

Ecrit par le 22 juillet 2024

Camaret-sur-Aigues : l'usine Zapetti met les produits frais et locaux à l'honneur



L'usine de **Zapetti**, située à Camaret-sur-Aigues, est l'une des onze usines du groupe **Cofigeo**. Connue surtout pour ses plats cuisinés italiens, la marque travaille essentiellement avec de la tomate fraîche locale depuis sa création en 2005.

C'est sous une météo pluvieuse que le site de Raynal & Roquelaure et Zapetti de Camaret-sur-Aigues a accueilli la presse il y a quelques jours afin d'ouvrir les portes de son usine et de dévoiler son savoir-faire. Née en 1967, l'usine de Camaret est rachetée par Raynal & Roquelaure, qui fait partie du groupe Cofigeo, en 2003. La marque Zapetti, elle, a été lancée deux ans après. Cofigeo regroupe donc ces deux

Ecrit par le 22 juillet 2024

marques, ainsi que Petitjean, Garbit, et William Saurin.

À sa création, Zapetti est spécialisée dans les plats cuisinés appertisés italiens et les sauces. En 2009, la marque s'étend au marché des sauces pour pâtes. Aujourd'hui, elle est surtout connue pour ses raviolis ou cannellonis pur bœuf, ou encore pour sa sauce pizza cuisinée.



Ecrit par le 22 juillet 2024



Zapetti propose plusieurs recettes réalisables avec ses produits sur ses réseaux sociaux [Facebook](#) et [Instagram](#). ©Zapetti

Camaret, une usine particulière

En tout, Cofigeo comptabilise 11 sites de production, ainsi que son siège social. L'usine de Camaret-sur-Aigues est la seule du Sud-Est, et elle dispose d'un savoir-faire unique pour la préparation des raviolis, des cannellonis, et du taboulé. L'usine a d'ailleurs obtenu de nombreuses certifications telles que les

Écrit par le 22 juillet 2024

certifications Bio, VBF, Halal, Tesco, Lidl, IFS Food, BRC, ou encore ISO 14001. Ces dernières garantissent notamment la prise en compte des enjeux environnementaux, ou encore le fait que l'usine soit irréprochable aux niveaux de la sécurité et de l'hygiène.

Un autre point propre au site de Camaret : son stockage, ou plutôt son non-stockage. « Il y a très peu de stockage de boîtes sur le site, une fois qu'elles sont faites, elles sont directement prêtes à partir, c'est un point particulier de l'usine de Camaret », explique [Cédric Grinand](#), responsable amélioration continue du site camaretois. Toute la journée, les machines tournent à plein régime. De la cuisson de la viande, jusqu'à l'étiquetage, en passant par le découpage des pâtes en raviolis ou cannellonis, par la mise en boîte, ou encore par la stérilisation des contenants, tout se fait en une journée, ou deux maximum. Un seul atout est commun à tous les sites du groupe Cofigeo : la qualité du produit.

Une usine qui mise sur le local

« Zapetti à Camaret est très ancré sur le produit local », affirme Cédric Grinand. Les tomates, symboles de la marque qui figurent même sur son logo, sont cultivées entre Valence et Tarascon. La marque met un point d'honneur à faire travailler les producteurs locaux et à proposer aux consommateurs des produits de qualité réalisés avec de la tomate fraîche. La viande, également, provient de France, et non plus d'Europe comme il y a quelques années.

Cependant, l'approvisionnement en produits locaux exclusivement peut parfois présenter quelques problèmes. « L'usine subit également les aléas météorologiques puisqu'on travaille essentiellement avec de la tomate fraîche », développe Cédric. Ainsi, la météo va influencer la qualité du fruit, qui va lui-même influencer le produit final Zapetti. La marque compte sur la qualité du produit afin de pouvoir réaliser ces 100 recettes différentes. En 2021, l'usine a réalisé un volume de plus de 34 000 tonnes, dont 73% sont des plats cuisinés italiens, 15% des sauces et 12% des plats exotiques. Cette année, elle compte produire la même chose, malgré les difficultés liées à une fermeture historique de l'usine en janvier dernier à cause de la montée du prix du gaz, qui a retardé la production d'un mois. Ainsi, l'usine de Camaret va devoir réapprovisionner les stocks sur 11 mois au lieu de 12. Même si Zapetti commence à apercevoir la lumière au bout du tunnel, il lui est tout de même difficile de remonter la pente.

