

Ecrit par le 22 novembre 2024

Région : 100M€ pour aider les entreprises artisanales



Quatre-vingt-sept centimes : c'est le prix moyen de la baguette en France. Mais qui s'en soucie, dès lors que chacun a déjà payé son pain quotidien plus d'un euro et s'attend à 'douiller' encore un peu - ou beaucoup plus - demain ?

Tandis que la grande distribution communique sans relâche sur l'inflation pour rassurer ses clients, les « petits commerçants » restent en première ligne face au consommateur, scrutant la montée des prix pour ajuster dépenses et pouvoir d'achat.

Ils n'imaginent pas surmonter ce nouveau défi, comme l'explique [Marie-Dominique Goffinet-Meloyan](#), 2^e vice-présidente de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (CMAR) Provence-Alpes-Côte d'Azur, avançant un premier argument. « A la suite du premier confinement, j'ai reçu en mars 2020 un courrier de mon transporteur frigorifique exigeant hausse de tarif de 8,5% au motif que les achats de masques et autres mesures sanitaire avaient impacté leurs coûts : on nous prend pour des pigeons ! », conclut

Ecrit par le 22 novembre 2024

sobrement la marchande de pâtes fraîches.

L'inflation pourrait précipiter le déclin des artisans

La 'transition énergétique' a aussi bon dos. Elle a commencé à imposer des prix durablement prohibitifs avec le grand remplacement du nucléaire, et maintenant l'abandon du gaz russe.

Avec la guerre en Ukraine, la spéculation va bon train. « Il va bien falloir un jour que l'on sache ce qui se passe et faire un audit à propos de toutes ces hausses », menace Gilles Dutto, artisan boulanger des Alpes-Maritimes et président départemental de la CMAR 06. La bourse de Chicago où se fixent les prix mondiaux des céréales se frotte les mains. « Nous venons d'atteindre 463€ la tonne de blé, ce qui est un record absolu » se désole l'artisan. La farine va suivre, puis le pain, en juin, prévoit Gilles, vent debout contre une inflation venue de loin et de toutes part. Et que l'on ne maîtrise plus. « La baguette de pain, depuis 35 ans, était au-dessous de l'indice des prix à la consommation ». Mais qui s'en soucie ? Ce qui inquiète les commerçants, avec toutes ces hausses intervenues depuis les Gilets jaunes, c'est « qu'à un moment donné, il ne sera plus possible de répercuter les hausses que nous subissons sur les prix de vente de nos produits ». Un sentiment largement partagé par les représentants de la CMAR présents à la conférence de presse tenue le 19 mai par son président régional, lui aussi boulanger, le vauclusien [Yannick Mazette](#).

Zéro rideau fermé

Il fallait agir pour rassurer. [Isabelle Campagnola-Savon](#), conseillère régionale, est arrivée avec la promesse d'un dispositif de 100M€ en faveur des TPE, PME, artisans et commerçants prévoyant d'aider d'ici la fin de la mandature, en 2028, près de 70 000 entreprises régionales*.

Il faudra d'abord voter, en juin, un « schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation » puis préparer la signature, en octobre prochain, d'une convention avec la CMAR précisant l'offre donnant un contenu à la promesse politique « notre région, nos artisans d'abord ». Il s'agirait de « renforcer les engagements pris en faveur des entreprises de proximité » et de poursuivre le dispositif « zéro rideau fermé » d'ici 2023 avec des financements de 12M€ par an pour des aides conjoncturelles, l'implantation de boutiques à l'essai, et un soutien à l'investissement dans des territoires « à enjeux ».

L'élue régionale souscrit sans réserve à l'idée que « l'artisanat est non seulement garant du bien-être des territoires mais également de celui de ses habitants », mais elle doit faire face à une chambre qui a vu, à la fois, exploser le nombre de ses radiations (+60%) avec 15 000 adhérents en moins pour l'année 2021, et celui de ses adhérent « auto entrepreneurs », constituant aujourd'hui les trois-quarts de ses nouveaux inscrits.

Un secteur représentant 20% du PIB régional

Ces derniers ont certes permis à la chambre de voir ses inscrits progresser, sur ces cinq dernières années, plus de 40%. Mais leur contribution financière est très faible (2 M€). Les sujets des subventions et de la formation restent donc cruciaux pour Yannick Mazette qui n'a pas abandonné l'idée de faire de la CMAR Provence-Alpes-Côte d'Azur une chambre consulaire de référence au plan national avec ses 270 membres et 21 commissions territoriales garantes d'un travail de proximité au service de l'économie locale qui devient urgent : bien des rideaux risquent de se baisser définitivement, faute de repreneurs.

