

Ecrit par le 19 décembre 2024

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Écrit par le 19 décembre 2024

« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Ecrit par le 19 décembre 2024



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Ecrit par le 19 décembre 2024

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Écrit par le 19 décembre 2024

matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)

La Fondation du Sport français fait étape à Avignon pour soutenir les clubs vauclois



Dans le cadre de l'opération 'Tour de France - Soutiens ton club engagé', la [Fondation du Sport français](#) s'est arrêtée en Vaucluse pour une soirée dédiée à la promotion et au soutien des clubs sportifs amateurs, coorganisée par le [Département de Vaucluse](#) et accueillie par la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) à l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon.

Ecrit par le 19 décembre 2024

L'occasion pour ces derniers d'en apprendre plus sur comment diversifier leurs sources de financement et pour les entreprises et particuliers de s'engager localement à travers des projets sportifs.

Le dispositif 'Soutiens ton club', initié par la Fondation du Sport français, est dédié aux clubs sportifs souhaitant financer leurs projets par le mécénat. Dans le cadre de son Tour de France, coorganisé avec [France Travail](#) et [Les entreprises s'engagent](#), la Fondation a fait une halte à Avignon le jeudi 24 octobre pour faire découvrir ce dispositif aux représentants des clubs vauclusiens, ainsi qu'aux chefs d'entreprises.

Pour l'occasion, une cinquantaine de clubs sportifs de Vaucluse étaient présents et ont pu prendre connaissance du dispositif, proposé par la Fondation, dont l'objectif est de démocratiser la pratique sportive amateur et d'encourager les clubs à s'impliquer dans des démarches de Responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Promouvoir le mécénat

L'objectif de ce Tour de France est de promouvoir le mécénat comme levier de la RSE dans le sport. Pour ce faire, la Fondation du Sport français se base sur trois points :

- Tiers de confiance, à l'intersection du monde économique et associatif
- Une méthodologie solide pour recenser les projets sportifs à fort impact social
- Une banque de projets, avec un impact sociétal à différentes échelles, pour accompagner les mécènes dans leur démarche RSE

« Pouvoir échanger et donner les clés pour développer le mécénat à nos associations sportives était notre leitmotiv. »

Stéphane Garcia, président du club BMX Sarrians

Deux entreprises impliquées en Vaucluse et mécènes de la Fondation du Sport français ont dévoilé leur témoignage. Il s'agit de Nhood, représentée par Jacques Lèze et Anaïs Bourguin, directeur et responsable communication et animations de la zone commerciale Aushopping Avignon Nord, mais aussi NGE, qui possède sa filiale Agilis au Thor, représentée par Pierre Thomasse et Emma Ragasse, chargés de communication.

Un dispositif engageant

Ecrit par le 19 décembre 2024

En plus de rendre accessible le mécénat aux clubs amateurs dans un cadre sécurisé, et de simplifier et automatiser le don, le dispositif 'Soutiens ton club' met en valeur des projets impactants à échelle locale et les actions menées par les clubs sportifs qui répondent aux thématiques RSE phares telles que la mixité et la féminisation des pratiques, le sport santé, le développement durable et la transition énergétique, l'inclusion handicap, l'insertion socio-professionnelle et l'éducation par le sport.

« Cet événement a montré la complémentarité des dispositifs de la Fondation du Sport français, a expliqué [Pauline Paganon](#), déléguée territorial Sud-Est de la Fondation. Les pilotes Romain Mahieu et Camille Maire bénéficient du Pacte de Performance, et leur club, le [BMX Sarrians](#), utilise 'Soutiens Ton Club' pour sa stratégie de mécénat. » Le président du club sarriannais, Stéphane Garcia, a témoigné de la réussite du club grâce au dispositif.

10 clubs vauclusiens récompensés pour leur engagement

Durant la soirée, huit clubs vauclusiens, un gardois et un bucco-rhôneanien, ont été félicités pour leur engagement RSE et ont pu remporter 500€ chacun :

- Le club de rugby Étoile Sportive à Saint-Saturnin-lès-Avignon
- Le club de football US Une Autre Provence à Puyméras
- L'AS Bédarrides Tennis
- La société nautique à Caderousse
- L'entente Gymnique à Avignon
- Le Motoball Club à Robion
- L'US Pontet Natation
- Le No age boxing club à Courthézon
- Le BMX Club d'Avignon - Les Angles
- Le Tennis club de Graveson

La brasserie de l'Académie Vaucluse Provence devient un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi

Ecrit par le 19 décembre 2024



France Travail, la [Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#), [Cap Emploi 84](#), la [DDETS](#) et l'[UMIH 84](#) s'allient pour répondre au défi majeur que représente le recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en proposant un restaurant éphémère à l'[Académie Vaucluse Provence](#) (anciennement le Campus de la CCI), un espace de rencontre entre recruteurs et demandeurs d'emploi et de mise en pratique pour ces derniers.