Pour ce faire, 184 salariés se démènent chaque jour, afin que les consommateurs soient satisfaits au mieux des produits qu'ils achètent. Une trentaine d'intérimaires viennent compléter l'équipe selon les périodes. Et même ces travailleurs, sont pour la plupart locaux, comme c'est le cas de Cédric Grinand. « J'ai vécu à Camaret de mes 6 ans à mes 20 ans, et je suis revenu il y a quelques années pour travailler ici », explique-t-il. Il affirme également que la plupart des employés, jusqu'aux agents de maîtrise, sont des personnes qui vivent à Camaret et ses alentours depuis de nombreuses années.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Cédric Grinand explique comment la farce est fabriquée afin d'être insérée dans les raviolis ou les cannellonis par exemple. ©Vanessa Arnal

Une nouvelle réputation du plat cuisiné

Le choix de travailler avec des produits locaux est un argument indiscutable pour de nombreux consommateurs qui le considère comme un gage de qualité. Pendant très longtemps, le produit en boîte avait une assez mauvaise réputation car le milieu de l'agroalimentaire sous-estimait ce produit, et ce qu'il y avait à l'intérieur. Aujourd'hui, cette réputation tend à s'inverser, d'une part grâce à l'approvisionnement en produits frais et locaux, mais aussi grâce aux nombreux efforts fournis par Zapetti.

Il y a quelques années, une grosse partie des recettes de plats cuisinés a été retravaillée afin d'éviter les arômes. Aujourd'hui, 90 à 95% des produits Cofigeo sont en nutriscore A ou B. L'objectif est d'atteindre 100%. Une autre priorité du groupe : baisser le taux de sel dans ses produits. Si la consommation de sel diminue de plus en plus, il permet tout de même la conservation et le rehaussement du goût. Le supprimer totalement serait utopique. Ainsi, les produits de la marque Zapetti présentent environ 1% de

Écrit par le 22 juillet 2024

sel chacun. L'objectif serait d'atteindre 0,7% d'ici 2024.

L'objectif de Zapetti reste donc inchangé depuis sa création : proposer un produit toujours plus qualitatif, avec du goût, sans arômes ajoutés, donc avec des produits frais et locaux. Ainsi, les attentes des consommateurs sont la priorité du groupe Cofigeo.

Découverte du vignoble de Plan de Dieu, plus d'un millier d'amateurs pour cette marche gourmande de 12 km

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ils étaient exactement 1 230 à Travaillan, avec leur sac à dos, leur chapeau et leur bouteille d'eau pour un long périple à travers champs pour cette nouvelle édition de la découverte du vignoble de Plan de Dieu. Au programme, une randonnée dans les 4 communes de l'Appellation des Côtes-du-Rhône 'Plan de Dieu'.

Cette AOC Villages regroupe depuis 2005 les communes de Camaret, Jonquières, Travaillan et Violès. En tout, 1 500 hectares de vignes, sur un lit d'argiles rouges et de gros galets roulés, une seule couleur : le rouge, 3 cépages (Grenache, Syrah et Mourvèdre) et 5 millions de bouteilles commercialisées par an.

La balade a été créée il y a 12 ans par l'ancienne maire socialiste de Camaret, Marlène Thibaut, qui en 2008 avait remporté la municipale face à l'UMP Paul Durieu, vigneron réputé et maire de la commune pendant 25 ans. Au programme donc, cinq étapes à travers vignes, ce dimanche, à commencer par l'apéritif au 'Domaine Martin' avec des vins du vigneron qui accueillait les marcheurs mais aussi ceux du 'Moun Pantai' de Guy Penne, à qui a succédé son fils Frédéric en 1992 à Sainte-Cécile-les-Vignes. Plateau

Ecrit par le 22 juillet 2024

de charcuterie et de fromages pour cette mise en bouche, musique avec la trentaine de chanteurs de la 'Chorale des Côtes-du-Rhône' et son accordéoniste qui ont interprété 'Bella Ciao', 'Les corons', 'Le temps des fleurs', 'La Javanaise' ou 'Santiano' d'Hugues Aufray et conclu avec la fameuse 'Coupo Santo' reprise en chœur et à tue-tête par tous les participants.