La chambre ne donne pas de chiffre sur le taux de reprise des entreprises, mais situe clairement l'enjeu

Écrit par le 22 novembre 2024

sous-jacent à la convention d'octobre prochain avec le Conseil régional : « au plan national, ce sont 300 000 entreprises artisanales qui devront changer de mains dans la décennie. Notre région qui pèse pour 10% de l'activité artisanale du pays devrait être concernée par la transmission de 30 000 commerces. En réalité, ce chiffre est de 54 000 ». Il faudra donc bien mettre la main à la poche pour aider un secteur représentant 170 000 emplois directs et 20% du PIB régional. Mais, là comme ailleurs, il faudra réussir à mettre en place, dans le même temps, des formations permettant à des jeunes de sentir leurs épaules assez larges pour succéder à leurs aînés.

**sur un total régional de 500 000 entreprises dont 200 000 artisanales.*

Artisanat : les ambassadeurs de l'apprentissage mis à l'honneur à Avignon

Ecrit par le 22 novembre 2024



[L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat](#) (URMA) vient d'organiser l'opération 'Vis ma vie d'apprenti' au campus d'Avignon. Cette opération nationale s'appuyant sur 'Les Ambassadeurs de l'Apprentissage' comprenait l'organisation d'une journée d'intégration avec au programme une compétition de confection de baguettes tradition et une visite du campus en présence du parrain du dispositif et nageur olympique [Frédéric Bousquet](#) ainsi que du président de la [Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) (CMAR Paca), [Yannick Mazette](#).

“Vous devez être meilleurs que moi. »

Yannick Mazette, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Écrit par le 22 novembre 2024

Un dispositif construit pour faire rayonner l'apprentissage dans l'artisanat et une occasion lors de cette journée de plonger dans le quotidien des ambassadeurs et des équipes pédagogiques en plus d'échanger avec les jeunes apprentis.

“Vous devez être meilleurs que moi, dit en rigolant Yannick Mazette. Plus sérieusement, ne lâchez jamais rien. Un chef d'entreprise sur deux est passé par l'apprentissage et j'ai moi-même été à votre place puisque j'ai fait ma formation dans cet établissement,” rappelle-t-il.



Yannick Mazette (avec la casquette) explique au champion olympique de natation Frédéric Bousquet comment bien pétrir une baguette.

Une formation qui fait la différence

“On a de la chance ici parce qu'on est dans un département où la formation est complète, du bac professionnel au CAP. L'apprentissage permet d'acquérir des compétences qui font la différence, quand on sait que 33% des entreprises en paca font de l'artisanat et que c'est un métier qui ne cesse d'évoluer, explique le maître-artisan-boulangier. Je suis convaincu que c'est la voie royale vers les métiers de passion de l'artisanat. C'est pour cette raison qu'il est essentiel de donner la parole aux apprentis, qu'ils s'approprient leurs filières et construisent, ensemble, l'apprentissage de demain. Ils sont l'avenir de l'artisanat, ils en sont donc les meilleurs porte-paroles.”

Une tournée dans toute la région

Écrit par le 22 novembre 2024

Frédéric Bousquet quant à lui n'en est pas à son jour d'essai puisque cette journée n'est qu'une étape d'une tournée prévue dans les 7 campus de l'urma, pendant laquelle le parrain des ambassadeurs va à la rencontre des jeunes et devient lui-même apprenti le temps d'une journée, à la découverte des gestes relatifs aux métiers de l'artisanat comme l'alimentaire, l'esthétique ou l'automobile notamment.

“J'ai bien fait de nager, ici c'est plus difficile que ce que l'on croit. Quand on essaie de reproduire ce qu'ils font, on se rend compte que c'est chaotique et mécanique. Ce qui est important c'est la régularité, et l'entraînement, car sans l'entraînement on maîtrise moins bien l'effort”, explique-t-il.

Cette tournée s'inscrit dans la logique de promotion de l'apprentissage par la mise en valeur de la diversité et la richesse des métiers de l'artisanat local, mais aussi dans une logique de développement des entreprises artisanales dans les politiques d'actions de proximité et d'aménagement du territoire.



Les apprentis distingués lors de concours de baguette au campus d'Avignon de la Chambre de métiers et d'artisanat de Provence-Alpes-côte d'Azur.

