

Ecrit par le 4 avril 2025

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



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

Ecrit par le 4 avril 2025

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 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 :

🏆 Catégorie Gâteau des Rois - 🏆 Catégorie Galette des Rois / 🏆 Catégorie 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

🏆 Catégorie Gâteau des Rois - 🏆 Catégorie Galette des Rois / 🏆 Catégorie 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)

🏆 Catégorie Gâteau des Rois - 🏆 Catégorie Galette des Rois / 🏆 Catégorie 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

🏆 Catégorie Gâteau des Rois - 🏆 Catégorie Galette des Rois / 🏆 Catégorie 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

Ecrit par le 4 avril 2025

Une vitrine de l'artisanat au plan national



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'.

Ecrit par le 4 avril 2025

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 ».

1 entreprise artisanale sur 2 en micro-entrepreneur en Paca

C'est ce dernier point qui apparaît comme essentiel à leurs yeux pour consolider 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 ».

Ecrit par le 4 avril 2025

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.

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

Ecrit par le 4 avril 2025

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 » 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-

Ecrit par le 4 avril 2025

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 ondulante, parabole de planètes.

Une série de conférences et démonstration sont également au programme, avec Jacques Hokmaysan, 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 4 avril 2025



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

Écrit par le 4 avril 2025

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.

Salon 'Provence prestige' : du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles



Le Salon 'Provence prestige' ? Une porte ouverte sur la Provence vivante, du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles.

Grâce à ses 150 artisans, fabricants et producteurs régionaux réunis, le savoir-faire et les traditions locales seront à l'honneur pendant 5 jours, autour de 4 principaux secteurs d'activités : la gastronomie, la



Ecrit par le 4 avril 2025

mode, la maison & décoration ainsi que la culture & les loisirs.

De quoi redonner goût à la rencontre et à la convivialité en faisant rayonner toute la richesse de la Provence avant les fêtes de fin d'année mais pas que, le savoir-faire national s'invitant sur cette édition avec une dizaine d'exposants d'autres régions. A noter qu'une boutique en ligne permettra de commander des produits en « clic and collect » via le lien suivant : boutique.provenceprestige.com.

150 artisans

Provenant principalement de la région (près de 90%), les exposants garantissent tous des produits issus du savoir-faire régional. Si leurs retrouvailles avec les visiteurs auront cette année une saveur toute particulière, une trentaine d'entre-eux seront pour la première fois présents. Au programme de cette 28ème édition: 3500 m2 de stands et, quotidiennement, un riche programme d'animations pour petits et grands. Parmi elles, des ateliers créatifs enfants, des démos, des dégustations, des conférences, des dédicaces....

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025

Carton plein lors des éditions précédentes

10 artisans du Vaucluse

Quelques pépites vauclusiennes seront présentes lors de cette édition. Côté maison & déco : Coutellerie Stephen Leblond, Eve verrerie. Côté mode : DAMC créateur (étoles et écharpes), Gaiette Bijoux. Côté gastronomie : La Truffière de Marcel, Les escargots du Roussillon, La Présidente (vin), L'Étoile du délice (chocolat), Les Croquants de Vielleront (amandes et croquants).

Parmi les nouveaux, deux marques pour prendre soin de soi : Alysamps, maison de cosmétiques puisant ses origines à Arles, qui offre des soins complets aux formulations naturelles et Céline Escand et son Baume intégral aux composants naturels et bio fabriqué à Saint-Rémy-de-Provence. Du côté de la maison, 'Les folies écolos' présenteront leurs produits lavables, dans des tissus aux imprimés colorés, pour remplacer essuie-tout, éponge et autres accessoires. Côté gastro cette fois, on se lèche les babines avec la 'Maison Licata'.

On ne reste pas insensible non plus devant le Domaine De Lagoy, domaine chargé d'histoire avec son château classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Acquis en 1662 par la famille Meyran, et resté dans la même famille depuis lors, il est converti à l'agriculture biologique dès 2001 et possède près de 30 hectares de vignoble bénéficiant de l'appellation IGP Alpilles.

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025

Un petit tour côté tissu lors de l'édition précédente

A noter que pour les fans de bio, une dizaine d'autres exposants seront également présents au salon. Parmi eux, la brasserie artisanale des Alpilles nouveau (Eygalières & Verquières, 13), le domaine oléicole 'Le Grand mas du Roy' (Arles, 13), Le rucher des Alpilles (Saint-Rémy-de-Provence, 13) ou encore Provence Factoriz (Arles, 13) qui transforme le riz de Camargue en alcool. Côté bien-être, à saluer la présence des cosmétiques Sternartica nouveau (Roche-Saint-Secret-Béconne, 26) et des huiles essentielles de la marque PJM SAS (Menton, 06) spécialisée dans la lavande et le lavandin.

