet associe partenaires publics et privés engagés



Jean-Christophe Niautou, président de la Chambre d'agriculture et de la pêche

« Je crois au fait de voir se développer à la fois la production locale agricole et la transformation de celle-ci, au bénéfice de tous les Calédoniens et au service de notre sécurité alimentaire. La forte augmentation

du secteur alimentaire au sein de la CMA-NC en atteste ; l'impulsion portée par vos élus, par votre présidente, en témoigne. Vous pouvez compter sur le volontarisme des 3000 ressortissants de la CAP-NC pour être un partenaire majeur, pérenne et engagé à vos côtés. Les planètes sont alignées ; alignons désormais les enjeux et nos projets ! Ensemble, faisons du « **+25 % de produits locaux dans nos assiettes** » un objectif partagé ! »



dans la transition alimentaire et bénéficiera d'une participation financière de l'État. Ces derniers mois, le gouvernement a donc réuni les acteurs de l'alimentation pour définir un plan d'action opérationnel visant à privilégier les produits sains et à haute valeur nutritionnelle et accompagner la **mise en place de filières alimentaires locales structurées (transformation, stockage et plateformes de distribution)**. La CMA-NC est justement en train de mettre en place des collaborations avec la Chambre d'agriculture et de la pêche, Nativ-NC qui promeut les produits naturels et Pacifique Food Lab dont la mission est d'augmenter la part des produits locaux bruts, transformés et cuisinés dans les assiettes des Calédoniens. L'objectif ? Permettre aux artisans d'enrichir leur offre en produits prêts à l'emploi pour améliorer l'alimentation pour tous.



Elizabeth Rivière, présidente de la CMA-NC

« Pour maximiser l'utilisation par les artisans des produits locaux issus du secteur agricole calédonien, nous travaillons en étroite collaboration avec la CAP-NC. Il s'agira de trouver les meilleures denrées pour cette transformation. [...] Il sera aussi

nécessaire de mettre en place des coopératives. Les coopératives agricoles permettent déjà de les centraliser et les artisans peuvent les acheter. Nous souhaitons aussi mettre en place une coopérative artisanale : aujourd'hui, ce n'est pas possible puisque les textes sont obsolètes. Nous devons donc travailler avec les élus politiques et leur faire des propositions pour les faire évoluer et permettre ainsi à nos ressortissants d'avoir accès à un endroit où ils pourront trouver l'ensemble de ces produits. »

Étude en cours

En septembre, la CMA-NC a réalisé une enquête auprès de ses ressortissants alimentaires des trois provinces. Elle offre un premier état des lieux sur l'utilisation des produits locaux (viande, poisson, fruits, légumes, féculents, laitages, œufs et boissons) dans la fabrication des produits transformés. L'enjeu est de mettre en place différentes actions pour la croissance de ce secteur et de mieux accompagner les artisans.

*Trajectoire Recherche Innovation Alimentation Durable, lauréat de l'appel à projets Programme Innovation outre-mer.

GÉRER VOS CARTES C'EST FACILE AVEC L'APPLI MOBILE !



BNC maCarte

La **NOUVELLE** appli **GRATUITE**
pour la gestion de vos cartes
24h/24 et partout dans le monde !



BANQUE DE NOUVELLE CALÉDONIE S.A. au capital de 12.097.944.000 F. CFP – RCS Nouméa 748047688 – Ridet 047 688 001
Siège social : 10, avenue du Maréchal Foch – BP L3 – 98849 Nouméa Cedex – Nouvelle-Calédonie. Intermédiaire en assurances – Immatriculée au RIAS sous le n° NC180001. Tél. : (687) 25.74.00 – contact@bnc.nc

www.bnc.nc

Banque de Nouvelle Calédonie



DES VÉHICULES UTILITAIRES ADAPTÉS À VOTRE ACTIVITÉ

C31

à partir de
1.995.000 F HT

Disponible en thermique et électrique.
Éligible à la prime véhicules électriques :
600.000 F. Offre soumise à conditions.



EC35

à partir de
3.875.000 F HT
(2 ou 4 places)

Éligible à la prime véhicules électriques :
600.000 F. Offre soumise à conditions.

C32

à partir de
2.160.000 F HT
(4 places)



AUTOCAL - PK4 / FACE PARKING BIR HAKEIM - Tél. : 43 87 44
CONSTRUISONS NOTRE PAYS, ÉCONOMISONS L'ÉNERGIE.



Les économies d'énergie en entreprise, la CMA-NC vous accompagne gratuitement

La consommation d'énergie est souvent un poste de dépense important pour une entreprise. Réduire votre consommation énergétique vous permettra d'agir en faveur de l'environnement, faire des économies et ainsi gagner en rentabilité et en compétitivité.



L'autodiagnostic en ligne

En partenariat avec l'ADEME, la CMA-NC a développé un autodiagnostic sur les économies d'énergies, accessible en ligne.

Cet outil gratuit vous permet de dresser le bilan de la consommation d'énergie de votre entreprise, en fonction de vos pratiques, et d'**identifier les premières pistes d'amélioration à mettre en place.**

Il est accessible gratuitement sur le site de la CMA-NC, dans la rubrique E-services.

C'est un outil complet dans lequel les thématiques suivantes sont abordées :

- La gestion de l'énergie
- La sensibilisation du personnel
- Les équipements électriques et informatiques
- La climatisation
- Les véhicules
- Les énergies renouvelables
- La production de froid
- La vapeur
- L'air comprimé

Moins de 5 minutes seront nécessaires pour répondre aux 24 questions posées.

A la fin du questionnaire, vous accédez directement au résultat global de votre entreprise.

Les premières recommandations à mettre en place pour réaliser des économies d'énergie sont également proposées à la fin du diagnostic. Ce document est téléchargeable gratuitement.

Si vous souhaitez aller plus loin, n'hésitez pas à nous le faire savoir en remplissant le formulaire de contact proposé à la fin du diagnostic. La CMA-NC reviendra vers vous et vous proposera un accompagnement personnalisé.

Pré-diagnostic

La CMA-NC vous propose de réaliser au sein de votre entreprise un pré-diagnostic énergie gratuit. Il s'agit d'un accompagnement permettant **de faire le point sur les postes consommateurs d'énergie** et sur vos pratiques. A l'issue du pré-diagnostic, un bilan de votre entreprise en termes de consommations d'énergie vous sera remis ainsi que des propositions de solutions à mettre en place en vue de réduire votre facture.

Vous avez des questions sur les économies d'énergie ? Vous souhaitez entreprendre cette démarche pour votre entreprise ?