Échanger avec les apprentis

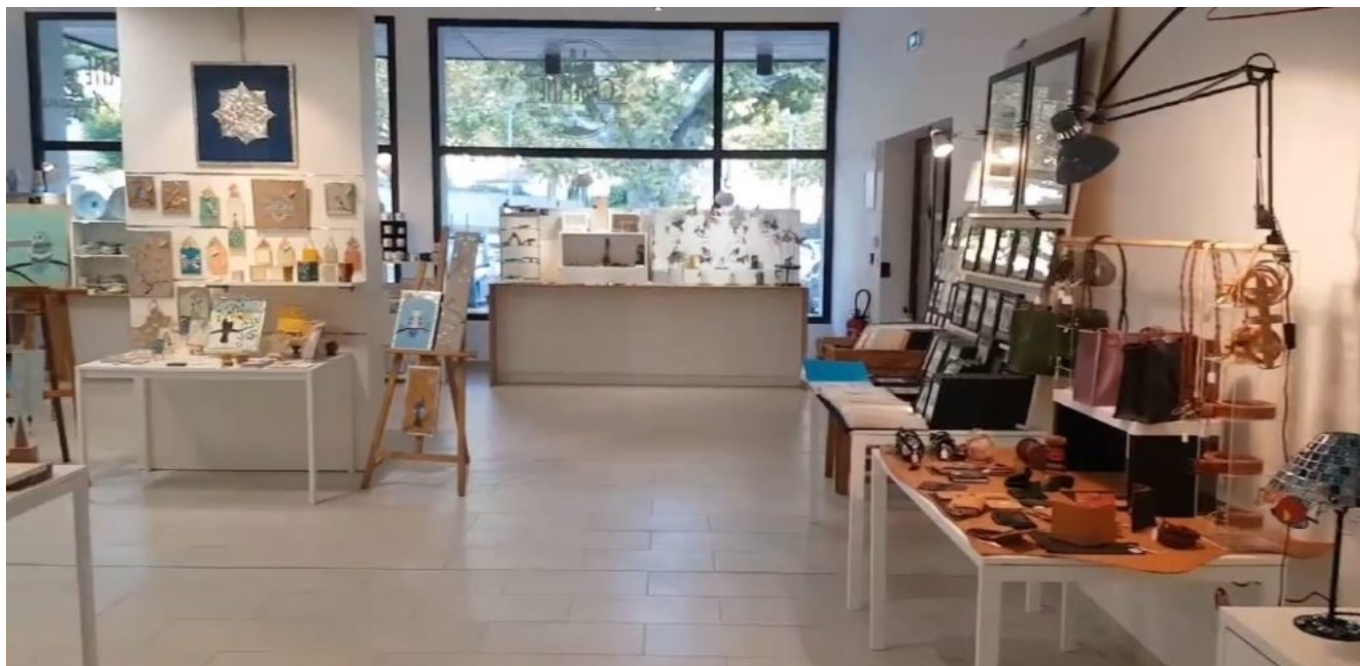
Pour le vice-champion du monde du 50 mètres nage libre, c'est également une occasion pour échanger avec les jeunes et partager son expérience.

Écrit par le 22 novembre 2024

“Être parrain des ambassadeurs permet de partager mon vécu avec des jeunes qui sont en train de démarrer. Le but c’est de les encourager, les faire relativiser sur leur futur car ils ne savent pas tous ce qu’ils veulent faire, il explique. Ce qu’ils vivent au quotidien n’est pas si éloigné de ce que j’ai pu vivre en tant que nageur. On recherche la même organisation, rigueur et répétition mais également savoir réagir à la pression, savoir s’en servir et faire face à l’échec.”

Les prochaines étapes de la tournée de Frédéric Bousquet dans le cadre du dispositif “les ambassadeurs de l’apprentissage” seront sur les campus de l’Urma Paca le 6 mai au campus des Arcs-sur-Argens et le 9 mai au campus Saint-Maximin.

La Caserne de Bédoin rouvre ses portes aux artisans



Ce vendredi 1er avril, la boutique des artisans La caserne fêtera la réouverture de l'établissement avec une nouvelle exposition du collectif Les artisans du mistral.

[Inaugurée en 2021, la Caserne de Bédoin](#), qui est installée dans l’ancienne caserne de pompiers de la commune, revient cette année à partir du vendredi 1er avril, et ce, jusqu’à la fin de l’année. Pour

Écrit par le 22 novembre 2024

l'occasion, le comité Les artisans du mistral organise un vernissage au cours duquel les exposants feront découvrir leurs créations. Bijoux, peintures, vaisselle en céramique ou encore couverts en bois, il y en aura pour tous les goûts.

Pour cette seconde saison, la Caserne accueillera une nouvelle artisane, Amélie Berthéas, créatrice de bijoux basée à Séguret, qui rejoint les 14 déjà présents. Sa spécialité : des bijoux asymétriques, qui jouent avec l'équilibre et le déséquilibre, et qui évoluent avec le corps.

Vernissage. Vendredi 1er avril. 18h. La Caserne. 49 Rue du marché aux raisins. Bédoin.

