

La CMA vous accompagne



Financé par
l'Union européenne

"Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE+ Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER."



KAP TPE



REGION REUNION

www.regionreunion.com





#KAPTPE
**Aide à l'Investissement
de Nos Entreprises**

Objectif : Soutenir les TPE des secteurs de l'artisanat, de la restauration et du commerce de détail

Projet d'investissements éligibles d'au moins 5 000 € et inférieur à 20 000 €.

Entreprise éligible :

- de 10 salariés maximums ;
- à jour des obligations sociales et fiscales ;
- avec un chiffre d'affaires annuel n'excédant pas 1 million d'euros à l'exception du secteur du commerce où le chiffre d'affaires annuel est plafonné à 400 000 €
- émergeant aux secteurs d'activités suivants :
 - ✓ Les entreprises artisanales (hors filière déchet et transport : Ambulance, Taxi, VTC) ;
 - ✓ La restauration (hors restauration rapide franchisée et débits de boissons) ;
 - ✓ Le commerce de détail (hors stations-service et avec CA annuel plafonné à 400 000€) ;





Dépenses d'investissement :

➤ matériel :

- matériels neufs ou reconditionnés à neuf
- travaux d'aménagement et d'agencement
- matériel installé sur les véhicules pour les besoins spécifiques de l'activité

➤ immatériel :

- Dépenses d'ingénierie
- Brevets, licences, logiciels, savoir-faire et autres types de propriété intellectuelle
- frais de communication liés à l'intervention de la Région Réunion
- frais de formation liés à l'exploitation des nouveaux investissements.





- **Taux de subvention : 50 % à 60%** dont bonus de 10 % pour les opérations réalisées dans la micro-région EST
- Le montant des dépenses éligibles doit être inférieur à 20 000 euros HT
- Montant minimum des dépenses éligibles du projet : 5 000 euros HT
- Dépôt des demandes avant la fin de réalisation du projet d'investissement



La CMA peut vous conseiller et vous accompagner



Fond Territorial d'Accessibilité (FTA)



Fonds Territorial d'Accessibilité



- Financement de travaux de mise en accessibilité pour les ERP privés de 5e catégorie.
- Financements portent sur :
 - Études d'ingénierie préalable
 - Achat d'équipements de mise en accessibilité (vitrophanie, rampes amovibles, signalétiques...)
 - Travaux de mise en accessibilité (création de rampes, sanitaire pour personne handicapée, dispositif d'éclairage, réfection des largeurs des passages...)



FONDS TERRITORIAL
D'ACCESSIBILITÉ

Fonds Territorial d'Accessibilité

➤ Taux de subvention :

- Subvention maximale de 50 % des dépenses engagées
- Subvention **plafonnée à 20 000€ pour les dépenses d'équipement** et de travaux et à 500€ pour les dépenses d'ingénierie soit un montant total d'aide possible à 20 500€

- **Impératif :** ne pas engager de dépenses avant d'avoir déposé le dossier de demande sur la plateforme numérique de dépôt



La CMA peut vous conseiller et vous accompagner.
Contactez le référent de votre zone !



FONDS TERRITORIAL
D'ACCESSIBILITÉ

Fonds Territorial d'Accessibilité



Les référents

➤ ANTENNE NORD

Marie Hélène MALAISE

Tel. : 0262 21 04 35

marie-helene.malaise@cma-reunion.fr

➤ ANTENNE SUD

Mickaël ATCHAMA

Tel. : 0262 96 12 40

mickael.atchama@cma-reunion.fr

➤ ANTENNE EST

Anais SERINGOM MANGALOM

Tel. : 0262 46 62 00

anais.seringom@cma-reunion.fr

➤ ANTENNE OUEST

Marie-Christine MNEMONIDE

Tel. 0262 45 52 52

christine.mnemonide@cma-reunion.fr

Le PASS CMA LIBERTÉ





Chambre
de **Métiers**
et de **Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION

SIMPLIFIEZ VOUS LA VIE AVEC DES
SERVICES ADAPTÉS À VOS BESOINS

19,90 € HT par mois*

*21.59 € TTC

Le service gagnant pour votre entreprise



LE PASS CMA LIBERTÉ

UN PANIER DE SERVICES INCLUS
DANS VOTRE ABONNEMENT !

