

Ecrit par le 23 décembre 2024

(Vidéo) GEIQ BTP Vaucluse, Du cœur à l'ouvrage

Le Geiq BTP Vaucluse c'est un peu le petit frère de la Fédé BTP 84, qui d'ailleurs l'a créé en 1995 avec la Capeb (Confédération de l'artisanat et des Petites entreprises du bâtiment). Sa mission ? Aider les personnes les plus éloignées de l'emploi, via des formations et des contrats d'apprentissage ou en alternance de 6 à 24 mois, à reprendre du service pour répondre aux besoins en recrutement des entreprises.

La promesse ? A la fin du contrat la personne est armée pour accéder à un emploi durable. Le Geiq Paca (Provence-Alpes-Côte d'Azur) en chiffres ? Ce sont chaque année 1 000 salariés en parcours d'insertion et de qualification, plus de 300 entreprises adhérentes et 70% de retour vers l'emploi grâce à l'accompagnement socio-professionnel.

En 26 ans ?

Le Geiq a contribué à remettre sur pied 2 000 personnes dont un jeune homme qui a obtenu son BTS et est devenu le patron de l'entreprise qui lui a donné sa chance. Pour le Geiq, la vie est plus belle lorsqu'on la partage. « 200 personnes sont, chaque année, employées par le Geiq en Vaucluse, dont 80 personnes trouvent un emploi, souligne Francis Larrieu, président sortant de la structure. En 26 ans d'exercice, 2 000 personnes ont ainsi retrouvé une vie active. » C'est d'ailleurs du gagnant-gagnant puisque l'outil permet aux entreprises comme aux candidats de se rencontrer et, chacun de son côté, de polir sa demande en préparant le candidat via des formations internes et externes pour répondre aux exigences du poste proposé dans l'entreprise.

Une asso, quatre volets d'activité, 100 salariés

«D'ailleurs le Geiq 84 ce sont quatre structures reprend Christelle Gougelin, Directrice de la structure : Bat Insérim 84 : entreprise de travail temporaire d'insertion ; Geiq BTP Vaucluse : c'est le groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification émetteur de contrats en alternance ; c'est le GE BTP : Groupement d'employeurs classique pour les métiers du BTP (Bâtiment et travaux public). Enfin, il y a l'Unageiq (Union Associations Geiq BTP Vaucluse) au sein de laquelle travaillent 8 salariés permanents. Ces 4 structures emploient, chaque année, une centaine de salariés.»

Mailler le territoire

«Le Geiq 84 maille le territoire avec ses bureaux situés à Avignon, Cavailon, Camaret-sur-Aigues et bientôt Bollène précise Christelle Gougelin. Le site Internet, responsive, permet de déposer les offres d'emploi des entreprises vauclusiennes adhérentes au Geiq BTP. Son application sur smartphone propose

Écrit par le 23 décembre 2024

de postuler dans l'instant, et au Geiq de traiter sa candidature. Il y a 190 Geiq en France.»



Francis Larrieu à gauche vient de passer le relais à Luc Faure, pour la présidence du Geiq 84

Assemblée générale

La soirée a débuté dans l'amphithéâtre de la CCI (Chambre de commerce et d'industrie), allée des Fenaisons à Avignon lors de l'assemblée générale du Geiq BTP 84 (Groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification) avec la passation de présidence puisque Francis Larrieu -ancien chef d'agence Colas-SRMV Sorgues-Carpentras- et président du Geiq BTP 84 depuis avril 2015 cède sa place à Luc Faure -Chef d'agence Gard-Vaucluse Eurovia. Une quarantaine de personnes était présente dont des responsables de structures partenaires.

Ecrit par le 23 décembre 2024

Les partenaires du Geiq

Les partenaires du Geiq sont l'Etat, le Ministère du travail de l'emploi et de l'insertion, le Département de Vaucluse, la fédération du BTP Vaucluse, La Capeb, Les Geiq, son Comité régional Sud Paca, Pôle emploi, La Mission locale, Cap emploi 84, Constructys et Akto.

Nouveau site Internet

Un timing parfait aussi pour présenter le nouveau [site Internet](#) conçu et réalisé par [Arg solutions](#) et son application sur Smartphone. Objectif ? « Fidéliser les salariés existants et recruter de nouveaux candidats, explique Margaux Chauchat, chef de projet chez ARG Solutions. Le site s'adresse aux entreprises, aux candidats et aux partenaires tandis que l'application à télécharger, sur app store et Google play store, s'oriente vers le candidat et le salarié. Des plaquettes et flyers sont en cours de réalisation.»