Deuxième étape : vers le Château 'Le Grand retour' à Travaillan pour l'entrée (gâteau de courgettes au chèvre) arrosée de la Cuvée 'La Couraçonne' 2020, un Plan de Dieu 2021 du Domaine des Pasquiers et un autre de la Cave des Vignerons réunis. Quelques kilomètres plus loin, le plat principal, une joue de cochon, sauce forestière et écrasé de pommes de terres dans l'immense 'Bois des Dames' avec des vins du lieu mais aussi de la Manarine, de l'Espigouette et des Quayrades et une banda en rouge et blanc venue du Pontet.

Suite, à 'La Jasse' pour le plateau de fromages avec des bouteilles des Domaines 'Renard & Valand', 'Saint-Pierre' et 'Les Ondines' de la vendange 2022. Fin au 'Domaine de la Meynarde' pour le dessert, une assiette gourmande, des chansons et des musiciens de Laudun debout sur les tables, une ambiance

Ecrit par le 22 juillet 2024

de folie, sous un soleil de plomb. Au total : une longue balade de 12 km que tout le monde n'a pu parcourir à pied, heureusement, une calèche tractée par deux chevaux, Diego et Matha, était là pour que les moins valides participent quand même à cette promenade bucolique dont ils se souviendront longtemps!

Contact : plandedieu.com



Le groupe Le Comptoir de Mathilde acquiert La Maison de la Chatine

Ecrit par le 22 juillet 2024

LE COMPTOIR DE
MATHILDE
 CHOCOLATERIE - EPICERIE FINE



Après avoir enregistré un chiffre d'affaires record en 2022, [Le Comptoir de Mathilde](#), qui est implanté à Camaret-sur-Aigues et est aujourd'hui leader français de l'épicerie fine artisanale, poursuit son développement et rachète l'entreprise [La Maison de la Chatine](#).

Basée à Revel dans le département de la Haute-Garonne en Occitanie, La Maison de la Chatine est spécialisée dans l'enrobage de fruits secs, fruits déshydratés, mais aussi dans les billes de céréale avec du chocolat de grande qualité. L'entreprise est notamment fournisseur de grandes maisons spécialistes du café hors domicile.

En faisant l'acquisition de cette entreprise, Le Comptoir de Mathilde s'ouvre au secteur du CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants). Par le biais de cette croissance externe, l'entreprise vauclusienne va pouvoir se développer, mais également se diversifier. Elle va aussi pouvoir renforcer les volumes de production actuels de La Maison de la Chatine avec son réseau de plus de 140 boutiques. L'intégralité des emplois et le rayonnement local de cet artisanat seront conservés. La marque restera également inchangée.

[Lire également : 'Camaret-sur-Aigues : une année record pour le Comptoir de Mathilde'](#)

Ecrit par le 22 juillet 2024

V.A.

Camaret-sur-Aigues : une année record pour le Comptoir de Mathilde



Avec un chiffre d'affaires de 43M€ en 2022, l'entreprise vaclusienne [le Comptoir de Mathilde](#) vient d'enregistrer une hausse de +35% par rapport à l'exercice précédent. La société fondée en 2007 par [Richard Fournier](#) affiche ainsi son meilleur résultat depuis sa création avec un chiffre d'affaires en augmentation régulière à l'exception notamment de 2020, année du Covid.

Implantée à Camaret-sur-Aigues, où il fabrique de manière artisanale l'essentiel de ses recettes d'épicerie fine et de chocolats, le Comptoir de Mathilde est devenu aujourd'hui leader français de

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'épicerie fine artisanale.

En effet, avec son 'chocolat de grignotage', sa pâte à tartiner haut de gamme (sans huile de palme, sans OGM et à forte teneur en pâte de noisettes), ses alcools de spécialité, ses condiments et toutes ses autres gourmandises, le Comptoir de Mathilde propose un concept de boutique façon 'retour aux sources' qui correspond aux attentes d'une clientèle de plus en plus à la recherche de produits de 'qualité, goûteux, régressifs et abordables'. « Autant d'ingrédients qui se transforment en valeur refuge pour un grand nombre de consommateurs ; nécessaire dans le contexte actuel », explique la marque qui s'était fixée l'an dernier d'atteindre un CA de 50M€ d'ici 2025. Un chiffre finalement presque atteint en 1 an.