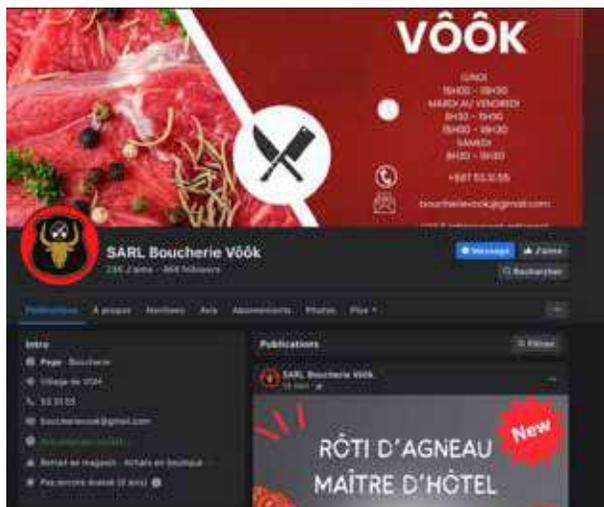
Contactez votre chargé de projets en environnement de la CMA-NC -Tél. 93 41 52 ou dd@cma.nc

Internet : Voir et être vu

Un artisan sur Internet

C'est en province Nord, à Voh plus exactement, que la boucherie **Vôök** a ouvert ses portes en juin dernier. Avant même son ouverture officielle, Imelda Delrieu, associée du gérant Gino Chenu, a créé une page Facebook qu'elle anime régulièrement. Elle a bénéficié du dispositif Pack Pro Numérique, proposé par la CMA-NC, pour apprendre à créer, paramétrer et promouvoir la page de la boucherie avec une approche plus professionnelle. Depuis, elle l'alimente quasiment tous les jours et met en avant les promotions, les offres spéciales, les préparations maison... Et grâce à l'application Canva, elle réalise ses propres montages graphiques avec textes et photos pour valoriser les produits de la boucherie. Elle utilise aussi la vidéo et partage sur d'autres pages locales pour une diffusion plus large de ses publications. Et le résultat est là : plus de visibilité pour des clients de plus en plus nombreux.

Page Facebook : SARL Boucherie Vôök



Info futée

Mettre en ligne de courtes vidéos sur son site ou les réseaux sociaux est un excellent moyen de promouvoir et faire connaître son activité. **Filmora**, téléchargeable gratuitement sur **filmora.wondershare.net**, est un outil adapté, facile à utiliser et doté de nombreuses fonctions pour un montage de qualité. L'application permet de créer des films ou des clips, notamment pour YouTube et TikTok et propose plus de 1 000 musiques, des autocollants et des filtres, du texte, de l'audio, des émojis, des arrière-plans, etc. Il est possible de couper les clips, d'ajouter de la musique, des effets de transition et des filtres pour créer des vidéos en quelques minutes. Filmora met aussi à disposition des modèles pour vous aider à créer vos propres films et vous donne des conseils pour la diffusion.

filmora.wondershare.net



Site utile

Courant 2022, le cluster Open NC a lancé l'annuaire des entreprises numériques de Nouvelle-Calédonie, accessible via le site **numérique.nc**. Ce répertoire digital qui recense tous les acteurs de la filière du territoire est simple d'accès et permet à l'utilisateur de trouver facilement le prestataire dont il a besoin, grâce à son moteur de recherche. Plusieurs critères sont proposés en page d'accueil : nom de l'entreprise, mot-clé, commune ou activité ciblée. Que ce soit pour la création d'un site, la mise en place d'une communication numérique via les réseaux sociaux, l'hébergement et le stockage de données, la formation, l'achat de matériel informatique ou de logiciels, la cybersécurité, etc, le recensement de l'annuaire est particulièrement complet. Il est à noter que les informations sur les entreprises présentées sont gérées par elles-mêmes, ce qui garantit les données indiquées.

numérique.nc



Ça vous concerne

Ce qu'il faut savoir sur la fiscalité

Déclarer et payer ses impôts en ligne

Depuis le 1^{er} janvier 2023, plusieurs mesures obligatoires, étalées jusqu'en 2026, ont été mises en place par la Direction des services fiscaux pour télédéclarer et télépayer ses impôts. Mode d'emploi.

Pour les travailleurs indépendants

Si le revenu net global imposable (RNGI) est supérieur à 4 800 000 F, il faut dorénavant faire votre déclaration en ligne. Pour connaître votre RNGI, consultez votre avis d'imposition.

Le seuil évoluera de la manière suivante :

- Au 1^{er} janvier 2024, obligation de télédéclarer à partir de 2 500 000 F
- Au 1^{er} janvier 2025, obligation de télédéclarer à partir de 1 000 000 F

Pour ce qui concerne la patente, si elle est supérieure à 300 000 F, elle doit être télépayée depuis le 1^{er} janvier 2023.

Le seuil évoluera de la manière suivante :

- Au 1^{er} janvier 2024, obligation de télépayer à partir de 150 000 F
- Au 1^{er} janvier 2025, obligation de télépayer à partir de 70 000 F
- Au 1^{er} janvier 2026, obligation de télépayer à partir de 20 000 F

Le télépaiement peut se faire par prélèvement « à la demande » sur www.impots.nc

Le contribuable conserve la possibilité de souscrire ses déclarations sur papier s'il informe l'administration qu'il n'est pas en

mesure de le faire par voie électronique ou s'il réside dans une zone où l'accès à Internet n'est pas disponible.

Pour les sociétés redevables de l'impôt sur les sociétés (IS)

Les sociétés dont le chiffre d'affaires hors taxe (CA HT) pour l'exercice précédent est supérieur à 5 000 000 F ont l'obligation d'utiliser les services en ligne disponibles sur www.impots.nc pour la transmission de leurs obligations fiscales, en vertu de l'article Lp. 920.3 à Lp. 920.5 du code des impôts de la Nouvelle-Calédonie.

Le seuil évoluera de la manière suivante :

- Au 1^{er} janvier 2024, obligation de télédéclarer à partir d'un CA HT supérieur à 3 000 000 F
- Au 1^{er} janvier 2025, obligation de télédéclarer à partir d'un CA HT supérieur à 1 000 000 F
- Au 1^{er} janvier 2026, obligation pour tous

Par contre, le télépaiement est obligatoire si le CAHT pour l'exercice précédent est strictement supérieur à 10 000 000 F.

+ Infos : dsf.gouv.nc

Pour vos démarches en ligne : impots.nc

Tableau récapitulatif

Obligations		Impôt sur le revenu	Contribution foncière Contribution des patentes Droit de licence	Démarches fiscales des sociétés soumises à l'IS	Déclaration des revenus catégoriels au réel (BIC/BNC/BA)
Télédéclaration	01/01/2023	RNGI 2021 > 4 800 000 F		CA HT 2022 > 5 000 000 F	CA HT 2022 > 5 000 000 F
	01/01/2024	RNGI 2022 > 2 500 000 F		CA HT 2023 > 3 000 000 F	CA HT 2023 > 3 000 000 F
	01/01/2025	RNGI 2023 > 1 000 000 F		CA HT 2024 > 1 000 000 F	CA HT 2024 > 1 000 000 F
	01/01/2026			Obligation pour tous	Obligation pour tous
Télépaiement	01/01/2023		Somme due > 300 000 F		
	01/01/2024		Somme due > 150 000 F		
	01/01/2025		Somme due > 70 000 F		
	01/01/2026		Somme due > 20 000 F		

Nouveauté pour les marchés publics

La DSF informe tous les contribuables que dans le cadre de la réforme en cours, il est prévu de **transférer progressivement le recouvrement des impôts** de la Paierie de la Nouvelle-Calédonie **vers le service de la recette**, sauf pour les droits de douane. Ce qui entraîne un changement dans les procédures, et notamment pour les documents obligatoires à fournir pour soumissionner aux marchés publics. Auparavant, les entreprises devaient fournir trois attestations : celles pour les impôts personnels et pour les droits de douane étaient délivrées par la Paierie de la Nouvelle-Calédonie, et celle pour les impôts professionnels par le service de la recette. Dorénavant, les entreprises

recevront une attestation fiscale unique du service de la recette et l'attestation douanière par la Paierie. Pour le moment, les entreprises individuelles ne sont pas concernées, étant donné que l'impôt sur le revenu est toujours recouvré par la Paierie. Elles bénéficieront du même service, une fois que le service de la recette sera également chargé du recouvrement de l'impôt sur le revenu.

Par ailleurs, les personnes à jour de leurs paiements et de leurs obligations déclaratives, disposant d'un compte fiscal en ligne sur impots.nc peuvent télécharger directement l'attestation émise par le service de la recette, à partir de leur compte.

