

Écrit par le 22 novembre 2024

5 artisans vauclusiens distingués de la marque 'Boulangier de France'



Ce qui différencie un artisan 'Boulangier de France' d'un vendeur de produits de boulangerie industrielle ? C'est le 'fait maison' ! Dans le Vaucluse, 5 artisans ont le label 'Boulangier de France' et une boulangerie est en cours de certification.

Cette marque valorise les artisans boulangers pâtisseries qui s'engagent à respecter de nombreux engagements : à fabriquer tous ses pains, ses croissants et pains au chocolat (ou chocolatines!), à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la

Écrit par le 22 novembre 2024

conservation et enfin à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Le Président de la [Confédération nationale de la boulangerie française](#), Dominique Anract a récemment fait le tour du département pour rencontrer ces 'Boulangers de France' et échanger avec ces garants de la tradition boulangère. Voici les élus : boulangerie 'Au pain d'antan' (Valreas), boulangerie 'Caractères de pain' (Piolenc), 'Boulangerie d'ici' (Isle-sur-la-Sorgue), le 'Fournil de mamie Jeanne' (Gordes), 'Maison Samson' (Cabrières d'Avignon, en cours de certification) et la boulangerie Dupré (Avignon).

L.M.

Ces artisans boulangers qui défendront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

Ecrit par le 22 novembre 2024



La journée de l'excellence organisée par le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#) et les Ambassadeurs de la boulangerie du Vaucluse vient de se dérouler au CFA d'Avignon. Découvrez les gagnants des deux compétitions : 'Jeune boulanger' et 'Talent du conseil et de la vente'.

Aux côtés du président du groupement, Thierry Despeisse, le Président de la [Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie](#), Dominique Anract, s'est déplacé pour cette remise des prix afin de féliciter et d'encourager « tous ces jeunes qui sont l'avenir de la profession et les garants du savoir-faire unique de l'artisan ». La remise a également eu lieu en présence de la présidente de l'[U2P Vaucluse](#) (Union professionnelle artisanale) Cathie Clota. Les ambassadeurs ont remis les prix aux participants : 150€ aux 1ers, 100€ au 2nd et 50€ aux 3èmes ex-aequo.

Écrit par le 22 novembre 2024

‘Un des meilleurs jeunes boulangers Paca Corse’

Quatre candidats ont participé au ‘Concours du meilleur jeune boulanger de Vaucluse’ qui a pour but de mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet professionnel, au Brevet de maîtrise et aux Meilleurs ouvriers de France. Pendant 7h30, ils ont préparé des dizaines de produits et ont répondu à un questionnaire pointu pour tester leurs connaissances en matière de farine, cuisson, fermentation... Le classement : David Collignon est 1er (Caractères de pain à Piolenc), Nans Massip est 2e (Au pain doré à Bollène) et Mattéo Ristaud (Au pain d’autrefois, St Paulet de Caisson) et Nemo Chekroun (le Pain des moissons, Malaucène) se partagent la 3e place du podium.

Trophée des talents du conseil et de la vente

Un jury de professionnels se fait passer pour le client et les candidats doivent répondre à leurs questions (trouver le produit qui correspond aux attentes, expliquer sa composition, comment le transporter, le conserver...) Ce trophée des talents du conseil et de la vente a pour objectifs de valoriser le métier du personnel de vente, accroître ses compétences et ses responsabilités et adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs. Manon Algrin (Au royaume des gourmands à Sorgues) décroche la 1ere place, tandis que Manon Parraud (Boulangerie d’ici à l’Isle-sur-la-Sorgue) arrive seconde.

A l’issue de cette journée, c’est David Collignon de la boulangerie ‘Caractère de pain’ à Piolenc et Manon Algrin de la boulangerie ‘Au royaume des gourmands’ à Sorgues qui remportent le concours et qui iront défendre notre département lors du concours régional Paca Corse.