Hervé cuisine et ses ateliers

Né à Martigues et installé à Arles, l'influenceur Hervé Cuisine compte plus d'1 million de followers/abonnés et dont le site Internet se place dans le top 3 des blogs de cuisine français. Ambassadeur depuis 2020 du salon, il partagera quelques-uns de ses secrets de cuisine autour de plusieurs ateliers participatifs. RDV sur le secteur gastro.

Ecrit par le 4 avril 2025



Plein les papilles !

Calèche et gastronomie

Il fait partie des exposants les plus anciens du salon. Spécialiste de la cuisine provençale, Jean Martin sera présent, outre son stand traditionnel, un foodtruck dédié à la « street food ». Quatre restaurants gastronomiques éphémères seront par ailleurs présents sur le salon pendant les 5 jours. A noter que 4 navettes « Calèches » gratuites permettront, le samedi et le dimanche, de relier le centre-ville au Palais des Congrès. Pas mal pour se rendre au Marché de Noël des Commerçants organisé du 19 au 21 novembre par l'association des Commerçants « Arle'Shopping » dans la cour de l'archevêché...

Ecrit par le 4 avril 2025



Food truck Jean-Martin

Informations pratiques : du jeudi 18 au lundi 22 novembre, de 10h à 20h, nocturne le vendredi jusqu'à 23h. Palais des congrès d'Arles : avenue 1ère division France Libre. Entrée : 8 euros, gratuit pour les moins de 12 ans, prévente tarif réduit jusqu'au 15 novembre inclus. Demi-tarif pour les enfants de 12 à 18 ans.

Le billet d'entrée au salon donne droit également à un tarif réduit, pendant la durée du salon, aux musée départemental de l'Arles Antique, Museon Arlaten, musée Réattu, musée de la Camargue (entrée gratuite).

Toutes les informations: [cliquez ici](#). Pass sanitaire et masque obligatoires.

Ecrit par le 4 avril 2025



Affiche officielle

L.M.

Un Vauclusien à la tête de la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat

Après [sa victoire lors des élections des Chambres de métiers et de l'artisanat qui viennent de se tenir du 1er au 14 octobre 2021](#), la liste 'La Voix des artisans' vient de porter son chef de fil, [Yannick Mazette](#), à la présidence de [la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#).

Cette officialisation est intervenue suite à l'assemblée générale constitutive de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca) qui vient de se tenir ce lundi à Marseille*.

Engagé en faveur de l'apprentissage

Ecrit par le 4 avril 2025

Agé de 55 ans, Yannick Mazette, maître artisan boulanger à l'Isle-sur-la-Sorgue, est élu pour un mandat de 5 ans. Grand défenseur de l'artisanat et engagé en faveur de l'apprentissage, celui qui est à la tête de 4 boulangeries est élu à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse depuis 2005 avant d'en devenir vice-président en 2010.

Vice-président du [Ceser \(Conseil économique, social et environnemental régional\) Sud Paca](#) depuis 2017, il a été aussi le président de la [Confédération nationale de boulangerie-pâtisserie](#) de 2011 à 2019, au sein de laquelle il a aussi exercé les fonctions de président de la commission de la qualité, de la formation et de l'innovation et de président de la commission de la communication, de la promotion et de l'information. Il est également vice-président de la [Confédération générale de l'alimentation en détail](#) de région Paca depuis 2014, ainsi que président de la commission formation de la CMAR Paca depuis 2011.

Démarche vertueuse et circuits courts

« Yannick Mazette s'est fortement investi au profit des artisans boulangers depuis de nombreuses années puisqu'il a également été président de l'Organisation professionnelle de la boulangerie de Vaucluse de 2009 à 2019 et président de l'Organisation professionnelle de la boulangerie de Provence-Alpes-Côte d'Azur de 2016 à 2019, explique le CMAR Paca. Perpétuellement à la quête de l'excellence de l'artisanat et de la meilleure transmission des savoir-faire, il a contribué au rayonnement de sa ville en réintroduisant la culture du blé à l'Isle-sur-la-Sorgue, démarche vertueuse qui valorise les circuits courts et qui traduit les valeurs de responsabilité et d'authenticité de cet homme de conviction. »

Près de 199 000 artisans et conjoints collaborateurs

Représentant les intérêts de près de de 199 000 artisans et conjoints collaborateurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la CMAR Paca regroupe 150 élus ainsi que 1 000 collaborateurs basés au sein de son siège à Marseille ainsi que dans ses 12 agences entreprises, 15 antennes de formation continue et 7 campus de l'université régionale de métiers et de l'artisanat. Chaque année, l'organisme consulaire reçoit en région 1 000 personnes, rencontre 22 600 jeunes, conseille 16 000 porteurs de projets de création et accompagne 23 000 chefs d'entreprises.