Nouveautés CMA-NC 2024 : votants et candidats

La gouvernance de la Chambre de métiers et de l'artisanat est confiée à des artisans élus par leurs pairs pour un mandat de 5 ans. Ces élus consulaires composent l'assemblée générale de la CMA-NC, qui élit en son sein un Bureau, composé d'un(e) Président(e) pour la durée du mandat.



Le mandat 2019-2024 arrive à son terme fin juillet. **Une nouvelle élection se tiendra donc en août 2024** pour désigner les nouveaux artisans qui composeront l'assemblée générale de la CMA-NC pour le mandat 2024-2029.

Le mode de scrutin des élections de la CMA-NC a évolué depuis l'adoption de la loi du pays 2021-7 du 21 juillet 2021, et ses délibérations d'application.

Vote plus simple

Ainsi, ce seront désormais 25 membres de l'assemblée générale qui devront être élus, répartis en quatre catégories professionnelles correspondant aux secteurs artisanaux de l'alimentation, du bâtiment, de la production et des services.

A la différence des précédentes élections de la CMA-NC, l'ensemble **des électeurs-artisans votent pour des listes** (et non plus pour des candidatures individuelles par secteur) selon un mode de scrutin similaire aux élections municipales ou provinciales par exemple. Les membres consulaires de la CMA-NC seront donc élus au scrutin de listes, chacune comportant des candidats issus des 4 secteurs d'activité, en un seul tour, sans adjonction ni suppression de nom et sans modification de l'ordre de présentation.

Liste d'électeurs établie fin novembre

La liste des électeurs sera établie au plus tard le 30 novembre 2023 par une commission électorale. Pourront voter, les chefs

d'entreprise immatriculés au Répertoire des métiers à la date d'établissement des listes électorales.

Chaque chef d'une même entreprise pourra donc voter : **chaque gérant d'une même société disposera donc désormais d'une voix**. Néanmoins, une même personne ne peut être électeur qu'au titre d'une seule entreprise.

Cas des chefs d'entreprise avec plusieurs établissements

Pour être certain qu'il vous sera possible de participer à cette élection, nous vous encourageons à vous rapprocher des Centres de formalités des entreprises de la CMA-NC : à Nouméa, Dumbéa, La Foa, Koné, Koumac et Poindimié. Vous pourrez ainsi vérifier votre inscription au Répertoire des métiers. Également, dans le cas où vous y êtes inscrit pour le compte de plusieurs entreprises, vous devrez nous signifier au nom de laquelle vous souhaitez voter. Cela déterminera votre secteur de rattachement pour ces élections, en qualité d'électeur mais aussi en qualité de candidat potentiel. A défaut, vous serez rattaché au secteur de votre entreprise la plus anciennement inscrite au Répertoire.

Courant janvier 2024, la liste électorale sera arrêtée et publiée par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. A compter de cette publication et **jusqu'à la fin du mois de mai 2024, les candidatures à l'élection pourront être déposées** auprès du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Savoir-Faire

« Il faut avoir la fibre »

Parcours

Après avoir passé un BTS Matériaux souples et quelques expériences professionnelles, Caroline Dupin Gilet intègre l'Institut bordelais mode & marketing (IBSM) pour apprendre à concevoir et fabriquer ses propres modèles et devenir couturière-modéliste. « C'est à Paris que j'ai fait mon stage, chez Vanessa Bruno, qui m'a embauchée en tant que responsable modéliste pour son atelier. J'étais chargée de superviser la réalisation des prototypes, de la création jusqu'au modèle définitif. Cela a été une très belle opportunité. » Puis retour dans le Sud-Ouest, près de Bordeaux, où elle ouvre son atelier de vêtements sur mesure en 2004, Sarramona Créations. Elle choisit de créer essentiellement des robes de soirée et de mariée, activité qu'elle poursuit depuis son arrivée en Nouvelle-Calédonie, en 2013.

Maître artisan, la couturière et modéliste Caroline Dupin Gilet est spécialisée dans la création de robes de soirée et de mariée sur mesure. Elle réalise aussi des sacs et autres articles de petite maroquinerie. Totalement investie dans son métier, elle parle avec passion de sa dimension artisanale, de la relation avec ses clientes, de l'importance de se former tout au long de sa vie, de la transmission de son savoir-faire...

« À mon arrivée, j'ai cherché du travail dans mon domaine, mais je ne trouvais rien d'intéressant. J'ai donc décidé de relancer mon atelier. Et les affaires ont redémarré assez rapidement. » Elle fait des retouches pour une boutique de robes de mariée, mais arrête rapidement pour se consacrer uniquement à la création de robes sur mesure. « Ce que j'aime, c'est créer, imaginer, concevoir : choisir les tissus, dessiner le modèle et le patron, réaliser la robe... » Et au cœur de son activité, la relation avec la cliente. « Pour répondre vraiment à ses attentes, j'échange avec elle et je lui propose des croquis en fonction de ses goûts, du thème du mariage, du lieu des festivités... En fait, c'est comme si la robe était créée à deux. » La créatrice insiste avec beaucoup de conviction : « Le travail d'un artisan est unique : aucune boutique de prêt à porter ne peut proposer ce genre de robe ».

Caroline Dupin Gilet rappelle que la couture est un travail minutieux qui s'apprend au fil du temps. « Être couturière nécessite beaucoup de pratique, de la patience et de la passion : il faut avoir la fibre ! » Et ne pas compter ses heures... Pour se perfectionner et satisfaire son envie d'apprendre, elle a suivi des formations sur la dentelle, les techniques de patronage, les drapés, la coupe en biais, etc. Aujourd'hui, elle considère



Caroline Dupin Gilet, couturière a obtenu la médaille de bronze de la Reconnaissance artisanale en octobre 2023.

que c'est à son tour de transmettre son savoir-faire. « En tant qu'artisan, je pense que nous devons former les jeunes qui prendront le relais. C'est pourquoi je prends régulièrement des stagiaires dans mon atelier. Et je donne des formations depuis plusieurs années. »

En 2016, elle découvre le plaisir de travailler le cuir végétal et se lance dans la fabrication de sacs et d'accessoires, sous le nom Cabas Cagou. Elle crée des collections qu'elle vend en boutique, sur les marchés ou les foires ou, depuis peu, à la gare maritime pour les croisiéristes.

« Toutes mes créations, que ce soit en couture ou en maroquinerie, bénéficient de la marque Ardici. Le label valorise l'artisanat local : c'est une belle reconnaissance de notre savoir-faire et de la qualité de nos produits. »

Sarramona Créations
Rue de l'Alezan, Robinson, Mont-Dore
Tél. 82 86 55 - sarramona@outlook.fr
www.sarramona.com
Pages Facebook : Sarramona Creations
Maroquinerie CABAS CAGOU NC

La passion du bois, de père en fille

Parcours

Calédonien de 5^e génération, Guy Verlaguet a été initié à la menuiserie-ébénisterie sur le terrain par un artisan venu de Métropole pour le chantier de la mairie de Nouméa, à la fin des années 70. « *J'ai eu beaucoup de chance parce que c'était un vrai professionnel qui m'a aussi incité à prendre des cours du soir pour me perfectionner.* » Après avoir été employé pendant deux ans, il se lance et crée son entreprise en 1981, à Auteuil. En plus de 40 ans d'existence, la menuiserie a connu des hauts et des bas, mais le chef d'entreprise a toujours su rebondir, notamment lors de la crise du Covid-19 qui a entraîné une baisse de l'activité et donc des effectifs. C'est en 2005 que sa fille Olivia le rejoint pour prendre le poste de secrétaire administrative, puis la comptabilité et la gestion des ressources humaines. Aujourd'hui, ils sont coassociés et emploient trois salariés. Guy, à la retraite depuis le début de l'année, épaulé Olivia sur les gros projets et continue de la former au travail du bois dans un bel esprit de partage et de confiance.