Ecrit par le 23 décembre 2024

Christelle Gougelin, directrice du Geiq 84 veut développer l'emploi des femmes dans le BTP

Les différentes structures du Geiq

Le Geiq BTP 84 (Groupement d'Employeurs pour l'insertion et la qualification dans les métiers du bâtiment de Vaucluse) a été créé en octobre 1995 à l'initiative de la Fédération du BTP et de la Capeb de Vaucluse afin de répondre aux besoins de main d'œuvre vieillissante dans les métiers du BTP et de permettre par l'alternance, à des personnes peu ou pas qualifiées d'acquérir des compétences professionnelles grâce à une période de formation couplée à une expérience en entreprise.

Pour un parcours des salariés

L'association loi 1901 est pilotée et gérée par ses entreprises adhérentes, pour favoriser l'insertion de personnes éloignées du marché du travail. Elle utilise majoritairement des contrats de professionnalisation, plus adaptés aux publics reçus mais a aussi recours aux contrats d'apprentissage. L'association reste l'employeur et organise des parcours de formation adaptés au profil de chaque salarié mais aussi aux besoins de l'entreprise dans une optique d'employabilité au terme du contrat. Tout au long du parcours, le salarié bénéficie d'un double tutorat -un seul et même interlocuteur en entreprise et au Geiq- ainsi que d'un accompagnement socio-professionnel renforcé.

Le Label Geiq

Chaque année, la fédération française des Geiq, sur le fondement d'un cahier des charges approuvé par le Ministre chargé de l'emploi et sur avis conforme d'une commission mixte nationale, attribue la reconnaissance du label Geiq.

Le Conseil d'administration

Le Conseil d'administration compte, parmi ses membres fondateurs Jean-Claude Perrier (Président de la Capeb Vaucluse) et Christian Pons (Président de la Fédé BTP 84). Anne Benedetti (Benedetti SA) en est la trésorière, Frédéric Busca (JFB Bâtiment) le secrétaire, suivent les membres utilisateurs : Jean-Max Diaz (Batri Diaz constructions), Luc Faure (Eurovia Languedoc-Roussillon), Eric Guirado (Eiffage route Grand Sud), Philippe Heyraud (Bries TP), Daniel Léonard (Midi Travaux), Olivier Méreu (4M Provence route), Philippe Million (Everest Isolation), Stéphane Spisser (Braja Vesigne-SRV Bas Montel). Enfin, Jean-Yves Chemin et Francis Larrieu sont membres honoraires.

Écrit par le 23 décembre 2024



Président, conseil d'administration et direction du Geiq 84

Nettoyage citoyen à Bollène le samedi 25 septembre

Ecrit par le 23 décembre 2024



Bollène se mobilise. Un nettoyage citoyen des bords du Lez aura lieu le samedi 25 septembre à partir de 9h, place du 18 juin.

Jusqu'à 12h, des ateliers scientifiques gratuits pour petits et grands auront lieu avec 'Les petits débrouillards' à l'intérieur du Nautibus. « Venez jouer aux apprentis sorciers à la découverte des bonnes pratiques. Venez apprendre comment valoriser nos déchets en les recyclant et en s'amusant ! » déclare la [CCRLP](#) (Communauté de Communes Rhône Lez Provence) qui sera présente pour sensibiliser sur le tri des déchets et mettra le matériel nécessaire à disposition pour le nettoyage du Lez.

Écrit par le 23 décembre 2024

NETTOYAGE CITOYEN

RECYCLER C'EST PAS SORCIER !

SAMEDI 25 SEPTEMBRE, GRATUIT

toute la matinée, participez au nettoyage des bords du Lez, découvrez les ateliers scientifiques et techniques, venez jouer aux « Apprentis sorciers » à la découverte des déchets avec l'association *Les petits débrouillards* !

Rendez-vous à partir de 9 h
Place du 18 juin à Bollène

L.M.

Pôle emploi Paca propose une journée de rencontres et d'échanges

Pôle emploi Provence-Alpes-Côte d'Azur propose une journée de rencontres et d'échanges jeudi 23 septembre de 13h à 17h, place du 18 juin à Bollène. Sur place ? Il y aura des organismes de formation, des fédérations professionnelles, des associations d'entreprises également des responsables de centres sociaux, de la Caisse d'allocations familiale des associations de quartier pour une information complète des visiteurs. D'autres rendez-vous sont programmés à Carpentras et à Avignon les 27 et 28 septembre.