**Sont également élus : Stephan Figuière, président de niveau départemental des Alpes-de-Haute-Provence, Fabrice Zimmermann, président de niveau départemental des Hautes-Alpes, Gilles Dutto, président de niveau départemental des Alpes-Maritimes, Daniel Salenc, président de niveau départemental des Bouches-du-Rhône et Roland Rolfo, président de niveau départemental du Var.*

Trophée 'Madame artisanat' de la CMA : les

Écrit par le 4 avril 2025

candidatures sont ouvertes



Pour valoriser le parcours des 800 000 femmes du secteur de l'artisanat et susciter des vocations, les Chambres de métiers et de l'artisanat, dont [celle de Paca](#), lancent la troisième édition du prix 'Madame artisanat', avec le soutien du [groupe AXA](#).

Les deux premières éditions ont été l'occasion de distinguer des femmes, dirigeantes d'entreprises artisanales ou jeunes talents du secteur, pour leur parcours et leur détermination. Cette troisième édition affiche la volonté d'inspirer les femmes à se lancer dans les métiers de l'artisanat, en empruntant le chemin de l'entrepreneuriat ou de la formation par apprentissage. Les cheffes d'entreprise artisanale, les collaboratrices et les apprenties pourront ainsi candidater, avec l'aide de leur CMA.

Trois catégories

Trois catégories différentes. Le trophée 'Madame artisanat' récompensera une femme, cheffe

Ecrit par le 4 avril 2025

d'entreprise, œuvrant depuis au moins 3 ans dans une entreprise artisanale. Le trophée 'Madame apprentie' récompensera une apprentie en formation dans l'un des CFA du réseau des CMA. Le trophée 'Madame engagée' valorisera les projets en faveur de l'économie de demain. Un prix 'Coup de cœur' sera également remis par AXA parmi l'ensemble des dossiers présentés, toutes catégories confondues.

Jusqu'au 31 janvier 2022

Ce nouveau partenariat noué avec AXA prend révéle l'engagement du groupe à promouvoir des actions en faveur des questions sociales, dont l'inclusion des femmes dans l'univers de l'artisanat fait partie. Le prix peut également compter sur le parrainage de [Nathalie Schraen-Guirma](#), animatrice radio/TV, ainsi que sur le soutien de [Bouge ta boîte](#), réseau business féminin et de [FCE France](#), association de femmes cheffes d'entreprise. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 31 janvier 2022, par mail à Carine Truchet : c.truchet@cmar-paca.fr. Après délibération du jury en février, la remise des prix aura lieu le 1er mars 2022.

L.M.

Chambres des métiers : 'La voix des artisans' en tête dans le Vaucluse et en région

Ecrit par le 4 avril 2025



Avec 995 bulletins exprimés en sa faveur, la liste 'La voix des artisans' de l'U2P vient d'arriver en tête dans le Vaucluse à l'occasion des élections des Chambres de métiers et de l'artisanat qui viennent de se tenir du 1er au 14 octobre 2021. Dans le département, la liste conduite par Yannick Mazette devance celle de 'Fier d'être artisans' de Philippe Catinaud (771 voix) portée par la CPME et la Fédération du BTP notamment. Lors de ce scrutin, où le taux de participation départemental s'est élevé à 5%, 22 983 électeurs vauclusiens étaient appelés à s'exprimer.

Dans le même temps, au niveau régional 'La voix des artisans' totalise 6 613 bulletins contre 5 851 pour sa rivale qui arrive toutefois en tête dans les Bouches-du-Rhône ainsi que les Hautes-Alpes (voir détail des résultats dans le tableau ci-dessous).

Les résultats du scrutin dans le Vaucluse

Un Vauclusien à la tête de la Chambre régionale

Fort de sa majorité, Yannick Mazette, tête de liste de 'La voix des artisans' et artisan boulanger et

Ecrit par le 4 avril 2025

pâtissier à l'Isle-sur-la-Sorgue devrait donc être élu président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur lors de l'assemblée générale d'installation qui se déroulera le lundi 8 novembre prochain (retrouvez ci-dessous le détail des élus vauclusiens).

En Vaucluse, le département accueille plus de 34 210 entreprises artisanales sur les 333 640 présentes en Paca, soit 65% des entreprises du secteur marchand. 24% sont des professions libérales techniques et du cadre de vie ; 23% sont des artisans du BTP ; 17% sont des professionnels libéraux de la santé ; 15% œuvrent dans les services ; 8% en hôtellerie restauration ; 6% en artisanat et commerce d'alimentation et 5% dans la fabrication.