La passion du bois s'est bien transmise de père en fille. Mais pas que... Ils partagent aussi le même amour du travail bien fait, la même conscience professionnelle vis-à-vis de la clientèle, la même envie de conserver la dimension familiale de l'entreprise. Entretien croisé...

« *Je ne peux pas arrêter mon travail de menuisier : c'est une vraie passion ! Je continue à aider et à participer à quelques chantiers mais sans contrainte, juste pour le plaisir* », confie avec un grand sourire Guy Verlaguet. Ce qui convient parfaitement à Olivia qui peut continuer à être formée et accompagnée par « *ce grand professionnel* » pour toute la partie technique, même si elle souligne que le personnel avec le chef d'atelier est totalement autonome. « *Au départ, je voulais faire des études de langues, mais suite à un concours de circonstances, j'ai commencé à travailler pour la menuiserie. Petit à petit, j'ai progressé et j'ai eu envie à mon tour d'apprendre à travailler le bois, vu que toute mon enfance j'avais baigné dedans* », explique la jeune femme. Maître formateur depuis une trentaine d'années, Guy lui apprend à reconnaître les essences de bois pour pouvoir proposer aux clients le bon matériau, à utiliser les machines, à réaliser et à lire des



Guy et Olivia Verlaguet, menuisiers. Guy a obtenu la médaille d'argent de la Reconnaissance artisanale en octobre 2023.

plans... « *C'est un métier manuel bien sûr, mais qui comprend une partie créative, rappelle l'artisan. J'ai toujours eu envie de sortir des sentiers battus, ne pas reproduire toujours la même chose, de créer. Par exemple, pour un escalier, il faut réfléchir à sa conception, dessiner un plan, choisir un type de bois, l'assembler... Pour moi, c'est tellement enrichissant.* »

Ils sont aussi très attentifs à la qualité du travail - aucune pièce ne quitte l'atelier sans avoir été vérifiée - au respect des délais et à la satisfaction des clients. « *À l'heure des réseaux sociaux et du tout numérique, nous mettons un point d'honneur à rencontrer tous nos clients* », précise Olivia. « *C'est une chance de pouvoir reprendre la menuiserie et poursuivre l'aventure... Je veux continuer ce qu'on a commencé ensemble, tous les deux. J'ai envie de conserver la dimension artisanale et familiale de l'entreprise, de garder le même état d'esprit, parce que c'est ce qui nous convient à tous.* » Olivia compte sur la confiance des fournisseurs et des clients pour poursuivre l'œuvre familiale et s'épanouir dans son rôle de cheffe d'entreprise.

Menuiserie Verlaguet
9 voie privée Komornicki RT1, Auteuil - 98835 Dumbéa
Tél. 43 68 28



ISUZU
D-MAX

**Une gamme disponible en
Double Cabine, Simple Cabine*
& Space Cabine***

*Versions éligibles à la défiscalisation, voir conditions en concession. Photo non contractuelle.



MÉNARD AUTOMOBILES
41.44.72 | www.isuzu.nc |

NC MOTORS
46.61.61 | www.ncmotors.nc

CONSTRUISONS NOTRE PAYS,
ÉCONOMISONS L'ÉNERGIE

SOLUTIONS INTERNET **PRO**

**CHOCOLATS
MORAND**

Artisanat et passion
dans une boutique
connectée.

**Ludovic
GÉRANT**

**Lagoon
Business**

PARTENAIRE DE TOUS VOS PROJETS

Bon à savoir

Embauchez en alternance !

Institutions publiques ou entreprises privées, artisan(e)s : vous avez un besoin d'embauche ? Vous avez l'envie de transmettre votre savoir-faire et former à vos propres méthodes ? Le recrutement en alternance est une solution ! Il bat actuellement son plein...



Embaucher un(e) alternant(e), c'est lui offrir la possibilité d'apprendre par la pratique son futur métier. Et pour vous, en tant qu'employeur, cela comprend l'octroi d'un soutien **financier et pédagogique**.

Vingt et un diplômes sont proposés en 2024 au Centre de formation de l'artisanat pour 200 places ouvertes en 1^{ère} année environ et **des rentrées échelonnées entre janvier et juillet**. Les chargés de relations entreprises du CFA répondent aux questions des potentiels employeurs, qu'ils soient publics ou privés.

Dès à présent, contactez le CFA pour signaler votre besoin de recrutement ! Des entreprises formatrices sont actuellement recherchées dans ces secteurs :

+ d'Infos :

Tél. 25 97 40 et formation@cma.nc

BÂTIMENT	MÉCANIQUE	MÉTIER DE L'ALIMENTATION	PRODUCTION MANUFACTURIÈRE	SOIN DU CORPS ET BEAUTÉ	MÉTIER RARES MULTI-MÉTIER
Agent de maintenance des bâtiments TP	Mécanicien automobile TP et CAP	Boucher CAP et BP	Charpentier Bois TP	Coiffeur CAP et BP	Maçon CAP
Électricien CAP et BP		Boulangier CAP	Menuisier agencier TP	Esthéticien CAP	Peintre CAP
Installateur en froid et conditionnement d'air CAP et BP		Pâtissier CAP	Menuisier en aluminium TP		
		Traiteur MC	Métallier TP		

CAP : certificat d'aptitude professionnelle - **BP** : brevet professionnel - **TP** : Titre professionnel - **DNC** : diplôme de la Nouvelle-Calédonie - **MC** : mention complémentaire

Des avantages financiers

L'entreprise employeuse rémunère l'alternant selon un salaire évolutif compris **entre 50 % et 85 % du SMG**, en fonction de l'âge et de l'année de formation dans le diplôme préparé. Elle est **exonérée de charges sociales** concernant l'alternant. Elle bénéficie également d'une **aide financière au tutorat** par le gouvernement, versée à l'entreprise pour chaque contrat d'alternance signé.

Nouveau ! Le coup de pouce de la CMA-NC

Votre CMA-NC offre en complément **une prime de 200 000 F**, versée en 3 fois au démarrage du contrat d'alternance, pour les entreprises artisanales inscrites au Répertoire des métiers, embauchant un alternant en 2024 !

L'accompagnement pédagogique

L'employeur bénéficie d'un **accompagnement personnalisé** par le CFA tout au long du cursus de son alternant.

Devenir tuteur d'alternant

Pour accueillir un alternant, l'employeur se désigne lui-même comme tuteur ou en désigne un au sein de l'entreprise. C'est lui

qui encadre et forme l'alternant tout au long de son cursus, le tuteur devant être habilité par le CFA pour pouvoir faire ce suivi.

Les critères pour devenir tuteur :

- Justifier d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle ou bien de 3 ans d'expérience si le tuteur est titulaire du diplôme visé par l'alternant.
- Avoir un casier judiciaire vierge
- Suivre une formation pédagogique obligatoire mais gratuite de 4 heures minimum dispensée par nos formateurs au CFA.

Le contrat unique d'alternance

Le CUA peut être signé entre le 1^{er} décembre et le 30 avril de l'année suivante pour la rentrée de janvier 2024 (plus tard pour les autres rentrées). Il répond à la réglementation du Code du Travail. L'alternant est un salarié et bénéficie des dispositions applicables au personnel de l'entreprise : convention collective, horaires, jours de travail et congés payés...Il comprend une période d'essai d'une durée de 2 mois. L'apprentissage au sein de l'entreprise est de 2 semaines sur 3, soit 34 semaines par an.