Le mercredi 23 octobre, la Brasserie Franck Gomez de l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon se transformera en brasserie éphémère où une douzaine de demandeurs d'emploi deviendront serveurs. Ce jobdating inversé ciblé sur les métiers du service en salle leur permettra de recevoir, eux, les recruteurs, et non l'inverse.

Pour la première fois, ce jobdating aura lieu durant l'après-midi. Les candidats pourront mettre en pratique leurs compétence et savoir-être en préparant le service du midi. Ils découvriront les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et pourront transformer cette expérience en opportunité de formation ou d'emploi. Une douzaine de chefs d'entreprises ou recruteurs seront présents pour évaluer les aptitudes et qualités des candidats. Le grossiste [Metro](#), à Avignon, qui est partenaire de l'événement, fournira produits de qualité, issus de circuits courts, et tabliers.

Les candidats seront accueillis dès 8h15, puis se verront attribuer leur tenue et leur binôme, à savoir un tuteur de l'école hôtelière, à 8h45. Le restaurant éphémère ouvrira ses portes à 12h. Puis, la partie jobdating débutera à 14h30. Les candidats s'installeront chacun à une table et les recruteurs feront le tour des candidats pour leur proposer leurs postes à pourvoir.

Avec sa formation pyrotechnie la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions pour son 'Académie Vaucluse Provence'



[La Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#), [l'association Campus pyrotechnie du futur](#) et [le groupe Eurengo](#) viennent d'officialiser la création d'une antenne au sein du campus consulaire d'Avignon. La formation débutera en novembre prochain.

Cette annonce s'est déroulée lors du salon international de l'aéronautique et de l'espace qui vient de s'achever ce week-end au Bourget. A cette occasion, Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG d'Eurengo ont ainsi confirmé la création de cette formation industrielle au sein du campus de la CCI que cette dernière va rebaptiser 'Académie Vaucluse Provence' afin de souligner la diversification de l'ensemble des ses offres de formation.

« C'est un des grands projets de notre mandature : la formation, se félicite Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse. L'Académie Vaucluse Provence accueillera l'ensemble des formations inter-métiers

Ecrit par le 19 décembre 2024

que nous allons construire avec les fédérations professionnelles et les entreprises des territoires de notre Région Sud. C'est un immense honneur de recevoir, en Avignon, au sein de notre campus, les formations dispensées par le Campus pyrotechnie de Bourges. Nous allons travailler main dans la main pour une plus grande réussite de nos entreprises. »

De nombreux débouchés pour cette formation inédite

« Cette antenne va nous permettre de renforcer et accélérer la formation des nouveaux arrivants au sein du groupe, confirme Thierry Francou [qui vient d'inaugurer le nouveau siège social de son groupe à Sorgues](#). Dans un marché en forte tension, les formations délivrées pour toutes les catégories de personnels permettront de renforcer notre ADN de pyrotechnicien. »

En effet, le groupe Eurenco est en plein développement et compte sur cette formation pour faire face à ses nombreux besoins de main-d'œuvre.

L'excellente situation géographique d'Avignon

Créé à Bourges en février 2022, le Campus pyrotechnie du futur est spécialisé dans les formations liées aux métiers de la pyrotechnie en s'appuyant sur les entreprises nationales du domaine. Dans ce cadre, l'association entend déployer certaines de ces formations à proximité de sites industriels pyrotechniques afin de répondre au mieux à leurs besoins.

Pour le Campus « la situation géographique d'Avignon répond à cet enjeu compte tenu de la présence d'acteurs majeurs dans la région. »

Par ailleurs, « cet accord de partenariat avec un acteur majeur de la pyrotechnie militaire est la traduction du bien fondé de notre démarche, à vocation nationale, pour diffuser la culture pyrotechnique, ses innovations, en assurer son attractivité et développer ses compétences », explique Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur.

La première formation dispensée par l'association sur le campus de la CCI de Vaucluse, au profit des industriels de la région, dont principalement d'Eurenco, aura lieu à partir de novembre 2023. Elle devrait réunir plus d'une vingtaine de personnes pour débiter.

L.G.

Écrit par le 19 décembre 2024



Gérard Frut (à gauche), président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG d'Eurengo officialisent la création d'une antenne du Campus pyrotechnie du futur au sein du Campus de la CCI de Vaucluse qui va devenir 'L'Académie Vaucluse Provence'. ©Eurengo