Écrit par le 22 novembre 2024



Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

Le premier 'Printemps des artisans du Sud Luberon' aura lieu le samedi 19 juin

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'association 'le Printemps des artisans du Sud Luberon' est née de la volonté de 5 communes fondatrices : Cucuron, Lourmarin, Vaugines, Puget sur Durance, et Puyvert. Avec pour membre d'honneur la [Chambre de métiers et de l'artisanat du Vaucluse](#), l'association organise des évènements pour valoriser et dynamiser les entreprises artisanales des communes rurales du Sud Luberon. La première rencontre aura lieu samedi prochain.

Au programme le 19 juin

4 rencontres professionnelles pour les artisans se dérouleront avec des experts de la Chambre de métiers. Les artisans sont invités à s'inscrire, le nombre de places étant limité : printempsdesartisans@hotmail.com. Il y aura deux food-trucks présents : la 'Régal'ette' (crêpes sucrées et salées) et le 'Cochon qui trinque' (assiettes charcuterie, fromages de l'Ardèche). La buvette du comité des fêtes sera ouverte ainsi que le 'Café de la fontaine' et le 'P'tit resto' sur la place de la mairie. Un petit marché artisanal de créateurs sur la place de la mairie (pour l'instant : poterie, artisanat de produits éco responsables, bijoux, plumassière, etc.) Le petit marché de producteurs aura lieu également comme tous les samedis matins.

Pourquoi cette association ?

Cette association a pour objet la valorisation des métiers de l'artisanat par l'organisation d'évènements professionnels et grand public conviviaux, festifs. Les communes membres ont toutes la volonté de

Ecrit par le 22 novembre 2024

renforcer le tissu économique local et notamment l'artisanat. Elles avaient signé en octobre la [charte de soutien à l'activité économique de proximité](#) de la Chambre de métiers et s'étaient engagées à mettre en place des actions concrètes dans ce sens.

L'artisanat, pilier de l'économie

« L'artisanat dans le Sud Luberon est une force économique incontournable. Élément important de la dynamique locale, il est créateur de valeur ajoutée, d'emplois non délocalisables, facteur d'insertion avec l'apprentissage. » A titre d'exemple, la commune de Vaugines compte 24 entreprises artisanales qui représentent 89% du tissu économique local. 89% de la population salariée de Puyvert travaille dans l'artisanat, 76% pour Puget et 67% pour Vaugines. Néanmoins, les entreprises artisanales restent fragiles. Pour les renforcer, il est nécessaire de pouvoir délocaliser les dispositifs d'accompagnement et de soutien déjà existants mais quasiment absents du monde rural afin de stimuler la dynamique du réseau professionnel local.

L.M.

Concours du meilleur croissant : découvrez les lauréats vauclusiens

Ecrit par le 22 novembre 2024



Pour ce 10^{ème} concours du meilleur croissant au beurre, 30 artisans-salariés et une dizaine d'apprentis ont mis en avant leur savoir-faire. Les apprenants en CFA (Centre de formation d'apprentis) n'ont pas pu concourir cette année en raison d'examens.

Dans le cadre de ce concours organisé par le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#), plus d'une centaine de croissants a fait l'objet de dégustations de la part du jury de professionnels composé de [Philippe Parc](#), champion du monde de pâtisserie, Gérard Canonge, boulanger à la retraite, Nadège Kandoussi, boulangère et quelques chanceux non professionnels. Le tout, sous l'œil vigilant du Président Jérôme Roland, gagnant de l'édition 2019.

Pour la catégorie 'artisan salarié', les lauréats sont : Philippe Lemaire (Le [palais gourmand à Monteux](#)), Fabien Mazette ([Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue](#)), Nicolas Goddi ([pâtisserie Nicoline à Maubec](#)). Pour la catégorie 'apprenti', les lauréats sont : Delphine Goletto (le Palais Gourmand à Monteux), Florian Martin ([boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon](#)) et Mattéo Giraud (boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon).

L.M.

Lancement du premier concours des bières d'Avignon



Initialement programmée pour le 17 avril 2021, la première édition du concours des bières d'Avignon se déroulera le samedi 29 mai afin de tenir compte des conditions sanitaires.