FANELITE®

VENTILATEUR
MURAL INDUSTRIEL

45 cm



TRÈS FORT DÉBIT D'AIR

3 MODES ;
NORMAL, NATUREL, NUIT

PALES PLASTIQUES

23.500 F. TTC



Réf. 834023

13 RUE AMPÈRE
DUCOS

27.47.22

LA QUINCAILLERIE
CALÉDONNIENNE

www.QUINCAILLERIE.nc

CONSTRUISONS NOTRE PAYS, ÉCONOMISONS L'ÉNERGIE

Retrouvez POUR 100 F cfp
tous les jeudis

vos hebdomadaires
d'informations générales



Décryptage des sujets
sociétaux, politiques
et économiques
de la Nouvelle-Calédonie



Publication
chaque semaine
de vos annonces
judiciaires et légales

Actu.nc

28 63 01

contact@actu.nc

PACK PRO CRÉATEUR

VOS RENDEZ-VOUS POUR BIEN DÉMARRER !

3 étapes pour réussir

- ▶ Le stage préparatoire à l'installation (SPI)
- ▶ Une formation au choix
- ▶ Un accompagnement personnalisé



Renseignements :

→ www.cma.nc → Tél. 28 02 68



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

NOUVELLE-CALÉDONIE

Bon à savoir

La CMA-NC créé un fonds d'aide pour financer la formation des artisans

Le Fonds de financement de la formation des artisans (3FA) a été créé par délibération de l'assemblée générale de la CMA-NC en juin dernier.

Ce fonds a pour objet de soutenir financièrement les chefs d'entreprise artisanales dans leur montée en compétence par des actions de formations professionnelles continues.

Qui peut en bénéficier ?

Les bénéficiaires de cette aide sont les dirigeants d'entreprises artisanales immatriculées au Répertoire des métiers et affiliés au RUAMM en tant que travailleurs actifs non-salariés.

Quelle prise en charge de la formation ?

Chaque bénéficiaire peut solliciter le 3FA d'un **montant maximum annuel de 60 000 F**.

La prise en charge financière de l'action de formation par le 3FA est plafonnée à 50% du montant restant à la charge du bénéficiaire.

Comment en bénéficier ?

Le chef d'entreprise peut solliciter cette aide pour le financement d'actions de formation professionnelles continue dont il a bénéficié personnellement.

Les conditions sont les suivantes :

- Faire preuve de son affiliation au RUAMM en tant que travailleur actifs non-salarié
- Avoir signé une convention de bénéfice du fonds avec la CMA-NC.

Quelles formations sont éligibles ?

Les actions de formation éligibles doivent remplir plusieurs conditions :

La formation professionnelle continue doit être réalisée par un prestataire de formation déclaré auprès de la DFPC (Direction de Formation Professionnelle Continue du gouvernement), avec une durée définie, des objectifs de formation qui identifient les compétences professionnelles visées avec des moyens pour les atteindre, avec un programme pédagogique et un système d'évaluation des qualifications acquises.

Modalité de la demande de financement :

La demande de financement doit être formalisée à l'initiative du bénéficiaire, auprès de la CMA-NC dans un délai maximum de 30 jours calendaires après la date de fin de l'action de formation, en fournissant les pièces justificatives de l'éligibilité de l'action de formation concernée ainsi que la facture acquittée du prestataire de formation. Un formulaire de demande est accessible en ligne sur www.cma.nc/3fa.



+ d'Infos :
auprès des animateurs économiques,
ou par mail 3fa@cma.nc

Apprentissage

Jacques Ferrand, cogérant de la Carrosserie Bavarin

La Carrosserie Bavarin est une Sarl localisée à Ducos, constituée d'une équipe de cinq personnes, dont Jacques Ferrand, tuteur de Ruben Pidjo. L'entreprise est spécialisée dans la tôlerie, la mécanique, la réparation et la peinture de tout type de véhicules (auto-moto).

« Lorsque j'ai repris l'atelier il y a une quinzaine d'années, j'ai recruté un apprenti. Je n'ai pas renouvelé l'expérience parce que j'avais été assez déçu. Cette année, nous avons choisi de prendre Ruben en alternance, à cause du surplus de travail. Et puis nous avons envie d'agrandir l'équipe et de former un jeune. Il faut dire que Ruben avait l'air très motivé et a tout fait pour nous rencontrer. Donc, je lui apprend le métier de carrossier et il peut mettre en pratique l'enseignement qu'il reçoit au CFA de Nouville. Ce qu'il fait avec beaucoup d'implication. Nous sommes tous vraiment très satisfaits de son travail et de son envie d'apprendre. D'ailleurs, nous envisageons de reprendre un alternant si la formation est reconduite l'an prochain. »



Ruben Pidjo, alternant en 1^{ère} année du CAP carrossier réparateur

« J'ai commencé au lycée professionnel par un CAP mécanique auto. Après, j'ai fait des petits boulots, puis j'ai appris qu'une formation de carrossier-réparateur en alternance allait ouvrir au CFA. J'ai tout de suite voulu la suivre pour être formé et avoir un diplôme, car j'avais un peu pratiqué la carrosserie avec ma famille et ça m'intéressait beaucoup. Un de mes oncles avait travaillé ici : c'est lui qui m'a conseillé de les contacter. J'ai donc commencé en mars dernier. Tout me plaît et me passionne dans ce métier : réparer la voiture, la mécanique, jusqu'à la repeindre... L'alternance me convient, car j'aime bien être à l'école et travailler à l'atelier en même temps. C'est aussi l'occasion pour moi de récupérer certaines connaissances que j'avais perdues. En plus, je suis vraiment bien accompagné par tous. Je passerai mon diplôme fin 2024. Après, je voudrais être embauché mais j'envisage aussi de me spécialiser en peinture en carrosserie : je verrai en fonction des formations proposées. Si je devais donner un conseil à un jeune qui s'interroge sur l'alternance, je lui dirais de foncer sans hésiter : c'est un domaine où il y a de la demande et beaucoup de travail et en plus, c'est passionnant ! »

Compétences acquises durant le CAP carrossier-réparateur (2 ans)

L'alternant, titulaire du CAP carrossier-réparateur, est capable à l'issue de sa formation de :

- Identifier l'intervention à partir de l'ordre de réparation ou des indications de l'expert mandaté ou du client ;
- Réaliser la dépose, la pose et le réglage des éléments amovibles de carrosserie, des équipements et des garnissages ;
- Contrôler la géométrie des châssis, coques, berceaux et redresser les éléments de carrosserie déformés ou les remplacer ;
- Remplacer les vitres, réparer les impacts et fissures et préparer les surfaces avant peinture du véhicule ;
- Réaliser une opération de ponçage de surface ;
- Renseigner les supports de suivi d'intervention et transmettre les informations ;
- Organiser et entretenir son poste de travail.

Pour devenir tuteur dans la carrosserie, renseignez-vous auprès de Françoise Mapou, chargée de relations entreprises au Centre de formation de l'artisanat : Tél. 25 97 40 ou au 73 60 95 ou par email : francoise.mapou@cma.nc

Atelier mobile réfrigéré de boucherie : le CFA innove !