Écrit par le 23 décembre 2024

Organisation

Un espace orientation et formation 'Même sans le bac, je peux !' sera matérialisé permettant de découvrir les métiers qui recrutent via des casques de réalité virtuelle permettant une immersion au cœur des secteurs, les formations accessibles et faire le point sur ses compétences, les formations accessibles et faire le point sur ses compétences ;

Également, les métiers de l'agriculture y seront à l'honneur illustré par avec un parcours des senteurs pour découvrir la filière huiles essentielles et des démonstrations et essais d'affilage de sécateurs ;

Un espace accompagnement proposera un appui aux techniques d'entretien, à la création de curriculum vitae et à la rédaction d'une lettre de motivation ;

Un espace numérique valorisera les métiers du numérique et favorisera l'inclusion numérique ;

Enfin, un espace job dating permettra aux entreprises et aux candidats de se rencontrer autour d'opportunités locales.

Les infos pratiques

Place de l'emploi et de la formation. Jeudi 23 septembre. De 13h à 17h. Place du 18 juin à Bollène. Entrée libre. Le calendrier de l'emploi [ici](#).

Re-start, où comment créer son entreprise

Pour cette quatrième édition de ReStart, les agences Pôle emploi se mobilisent pour faire découvrir la création d'entreprise et accompagner les porteurs de projet. Plus d'une soixantaine d'évènements seront proposés aux demandeurs d'emploi selon l'avancée de leur projet : de l'émergence d'idée aux possibilités de financement.

27 SEPTEMBRE

De 9h à 12h Atelier Pôle emploi Carpentras

Financement et aides à la création ou à la reprise d'entreprise avec l'Adie et Initiative Ventoux
Informations et inscription auprès de votre conseiller.e Pôle emploi

De 14h à 16h Atelier Pôle emploi Carpentras

Les étapes pour élaborer un projet de création d'entreprise avec Rile et la CCI
Informations et inscription auprès de votre conseiller.e Pôle emploi

Du 27 septembre au 1er octobre

De 9h à 12h Ateliers Pôle emploi Cavailon

« Quel statut choisir... » avec Initiative Terres de Vaucluse, CFC, ADIE

Accès libre

Ecrit par le 23 décembre 2024

28 SEPTEMBRE

De 13h45 à 17h Atelier d'information (Spécifique Cadres)

Pôle emploi Avignon Joly Jean

Informations et inscription auprès de votre conseiller.e Pôle emploi

De 13h30 à 16h Atelier Pôle emploi Carpentras avec la French Tech

Comment lancer sa start up ou entreprise ?

Informations et inscription auprès de votre conseiller.e Pôle emploi

De 13h30 à 16h Atelier Pôle emploi Carpentras

Présentation de l'offre de services de Pôle emploi

Informations et inscription auprès de votre conseiller.e Pôle emploi

Plus de soixante évènements en digital et en physique, sont organisés dans les agences Pôle emploi ou chez leurs partenaires : web conférences sur différents thèmes : couverture sociale, financement, élaboration du projet, portage salarial, e-commerce, entreprendre au féminin, créer quand on est jeune ou en situation de handicap..., Facebook Live, ateliers au sein des agences : « M'imaginer créateur d'entreprise », « Structurer mon projet de création d'entreprise »...), forums, Escape Game ou visite de food truck .

Retrouvez tout le programme [ici](#).

MH

(Vidéo) Bollène, le centre de valorisation des déchets Alcyon fête ses 25 ans !

Le centre de valorisation de déchets verts Alcyon vient de fêter ses 25 ans. Cette belle entreprise Bollénoise employant, avec ses filiales, 20 salariés est pourtant née alors que son fondateur Yvon Coq à l'époque agriculteur, connaissait de grandes difficultés. Et c'est le président de la Chambre d'agriculture de l'époque qui lui a donné l'idée de sa renaissance. Retour sur un pari incroyable.

«Alors que j'étais agriculteur dans les années 1980, nous nous sommes retrouvés dans de sérieuses difficultés financières, raconte Yvon Coq. La Chambre d'agriculture nous a alors indiqué que nous

Ecrit par le 23 décembre 2024

pouvions faire des économies en épandant, sur nos parcelles, des boues de stations d'épuration et des matières organiques pour limiter l'emploi d'engrais chimiques ce qui induisait de sérieuses économies. Nous nous sommes donc orientés vers ce système.»

Le recyclage des déchets végétaux

«Dans un même temps nous nous sommes essayés au recyclage des déchets végétaux pour en faire du compost, relate le dirigeant d'entreprise. Nous avons commencé à développer, après autorisation préfectorale, l'utilisation de boues et de compost sur cette plateforme de Bollène, avec pour principal client, Sita-Lyonnaise des eaux, qui gérait -via notre société- 95% du département. La Sita nous a alors proposé de nous racheter, offre que nous avons refusée, tandis qu'elle montait sa propre usine à Mondragon.»