Un réseau qui veut s'étendre à l'international

Après avoir franchi [le cap des 100 boutiques en 2021](#), le Comptoir de Mathilde regroupe aujourd'hui 139 boutiques (90% en franchise et 10% en succursale). Un total obtenu grâce à l'ouverture de 26 nouvelles boutiques à travers tout le territoire en 2022. La marque compte aussi 2 400 revendeurs.

Pour continuer sur cette lancée, la marque s'est fixée de nouveaux objectifs à horizon 2027. A savoir l'ouverture de 20 à 25 boutiques par an pour atteindre un total de 250 points de vente, le développement de nouvelles gammes de produits (boissons chaudes, boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées afin de correspondre aux attentes des consommateurs) et l'intégration d'un nouvel outil industriel afin de maîtriser un nouveau savoir-faire français.

Le Comptoir de Mathilde veut aussi s'implanter dans plusieurs pays (Allemagne, Espagne, Angleterre, Benelux, Suisse) avec le soutien d'un spécialiste en réseau de franchises.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Comptoir de Mathilde ambitionne de compter 250 points de vente d'ici 2027.

Succès du Club des gourmands

« Cette année passée est également synonyme d'une nouvelle étape franchie en termes de relation clients avec le lancement du Club des gourmands, se félicite également la marque. Ses 890 000 adhérents ont le privilège d'accéder à des contenus de qualité et 'différenciants' autour du savoir-faire, de la transmission, du partage et de la gourmandise. Une manière de renforcer l'engagement et l'attachement des clients vis-à-vis de la marque. »

Camaret-sur-Aigues, Le Comptoir de Mathilde recrute 50 talents pour sa

Ecrit par le 22 juillet 2024

manufacture



Avec 35 % de croissance par an, un réseau de près de 120 boutiques et plus de 150 produits lancés chaque année, Le Comptoir de Mathilde continue d'accélérer son développement et lance une grande campagne de recrutement. L'enseigne recherche 50 talents pour sa manufacture à [Camaret-sur-Aigues](#) (84).

50 profils sont ainsi recherchés : opérateurs de conditionnement et de production, conducteurs de lignes, préparateurs de commandes, magasiniers, caristes...

Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

Développement de l'enseigne

La forte accélération du développement de l'enseigne ainsi que la préparation de la saison de Noël, sont à l'origine de cette grande campagne de recrutement. Les talents ainsi recrutés seront susceptibles de rejoindre l'aventure du Comptoir de Mathilde sur des postes en CDI (Contrats à durée indéterminée).

Dans le détail ?

Le recrutement se fait sur une base de 35h, en horaires décalés, à proximité d'Orange, à Camaret-sur-Aigues. Le profil recherché est idéalement issu du secteur agro-alimentaire. Le recrutement passera en CDI après un passage saisonnier. Ce qu'aime le Comptoir de Mathilde chez ses collaborateurs ? L'esprit entrepreneurial.

Pour postuler

Postuler chez [Le comptoir de Mathilde](#) c'est dès maintenant [ici](#).



Le Comptoir de Mathilde, épicerie de produits raffinés salés et sucrés

Ecrit par le 22 juillet 2024

Un développement orchestré

Avec 118 points de vente en France et à l'international, une centaine de collaborateurs et un chiffre d'affaires de 35M€, le fabricant et distributeur de produits d'épicerie fine - qui vient de célébrer ses 15 ans- ambitionne 20 à 25 ouvertures par an via des franchisés.

Après le Sud, l'hexagone

Après un développement majoritairement dans le Sud de la France les premières années, la marque a conquis le territoire national puis s'est exportée à l'étranger. L'entreprise compte désormais 2 400 revendeurs et 118 points de vente.

A propos du [Comptoir de Mathilde](#)

Créé en 2007 par Richard Fournier, Le Comptoir de Mathilde fabrique l'essentiel de ses recettes d'épicerie fine et de chocolats, de manière artisanale en Provence. Son ambition : proposer des produits fins, gourmands et de qualité à des prix abordables.

Mireille Hurlin



Le Comptoir de Mathilde : l'empire gourmand qui fait fondre les Français

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le seuil des 100 boutiques franchi, 25 millions de chiffre d'affaires et une licence avec le plus célèbre des apprentis sorciers. Plongez dans l'inimitable audace de Richard Fournier, fondateur du Comptoir de Mathilde.