Cette année, lors de la Foire de Bourail, les alternants du Centre de formation de l'artisanat ont pu faire découvrir les métiers de la boucherie au sein d'un atelier mobile réfrigéré, créé spécialement pour valoriser la filière viande. Ce nouvel outil a vu le jour grâce à un projet pédagogique monté par l'équipe du CFA et du formateur en boucherie, Jérôme Ferry, et porté par les élus consulaires. Et c'est à l'occasion des 30 ans du CFA, que l'atelier a été officiellement inauguré, le 18 octobre dernier.

Il a été entièrement conçu et réalisé en quelques semaines par l'entreprise locale Isotechnic qui a travaillé en collaboration directe avec le CFA pour que toutes les normes d'hygiène et de sécurité nécessaires et indispensables à son bon fonctionnement soient bien respectées.

Ainsi, comme toute boucherie, le laboratoire est équipé d'un groupe froid qui permet de travailler à 6° - 7°, de tables de travail en téflon sur lesquelles la viande peut être désossée et préparée jusqu'à sa cuisson, d'une barre à dents de loup pour accrocher les pièces de viande. Il comprend également les machines de nettoyage, un point d'eau avec l'accès à l'eau chaude, des espaces de rangement, des polaires pour les alternants, et tout le matériel de sécurité.

L'atelier sera utilisé pour les cours de formation au CFA à Nouville. Transportable par camion, il permettra également d'assurer **des formations continues en boucherie en Brousse ou dans les îles.**



Savoir tirer la sonnette d'alarme à temps...

Artisans, ayez le bon réflexe.

Dès les premiers signes de difficultés de votre entreprise, réagissez rapidement !
Le dispositif REBOND est là pour vous accompagner.

REBOND
FRANCHISSONS LES CAPS DIFFICILES

LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE NOUVELLE-CALÉDONIE PROPOSE REBOND, LE DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT DES ARTISANS EN SITUATION ÉCONOMIQUE DIFFICILE.

Tél · +687 28 02 68 - Mail · rebond@cma.nc

Entretiens confidentiels et gratuits



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

NOUVELLE-CALÉDONIE

Agenda des formations

FORMATIONS SUPPORT À L'ENTREPRISE

○ SE PERFECTIONNER EN COMPTABILITÉ GESTION NIVEAU 2

À Koné :
30 novembre et 1^{er} décembre
2 jours soit 14 heures
tarif : 35 000 F

Evaluer la situation financière de son entreprise. Savoir lire son compte de résultats et son bilan afin de prendre les bonnes décisions.



FORMATIONS TECHNIQUES

○ BASE DE LA SOUDURE

À Nouméa :
du 4 au 12 décembre
3 jours soit 24 heures
tarif : 52 500 F

Acquérir un premier niveau technique de qualité pour réaliser des soudures à l'arc et/ou MIG/MAG couramment utilisés dans les activités de la métallerie-serrurerie.

○ INSTALLATION D'UN CHAUFFE-EAU SOLAIRE INDIVIDUEL

À Nouméa :
du 13 au 15 novembre
3 jours soit 24 heures
tarif : 52 500 F

Dimensionner, équiper, poser et raccorder un chauffe-eau solaire individuel.

○ MAINTENANCE CHAUFFE-EAU SOLAIRE INDIVIDUEL

À Nouméa :
du 21 au 22 novembre
2 jours soit 16 heures
tarif : 35 000 F

Assurer la maintenance préventive ou curative d'un chauffe-eau solaire individuel.

○ LES PAINS SPÉCIAUX

À Nouméa :
04 décembre
1/2 journée soit 05 heures
tarif : 12 600 F

Varié sa production de pain pour élargir sa gamme et satisfaire sa clientèle



○ LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

À Nouméa :
23 novembre
1/2 journée soit 05 heures
tarif : 12 600 F

Fabriquer des croissants, des pains au chocolat dans les règles de l'art



○ LA PÂTE LEVÉE

À Nouméa :
24 novembre
1 jour soit 08h
tarif : 10 500 F

Réaliser une pâte levée en direct pour produire des brioches de différentes formes

FORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

○ TRP : TRANSPORT ROUTIER DE PERSONNES

À Koné :
du 13 au 17 novembre
À Ouvéa :
du 20 au 24 novembre
5 jours soit 38 heures
tarif : 66 500 F

Pour Ouvéa Financement EPIFE

Acquérir des connaissances dans le domaine de la réglementation des transports routiers de personnes appliquée à la Nouvelle-Calédonie et dans la gestion d'entreprise dans le but de valider l'attestation de formation pour l'obtention de la capacité professionnelle délivrée par la DITTT

FORMATIONS DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

○ RÉPONDRE AUX APPELS D'OFFRES DE MARCHÉS PUBLICS

À Nouméa :
le 13 et 14 novembre
2 jours soit 14 heures
tarif : 32 200 F

Savoir appréhender et se positionner sur un marché public afin de répondre à la commande publique.



FORMATIONS DIPLOMANTES

○ CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) ESTHÉTIQUE

À Nouméa :
SUR 2 ANS

Se préparer dans les meilleures conditions aux épreuves professionnelles pour obtenir le BP.

À SAVOIR : Détenir un diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale, permet d'être dispensé des enseignements généraux.



Renseignez-vous !

○ Pour qui ?

Nos formations s'adressent à un large public : artisans, conjoints d'artisan, salariés, chefs d'entreprise, personnes en insertion professionnelle...

○ Où s'inscrire ?

Nouméa : Centre de formation de l'artisanat, 1 rue Juliette Bernard - Nouville : de 8 h à 11 h 30 et de 13 h à 15 h 30 du lundi au jeudi et le vendredi de 8 h à 11 h 30. Tél. **25 01 73**

Email : fc@cma.nc

Pour une formation en province Sud : contactez Émilie THIS. Tél. **25 01 73**

Pour une formation en province Nord et dans les îles Loyauté : antenne CMA Koné. Tél. **47 30 14**

EPIFE à LIFOU - Tél. **45 10 98**

○ Consultez toute l'année le planning des formations en ligne !

Rendez-vous
sur www.cma.nc

Pour ne rien vous cacher, Découvrez le nouveau look d'Actu.

Actu.nc : Vous informer sans rien cacher

Zoom sur une formation

ADEA : ASSISTANT(E) DE DIRIGEANT(E) D'ENTREPRISE ARTISANAL*

OBJECTIF GÉNÉRAL

Seconder le chef d'entreprise dans toutes les tâches administratives, comptables, financières, relationnelles et commerciales.

COMPÉTENCES ACQUISES

- Gérer les relations internes et externes de l'entreprise,
- Assurer la gestion administrative,
- Réaliser la gestion comptable et financière,
- Développer l'activité commerciale de l'entreprise.

POUR QUI ?

Toute personne qui travaille dans une entreprise artisanale.

CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE THÉORIQUE

Module 1 : Animer l'activité en interne et en externe de l'entreprise artisanale - 75 heures

- Les fondements de la communication
- Les situations relationnelles
- La gestion du personnel : recrutement, gestion administrative, veille réglementaire, management opérationnel, organisation d'activités

Module 2 : Réaliser la gestion et la comptabilité courante et financière – 208 heures

- L'environnement de l'entreprise
- Culture juridique et Fiscalité
- Comptabilité, clôture d'exercice : enregistrement des pièces, tableaux de bord, préparation de bilan
- Budget prévisionnel
- Gestion financière

Module 3 : Assurer la gestion administrative quotidienne 116 heures

- L'organisation du poste de travail : outils informatiques, classement, gestion documentaire
- Les outils bureautiques et dématérialisés adaptés
- L'organisation administrative
- Conception des documents administratifs
- Suivi fournisseurs/achats/stocks/clients

Module 4 : Contribuer à la définition et au déploiement de la stratégie commerciale – 99 heures

- Diagnostic et stratégie commerciale
- L'action commerciale
- Les outils de communication
- Techniques de ventes et relations clients

Examen : épreuves finales écrites et orales : 14 heures

PARTIE PRATIQUE

- Réalisation d'exercices pratiques propres à chaque entreprise.
- Mise en situation avec l'utilisation d'un PC, un par stagiaire, équipé de la suite Microsoft Office et d'Internet.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Animation active et participative à l'aide de supports pédagogiques
- Apports théoriques et pratiques
- Formation temps plein discontinu un jour par semaine pendant 18 mois

VALIDATION

- Titre CMA France ou obtention de blocs de compétences
- Attestations de compétences et de formation

LIEUX

Centre de formation de l'artisanat à Nouville

PRÉREQUIS

Avoir deux ans d'expérience professionnelle en rapport avec la certification visée, ou avoir un niveau de formation générale équivalent à celui d'un baccalauréat.