- 1 Simplifiez vos formalités
- 2 Bénéficiez de conseils
- 3 Profitez de nos formations

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE DÉDIÉ !
VOTRE POINT D'ENTRÉE À LA CMA

C'est un coach qui vous offre une
relation privilégiée avec nos experts.
Il vous oriente et vous accompagne.
Il répond à vos demandes.

Des accès privilégiés à nos services et
à ceux de nos partenaires



SIMPLIFIEZ VOS FORMALITÉS

1 FORMALITÉ/AN*

Immatriculation, modification, radiation



LA DEMANDE D'ACRE

ou

LA CARTE DE MARCHAND AMBULANT

ou

1 CONTRAT D'APPRENTISSAGE/AN



*hors droits légaux à l'exception des droits CMA qui sont inclus

BÉNÉFICIEZ DE CONSEILS

2 RDV CONSEIL AVEC DES EXPERTS

Accompagnement à la 1ère
déclaration de C.A.

-

Point de situation à 12 mois

-

Rdv conseil experts (gestion, finances,
appui commercial, appui technique agro et
btp, numérique, environnement)



1 DIAGNOSTIC GLOBAL À 360°

ou

1 DIAGNOSTIC NUMERIQUE

ou

1 DIAGNOSTIC ENVIRONNEMENT



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

ILE DE LA RÉUNION

PROFITEZ DE NOS FORMATIONS

JUSQU'A 14 JOURS DE FORMATION*

*sous réserve des conditions d'éligibilité
au financement FAFCEA

ou

TARIF PREFERENTIEL

Sur les formations identifiées dans
notre catalogue par le pictogramme
Pass Cma Liberté

LISTE DE PIÈCES À FOURNIR

✓ PIÈCE D'IDENTITÉ

✓ JUSTIFICATIF D'ADRESSE

✓ RIB À VOTRE NOM

PARCOURS GESTION FINANCES		OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
Les bases pour réussir sa Micro-Entreprise Comprenant les formations 1 + 2 + 3 (x)	3 jours	6 au 8 SUD 13 au 15 NORD 20 au 22 EST 27 au 29 OUEST	3 au 5 SUD 17 au 19 NORD 24 au 26 EST 24 au 26 OUEST	1 au 3 SUD 1 au 3 NORD 8 au 10 EST 8 au 10 OUEST
(x) Organisation administrative et déclarations : Micro-entreprise	7h	6 SUD 13 NORD 20 EST 27 OUEST	3 SUD 17 NORD 24 EST 24 OUEST	1 SUD 1 NORD 8 EST 8 OUEST
(x) Fixer ses objectifs avec l'outil seuil de rentabilité	7h	7 SUD 14 NORD 21 EST 28 OUEST	4 SUD 18 NORD 25 EST 25 OUEST	2 SUD 2 NORD 9 EST 9 OUEST
Calculer ses coûts de revient et ses prix de vente	7h		20 SUD	
Obligations environnementales secteur automobile	7h	6 OUEST		
Obligations environnementales secteur BTP	7h		10 SUD	
Mise à jour des connaissances en hygiène alimentaire	7h			
Initiation à l'analyse et à l'éducation financière	7h		7 EST	
PARCOURS MARKETING ET COMMERCIAL				
(x) Les fondamentaux pour mieux vendre	7h	8 SUD 15 NORD 22 EST 29 OUEST	5 SUD 19 NORD 26 EST 26 OUEST	3 SUD 3 NORD 10 EST 10 OUEST
Mes outils pour mieux vendre	7h	13 SUD 27 NORD	3 EST 10 OUEST 17 SUD	4 EST 4 OUEST 8 NORD 11 SUD
Accès à la commande publique : Les marchés de gré à gré	7h	24 OUEST	7 NORD	11 SUD
Gagnez vos Appels d'Offres (marchés publics)	14h	8 et 9 EST	27 et 28 OUEST	3 et 4 EST
PARCOURS NUMERIQUE				
Améliorer sa visibilité et sa communication sur internet	7h	1 SUD	4 OUEST	16 EST
Concevoir facilement des visuels avec Canva	7h	23 EST		3 SUD
Utiliser Facebook pour développer son entreprise	7h		18 SUD	
Créer son site internet One page avec Canva	7h	9 OUEST	6 SUD	18 EST