Un ballon de rugby signé Sébastien Chabal, le disque en or du meilleur patron de l'année et les photos d'une jolie tribu. Voilà les quelques totems qui trônent dans le bureau du leader de l'épicerie fine française. « Je tiens à préciser que je suis Stéphanois », s'exclame le natif de Saint-Etienne en préambule. Tenue décontractée, sourire réconfortant et regard bleu azur. Derrière l'apparence 'casual' se cache un homme redoutable, dont la pugnacité et le labeur ont propulsé une petite boutique saisonnière en franchise colossale. Un Zuckerberg français de l'épicerie fine, se mouvant dans les 24.000 m2 du siège social de Camaret-sur-Aigues. Le Comptoir de Mathilde fabrique plus de 80% de ses recettes dans cet écrin des délices. Son crédo ? Une épicerie fine artisanale, accessible à tous et Made in France.

A peine le pied posé dans le hall d'accueil que l'enseigne vous transporte dans son univers. Un pot de pâte à tartiner iconique immense, l'irrésistible 'hot chocolate' avec la cuillère en bois et un 'show room' exposant les 1001 gourmandises. Au centre, un mystérieux jeune homme brun brandissant une baguette... Les collaborateurs font des 'brain storming', les bureaux sont modernes autant que chaleureux.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Avec son chocolat de grignotage, sa pâte à tartiner haut de gamme, ses alcools de spécialité et ses condiments, Le Comptoir de Mathilde propose un concept de boutique unique façon 'retour aux sources' : décoration basée sur du bois de recyclage, décors anciens, bande son nostalgique... L'affaire est prospère. 25M€ de chiffre d'affaires en 2021 (50% franchise, 35% BtoB, 10% export), 2 400 revendeurs et pas moins de 120 collaborateurs. Outre la présence dans les boutiques de la franchise, les fabrications peuplent les magasins de produits régionaux, les épicerie fines, les cavistes ou encore les boutiques de décoration avec un corner alimentation fine.



Mettons fin au suspense insoutenable... Harry Potter s'invite bel et bien en boutique ! Crédit photo: Linda Mansouri

Tout commence dans les foires et salons

« Certaines personnalités politiques sont déconnectées de la réalité et de la pénibilité du travail », nous confie le chef d'entreprise. La besogne, Richard Fournier l'a épousée très tôt. On ne compte plus les

Ecrit par le 22 juillet 2024

salons et les marchés écumés dans le globe pour vendre ses produits et multiplier les contacts. Le stéphanois a eu 1000 vies. Des voyages dans le monde entier et une société au Guatemala pendant 3 ans dans la senteur. Très tôt, il fonde 'Plantes et parfums de Provence' qu'il revend, aujourd'hui à Sablet. Le Comptoir de Mathilde ? « Le fruit de 20 ans d'entrepreneuriat », précise le fondateur qui a créé pas moins de 14 sociétés.

En 2007, la page des fragrances se tourne pour laisser place à une première boutique de produits artisanaux à Nyons, gérée avec son épouse. Un « petit magasin saisonnier qui fonctionne », avec ses propres fabrications dont l'emblématique Baba au rhum. Mais également des apéritifs et des liqueurs, des produits régionaux, des condiments, des épices, tous commercialisés sous la marque Le Comptoir de Mathilde. Pourquoi Mathilde et pas Janine ? Du nom de sa grand-mère, formidable boulangère dont l'aura ne cesse d'imprégner l'aventure. « J'ai aussi ouvert à Vaison-la-Romaine une autre boutique saisonnière. Nous n'avions pas suffisamment d'argent alors nous louions plutôt que d'acheter », se remémore le chef d'entreprise.