Horaires d'ouverture de la Caserne :

Juin, juillet, août et septembre : tous les jours de 10h à 19h.

Avril, mai, octobre et décembre : de 10h à 18h, fermé le mardi.

Novembre : ouvert uniquement les samedis, dimanches et lundis, de 10h à 18h.

Fermeture annuelle janvier, février et mars.

V.A.

Vaucluse : qui fait la meilleure baguette de tradition française ?

Écrit par le 22 novembre 2024



Une quarantaine de participants était en compétition lors du 11^{ème} concours départemental de la 'Meilleure baguette de tradition française'.

A la manette : le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse](#). Le président du jury ? Rodolph Couston, professeur de boulangerie au lycée Reboul à Valreas et au CFA d'Avignon de l'[Urma Paca](#). Quelques élus ont tenu à être présent lors de la remise des prix : Valérie Coissieux, présidente Chambre des métiers Vaucluse, Claude Tummino, adjoint au maire de la ville d'Avignon, Nordine Saihi, CCI de Vaucluse, Catherine Chevalier, CFA d'Avignon de l'Urma Paca et Cathie Clota, présidente de l'[U2P Vaucluse](#). Julien Fraysse, sous-préfet en charge de la relance, était également de la partie.

Le gagnant n'est autre que William Schmidt de la boulangerie '[Au pain d'antan](#)' à Valreas qui remporte la 1^{ère} place de la catégorie artisan. Il s'entraîne d'ores et déjà pour représenter le Vaucluse au concours régional qui aura lieu les 6 et 7 avril prochain au CFA de Carros. Antoine Piquet du CFA d'Avignon remporte, lui, la catégorie apprenti.

« Et comme nous sommes artisans, nous avons tenu cette année à mettre aussi en avant un autre artisan d'un autre domaine : la métallurgie », indique les artisans boulangers. Pierre Bonnet Bruna de l'entreprise Mecaval à Sarriens a ainsi créé et fabriqué les trophées de cette année. Les artisans

Écrit par le 22 novembre 2024

boulangers ont par ailleurs remis une centaine de baguettes à Mme Corré, directrice et à Mr Rui coordinateur local de la Croix Rouge pour les maraudes sur tout le département. Prochain rendez-vous, le concours départemental de la meilleure tarte aux fraises le 22 avril prochain à Carpentras

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Le Vaucluse, terre d'artisans ! Crédit photo : [Groupement des artisans boulangers de Vaucluse](#)

L.M.

Deux Vauclusiens brillent au 'World skills France'



Les résultats de la finale de la compétition 'World skills France' sont tombés il y a quelques

Ecrit par le 22 novembre 2024

jours. Saïd Soumaila et Mathis Foucart sont tous les deux médaillés d'argent.

Les apprentis Mathis Foucart en poste au restaurant La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape et Saïd Soumaila, en poste à Hotel d'Europe, restaurant la Vieille Fontaine à Avignon, représentaient la Région Sud, respectivement dans les catégories 'service en restaurant', et 'cuisine'.

Les Vauclusiens ont ainsi foulé le podium lors du 46ème cycle de la compétition des métiers 'World skills' qui s'est déroulée du 13 au 15 janvier 2022 à Eurexpo Lyon. Trois jours pour vivre les métiers, partager sa passion, trouver sa voie ou devenir champion. 64 métiers, 7 pôles, 600 compétiteurs issus de 14 régions, 1 seul objectif : décrocher sa place en 'Equipe de France des métiers'.

Maçonnerie, coiffure, métiers de bouche, tôlerie-carrosserie, chaudronnerie, maintenance aéronautique... Tous les secteurs de l'économie étaient représentés dans le cadre de la compétition, qui donne une vision concrète des métiers et des compétences actuelles. Des dizaines de milliers de visiteurs ont découvert les métiers grâce à des animations et à des espaces d'information.

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures 'Equipes de France des métiers. L'une, dont les lauréats vauclusiens font partie, défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale 'World skills compétition' à Shanghai en octobre 2022 et l'autre à la compétition européenne 'Euro skills' à Saint-Petersbourg en 2023. Toutes les équipes de l'Ecole hôtelière d'Avignon et du CFA de la CCI de Vaucluse sont ravies du résultat des compétiteurs provençaux.

Plus d'informations sur la compétition, [cliquez ici](#).

13e concours de Galette et de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse

Ecrit par le 22 novembre 2024



La boulangerie-pâtisserie 'Lyse' de Coustellet fait coup double lors de ce concours organisé à Apt.