L'accompagnement du service Alimentation

5 ingénieurs au service du secteur

Nos principales missions

- **Vous sensibiliser sur les bonnes pratiques d'hygiène lors :**
 - d'ateliers d'information collective,
 - de formations en hygiène alimentaires,
 - de conception de supports, articles, affiches,
 - veille réglementaire etc...
- **Accompagnez les chefs d'entreprises dans leurs démarches de progrès :**
 - plan de maîtrise sanitaire,
 - agrément sanitaire,
 - document unique,
 - information du consommateur (calcul des valeurs nutritionnelles, identification des allergènes à déclaration obligatoire, etc.)



Rayhana
PATEL



Claire-Marie
MUSSARD



Marie-Hélène
MALAISE



Anaïs
HOARAU



Anne Lyse
LAOPE



Contactez-nous !



"Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE+ Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER."



Concours

Organisation d'un concours chaque année

- 2023 et 2025 : concours samoussas
- 2024 : concours meilleur gâteau patate et meilleur pâté créole



Suivez-nous sur les réseaux pour avoir participer à l'édition 2026 !



Financé par
l'Union européenne

"Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE+ Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER."



Cité du goût et des saveurs

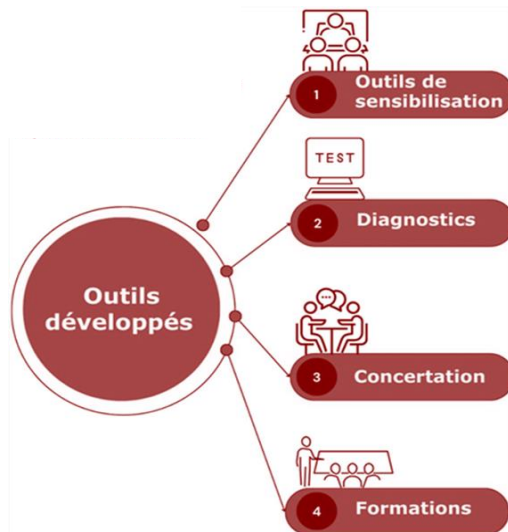
- La cité du goût et des saveurs regroupe l'ensemble de l'offre de service agro-alimentaire de la CMA
- CMA Formation de Ste Clotilde : 1000m² de plateaux techniques rénovés (2023) :
 - Laboratoire de boucherie
 - Laboratoire de charcuterie traiteur
 - Laboratoire de boulangerie
 - Laboratoire de pâtisserie
 - Laboratoire de glacerie chocolaterie confiserie



Cité du goût et des saveurs

➤ Conduite d'actions innovantes :

- Parcours d'accompagnement à destination des acteurs du territoire pour **approvisionner la restauration collective en produits artisanaux de qualité**, durable et de proximité



Cité du goût et des saveurs

- Action pour une alimentation plus saine dans les snacks
aux abords des collèges et lycées (porté par la DAAF et l'ARS de La Réunion)

