

PROCHAINE PARUTION : mercredi 30 novembre 2016

ÉDITORIAL



“ APPRENTIS, ARTISANS, NOTRE FIERTÉ ! ”

Le 14 octobre dernier, des apprentis de notre CFA Ernest Meyer de Metz ont été mis à l'honneur pour avoir décroché des médailles de bronze, argent et or au niveau départemental, régional et national, au Concours «Un des Meilleurs Apprentis de France». Le 13 décembre prochain, c'est une entreprise artisanale de notre département qui sera récompensée à Paris à la Salle Gaveau pour l'attribution du Prix national Stars & Métiers dans la catégorie «Innovation technologique».

Au travers de ces deux exemples, notre secteur démontre une nouvelle fois son dynamisme, mais aussi sa capacité à proposer à nos jeunes des parcours professionnels dans lesquels ils s'épanouissent. Apprentis et artisans, ils sont notre fierté !

Le constat n'est certes pas forcément très novateur, mais l'image des français sur les métiers de l'artisanat tend bien à changer. Initiées dès 2002, les campagnes successives de sensibilisation sur «l'artisanat, première entreprise de France» y ont contribué et la considération portée par nos concitoyens à l'égard des apprentis et artisans a évolué, et évolue encore.

L'intérêt manifesté chaque année par les visiteurs de la Foire Internationale de Metz au «Village de l'artisanat» est un bon indicateur de ce changement. Le public que nous avons pu côtoyer nous exprime sans réserve son admiration pour ces jeunes et ces chefs d'entreprise qui ont épousé une carrière dans l'artisanat. La maîtrise d'un savoir-faire, la capacité à créer quelque chose avec ses mains, suscite la curiosité, force le respect et attise l'envie...

Nous sommes donc confiants en l'avenir de notre secteur, d'autant plus que les métiers traditionnels se complètent désormais de métiers innovants qui contribuent à enrichir encore davantage l'artisanat. Nous pourrions d'ailleurs à nouveau le constater le vendredi 18 novembre prochain où nous accueillerons au Pôle des Métiers de Metz, une nouvelle édition du Salon GO, événement annuel de la création et reprise d'entreprise. Tous les porteurs de projets y sont invités, quel que soit le stade d'avancement de leur idée, afin que nous les accompagnions dans leur initiative.

Dominique KLEIN
Secrétaire Général
Directeur Général des Services de la CMA 57

Concours Métiers de bouche - 81^e Foire Internationale de Metz

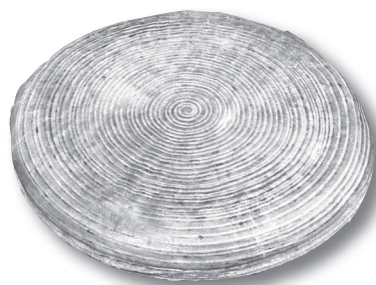
DÉCOUVREZ LE NOM DES LAURÉATS

Cette nouvelle édition de la FIM au Parc des Expositions de Metz Métropole a été l'occasion de mettre à l'épreuve les boulangers, pâtisseries et bouchers-charcutiers-traiteurs de la Moselle et de Lorraine au travers de concours mis en place devant le public du 30 septembre au 10 octobre dernier. De nombreux artisans et apprentis y ont participé, présentant ainsi leurs savoir-faire. Nous vous communiquons aujourd'hui l'ensemble des résultats que pourront revendiquer ces entreprises artisanales et CFA jusqu'au mois de septembre 2017.

« MEILLEUR CAKE SUCRÉ DE LA MOSELLE 2016 »

- 1^{er} prix : Pâtisserie FORT Philippe (12 rue du Grand Cerf à Metz)
- 2^e prix : Pâtisserie FISCHER (15 rue de Hayange à Uckange et 22 place du Marché à Thionville)
- 3^e prix : Boulangerie-Pâtisserie PETER (4 rue Saint-Georges-lès-Baillargeaux à Sierck-lès-Bains)

« MEILLEURE GALETTE FEUILLETÉE AUX AMANDES DE LA MOSELLE 2017 »



Meilleure Galette de la Moselle pour la Boulangerie-Pâtisserie Dudot (223 rue de Pont-à-Mousson à Montigny-lès-Metz)

- 1^{er} prix : Boulangerie DUDOT (44 rue Saint-Ladre à Montigny-lès-Metz)
- 2^e prix : Boulangerie A LA GERBE D'OR (2 rue du Général de Gaulle à Woippy)
- 3^e prix : GASTON (14 rue de la Boudière à Courcelles-Chaussy)

« MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE DE LA MOSELLE 2016 »