A l'origine de l'Épiphanie, le 6 janvier, on célèbre le Messie qui reçoit la visite de Gaspard, Melchior et Balthazar, les rois mages. Aujourd'hui, ce rite n'est plus réservé aux chrétiens il est passé de tradition à un lien social et tout le monde connaît la guerre entre la galette fourrée à la frangipane (crème pâtissière, poudre d'amande, plutôt parisienne) et le gâteau des rois, brioche légère garnie de fruits confits (plus répandue en Provence). Surtout à Apt, capitale du fruit confit, où on continue à produire 10 000 tonnes par an de ces abricots, cerises, clémentines, écorces d'oranges, melons et prunes gorgés de soleil et dans lesquels l'eau est progressivement remplacée par du sirop de sucre au terme de longues journées de lavage, d'imprégnation, d'égouttage et de glaçage.

30% de chiffre d'affaires en plus

Covid oblige, une cinquantaine de concurrents (la moitié par rapport aux autres années) ont pris part à la

Ecrit par le 22 novembre 2024

compétition organisée par le Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84. Et après avoir jugé l'apparence, le goût, la texture, les vainqueurs 2022 dans la catégorie 'Gâteau des rois' sont, chez les artisans Denis Petit et chez les apprentis, Mathis Vincent, tous les deux travaillent dans la même boulangerie-pâtisserie du Luberon, 'Lyse' à Coustellet. Cette double reconnaissance et consécration leur apportera sans doute une nouvelle clientèle puisque ce Prix fait grimper de 30% le chiffre d'affaires des gagnants. Et pour la 'Galette des Rois', c'est David Poirmeur, célèbre artisan des Rotondes, sur la Route de Marseille à Avignon qui l'a emporté... Et catégorie apprentis, le même et talentueux Mathis Vincent, doublement félicité.

Le palmarès complet :

Compétition Gâteau des Rois - Catégorie Adultes / Apprentis

- 1- Denis Petit - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 2- Robin Chreste - La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3- Cyril Reynaud - Cristal de Sucre à Pertuis

Compétition Galette des Rois - Catégorie Adultes / Apprentis

- 1- Mathis Vincent - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 2- Gabriel Aubert - La Pâtisserie Deslée à Apt
- 3- Chloé Chomard - Au Pétrin de Julian à Milhaud (30)

Compétition Gâteau des Rois - Catégorie Adultes / Apprentis

- 1- David Poirmeur - Boulangerie Pâtisserie Les Rotondes à Avignon
- 2- Cyril Reynaud - Cristal de Sucre à Pertuis
- 3- Nicolas Chedeville - Aux délices du Ventoux Malaucène

Compétition Galette des Rois - Catégorie Adultes / Apprentis

- 1- Mathis Vincent - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 2- Clothilde Jonquière - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 3- Gabriel Aubert - La Pâtisserie Deslée à Apt

Une vitrine de l'artisanat au plan national

Ecrit par le 22 novembre 2024



Confrontées à une baisse de leur activité et à une diminution de la taxe pour frais de chambre depuis plusieurs années, les organismes consulaires voient d'un bon œil la prochaine modification du statut des indépendants qui peut donner un nouvel élan à leur modèle économique. Yannick Mazette souhaite même construire - avec les nouveaux élus de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (CMAR) - un exemple d'excellence au plan national.

Le régime simple de ceux qui veulent exercer une activité, inauguré il y a plus de 20 ans sous le vocable 'd'auto entrepreneur', est devenu 'la porte ouverte à toutes les fenêtres'.

Aussi, la mise en œuvre, prévue pour le début de l'année prochaine, du 'plan indépendants' du gouvernement suscite bien des espoirs : amélioration de la protection sociale, aide à la transmission, simplification de l'environnement juridique et un meilleur accès à la formation de ces 'micro-entrepreneurs'.

Au delà de ces belles promesses, ce qui réjouit le plus les chambres de métiers et de l'artisanat, c'est la priorité 'numéro un' accordée par ce texte à « la création d'un statut unique et protecteur » pour l'entrepreneur individuel « facilitant le passage en société ».

Ecrit par le 22 novembre 2024

1 entreprise artisanale sur 2 en micro-entrepreneur en Paca

C'est ce dernier point qui apparaît comme essentiel à leurs yeux pour solidifier et promouvoir l'activité économique locale tout en confortant leur rôle.

Dans notre région, plus de la moitié des entreprises artisanales ont le statut de micro-entrepreneur.

Celles-ci ne contribuent qu'à hauteur de 2M€ aux recettes de la CMAR. En revanche, l'autre moitié, celle constituée en société, acquitte 17M€ au titre de la taxe pour frais de chambre : elle devrait fondre comme neige au soleil, à l'heure où 75% des nouvelles créations se font sous statut d'indépendant.