Le bois flotté

«Nous sommes restés sur les végétaux, développant avec ma fille Cindy -arrivée dans la société en 2005 comme directrice d'exploitation- le bois flotté, en partenariat avec la Compagnie nationale du Rhône (CNR). C'est ainsi que nous avons multiplié les prestations de broyage sur les différentes déchetteries. Le marché s'est développé, notamment avec l'interdiction de brûler les déchets verts- nous permettant d'intervenir sur toute la vallée du Rhône de Lyon jusqu'à Vallabrègues pour valoriser entre 20 et 30 000 tonnes de bois flotté par an, et de retirer les plastiques afin qu'ils ne rejoignent pas à la mer. Les troncs de bois sont quant à eux transformés en plaquettes pour les chaufferies ou réduits en paillages ou, encore, en compost, tandis que le plastique est dirigé en filière pour y être valorisé.»

TerraMax

«Cindy a ensuite créé, fin 2019, TerraMax société d'épandage de compost dont l'activité est dévolue à l'amendement des parcelles agricoles en direction des agriculteurs, viticulteurs, et paysagistes.» «Les déchets végétaux proviennent d'exploitations agricoles et de déchetteries situées dans le Gard, l'Ardèche, la Drôme et le Vaucluse. Nous obtenons les marchés via des appels d'offres, des exploitants des déchetteries et intervenons également en tant que sous-traitant», précise Cindy Coq.

Alcyon en chiffres

«Alcyon est organisé sur un site ICPE (Installation classée pour la protection de l'environnement) de 4 hectares à Bollène -appartenant à la CNR- qui, auparavant avait servi de base pour la construction de l'usine-barrage André Bondel (barrage de Donzère-Mondragon). L'entreprise valorise 35 000 tonnes de déchets verts et 2 000 tonnes de déchets agroalimentaires par an -qui produiront 22 000 tonnes de compost. Côté bois 11 000 tonnes de palettes, 600 tonnes de souches et 300 tonnes de bois de coupe ont été broyés, valorisés en combustible de chaudière ou de chaleur. Alcyon c'est aussi un système satellitaire où chaque activité relève d'une société comme Benne Orange pour l'activité de transport, Alcyon pour la plateforme de compostage et TerraMax pour l'activité d'épandage de compostage sur les parcelles agraires. En 2020, Alcyon a réalisé un chiffre d'affaires de 3,3M€, Benne Orange 1M€ tandis

Ecrit par le 23 décembre 2024

que Terra-Max qui n'existe que depuis 6 mois réalise déjà, avec l'activité de débroussaillage, 300 000€. Enfin, Alcyon autour de qui gravitent Benne Orange et TerraMax emploie 20 personnes.

Organisation

Le rayon d'approvisionnement de végétaux et de vente de compost est d'environ 40km, voire plus. Le haut du site d'Alcyon est dédié au compostage et le bas à l'activité énergie pour la fabrication de combustible. La plateforme accueille une déchetterie professionnelle depuis 2018 afin d'accueillir les entreprises et surtout délester les déchetteries communales.

Projet de méthanisation à Piolenc en 2023

Le projet ? Réceptionner les bio-déchets des collectivités -qui ont l'obligation en 2023 de trier leurs déchets-, tout en accueillant les déchets agricoles afin de les mettre en condition anaérobie -absence d'oxygène- et produire du gaz injecté dans le réseau -via GRDF-, tandis que le digestat produit dans le même temps -sorte de pâte et engrais naturel- sera renvoyé au sol pour fertiliser les parcelles agraires.

Une future unité de méthanisation à Piolenc

Avec ce projet de méthanisation la famille Coq boucle le cercle vertueux de déchets devenus matières premières avec d'un côté le compost qui amende le sol et de l'autre le digestat, obtenu par méthanisation, qui fertilisera le sol avec son azote. Objectif ? Arrêter l'engrais chimique. Le site de méthanisation se situera à côté de la station d'épuration Autignac de Piolenc. Pour sa création La communauté de communes Rhône-lès-provence et Alcyon ont créé une SEM (Société d'économie mixte) à majorité publique, tandis qu'Alcyon en gèrera l'exploitation. La construction de l'unité de méthanisation est estimée à 8M€.

Et la boucle est presque bouclée...