- 1^{er} prix : Boulangerie LE FOURNIL DE KANFEN (36 rue de Hettange à Kanfen)
- 2^e prix : Boulangerie-Pâtisserie PETER (4 rue Saint-Georges-lès-Baillargeaux à Sierck-lès-Bains)

- 3^e prix : Boulangerie LA GRANGE AUX PAINS (223 rue de Pont-à-Mousson à Montigny-lès-Metz)

« MEILLEURE SAUCISSE DE FOIE DE LA MOSELLE 2016 »

- 1^{er} prix : Boucherie Charcuterie HAEN (71 rue Nationale à Morsbach)
- 2^e prix : Boucherie Charcuterie MARX (5 rue Anatole France à Hagondange)
- 3^e prix : Boucherie Charcuterie TAILLEUR (358 rue de Metz à Mondelange)

« MEILLEUR PÂTÉ DE CAMPAGNE 2016 »

- 1^{er} prix : Boucherie Charcuterie MARX (5 rue Anatole France à Hagondange - 57)
- 2^e prix : Boucherie Charcuterie HILLARD (57 avenue des Nations à Yutz - 57)
- 3^e prix : Boucherie Charcuterie AU BOEUF CHAROLAIS (8 rue du général de Gaulle à Woippy - 57)

CONCOURS INTER-CFA

« TRAVAIL SUR L'ÉPAULE DE PORC ET CUISSÉS DE VOLAILLES FARCIES »

- 1^{er} prix : Jean-Michel GRIMMER, apprenti boucher à la Boucherie-charcuterie Schlosser à Insming - CFA Camille Weiss de Forbach.
- 2^e prix : Pierre METZINGER, apprenti boucher à la Boucherie-charcuterie Heitzler à Morhange - CFA Ernest Meyer de Metz.
- 3^e prix : Grégory KOHLHAYER, apprenti boucher au magasin Grand Frais à Fameck - CFA Ecole Pratique Des Métiers de Thionville.

« PIÈCE ARTISTIQUE EN PÂTE MORTE SUR LE THÈME DE LA MODE - BOULANGERIE »

- 1^{er} prix : CFA Camille Weiss de Forbach
- 2^e prix : CFA Ecole Pratique Des Métiers de Thionville
- 3^e prix : CFA Ernest Meyer de Metz



Le concours de la « Meilleure baguette de tradition française de la Moselle » aura réuni plus de 30 candidats cette année.



PRODUIT MOSELLE PASSION DÉBARQUE À PARIS

Depuis le 15 septembre dernier, ils sont désormais 43 artisans du département à pouvoir revendiquer le label « Produit Moselle Passion » (PMP). Cette distinction mise en place en 2014 par la CMA 57 et le Conseil Départemental de la Moselle permettra à nouveau à 6 d'entre eux de se rendre à Paris à la 5^e édition du Salon « Made In France » les 18, 19 et 20 novembre prochains où près de 50.000 visiteurs sont attendus. Installés sur un stand de 54 m², ils participeront à promouvoir leurs produits et savoir-faire et prendre des contacts commerciaux qu'ils n'auraient peut-être pas eu l'opportunité d'avoir en restant sur le sol mosellan.

Si vous souhaitez connaître le nom des 43 entreprises labellisées « Produit Moselle Passion », vous pouvez vous rendre sur www.cma-moselle.fr où le guide PMP est téléchargeable.

DES APPRENTIS À L'HONNEUR

Le Conseil Départemental de la Moselle avait invité le 14 octobre les médaillés du dernier concours «Un des meilleurs apprentis de France». Dans la catégorie Or National, a été mise à l'honneur Héloïse STEINMETZ (Dessert de restaurant). Dans la catégorie Or région, Corentin CONSILLE (Boulangerie) et Loïc DIEDERICH (Electrotechnique). Dans la catégorie Argent Département, Lucie EHR (Prothèse dentaire), et enfin dans la catégorie Bronze Département, Steve MASSON Steve (Boulangerie) et Océane PETITJEAN (Coiffure). Tous sont issus du Centre de Formation d'Apprentis Ernest Meyer de Metz géré par la CMA 57. Toutes nos félicitations à ces jeunes apprentis prometteurs.



CRÉEZ VOTRE ENTREPRISE NOS CONSEILLERS VOUS ACCOMPAGNENT POUR DONNER VIE À VOS PROJETS

Nous serons à vos côtés à chaque étape pour vous mettre en relation avec nos partenaires privilégiés et vous apporter des solutions personnalisées adaptées à vos besoins.

Rencontrez votre conseiller professionnel ou connectez-vous sur www.bpalc.fr
Banque Populaire Direct : 03 54 22 10 00 Appel non surtaxé, coût selon votre opérateur.