512 heures – 73 jours – de 7h30 à 16 h – 8 à 12 stagiaires

594 750 XPF*

915 000 XPF

*Prix pour le chef d'entreprise artisanale

Formateurs

Professionnels expérimentés et diplômés dans les différents domaines

Pour plus d'informations sur les aides possibles au financement de cette formation, reportez-vous à notre article en page 25 «Bon à savoir».



Tous les jours
du lundi
au samedi !

PARTOUT EN CALÉDONIE

140^F
SEULEMENT



La voix du Caillou
SE FAIT ENTENDRE...

Actualités
locales et régionales,
infos pratiques,
météo, programmes
TV & ciné, annonces...



Vos rendez-vous CMA

PACK PRO NUMÉRIQUE



Le **PACK PRO NUMÉRIQUE** est une offre gratuite de 3 parcours dédiés aux artisans et à leur conjoint pour répondre aux attentes en matière de stratégie commerciale et de visibilité sur Internet.

Autodi@gnosTIC

Pour **évaluer vos pratiques numériques** en quelques clics, grâce à un test en ligne, accessible sur le site Internet de la CMA-NC. Vous obtenez un portrait instantané de votre situation et de vos besoins.

Pour aller plus loin, demandez votre Diagnostic Approfondi auprès de nos conseillers.

Durée : moins de 10 minutes, sur www.cma.nc / E-services

Di@gnosTIC Approfondi

Pour **estimer la maturité numérique de l'entreprise**, ce diagnostic de vos équipements et de vos usages informatiques et internet est personnalisé. Il contient des **recommandations pour progresser** et informatiser votre activité afin de gagner de nouveaux clients, augmenter la visibilité de votre entreprise et être trouvé facilement, communiquer et améliorer votre image, fidéliser votre clientèle et faciliter la gestion de vos tâches administratives...

- 1 - **BILAN DE VOS PRATIQUES ET PRIORITÉS**
- 2 - **PLAN D' ACTIONS AVEC ACCOMPAGNEMENT CMA**
- 3 - **ORIENTATION VERS DES EXPERTS**
- 4 - **POSSIBILITÉ D'AIDE FINANCIÈRE POUR LES ENTREPRISES DE LA PROVINCE SUD**

Durée de l'entretien : 2h - sur rendez-vous : tic@cma.nc

Transition Numérique

La CMA-NC vous accompagne gratuitement : que vous soyez débutant ou confirmé, nos conseillers vous informent et vous aident à amorcer, poursuivre ou améliorer votre transition numérique :

- **VENTE EN LIGNE**
- **FORMATIONS**
- **GESTION INFORMATISÉE**
- **ÉQUIPEMENT ET SÉCURITÉ**
- **FINANCEMENTS**

• InfoTIC

Des réunions d'informations sur les différentes solutions envisageables pour être présent sur Internet :

1/ Valoriser mon entreprise sur Internet

Durée : 1h30

2/ Communiquer avec les réseaux sociaux et l'e-mailing

Durée : 1h30

• Cré@TIC

Des rendez-vous individuels pour être accompagné dans la concrétisation de vos projets web.

- 1/ **Diagnostic du projet**
- 2/ **Choix de solutions adaptées**
- 3/ **Assistance et suivi de la réalisation du projet**

• Les ateliers Pr@TIC

1/ Facebook

Créer ou optimiser, paramétrer et promouvoir votre page professionnelle.

Durée : 2 demi-journées : soit 07H

2/ Référencer mon entreprise sur Internet

Durée : 3h30

Agenda **PACK PRO BÂTIMENT**

Créateurs d'entreprise, artisans du gros œuvre, second œuvre et métiers de la finition, vous souhaitez :

- Optimiser votre démarrage d'activité ?
- Travailler en toute sécurité et gagner en qualité ?
- Bien vous positionner sur le marché ?
- Bénéficier d'avantages exclusifs chez vos fournisseurs ?

SESSIONS GRATUITES	NOUMÉA (8h00 - 12h00/ 13h00 - 15h00)	KONÉ 14h00 - 18h30
Assurer mon développement	5 décembre	21 novembre
Décrocher des marchés		
Réaliser le bon devis		
Optimiser mon intervention sur un chantier		

Inscrivez-vous !



+ d'infos : 28 23 37 - Tapez 1 - Planning des sessions et préinscriptions en ligne sur www.cma.nc

Nos permanences et visites d'entreprises

En plus des horaires d'ouverture de nos 5 antennes de Dumbéa-Panda, La Foa, Koné, Poindimié et Koumac, nos agents vous conseillent et se déplacent dans les communes ci-dessous.



		NOS PERMANENCES			NOS VISITES			
		Un agent de la CMA répond à vos questions et effectue vos formalités d'entreprise dans les communes			Un agent de la CMA se déplace dans votre entreprise. Prenez rendez-vous pour une des dates suivantes.			
	Communes	Dates	Heures	Lieu	Créneaux	Contact CMA	Antenne	Tél.
PROVINCE SUD	Boulouparis	16 novembre et 6 décembre	8h - 11h30	Mairie	Après-midi sur RDV	Caroline MUSSARD	La Foa	46 52 86
	Bourail	Tous les jeudis	8h - 11h30	Antenne province Sud				
	Mont-Dore				Tous les vendredis matins	Julia MOUTIER	Nouméa	28 23 37
	Dumbéa, Païta		Avec et sans RDV	Antenne Pôle artisanal Panda	sur RDV	Jessy BONNEFIS	Dumbéa	24 32 62
PROVINCE NORD	Canala		Sur RDV			Caroline MUSSARD	La Foa	46 52 86
	Kouaoua	5 décembre	9h - 11h30	Mairie	Après-midi sur RDV	Audrey POABATY	Poindimié	42 74 82
	Hienghène	10 novembre et 1er décembre	9h - 11h30					
	Houailou	21 novembre et 12 décembre	9h - 11h30					
	Koumac	Tous les lundis et mardis	Toute la journée	Antenne CMA Koumac	sur RDV	Noellie POADAE	Koné	47 30 14
	Ouéguia			Mairie				
	Pouebo	20 novembre		Annexe Mairie			Koumac	47 68 56
Poum	18 décembre	Mairie						
PROVINCE ILES	Lifou	28 et 29 novembre	9h - 11h30	Case de l'entreprise	Après-midi sur RDV	Jocelyne HOUMBOUY	Nouméa	28 23 37
	Maré		Toute la journée sur RDV	Antenne province Îles	Toute la journée (sur RDV)			
	Ouvéa	15 novembre	Toute la journée sur RDV	Antenne province Îles	Toute la journée (sur RDV)			



Échéances fiscales et sociales

les dates indiquées sont les dates d'exigibilité par la pairie du territoire, avant les mois de

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2023 - JANVIER 2024

JE SUIS EN ENTREPRISE INDIVIDUELLE, JE RÈGLE MES IMPÔTS ET TAXES (IMPÔT SUR LE REVENU ET TGC)

Mes déclarations :

Je suis redevable de la TGC :

31/01 : Déclaration de TGC du 4^e trimestre, correspondant aux mois d'octobre, novembre et décembre.