Trouver une clé pour équilibrer les finances et le rôle de cette institution consulaire qui vend des formations et représente un tiers de production de richesse dans notre région (15 Milliards) revient donc à l'ordre du jour à la faveur de l'élection de [Yannick Mazette](#), le nouveau président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui a dévoilé ses intentions fin novembre, à Marseille.

La qualité de vie d'un territoire se reflète aussi dans la vitrine des artisans

Ce maître artisan boulanger vauclusien, féru de formation, préside un bureau profondément remanié (24 élus dont 6 de l'ancienne mandature), dirige une maison consulaire composée d'un petit millier de collaborateurs, dotée d'un budget de 80M€.

Le projet est bien de devenir « une chambre de référence » en France. Yannick Mazette veut d'abord le mettre en marche au moyen d'une communication qui va « marquer notre poids économique et s'inscrire dans une démarche de marketing territorial ».

C'est pour bientôt. Le temps de procéder à un état des lieux, à former les commissions et fixer les attributions, le point de départ est fixé au 28 mars : « nous sommes organisés - ce n'est pas un poisson d'Avril - et vos élus travaillent ». La CMAR veut agir au sein des 22 bassins de vie et d'emploi cartographiant l'activité économique régionale. C'est au sein de chacun de ces territoires que s'affiche désormais l'idée de « partir au plus près du terrain pour grandir tous ensemble ».

Il s'agira de valoriser l'artisanat, partout où il peut créer de l'emploi, et de favoriser ainsi le développement de l'économie locale. « Les Chambres de commerce et d'industrie ont fait connaître leur intention, avant nous, de devenir une sorte d'agence pour l'attractivité économique des territoires à l'échelle des établissements publics de coopération intercommunale », reconnaît Yannick Mazette.

Il faudra donc faire « chambre à part », sans remettre en cause l'utilité d'un travail consulaire en commun, mais en essayant quand même de revoir les subventions accordées au monde de l'artisanat. Il serait de bonne augure de mettre la main à la poche pour le soutenir, pour qui a un projet d'avenir : maires, établissements publics de coopération intercommunale, région.

Le sujet des subventions et de la formation restent donc ouvert à la négociation pour le nouveau président, soulignant qu'à la manière des infrastructures, de la main d'œuvre et des paysages d'une région, la qualité de vie d'un territoire se reflète aussi dans la vitrine des artisans.

« Au travers du dispositif de financement des entreprises du Conseil régional (FIER) distribuant 50M€ par an, environ 5M€ nous reviennent. Nous méritons mieux, car nous représentons 170 000 emplois directs et un tiers du PIB régional ».

Là encore, il faut tenir compte du nombre très important de micro-entrepreneurs parmi les artisans. Ils sont souvent écartés des dispositifs d'aide économique, soit parce qu'ils en sont les parents pauvres ou qu'ils n'en maîtrisent pas bien le mode d'emploi.

Ecrit par le 22 novembre 2024

La formation, clé de l'offre artisanale

Organisateur de 7 campus - dont 4 dans le Var - la CMAR souffre d'un maillage territorial faible : pas d'offre de formation dans les départements regroupant 60% de la population régionale, soient les Bouches-du-Rhône et les Alpes maritimes. Elle forme tout de même 20% des apprentis du territoire régional.

Il n'y a pas d'internat partout. « Il en faudrait, cependant on a l'impression qu'ils sont en prison quand on parle de ça » objecte, en riant, une élue. Le propos n'est pas aigre, il traduit simplement le mur qui existe entre les jeunes générations et ces métiers qu'ils ne voient qu'au travers de piètres clichés.

Certes, les établissements consulaires en question sont remplis - 700 apprentis de plus ont fait leur rentrée en septembre 2021 - mais le manque de vocation et d'implication perdure, même lorsque les jeunes ont un métier en mains.

Alors que 80% sont en emploi au bout de six mois, il faudrait pouvoir en rattraper certains par la manche parce que le manque de main d'œuvre qualifiée est cruel ; tous les métiers - il y en a 250 - sont en tension. « C'est à la sortie du CAP qu'il faudrait les accompagner parce qu'ils sont encore fragiles, dans le doute, et prêts à faire autre chose » - pour ne pas dire n'importe quoi - suggère Gilles Dutto, président départemental.

« Confiance, intégrité, client, ambition, excellence »

Yannick Mazette, nouveau président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Depuis 2018, la loi 'avenir professionnel' donne plus de liberté aux entreprises pour ouvrir leur propre CFA et les aider à enrayer la pénurie de main d'œuvre. L'automatisation des embauches y est plus facile. La prospective aussi.