- **Projet :** Proposer un parcours de formation pour diversifier l'offre alimentaire des snack-bars situés aux abords des collèges et lycées
- **Formation pratique avec recettes fournies**
- Dispensées à des snacks, crêperies, pizzerias, boulangeries-pâtisseries, coffees shops
- Kit de communication fournie



Renseignement et contact ici :



Notre offre de formation

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

2026

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
1 3 <i>Sancti Spiritus</i>	1 D	1 D	1 M NORD	1 V <i>Fête de l'Ascension</i>	1 L	1 M	1 L	1 M	1 J	1 D <i>Toussaint</i>	1 M
2 V	2 L SUD	2 L OUEST	2 J	2 M	2 M	2 J	2 D	2 M	2 V	2 L	2 M SUD
3 S	3 M	3 M	3 V	3 D	3 M	3 V	3 L	3 J	3 S	3 M	3 J SUD
4 D	4 M	4 M	4 S	4 L	4 J	4 S	4 M	4 V	4 D	4 M OUEST	4 V
5 L	5 J	5 J	5 D <i>St Jean</i>	5 M	5 V	5 D	5 M OUEST	5 S	5 L EST	5 J OUEST	5 S
6 M	6 V	6 V	6 L <i>Lundi de l'Ascension</i>	6 M	6 J	6 L	6 J OUEST	6 D	6 M	6 V	6 D
7 M	7 S	7 S	7 M	7 J	7 D	7 M SUD	7 V	7 L SUD	7 M	7 S	7 L NORD
8 J	8 D	8 D	8 V	8 S	8 L <i>Fête de l'Ascension</i>	8 M OUEST	8 J	8 M	8 J	8 D	8 M
9 V	9 L	9 L EST	9 J	9 S	9 M	9 J SUD	9 D	9 M	9 V	9 L	9 M
10 S	10 M	10 M EST	10 V	10 D	10 M	10 V	10 L	10 J	10 S	10 M	10 J
11 D	11 M	11 M	11 S	11 L	11 J	11 S	11 M	11 V	11 D	11 M <i>St Michel 1818</i>	11 V
12 L	12 J	12 J	12 D	12 M	12 V	12 D	12 M	12 S	12 L	12 J	12 S
13 M	13 V	13 V	13 L	13 J	13 D	13 M	13 J	13 D	13 M	13 V	13 D
14 M	14 S	14 S	14 M	14 J <i>Journée de l'Ascension</i>	14 D	14 M <i>Fête Nationale</i>	14 V	14 L	14 M	14 S	14 L
15 J	15 D	15 D	15 V	15 S OUEST	15 L	15 M EST	15 J <i>St Augustin</i>	15 M	15 J	15 D	15 M
16 V	16 L NORD	16 L	16 J	16 D	16 M	16 J	16 D	16 M NORD	16 V	16 L	16 M
17 S	17 M	17 M	17 V	17 D	17 M	17 V	17 L EST	17 J NORD	17 S	17 M	17 J
18 D	18 M	18 M	18 S	18 L SUD	18 J	18 S	18 M EST	18 V	18 D	18 M EST	18 V
19 L	19 J	19 J	19 D	19 M	19 V	19 D	19 M	19 S	19 L	19 J	19 S
20 M	20 V	20 V	20 L	20 J	20 D	20 S NORD	20 J	20 D	20 M	20 V	20 D <i>St Michel 1818</i>
21 M	21 S	21 S	21 M	21 J	21 D	21 M	21 V	21 L MAI NORD	21 M SUD	21 S	21 L
22 J	22 D	22 D	22 V	22 S	22 L	22 M	22 S	22 M	22 J	22 D	22 M
23 V	23 L	23 L	23 J	23 D	23 M	23 S	23 D	23 M	23 V	23 L	23 M
24 S	24 M	24 M	24 V	24 D	24 M	24 V	24 L	24 J	24 S	24 M	24 J
25 D	25 M	25 M	25 S	25 L <i>Lundi de l'Ascension</i>	25 J	25 S	25 M	25 V	25 D	25 M	25 V <i>St Michel 1818</i>
26 L	26 J EST	26 J SUD	26 D	26 M	26 V	26 D	26 M	26 S	26 L NORD	26 J	26 S
27 M	27 V	27 V	27 L	27 J EST	27 S NORD	27 S	27 L	27 J	27 D	27 V	27 D
28 M	28 S	28 S	28 M	28 D	28 J	28 D	28 M	28 V	28 L OUEST	28 S	28 L
29 J		29 D	29 M	29 V	29 L MAI OUEST	29 M	29 S	29 M	29 J	29 D	29 M
30 V		30 L MAI SUD	30 J	30 S	30 M	30 J	30 D	30 M	30 V	30 L	30 M
31 S		31 M		31 D		31 V	31 L		31 S		31 J