NB : Depuis le 1^{er} juillet 2017, télé déclaration obligatoire pour les déclarations de TGC dès 10 millions de Chiffres d'Affaires

Mes règlements :

- **IRPP** : **30/11, 31/12 et 31/01** si je suis mensualisé

Je suis redevable de la TGC* :

- **TGC** : **30/11, 31/12 et 31/01** versement de la TGC collectée aux mois d'octobre, novembre et décembre (CA supérieur à 200 000 000 CFP)

Ou 31/01 versement de la TGC collectée au 4^e trimestre (octobre, novembre, décembre) (CA inférieur à 200 000 000 CFP)

- **Patente** : **31/01** paiement de la taxe pour l'année écoulée

* NB : Vous vous demandez si vous êtes assujettis à la TGC, contactez notre Service Développement Économique au 28 23 37 ou la Direction des Services Fiscaux au 25 76 09.

JE SUIS EN SOCIÉTÉ, JE RÈGLE MES IMPÔTS ET TAXES (IMPÔT SUR LES SOCIÉTÉS ET TGC)

Mes déclarations :

30/11 : Déclaration IS (société clôturant au 31/07) ou 14/12 si déclaration par Internet

30/11 : Dépôt du Procès-Verbal d'Assemblée Générale (société clôturant au 30/04)

31/12 : Déclaration IS (société clôturant au 31/08) ou 14/01 si déclaration par Internet

31/12 : Dépôt du Procès-Verbal d'Assemblée Générale (société clôturant au 31/05)

31/01 : Déclaration IS (société clôturant au 30/09) ou 14/02 si déclaration par Internet

31/01 : Dépôt du Procès-Verbal d'Assemblée Générale (société clôturant au 30/06)

Je suis redevable de la TGC :

31/01 : Déclaration de TGC du 4^e trimestre, correspondant aux mois d'octobre, novembre et décembre.

NB : Depuis le 1^{er} juillet 2017, télé déclaration obligatoire pour les déclarations de TGC, IS et pour les dépôts de Procès-Verbaux dès 10 millions de Chiffres d'Affaires

Mes règlements :

- **IS** : **30/11** (société clôturant au 31/12 : 2^e acompte, société clôturant au **30/04** : 1^{er} acompte ; société clôturant au 31/07 : solde)

31/12 (société clôturant au 31/01 : 2^e acompte, société clôturant au 31/05 : 1^{er} acompte ; société clôturant au 31/08 : solde)

31/01 (société clôturant au 28/02 : 2^e acompte, société clôturant au 30/06 : 1^{er} acompte ; société clôturant au 30/09 : solde)

Je suis redevable de la TGC* :

- **TGC** : **30/11, 31/12 et 31/01** versement de la TGC collectée aux mois d'octobre, novembre et décembre (CA supérieur à 200 000 000 CFP)

Ou 31/01 versement de la TGC collectée au 4^e trimestre (octobre, novembre, décembre) (CA inférieur à 200 000 000 CFP)

- **Patente** : **31/01** paiement de la taxe pour l'année écoulée

* NB : Vous vous demandez si vous êtes assujettis à la TGC, contactez notre Service Développement Économique au 28 23 37 ou la Direction des Services Fiscaux au 25 76 09.

JE COTISE POUR MA SANTÉ

Mes déclarations :

Aucune déclaration pour les mois de novembre, décembre et janvier.

Mes règlements :

- **Mutuelle du Commerce** : **10/11, 10/12 et 10/01** paiement des cotisations d'octobre, novembre et décembre

- **Mutuelle des Patentés et Libéraux (MPL)** : **20/11, 20/12 et 20/01**, paiement des cotisations de décembre, janvier et février (si règlement mensuel)

Ou 20/12, paiement des cotisations du 1^{er} trimestre (si règlement trimestriel)

- **CAFAT (RUAMM et CCS)** : **31/12** paiement de la cotisation du 1^{er} trimestre

JE SUIS EMPLOYEUR, JE DÉCLARE ET JE RÈGLE MES COTISATIONS SOCIALES

Mes déclarations :

31/01 : Déclaration trimestrielle CAFAT (en ligne obligatoirement si + de 5 salariés)

Mes règlements des salaires bruts Humanis en ligne

Mes règlements :

- **Mutuelle du Commerce** : **10/11, 10/12 et 10/01** paiement des cotisations d'octobre, novembre et décembre

- **Humanis (CRE et IRCALFEX)** : **25/11, 25/12 et 25/01**, paiement des cotisations d'octobre, novembre et décembre (entreprise de plus de 9 salariés) **ou 25/01**, paiement de la cotisation trimestrielle (4^e trimestre) (entreprise de moins de 9 salariés)

15/01 : paiement des cotisations Arrco et Agirc du 4^e trimestre

- **CAFAT** : **31/01**, paiement des cotisations du 4^e trimestre (prélèvement ou virement bancaire obligatoire si + de 5 salariés)

Lexique :

TGC : Taxe Générale sur la Consommation - IRPP : Impôts sur le Revenu des Personnes Physiques - IS : Impôts sur les Sociétés - RUAMM : Régime Unifié d'Assurance Maladie-Maternité - CCS : Contribution Calédonienne de Solidarité - CRE : Caisse de Retraite des Expatriés - IRCALFEX : Institution de Retraite des Cadres et Assimilés de France et de l'Extérieur - ARRCO : Association pour le Régime de Retraite Complémentaire des salariés - AGIRC : Association Générale des Institutions de Retraite Complémentaire des cadres

ENTREPRISES DU SECTEUR PRIVÉ

BOOSTEZ VOS COMPÉTENCES ET VOS FINANCEMENTS

- **Financez votre plan de formation jusqu'à 600 000^f par an.** Votre conseillère vous ouvre un compte en ligne EDA pour gérer vos demandes.
- **Accédez à une programmation de formations financées à 100 %** par le FIAF et accessible à tout.e.s les salarié.e.s.
- **Bénéficiez de notre offre Accompagnement** à la définition de vos besoins de formation. Un rendez-vous, et votre plan de formation sera formalisé et prêt à être financé.
- **Optimisez la gestion de votre obligation de dépense (0.7%) de 2023.** Votre conseillère peut vous accompagner par téléphone, en visio ou en rendez-vous.

www.casamifiaf.nc



47 68 68
(uniquement le matin)

contact@fiaf.nc

www.fiaf.nc



PRO'SUD

Programme de professionnalisation Sud

LA PROVINCE SUD ACCOMPAGNE LES CHEFS D'ENTREPRISE TPE



La province Sud met à disposition des chefs de très petites entreprises (artisans, commerçants) **la plateforme PRO'SUD.**

Que ce soit pour la prise en main de nouveaux outils numériques, pour initier une réflexion sur une stratégie marketing efficace ou pour se développer de façon plus responsable, ils ont à leur disposition des outils à la carte : coachings, tutoriels, webinaires, valorisation des compétences...



**VOUS AUSSI,
FORMEZ-VOUS !**



VALORISATION
DES COMPÉTENCES



COACHING

EN SAVOIR +



province-sud.nc/prosud

AGIR POUR
L'AVENIR