Pour les artisans, c'est plus difficile. « On ne sait pas, par exemple, ce que peut devenir la réparation automobile avec l'importance du parc de véhicules électriques », explique Yannick Mazette. Pas plus qu'on ne peut prévoir si les sections pâtisserie et chocolaterie vont continuer à se remplir à la vitesse de l'éclair. « Il faut savoir où nous en sommes. Il y a beaucoup d'enjeux pour constituer un pôle de formation fort. Les jeunes - je préfère parler d'apprenants - doivent pouvoir aller au-delà du CAP qui ne suffit plus dans la plupart de nos professions qui évoluent vite. Nous devons aussi nous intéresser aux publics qui cherchent une reconversion professionnelle, en proposant des parcours adaptés et rapides ».

Le chantier ne fait que débiter. La hausse du nombre d'apprentis profite pour l'instant à tous, avec la libéralisation de l'ouverture des centres. Mais il faudra démonter, alors que « le coût de la formation est très élevé pour la société », la pertinence de l'offre et l'efficacité du modèle.

C'est en particulier sur ce sujet qui taraude Yannick Mazette, fort des 7 000 contrats signés, bon an mal an, avec les apprentis de Provence-Alpes-Côte d'Azur. A chaque fois qu'un centre en signe un, il perçoit depuis l'année dernière un financement - dit 'coût contrat' - couvrant ses frais, selon un barème national établi par l'Etat au travers de France compétence. « Confiance, intégrité, client, ambition, excellence »

Écrit par le 22 novembre 2024

sont les mots du nouveau président pour convaincre les artisans et les tutelles qu'un projet exemplaire reste possible.

'Reg'Art 2021' : une vitrine de l'excellence artisanale

L'exposition 'Reg'Art' se tiendra du samedi 4 au dimanche 12 décembre à la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse. A cette occasion, la chapelle Sainte-Praxède accueillera 30 œuvres originales exceptionnelles, témoins de la richesse d'un patrimoine artisanal d'exception, ainsi que de nombreux conférenciers, passeurs d'histoire, qui retransmettront leur connaissance des métiers d'art et des techniques ancestrales

C'est la chapelle Sainte-Praxède, au sein de la Chambre des Métiers, qui accueillera cette 11^e édition de savoir-faire d'exception. Meubles, bijoux, faïences, céramiques, porcelaines, luminaires, grès, bronzes, acier, marbres, pâtes de verre, vitraux, coraux, miroirs, tissus, émaux, cuirs, plumes, perles, paillettes, fils d'or, rotin, acier, gypse, laiton, cuivre, mousselines, toutes ces matières sculptées par des hommes et des femmes passionnés ont une âme.

« Créée en 1998, Reg'Art est devenu le rendez-vous de référence incontournable des métiers d'art de notre région et au-delà » a expliqué la nouvelle présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, Valérie Coissieux.

« Cette manifestation est l'occasion de partager la qualité du fait-main, du beau, de l'élégance, du design, de la créativité de nos artisans qui sont d'authentiques artistes. C'est une économie locale, non délocalisable » a-t-elle insisté.

En tout, 29 professionnels sélectionnés par un jury exposeront leurs œuvres originales, témoins du rayonnement de l'artisanat d'art qui compte 180 artisans 'qualifiés en métiers d'art' en Vaucluse (dont 42% sont des femmes).

Consommer local en consommant artisanal

Parmi eux, Roy Baierlein, créateur, pièce par pièce, de montres mécaniques à remontage manuel à Entraigues depuis 1983 et dont l'atelier est classé Entreprise du patrimoine vivant (EPV), Mathieu Gilet de Monteux qui a suivi les cours de la prestigieuse Ecole Boulle et qui sculpte du mobilier en cuivre, Guillaume Aznar de Carpentras, qui propose une imposante 'Lampe Dubaï' (1,70m), inspirée des gratte-ciel en mosaïque, vitrail et émail.

En signe de transmission vers les jeunes générations, les élèves de Sciences et technologies du design et des arts appliqués (STD2A) du lycée Mistral d'Avignon montreront 'Voie lactée', une parure de forme

Écrit par le 22 novembre 2024

ondulante, parabole de planètes.

Une série de conférences et démonstration sont également au programme, avec Jacques Hokmayan, 90 ans, qui a créé 10 000 modèles de chaussures pour la marque 'Pierre Cardin' et qui viendra raconter l'épopée des souliers, un gros plan sur la technique de la pierre sèche qui imbrique des moellons sans mortier, le musée Vouland qui présentera une collection d'arts décoratifs du XVIe au XVIIIe siècle.

Courez à la chapelle Sainte-Praxède, 35 Rue Joseph Vernet, admirer toutes ces œuvres de prestige qui prouvent qu'on peut consommer local en consommant artisanal.