■ Sainte-Croix ■ Sainte-Pierre ■ Sainte-André ■ Saint-Gilles les-Hauts

■ MAC : Maintenance et Actualisation des Connaissances hygiène alimentaire ■ Vacances scolaires

Formation hygiène

- **Inter-entreprise** : module FHARC de 2 jours (14h) ou MAC d'1 jour (7h)
- **Intra-entreprise** : 1 date pour la formation de votre personnel (à partir de 6 stagiaires)

La CMA vous accompagne dans
le conseil et la mobilisation au
financement de formation.
Contactez-nous !



Formations techniques et transversales

CMA FORMATION

Accédez à notre offre
de formation ici :



- **Pour vous chef d'entreprise :** finançable par FAFCEA (sous condition)
- **Pour vos salariés :** finançable par votre OPCO

Nous vous accompagnons au
montage des dossiers de
financement.
Contactez-nous !



L'apprentissage

Formez, transmettez,
renforcez votre activité

Préparez le développement de votre entreprise

➤ Recruter un apprenti

Former à vos
méthodes, techniques,
standards VOTRE
SALARIE DE DEMAIN

Gagner du temps lors
de vos futurs
recrutements sur la
prise en main du poste
par votre salarié

Créer une relation de
confiance et fidéliser
vos ressources
humaines



La rémunération de votre apprenti

- Calculer en % du smic ou du salaire minimum conventionnel si celui-ci lui est plus favorable : exemple général par an :

	Moins de 18 ans		de 18 ans à 20 ans		21 ans à 25 ans		Plus 26 ans	
	T	M	T	M	T	M	T	M
1 ^{ère} année	27%	486,49	43%	774,77	53%	954,95	100%	1801,80
2 ^{ème} année	39%	702,70	51%	918,92	61%	1099,10	100%	1801,80
3 ^{ème} année	55%	990,99	67%	1207,21	78%	1405,40	100%	1801,80

T : Taux

M : Mensuel

Les formations en alimentation

- CAP (Niveau 3)



- CTM (Niveau 3)



- CS (Niveau 3)



- BM (Niveau 5)



- BP (Niveau 4)



- BM (Niveau 5)



Les exonérations de charge et aide au recrutement

- 5000 € si l'entreprise a moins de 250 salariés
- 2000 € sinon
- 6000 € si apprenti en situation de handicap

Cotisations
patronales
exonérées

Application de la
réduction
générale sur les
bas salaires

Cotisations
salariales
exonérées

Jusqu'à 50 % du
SMIC



Ce que nous faisons pour vous

Service
Apprentissage



Pré-sélection des candidats et mise en relation avec vous



Rédaction du contrat d'apprentissage et envoi aux parties



Conseils pour la désignation du maître d'apprentissage et la conformité (mineurs, travaux réglementés)



Déclaration Préalable à l'Embauche (DPAE) et démarches URSSAF



Transmission au CFA et aux OPCO pour le versement des aides



La CMA vous accompagne.
Contactez-nous !



**Lien de téléchargement des
supports sera envoyé par
mail**

Votre avis nous intéresse !

Merci