



Lundi 3 décembre 2018

Bernard Stalter, président du réseau des chambres de métiers et de l'artisanat, à la rencontre des artisans bretons les 5 et 6 décembre prochains

Bernard Stalter, président de l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat –APCMA– se rendra en Bretagne les 5 et 6 décembre pour rencontrer des artisans bretons accompagné de Louis Noël président de la chambre régionale de métiers et de l'artisanat, et des présidents de chambres de métiers et de l'artisanat des quatre départements bretons. Au programme de ce déplacement, des visites d'entreprises à Carhaix et à Plonévez-du-Faou, des remises de chèques pour aider des artisans sinistrés par des catastrophes naturelles à Quiberon, et bien sûr des échanges avec les artisans largement impactés par les manifestations que connaît la France depuis quelques semaines (voir programme en page suivante).

Bernard Stalter fait régulièrement le tour des chambres de métiers et de l'artisanat du réseau pour rester à l'écoute des préoccupations du terrain : « *J'ai à cœur de venir le plus souvent possible à la rencontre de celles et ceux qui font et accompagnent les entreprises artisanales dans chaque région. Les artisans sont parfois le dernier lien social dans de petits villages. En faisant vivre l'économie de proximité, en donnant du travail aux jeunes, dans les zones rurales ou dans les quartiers prioritaires, ils font vivre les territoires au quotidien* ».

C'est dans un contexte marqué par les manifestations que Bernard Stalter sera pour deux jours en Bretagne, les 5 et 6 décembre prochains aux côtés des présidents de chambres de métiers et de l'artisanat bretons : Louis Noël (Côtes d'Armor), Michel Gueguen (Finistère), Philippe Plantin (Ille-et-Vilaine) et Michel Aoustin (Morbihan). Pour le président du réseau national, « *nous devons entendre la voix de millions d'artisans impactés par la hausse des carburants mais aussi par les manifestations des gilets jaunes : ils subissent la double peine, ils se sentent oubliés et délaissés* ».

Pour Bernard Stalter, : « *la force du réseau des chambres de métiers et de l'artisanat est de disposer d'un maillage territorial unique et performant, aussi bien en ville qu'à la campagne, au cœur des bassins de vie, au plus près des entreprises artisanales de proximité. Nos élus sont, à l'image des présidents bretons, mobilisés au quotidien dans tous les bassins de vie pour défendre les intérêts des entreprises artisanales* ».

Les valeurs de proximité et de solidarité du réseau des artisans français seront également particulièrement mises en avant avec la remise symbolique d'un chèque aux artisans morbihannais sinistrés par une violente explosion en juillet dernier, grâce au fonds de calamités du réseau des chambres de métiers et de l'artisanat.

PROGRAMME

Mercredi 5 décembre – 16h / 16h45 : Rencontre avec des artisans sinistrés

Maison des associations 6 rue Jules Ferry à Quiberon

Après un accueil républicain par **Bernard Hilliet, maire de Quiberon**, à l'hôtel de ville, le président Bernard Stalter et **Michel Aoustin, président de la chambre de métiers et de l'artisanat du Morbihan**, rencontreront des artisans sinistrés à la maison des associations quiberonnaises.

En juillet dernier, une violente explosion due à une fuite de gaz dans le centre de la ville avait fait plusieurs blessés et des vitrines de commerçants avaient été soufflées

Près de 23 artisans ont été sinistrés et 11 d'entre eux ont sollicité l'aide du réseau des chambres de métiers et de l'artisanat pour supporter les pertes matérielles et financières liées à cette catastrophe. Les chambres de métiers et de l'artisanat, profondément attachées à la solidarité entre artisans, disposent pour cela d'un fonds de calamités et des catastrophes naturelles interne, propre aux artisans français, pour leur permettre d'aider autant qu'être aidé lors d'événements aussi imprévisibles.

Après avoir visité une brûlerie, une boulangerie et une charcuterie qui font partie des lieux sinistrés, Bernard Stalter remettra **un chèque de près de 14 800 € aux onze artisans sinistrés quiberonnais**.

Jeudi 6 décembre – 8h00 / 8h30 – Cité du Goût et des Saveurs

Rue du Tertre de la Motte, à Ploufragan

Visite, avec **Louis Noël, président de la chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor et de la chambre régionale Bretagne**, de la Cité du Goût et des Saveurs. Créée en 2005 au sein de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor, la Cité du Goût et des Saveurs est un concept qui se décline dans plusieurs territoires et qui a pour objectif de faire la promotion des savoir-faire artisanaux et des produits de qualité auprès des professionnels des métiers de bouche, du grand public et des écoles.

Jeudi 6 décembre – 10h45 / 12h : Visite de la brasserie Coreff

2 place de la gare à Carhaix-Plouguer

Accompagné du président des Brasseurs de France, l'ancien ministre François Loos, du maire de Carhaix-Plouguer Christian Troadec et de Michel Gueguen, président de la chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère, le président Bernard Stalter visitera la brasserie Coreff, fondée à Morlaix dans les années 1980, installée depuis près de 20 ans à Carhaix, l'un des symboles de la renaissance des brasseurs français dans les années 1980/1990.

Un point presse se tiendra à l'issue de cette visite concernant l'actualité des brasseurs en France et sur la thématique commune de l'apprentissage dans une brasserie où les salariés sont tous d'anciens apprentis.

Jeudi 6 décembre – 12h30 / 13h : Visite de la boucherie Guiziou

3 rue des Frères Floch à Plonévez-du-Faou

Bernard Stalter, accompagné par **Michel Gueguen, président de la chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère et Jean-François Guihard, président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie et traiteurs –CFBCT-**, visitera, **la boucherie de Pascal Guiziou à Plonévez-du-Faou**. Ouverte depuis 18 ans, la boucherie de Pascal et Isabelle Guiziou défend les valeurs de l'artisanat ainsi que celles propres aux artisans bouchers commerçants, dans un secteur malmené ces derniers temps par les mouvements vegans.