«Avec TerraMax on taille, on débroussaille, on récupère les végétaux, résume Cindy Coq, avec Benne Orange on les transporte, avec Alcyon on transforme les végétaux en un compost qui sera épandu par Terra Max. En fait, on ferme la boucle de la filière valorisation.» Ensuite ? «A l'échelle de deux ans, avec la méthanisation sur Piolenc nous devenons producteurs d'énergie renouvelable en injectant le gaz naturel dans le réseau GRDF.» Est-ce qu'on peut faire mieux ? «Oui ! En récupérant le Co2 pour le liquéfier et l'injecter dans le réseau devenant aussi un projet à énergie positive. Désormais la technologie nous permet d'optimiser la filière, lui donnant tout son sens !» s'enthousiasme la directrice d'exploitation.

Ils ont dit

André Bernard

André Bernard

Ecrit par le 23 décembre 2024

Président de la Chambre régionale d'agriculture

Il y a plus de 25 ans, nous étions dans les années 1980, les boues des stations d'épuration posaient problème. En nous mettant tous autour de la table nous avons trouvé la solution de leur épandage sur les terres agricoles qui a permis le développement des cultures. Yvon, tu étais le premier, avec ton camion, à le faire pour ensuite créer ton entreprise. Aujourd'hui tu amendes les terres agraires de compost. Cela démontre que les agriculteurs apportent leur expertise aux collectivités. Le défi de demain ? Apporter nos solutions au changement climatique et cela passera par mieux valoriser nos déchets pour les transformer en énergie et matière fertilisante pour les sols ; ce sera aussi la captation du carbone par les cultures, pour cela nous serons partenaires des collectivités et des industriels. Nous, agriculteurs, sommes les premières victimes du dérèglement climatique : gel au printemps, inondations, canicule que nous subissons de plus en plus fréquemment et avec une violence extrême. Une des solutions ? Contribuer, par des changements de pratique, à capter le carbone.»

Anthony Zilio

Anthony Zilio

Président de la communauté de communes Rhône-Lès-Provence et maire de Bollène

«Les 25 ans d'Alcyon c'est l'histoire d'une vie, d'une famille de précurseurs Yvon Coq rejoint par sa fille Cindy et de la façon dont nous considérons la nature, l'agriculture et les déchets végétaux et bois qui deviennent une ressource. Cette filière a permis, en 2020, de valoriser plus de 2 600 tonnes de déchets verts et bois confondus. Le succès d'Alcyon ? L'innovation et la diversification avec la future unité de méthanisation. La dynamique de l'entreprise se fonde sur le développement durable, sur l'idée que derrière des contraintes se nichent des ressorts d'une économie verte.»

Didier François

Didier François

Sous-préfet de Carpentras

«On se trouve à la conjonction de deux sujets difficiles à traiter au quotidien, d'une part l'élimination des déchets et de l'autre les énergies renouvelables, le tout impactant la société : élus, entreprises et population. Chez Alcyon des déchets végétaux sont transformés en compost enrichissant les terres agraires. Avec la méthanisation, des déchets seront transformés en énergie, ainsi l'intérêt est évident et nous espérons que le projet verra le jour.»

Ecrit par le 23 décembre 2024



Elus, partenaires, salariés, amis étaient venus nombreux pour fêter les 25 ans d'Alcyon et le développement solide de ses activités.

La fête des associations bientôt à Bollène

Ecrit par le 23 décembre 2024



A vos agendas : l'incontournable de la rentrée, la fête des associations aura lieu le samedi 11 septembre 2021 de 10h à 16h30, place du 18 juin à Bollène.

« Un moment très attendu par les Bollénois et les associations de la commune. Ces derniers mois, la plupart des associations ont vu leur activité impactée par la crise sanitaire. Avec la rentrée et la perspective de reprise des activités notamment sportives et culturelles, la Fête des associations constitue le meilleur moment pour découvrir la richesse et la variété du monde associatif bollénois », se réjouit la municipalité. Des animations pour petits et grands auront lieu toute la journée. Si mauvais temps, repli à la Cigalière et la salle omnisport.

Télécharger le programme : [ici](#)

Écrit par le 23 décembre 2024



L.M.

La magie du cirque à Bollène

Écrit par le 23 décembre 2024



La magie du cirque s'installe à Bollène pour le plaisir des petits comme des grands. Clowns, acrobates, trapézistes, jongleurs, musiciens, cavaliers, magiciens, dompteurs, atelier de maquillage, aucun risque de s'ennuyer au cirque. 1h30 de spectacle au programme.

5 représentations :

- vendredi 10 septembre à 18h,
- samedi 11 septembre à 18h,
- dimanche 12 septembre à 16h,
- mardi 14 septembre à 18h,
- mercredi 15 septembre à 15h.