Ce concours a été mis sur pied par l'équipe du '[Concours des vins d'Avignon](#)' réunie autour du président José Gonzalvez, en partenariat avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon '[Un amour de brasseur](#)' à Carpentras. Il rassemblera une trentaine de dégustateurs répartis en 8 jurys qui auront à départager 121 échantillons provenant de diverses régions de France et même de Belgique pour deux d'entre eux. Le début des opérations de dégustation est prévu à 9h30 dans les locaux de la Maison de l'agriculture à Montfavet (entrée B). Les renseignements sont disponibles auprès de Jean Calabrese au 06 99 93 54 54 ou par mail : calabrese.jean@gmail.com.

Ecrit par le 22 novembre 2024

246 médailles pour le concours des vins

Malgré des conditions particulières compte tenu de la crise sanitaire, la 36ème édition du Concours des vins d'Avignon s'est parfaitement déroulée. Sur le campus de l'ISEMA à Montfavet, les quelque 120 dégustateurs mobilisés pour l'occasion (35 jurys) ont sélectionné parmi les 650 échantillons provenant de la [Vallée du Rhône](#) et de Provence, 246 vins auxquels ils ont attribué tout un lot de médailles. Consultez le palmarès en [cliquant ici](#).



Photo : Concours des vins d'Avignon

L.M

Ouverture de la 'Caserne, la boutique des artisans' à Bédoin

Écrit par le 22 novembre 2024



Nouveauté, 14 artisans vous attendent pour vous présenter leurs travaux à '[La Caserne, la boutique des artisans](#)' à Bédoin. Soutenu par la mairie de Bédoin, ce lieu au cœur du village, au pied du Ventoux, réunit l'expertise et le travail des artisans dans différentes matières : terre, bois, métal, tissus, cuir...

La boutique des artisans est située place des frères Provane (derrière l'office de tourisme). Horaires : ouvert de 10 à 19h, tous les jours d'avril à fin octobre et en décembre. Fermé le mardi de janvier à fin mars ainsi qu'en novembre. Plus d'informations : lesartisansdumistral@gmail.com.

L.M

Les 'tops des artisans' : 39 services proposés par la Chambre des métiers de Paca

Écrit par le 22 novembre 2024



Avec la sélection des 'tops des Artisans', la Chambre des métiers de Provence-Alpes-Côte d'Azur propose 39 prestations de services pour optimiser l'activité des artisans et améliorer le quotidien des chefs d'entreprise. Un arsenal d'outils qui témoigne une fois de plus que la « chambre des métiers n'est pas qu'un guichet d'enregistrement » selon [Thierry Aubert](#), président de la délégation de Vaucluse.

1 000 artisans forment un panel représentatif

Toutes issues du catalogue d'offres de services de la chambre consulaire, les 39 prestations qui forment les 'Tops des Artisans' ont été sélectionnées par un panel représentatif composé de 1 000 artisans de la Région Sud, à qui différentes questions ont été posées sur l'intérêt des prestations. C'est en pondérant les résultats obtenus selon plusieurs critères que la chambre a pu consolider la sélection globale des prestations plébiscitées par les artisans, disponible sur le site internet cmar-paca.fr mais également en libre-service dans les 15 antennes régionales de la CMAR dont celle du Vaucluse.

A chaque étape clé de l'activité

La sélection est représentative de l'offre de services de la chambre consulaire, qui accompagne ses ressortissants sur toutes les thématiques liées au fonctionnement d'une entreprise artisanale, à chaque étape clef de la vie d'une entreprise artisanale : création, gestion, juridique, commercial, innovation,

Ecrit par le 22 novembre 2024

développement, etc.

Dispensées par une équipe de meilleurs ouvriers de France, chercheurs, experts de leurs domaines respectifs, les prestations ont été pensées pour « améliorer le quotidien des chefs d'entreprise et correspondent à des besoins d'accompagnement identifiés par le plus grand nombre. » Les prestations sont ainsi classées en huit thèmes : s'engager dans l'apprentissage ; entreprendre dans l'artisanat ; piloter et sécuriser son activité ; vendre plus et mieux ; développer son entreprise ; faire le point et enfin trouver un repreneur.