La liste des élus vauclusiens

Artisanat : il y a eu davantage d'apprentis en Vaucluse en 2020

Ecrit par le 4 avril 2025



Malgré le Covid on a dénombré 1 690 apprentis dans le secteur de l'artisanat en Vaucluse en 2020. Un chiffre en hausse de 2% par rapport à l'année scolaire précédente 2018/2019. Au niveau régional, la nouvelle édition du baromètre ISM (Institut Supérieur des Métiers)-MAAF de l'artisanat fait également apparaître une hausse moyenne de 2% sur la même période. C'est le département des Hautes-Alpes qui enregistre la plus forte hausse (+6 %), devant les Alpes-Maritimes (+5%), les Bouches-du-Rhône (+3%), les Alpes-de-Haute-Provence (+2%) et le Var (-3%)

Deuxième département de France en nombre d'apprentis de l'artisanat, les Bouches-du-Rhône concentre le plus grand nombre d'apprentis de la région (4 480). En tout, en 2020 la région Provence-Alpes-Côte d'Azur totalisait 12 230 sur les 153 300 apprentis de l'Hexagone.

« Après une relative stabilisation des effectifs en 2018-2019, le nombre d'apprentis de l'artisanat augmente significativement dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2019-2020, constate Marielle Vo-Van Liger, directrice marketing et communication MAAF. Le secteur, de par sa grande variété de métiers, attire de nombreux jeunes désireux de développer un savoir-faire aux côtés de professionnels qualifiés mais également, et de plus en plus, les individus en reconversion. Une dynamique

Ecrit par le 4 avril 2025

encourageante permise par les campagnes de promotion de l'apprentissage menées depuis plusieurs années pour redorer le blason d'une formation trop longtemps délaissée et dévalorisée. »

Nombre d'apprentis par département en 2019/2020 avec l'évolution par rapport à l'année scolaire 2018/2019.

Le BTP et la coiffure

Dans la région, les effectifs augmentent dans la plupart des secteurs au premier rang desquels le secteur du BTP qui enregistre une hausse de 4% (5 320 apprentis). Dans les secteurs de l'artisanat de l'alimentation et des services, ils enregistrent des hausses respectives de +3% (2 180 apprentis) et +1% (3 830). Seul l'artisanat de fabrication enregistre une baisse de -5% de ses effectifs en apprentis (900).

Par ailleurs, en effectif ce sont les métiers de la coiffure et du jardinage qui attirent traditionnellement le plus grand nombre d'apprentis dans la région. En nombre d'apprentis, les cinq premiers diplômes préparés sont les CAP métiers de la coiffure (730 apprentis), les BP coiffure (690 apprentis), les CAP jardinier/paysagiste (550 apprentis), les CAP pâtissier (550 apprentis) et les CAP monteur en installations sanitaires (510 apprentis). Il s'agit de diplômes pouvant être préparés dès la sortie du collège, à l'occasion d'une réorientation et d'un second parcours mais aussi, pour les demandeurs d'emploi, lors d'une reprise de formation.

Des taux d'emploi supérieurs

Quel que soit le secteur, pour la grande majorité des apprentis de l'artisanat, l'insertion professionnelle se fait dans les 6 mois suivants la formation : 64 % des apprentis sont ainsi en emploi 6 mois après l'obtention de leur diplôme. C'est dans l'artisanat de fabrication que le taux d'emploi est le meilleur (69%) : les apprentis de ce secteur sortent en effet généralement avec un niveau de diplôme plus élevé.

A titre de comparaison, seuls 40 % des étudiants qui se forment aux mêmes diplômes par la voie scolaire classique ont trouvé un emploi 6 mois après la fin de leur formation. Au moment de l'embauche, l'entreprise donne bien souvent l'avantage à l'ex-apprenti qui possède déjà une expérience du métier et, plus généralement, du monde professionnel.

« Dans le contexte de la difficile insertion professionnelle des jeunes, que la crise sanitaire est venue aggraver, les ex-apprentis possèdent un avantage indéniable, explique Catherine Elie, directrice des études et du développement économique de l'ISM. Leurs profils sont très plébiscités par les employeurs, de plus en plus regardants sur les expériences professionnelles passées de leurs potentielles nouvelles recrues ainsi que sur leur connaissance du monde du travail. Avec un taux d'emploi à 77 %, ce sont les ex-apprentis avec le niveau de diplôme le plus élevé - Brevet Professionnel, Brevet Technique des Métiers, BTS et supérieur - qui sont les plus avantagés. À noter que l'état du marché influe également significativement sur les débouchés : dans certaines spécialités très recherchées (ambulancier, couvreur ou bien encore boucher), le taux d'emploi est très élevé, pouvant atteindre 90% ! »

L.G.