Emplacement : terrain à proximité du centre Leclerc.

Le pass sanitaire est obligatoire. Contact : 06 75 78 82 16. Tarif unique (adulte et enfant) : 10€.

La magie du cirque à Valréas



La magie du cirque s'installe à Valréas pour le plaisir des petits comme des grands. Clowns, acrobates, trapézistes, jongleurs, musiciens, cavaliers, magiciens, dompteurs, atelier de maquillage, aucun risque de s'ennuyer au cirque. 1h30 de spectacle au programme.

Deux représentations à Valréas :

- Samedi 4 septembre à 18h
- Dimanche 5 septembre à 15h

Emplacement : parking du stade.

Écrit par le 23 décembre 2024

Le pass sanitaire est obligatoire. Contact : 04 32 60 01 07. Tarif unique (adulte et enfant) : 10 euros.

L.M.

Le maire de Bollène s'inquiète de l'impact de la déviation de Suze-la-Rousse



Informé par courrier par le Conseil départemental de la Drôme d'un projet de future déviation de Suze la Rousse, Anthony Zilio, maire de Bollène, s'inquiète des conséquences que pourrait avoir cette infrastructure sur le territoire de la CCRLP (Communauté de communes Rhône Lez

Ecrit par le 23 décembre 2024

Provence).

« A plusieurs reprises, j'ai fait part aussi bien à mes interlocuteurs du Conseil départemental de la Drome, au maire de Suze la Rousse ainsi qu'aux autorités administratives de mon opposition à ce projet, rappelle Anthony Zilio, maire de Bollène et également président de la CCRLP (Communauté de communes Rhône Lez Provence). Cette déviation aurait pour conséquences de déporter significativement les flux routiers sur la commune de Bollène et notamment sur notre entrée de ville située, avenue Emile-Lachaux à proximité du groupe scolaire Duffaux. »

[Ce projet de contournement Sud du village de Suze-la-Rousse](#) a pour objectif de réduire le trafic dans ce village du Sud-Drôme, situé sur l'axe Bollène-Nyons (route départementale 94) et traversé par près de 9 200 véhicules par jour. Cet investissement de l'ordre de 7M€ prévoit notamment d'aménager une déviation d'une longueur de 2,2 km comprenant 3 giratoires.

Accroissement de la pollution aux particules fines

« A l'heure où nous travaillons activement à l'amélioration des mobilités sur notre territoire, ainsi qu'à la sécurisation de nos déplacements et à la préservation de notre environnement, cette information sonne comme un coup de tonnerre, dénonce le maire de Bollène également nouveau conseiller départemental de Vaucluse. En effet, déjà confrontés à un nombre croissant de flux routiers et de poids lourds importants sur notre territoire, une telle décision conduirait à une aggravation (+180 poids lourds/jour) des difficultés de circulation sur l'entrée Est de Bollène avec pour conséquence principale un accroissement de la pollution aux particules fines dans ce secteur de notre commune. Cette artère n'étant pas calibrée actuellement pour accueillir une telle fréquentation, nous assisterions à une asphyxie des quartiers environnants à laquelle s'ajouteraient des nuisances liées au trafic routier, sans parler bien entendu de la dangerosité liée au passage des véhicules au droit des foyers bollénois situés sur la RD94. »

Bollène fait appel à l'avocate Corinne Lepage

En conséquence, la commune vient de décider de faire appel à l'avocate Corinne Lepage, ex ministre de l'Environnement, qui a déjà collaboré avec Bollène par le passé.

« J'ai pris attache auprès de Maître Corinne Lepage afin qu'elle défende, comme elle l'a fait par le passé dans le dossier du gazoduc Eridan, les intérêts de notre commune et de notre population, confirme Anthony Zilio. On ne peut résoudre ses propres difficultés en les déplaçant de façon unilatérale chez le voisin vauclusien. Les Bollénoises et les Bollénois peuvent compter sur ma détermination à combattre avec force, et tant que cela sera nécessaire ce projet »

Écrit par le 23 décembre 2024

Pizzette, le nouveau concept du groupe Blachère s'installe à Bollène

Après avoir assuré la sécurité d'un ancien président de la République et dirigé une équipe de 500 agents dans le sud, Anthony-Gaëtan Secondi relève un nouveau challenge.

Depuis quelques semaines, l'homme féru de sport extrême vous accueille avec la banane chez Pizzette à Bollène. Ce nouveau concept signé Marie Blachère compte seulement trois établissements en France (Isle-sur-la-Sorgue, Saint-Rémy-de-Provence et Bollène). L'aventure ? Un public déjà conquis et des couverts qui grimpent en flèche.