Pour une efficacité optimale lors de la recherche de la prestation adaptée à sa propre problématique, la pastille « les tops des Artisans' est également présente sur les autres supports de la CMAR Paca, notamment sur son catalogue de formation continue. Rappelons qu'en Vaucluse, l'artisanat représente plus de 20 000 entreprises, soit 27% des employeurs du département et 40 000 salariés estimés. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la CMAR regroupe 1 000 collaborateurs et a permis l'accompagnement de 23 000 chefs d'entreprises.

12 jeunes en compétition pour le métier de pâtissier-confiseur à Avignon

Écrit par le 22 novembre 2024



Dans le cadre des finales nationales de la 46^{ème} édition de la compétition 'WorldSkills', 12 jeunes prouveront leur expertise en pâtisserie-confiserie au cours d'épreuves qui se tiendront au CFA de l'Université des métiers et de l'artisanat à Avignon, du 9 au 10 mai 2021.

Cette première phase de la compétition est destinée à se mettre dans les mêmes conditions de compétition que les finales nationales qui se dérouleront à Lyon en janvier 2022, pour désigner ceux qui intégreront l'équipe de France des métiers.

2 jours d'épreuves

Les émissions fleurissent sur nos écrans : Top Chef, Meilleur Pâtissier, et témoignent d'un véritable

Ecrit par le 22 novembre 2024

engouement pour cet art culinaire. Les pâtisseries-confiseurs sont des artisans qualifiés, maîtres dans l'art de conjuguer technicité et créativité dans la réalisation de leurs mets sucrés. Lors de la compétition, le candidat devra réaliser plusieurs créations (en pâte d'amande, pâte à sucre, chocolat, etc.) à partir du cahier des charges en limitant le coût « matières ».

A l'issue de ces épreuves, chaque équipe obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des finales nationales qui se déroulera à Lyon Eurexpo en janvier 2022. Les compétiteurs sélectionnés à l'issue des finales nationales intégreront l'équipe de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Petersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46^{ème} édition, les finales nationales sont organisées en deux phases. Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers dont les épreuves se dérouleront sur 50 sites dans 13 régions. Une opportunité unique d'ancrer davantage la compétition WorldSkills France dans les territoires.

« Nous sommes ravis de permettre aux apprenants de notre Campus de suivre de près cette aventure, où se côtoient des candidats passionnés, motivés et prêts à se dépasser », Vanessa Raguét, directrice [CFA Régional, campus d'Avignon](#), Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de région PACA.

Vous avez dit 'WorldSkills' ?

La '[WorldSkills Compétition](#)' rassemble tous les deux ans, sous l'égide de [WorldSkills International](#), près de 1600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, pour s'affronter dans une cinquantaine de métiers allant du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile, l'Alimentation, les Services, la Communication et le Numérique ou encore les métiers du Végétal. 'WorldSkills' regroupe ainsi 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers. Observatoire et vitrine des métiers, la compétition organisée dans les territoires entend 'mettre en lumière la diversité des formations pour des métiers qui peinent quelques fois à recruter », selon [Armel Le Compagnon](#), Président de 'WorldSkills' France.

Objectif Lyon 2024

La France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon en 2024 pour la deuxième fois en trente ans. 1 600 jeunes compétiteurs âgés de moins de 23 ans viendront de 65 pays pour mesurer leur talent dans une soixantaine de métiers. L'ancrage territorial de la phase 1 des Finales Nationales et l'organisation de la phase 2 sur site unique à Lyon début 2022 représentent des étapes clés pour fédérer les élans d'optimisme suscités par ce rendez-vous sportif.

Thierry Aubert : « La Chambre des métiers n'est pas qu'une chambre d'enregistrement »

La commune de [Courthézon](#) vient de rejoindre la liste des 50 communes vauclusiennes signataires de la charte de proximité initiée par la [CMAR](#) (Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.) Elles s'inscrivent ainsi dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Sud. Interview de Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse.

Que représente l'artisanat dans le Vaucluse ?