Contact : www.cmar-paca.fr

04 90 80 65 42

(Vidéos) Trophées : les artisans vauclusiens sont des stars

Ecrit par le 22 novembre 2024



Organisée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud, la Banque Populaire Méditerranée et la Société de Caution Mutuelle Artisanale (Socama), la cérémonie de l'édition 2021 des prix 'Stars & Métiers' vient de se dérouler dans Le Château de la Tour Vaucros à Sorgues. Depuis 14 ans, cette manifestation met en valeur le talent, la persévérance, la créativité d'artisans qui sont à la fois entrepreneurs, designers, inventeurs, producteurs et exportateurs.

La Maison des Coquettes

Pour débiter ce palmarès, c'est une femme qui a eu 'Le Grand Prix Innovation' : Séverine Gamba. Après avoir débuté chez Mary Cohr et l'Oréal, elle a créé son propre institut de beauté dans une boutique de 24m² à l'Isle sur la Sorgue, 'La Maison des Coquettes' dédiée aux femmes, aux jeunes filles et aux grands-mères. « C'était de ma part une volonté de transmission inter-générationnelle pour la manucurie, le maquillage, les soins, le bien-être. Etre belle donne de la confiance en soi, on se sent mieux dans sa peau » explique la gagnante. Après l'ouverture d'un deuxième salon franchisé à Saint-Martin de Crau, Séverine, qui est « MOF Esthétique-Art du maquillage (Meilleur ouvrier de France), envisage d'implanter un troisième salon à Montélimar. Elle a déjà également lancé la marque 'La French Coquette' qui est présente dans un réseau de 42 distributrices en France. Son chiffre d'affaires est passé de 60 000€ en

Ecrit par le 22 novembre 2024

2018 à plus de 100 000 en 2 ans, malgré la crise sanitaire.

Biomimetic

Deuxième lauréat de la soirée 'Stars & Métiers' : Damien Sabatier, patron-fondateur de la start-up Biomimetic installée à Avignon, dans la catégorie 'Grand Prix Responsable'. Ingénieur agronome, chercheur, il a puisé sa création en Afrique-du-Sud, à Durban, quand il a vu comment les habitants utilisaient des mouches noires type 'soldat' pour dévorer les déchets. « J'ai eu un éclair, une révélation » explique-t-il. Quand on sait qu'une seule larve contient 500 œufs, on imagine l'efficacité du système de valorisation des biodéchets utilisés ensuite pour fertiliser les sols. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires en 2 ans et emploie 4 salariés.

Chocolat T

'Grand Prix Entrepreneur' : Jean-Benoît Truchot, chocolatier-confiseur de 35 ans. Il a débuté en faisant les marchés avec un vieux fourgon Citroën iconique, le 'TUB'. « J'étais le premier chocolatier itinérant » confie-t-il dans un éclat de rire. A force de créativité et de succès, il investit dans un laboratoire de 350m² à Sérignan-du-Comtat. « C'est ma bibliothèque gourmande. Il faut se renouveler, surprendre les papilles. Parfois pour créer, il suffit d'une heure, parfois des mois de mise au point sont nécessaires pour avoir une recette aboutie. Mon bonheur, c'est faire plaisir au client. Un chocolat, on le mange d'abord avec les yeux. »

L'une des créations dont il est le plus fier : 'Le Mont Ventoux', délicieux mélange de noisette, amande, petit épeautre de Sault et serpolet. A ce jour il a 7 salariés, il a vu grimper son chiffre d'affaires de +65% en 2 ans et il envisage d'investir dans un autre laboratoire de 420M² pour donner libre cours à son imagination et décrocher encore d'autres médailles après les 'Awards' du Salon du Chocolat de Paris, ou encore la reconnaissance du Gault & Millau.

Be energy

Enfin, dernière récompense, 'Le Grand Prix Export' pour Bertrand Coste, patron depuis 2014 en zone de Courtine à Avignon de la société Be energy spécialisée dans la régénération de batteries. Il double leur durée de vie, lutte contre leur obsolescence programmée et réduit leurs déchets. Il est le seul en France voire en Europe à proposer ce type de solution écologique et affiche 95% d'export, notamment en Corée, en Inde, aux Etats-Unis. Depuis quelques mois, il travaille sur les batteries lithium et électriques, un marché à perte de vue qui ne pourra que démultiplier de façon exponentielle les résultats de Be energy passés de 283 000€ en 2017 à 508 000€ en 2019.

Philippe Henri, le Président de la BPMed a eu le dernier mot de la soirée en citant Stendhal : « Quel bonheur d'avoir son métier pour passion ». Chapeau à tous ces entrepreneurs remarquables, innovants, déterminés qui sont la richesse de nos territoires.