Le concept est simple : vous faire redécouvrir la pizza. Pizzette ou le pari de créer un lieu hybride et chaleureux, à mi-chemin entre pizzeria et restaurant. La pâte est retravaillée, les planches de charcuterie et fromages sont généreuses, les produits sont frais et les délicieux vins sont largement abordables. L'entrepreneur de 41 ans nous accueille avec un large sourire et un dynamisme contagieux. Proche de son équipe, attentif à la moindre préoccupation, Anthony-Gaëtan prône un management humain et bienveillant.

Un curieux fait irruption durant l'entrevue, il contemple un temps la décoration et questionne aussitôt le gérant sur la carte. L'homme se réjouit de cette ouverture et promet de revenir en famille. Avec sa clientèle, Anthony-Gaëtan se montre naturellement authentique et avenant. Voilà les secrets de réussite de l'établissement dans ses premiers jours de vie. Le restaurant avec programmation musicale tombe à pic et vient combler un manque dans la commune de Bollène, où les lieux festifs se font rare, dixit les clients.

Anthony-Gaëtan Secondi, d'Aix-Marseille à Bollène

Anthony-Gaëtan Secondi, accent chantant, touche-à-tout et avide d'adrénaline. Entre une plongée sous-marine à 40m et un saut en parachute le lendemain, l'homme se plait à contempler des heures durant la nature et ses détails fascinants, armé de son appareil photo. Son parcours ? 20 ans dans la sécurité, en passant par tous les postes du milieu. Très vite, la cadence effrénée l'épuise, le malaise le guette et l'homme songe à un nouveau virage.

La restauration lui fait alors de l'œil. L'entrepreneur originaire d'Aix-Marseille à toujours baigné dedans, la famille détient des restaurants dans la cité phocéenne et la Corse. Un jour, un ami lui suggère d'acheter une franchise en boulangerie. Il démarche alors deux établissements Ange et une boulangerie Marie-Blachère (600 restaurants en France). Cette dernière sonnera le glas de son ancienne vie.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Vous salivez, on vous voit ! ©Pizzette Bollène

« Deux mois après, Jean-Marc Conrad, directeur France au sein du groupe Blachère, me propose l'aventure Pizzette et me fait visiter les lieux à Bollène. » Le déclic se produit, les choses s'accroissent et Anthony-Gaëtan prend alors la tête du 1er prototype. L'aventure qui se profile est belle, la marge de manœuvre est grande, tout est à imaginer, à construire.

« J'ai dit oui directement, c'est un beau groupe familial. Les dirigeants sont humains, ils vous mettent à l'aise et vous donnent les moyens pour réussir votre défi et vous développer », explique-t-il. On lui donne alors l'établissement clé en main. Aucun droit d'entrée, aucun frais à déboursier, la totalité des aménagements et des achats de matériel est prise en charge par le groupe, en raison de la qualité de prototype de Pizzette. Pour autant, le gérant est conscient de l'ampleur du défi et de la besogne que son équipe va devoir engager tout l'été.

Des pizzas que vous ne mangerez nulle part ailleurs

« On se différencie par le travail réalisé sur la pâte à pizza. Une longue étude était nécessaire pour créer ce produit exceptionnel. Nos pizzas sont composées d'ingrédients simples, abordables mais surtout délicieuses au goût. On ne réinvente pas la pizza, on la fait différemment », souligne Anthony-Gaëtan Secondi. Quinze variétés de pizzas caracolent sur la carte, pour des tailles différentes. Chez Pizzette, les clients se délectent uniquement de produits frais. La tomate est, de l'avis des gourmands, exquise. La

Ecrit par le 23 décembre 2024

sauce est livrée et ensuite entièrement retravaillée par l'équipe qui y ajoute notamment un bouquet d'épices du soleil. La Royale par exemple ravit les papilles avec sa base mozzarella, ses olives, ses champignons frais tranchés et la chiffonnade minute de jambon Rostello.



Adresse: ancienne route Saint Paul des 3 châteaux, Bollène. ©Pizzette Bollène

Cerise sur le gâteau, pour chaque pizza achetée, une salade fraîche est offerte. La planche de charcuterie et de fromages est composée de produits AOP et AOC. Le saucisson ? Il est acheté en Ardèche. Des producteurs avignonnais livrent le carpaccio de bœuf et de saumon. Il est ensuite dressé minute par Anthony-Gaëtan lui-même. « Nous avons fait trois fournisseurs avant de trouver le carpaccio qui convenait parfaitement », se remémore Anthony-Gaëtan Secondi. La formule magique a finalement été trouvée et fait même le bonheur de Jean-Marc Conrad qui se régale. Le pâtissier du groupe confectionne les desserts à Montfavet. De sa besace sort des tiramisus et des panna cotta faits maison, véritables odes à la gourmandise.