Le poids économique des entreprises artisanales est conséquent. Ce sont plus de 20 000 entreprises, soit 27% des employeurs du département et 40 000 salariés estimés. Sur Courthézon, l'artisanat représente 43% du tissu économique, 183 entreprises sont à ce jour recensées. Nous mettons l'accent sur la proximité en nous rapprochant des artisans par le biais des communes et des élus locaux, afin de faire connaître l'éventail de services offerts par la Chambre. Les artisans sont des acteurs indissociables et incontournables de l'attractivité de la commune. Ce sont des entreprises pourvoyeuses d'emploi, elles véhiculent également au quotidien des valeurs d'excellence, un savoir-faire et tissent du lien social.

Quels sont les rôles incombant à la CMAR ?

Dans beaucoup d'esprits, la CMAR n'est qu'une banale chambre d'enregistrement, un guichet où les artisans s'enregistrent à leur création et à la clôture de leur activité. Ce n'est absolument pas que ça. La Chambre offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. Nous agissons au plus proche des artisans pour les aider au quotidien. Nous n'exerçons aucune ingérence dans les affaires de la commune, nous apportons une expertise, une connaissance technique du terrain et du réseau, à disposition des communes et de leur tissu artisanal.

51 communes ont signé la charte de proximité, quelle en est la vocation ?

Le but de la [charte en faveur d'une économie de proximité](#) est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. Cette charte de proximité repose sur quatre axes majeurs. Le premier vise à faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des

Ecrit par le 22 novembre 2024

consommateurs et diffuser le label “Consommez local, consommez artisanal”, pour la valorisation des produits locaux. Nous encourageons le grand public au travers d’actions de communication favorisant les circuits courts.

« La CMAR offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l’entreprise. »

Le second axe entend renforcer l’activité artisanale sur le territoire de la commune, notamment en aidant par exemple dans la création d’une zone artisanale. Nous avons par exemple collaboré dans le cadre de la [‘Traversée des arts’](#) située dans le centre commercial de Monteux. Cette rue était totalement vide, nous avons apporté un soutien à la réimplantation des artisans d’art. C’est désormais une traversée dynamique et attractive. Les métiers d’art sont généralement de petites structures qui n’ont pas forcément les moyens financiers pour se lancer dans des projets. En se regroupant, elles mutualisent leurs efforts. Nous avons également un projet de réimplantation d’art dans la commune de [Cadenet](#), en collaboration avec le maire. Le 3e volet entend renouveler les entreprises artisanales en encourageant la reprise d’entreprise. Nous mettons ainsi en contact des cédants et reprenants. Et enfin, l’ultime axe illustre la volonté de soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l’accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

La bonne volonté n’est-elle pas compromise par le manque de foncier sur notre territoire ?

Un artisan n’a pas un grand besoin de foncier, comme je le dis souvent aux élus, il est inutile d’acheter des zones de 2000m². Un artisan a besoin au bas mot de 300m², c’est amplement suffisant pour son local et un emplacement de stationnement. En ce qui concerne le centre-bourg, les centre villes se sont vidés et le foncier existe. Selon moi, l’implantation d’un artisan, en centre ou en périphérie n’implique pas de réelle problématique.

Quelles sont vos actions pour pallier la crise sanitaire ?

Nous avons mis en place un [DEAR](#) (Diagnostic entreprise artisanale de région), conjointement avec les six chambres de la région Sud. Cette prestation entièrement gratuite, propose au chefs d’entreprise un temps de réflexion, afin de porter un regard neuf sur leur activité. L’artisan bénéficie de pistes de développement durant une matinée. Nous ne nous immisçons pas dans la gestion de l’entreprise, nous montrons simplement que d’autres modalités d’action peuvent aboutir à une meilleure rentabilité et efficacité. Nous avons également mis en place l’action [‘Déclic rebond’](#) afin d’accompagner les artisans dans leurs démarches administratives, notamment en rapport avec le PGE (Prêt garanti par l’Etat), les reports d’échéance de charges sociales, le dialogue avec la banque, la médiation de crédit avec la Banque de France. La finalité est de les accompagner dans ces démarches importantes. Le dispositif ‘Déclic numérique’, lui, vise à soutenir les artisans dans leur transition numérique, afin de conserver un minimum d’activité lorsque les locaux sont portes closes. Cela se traduit notamment par l’aide à la création de site internet ainsi qu’un éventail large de conseils numériques.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Nous ne nous immisçons ni dans la gestion de la commune, ni dans celle de l'entreprise. »

Proposez-vous des aides financières à destination des artisans ?

Si un artisan est en difficulté avec l'URSSAF (Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales), j'interviens en sa faveur. Beaucoup d'artisans sont en déprime, en repli sur soi, mais malheureusement, nous ne pouvons les accompagner financièrement. Pour cela, il existe les aides de l'Etat qui ont permis de sauver énormément d'entreprises, dois-je le souligner. En effet, nous sommes à -30% de cessations d'entreprise. Toutes ces entreprises sont encore la grâce aux aides étatiques. J'ai rencontré le directeur de la Banque de France récemment, il est vrai que certaines banques remettent la pression en laissant entendre qu'il faudrait commencer à rembourser le PGE. C'est une pression supplémentaire pour les chefs d'entreprise, qui affichent une reprise d'activité plus que timide et ne peuvent toujours pas faire face à leurs charges.

Un exemple de dispositif de circuit court ?

Nous avons signé une convention avec la ville [d'Avignon](#), mettant en relation les cantines scolaires et la [Confédération de boulangers et pâtisseries du Vaucluse](#). Un regroupement de 4 à 5 boulangers fournissent le pain aux élèves. Nous avons également un partenariat avec le campus d'Avignon, il est important de souligner que la CMAR gère en gestion le plus gros campus de Paca avec pas moins de 1200 jeunes. La ville d'Avignon nous fournit de la viande que les jeunes transforment et mettent à disposition des cantines. Nous travaillons également avec [Serge Andrieu](#), maire de Carpentras, dans le cadre d'une signature avec la Cove (Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin) au sujet de la problématique des déchets de bâtiment, de concert avec la société [Lafarge](#).

Le mot de la fin ?

Je souhaite tout de même terminer sur une note d'espoir. Les artisans se battent, beaucoup d'entreprises ont été sauvées, l'économique tend à repartir. Nous faisons le maximum pour aider nos entreprises car elles font partie du patrimoine culturel, culinaire. Les chiffres le prouvent : 4 milliards de chiffre d'affaires dans le Vaucluse générés par l'artisanat, on ne peut pas s'en passer...

Le foncier, nerf de la guerre selon Nicolas Paget, maire de Courthézon

Nicolas Paget, maire de Courthézon, justifie son action sur la base d'un constat : « la vie commerçante est le cœur battant d'une commune, nous avons un rôle à jouer dans la dynamique commerçante de nos villages. » Parmi les dispositifs adoptés par l'édile : l'exonération du droit des terrasses afin de soutenir les commerçants et bars, un slogan 'consommez bons, consommez Courthézon' incitant aux circuits courts, un livret regroupant les coordonnées des commerçants (ouverts et 'Click & Collect'), une réorientation des achats publics, etc.

« Nous avons de plus en plus de demandes d'installation, mais nous souffrons du foncier. Renforcer l'attractivité artisanale repose sur le foncier et l'urbanisation, transformer en local commercial à coût

Écrit par le 22 novembre 2024

modéré pour inciter à installer. Nous avons par exemple transformé l'ancienne caserne des pompiers en local commercial qui accueillera dans les prochains mois une supérette, un fromager et d'autres activités. » Le maire confirme la disponibilité de locaux en intramuros mais souligne le manque cruel de locaux vacants en périphérie, où les places de stationnement représentent un atout commercial majeur. « A Courthézon, nous disposons d'une zone d'activité attractive à proximité de l'A7 et de l'A9. Chaque semaine, nous enregistrons une nouvelle demande d'installation, avec la [Communauté de communes du Pays Réuni d'Orange](#). Notre objectif est d'agrandir ces zones d'activité. » La commune a par ailleurs participé au Fonds Covid Résistance, afin de soutenir son tissu économique.



La ville de Courthézon est désormais signataire de la charte en faveur d'une économie de proximité