La carte des vins ?

Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Côtes du Ventoux, Châteauneuf-du-Pape, Coteaux d'Aix-en-Provence, AOP Languedoc, quand on vous dit que les vins sont de haute volée ! Les rouges flirtent avec les blancs qui eux même tutoient les rosés et le champagne. Le tout pour des prix défiant toute concurrence. Le secret ? Pizzette privilégie l'expérience de ses clients plutôt que des grasses marges. « La carte des vins est excellente et a le mérite de faire travailler les locaux. Tous les produits que nous

Ecrit par le 23 décembre 2024

proposons sont validés par Bernard Blachère, précise-t-il. Nous sommes constamment dans une réflexion d'amélioration, pour proposer les meilleures alliances qui donneront lieu à de belles expériences gustatives. »



Le lieu est apaisant et chaleureux. ©Linda Mansouri

Un lieu attendu à Bollène

Au delà de la bonne cuisine, Pizzette ambitionne d'égayé la vie des Bollénois et d'ailleurs. Des soirées sont organisées, dont la prochaine aura lieu le 23 juillet en présence de Jo. Jazz manouche au programme ! « Lorsque je demande à mes clients dans quels endroits ils sortent à Bollène, ils me répondent pour la plupart à Carpentras, Avignon et ailleurs. Les lieux festifs sont assez rares ici », déplore Anthony-Gaëtan Secondi. A la différence du restaurant touristique situé à L'Isle-sur-la-Sorgue, Pizzette à Bollène prend des airs de restaurant d'entreprise en raison du tissu industriel environnant.

« Les salariés ont déjà leurs habitudes à midi. En quatre semaines, une clientèle d'habitueés s'est



Écrit par le 23 décembre 2024

constituée, ils reviennent pour profiter du lieu, de l'ambiance et prendre plaisir autour de la table », se réjouit-il. Tout ceci, sans communication s'il vous plait ! Seule une page Facebook a été créée pour l'occasion, le numéro de téléphone est opérationnel depuis uniquement une semaine. « Sans publicité, nous faisons entre 30 et 50 couverts par jour, l'objectif est de monter à 100 », ambitionne Anthony-Gaëtan Secondi.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024

Explosion de couleurs et de saveurs. ©Pizzette Bollène

« Les gens sont détendus ici »

« Etant originaire d'une ville située entre Aix et Marseille, je peux vous assurer que les gens y sont plus tendus, plus impatientes. Ici, les clients sont agréables, ils prennent le temps, reconnaît Anthony-Gaëtan Secondi. Je ressens une bonne ambiance latente. Des personnes âgées qui habitent juste à côté viennent régulièrement. Je retrouve mon Marseille d'il y a 20 ans, on discute de cuisine, de jardinage, du bon vieux temps, cela me rappelle la mama italienne. » Le public ? Tous les âges, des retraités, des actifs et des jeunes se mêlent à la clientèle pour passer un moment convivial. « Si les personnes âgées reviennent, c'est bon signe ! », résume-t-il. Le patio est gigantesque, la terrasse est aérée, l'intérieur est charmant, Pizzette propose un bel espace propice aux échanges.

Prototype à l'œuvre

Pizzette n'est pas encore une franchise à proprement parler, mais un prototype qui fait l'objet d'expérimentations. « Je teste des choses, je mets en place des process et j'écris des fiches produits qui seront ensuite partagées par les autres restaurants », explique Anthony qui est pour le moment salarié et basculera gérant en septembre.

En France, entre 7000 et 1000 salariés font partie de l'aventure. Pour le moment, l'équipe Pizzette est composée de 6 salariés mais s'agrandira peut être à la rentrée en fonction de l'évolution de l'activité. « Je suis en train de préparer mon équipe à un marathon. Elles sont super performantes, j'ai une très bonne équipe en qui j'ai entièrement confiance », se réjouit Anthony-Gaëtan Secondi. Les planètes sont donc alignées pour un été haut en couleur à Bollène.

Informations pratiques: 04 48 21 02 61, bollene@pizzette.fr, Facebook: [cliquez ici](#). Adresse: ancienne route Saint Paul des 3 châteaux, Bollène.

Ecrit par le 23 décembre 2024



A table ! ©Linda Mansouri