« Première fois de ma vie que je me plante. »

Richard Fournier a par la suite des envies de large, l'export lui fait de l'œil en 2008. « Je fais un salon à l'étranger avec mon Baba au rhum, première fois de ma vie que je me plante. Je ne rencontre pas du tout le succès et je me coltine 8h de camion pour redescendre d'Allemagne », nous confie-t-il. S'en suit une profonde réflexion dont vous connaissez l'épilogue. « Je veux faire du chocolat ! », s'exclamera le chef comme une fulgurance. Sa mère lui rétorquera tendrement : « tu vas te planter ». Fort de son audace, l'autodidacte sans aucune formation en poche veut « faire les choses différemment ». A l'époque, les produits chocolatiers sont référencés dans quelques boutiques artisanales triées sur le volet ou bien dans les grandes surfaces. Mais au milieu, il n'y a personne. La fenêtre de tir est trouvée.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les entrepôts se nichent sur 12 hectares de terrain et abritent notamment les marchandises à destination des franchisés. Crédit photo: Linda Mansouri

Quand le chocolat ouvre des portes

Richard Fournier, petit-fils de chocolatier, décide alors de revisiter les grands classiques du chocolat. L'entrepreneur crée sa propre pâte à tartiner composée de noisettes IGP du Piémont d'Italie. La qualité est à la hauteur des ambitions : sans huile de palme, sans OGM et à forte teneur en pâte de noisettes. La 'hot chocolate', les sucettes, les tablettes, le chocolat à casser avec maillet, autant de nouvelles créations ludiques qui bouleversent le marché et se vendent comme des petits pains.

« Le chocolat nous a ouvert les portes. J'ai conçu des produits que même les chocolatiers ne faisaient pas », souligne Richard Fournier qui intensifie alors le labeur de terrain dans les salons. 200 clients en moyenne sont conquis par participation, soit une bonne frange de la clientèle BtoB en France et dans le monde. Dans le même temps, l'entrepreneur affine son concept de magasin et laisse la porte ouverte à

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'idée de franchise qui fait son nid.

« Je n'ai jamais fait de publicité pour prospecter des franchisés. »

Viendra ensuite un projet d'envergure, une vaste manufacture de 3800m² voit le jour à Tulette en 2012. La fabrication peut enfin s'épanouir. L'entrepreneur se renseigne, apprend et explore l'univers de la franchise. Il tente une première fois. « C'était trop tôt. Je n'étais pas prêt. Vous savez, j'ai fait toutes les bêtises possibles », se confie le patron avec une humilité désarmante. Qu'à cela ne tienne, un développeur lui apprendra tous les codes indispensables et les premiers magasins franchisés brilleront de réussite à Nice puis à Montpellier.

La demande des franchisés est naturelle, des profils commerçants tapent régulièrement à la porte pour participer à cette aventure et implanter l'enseigne dans leur ville. « Je n'ai jamais fait de publicité pour prospecter des franchisés », précise Richard Fournier. Ce qui différencie l'enseigne de ses confrères sur le marché ? Les plus de 600 références ne sont pas uniquement axées sur le chocolat. L'offre est généraliste pour combler tous les goûts en sucré et salé. Pour accompagner la croissance exponentielle, le Comptoir de Mathilde déménage par la suite son site de production de la Drôme à Camaret-sur-Aigues. Ce projet d'agrandissement donne naissance à ce gigantesque siège avec entrepôt logistique, pour un investissement de plus de 10 millions d'euros.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Qui n'a pas déjà goûté la pâte à tartiner sur la gauche ? Crédit photo: Linda Mansouri

17 ouvertures en moyenne par an

Plus de 10 ans après l'ouverture de la 1^{ère} boutique à Nyons, Le Comptoir de Mathilde inaugurerait le 7 octobre dernier l'ouverture de sa 100^e boutique à Dijon. Conforté par la réussite de ses délices, Richard voit les chiffres en grand : 100 boutiques supplémentaires d'ici 5 ans, 30 boutiques en Europe. La marque a fortement accéléré sa croissance dans le monde du retail. L'enseigne s'implantera prochainement à Bruges et Bruxelles, en Roumanie, aux Antilles et à la Réunion. Le fondateur table sur un CA de 50M€ d'ici 5 ans, avec notamment le lancement d'une nouvelle marque.

Inédit : Harry Potter s'invite en boutique

Un « pari audacieux », Richard Fournier n'y croyait pas du tout. Du côté de Warner Bros, la question se posait de faire la première licence 'food européenne' autour de l'univers Harry Potter. « Nous sommes

Ecrit par le 22 juillet 2024

tombés en plein cœur de cette réflexion. Ils ont étudié notre demande et nous ont sélectionnés car nos deux univers étaient compatibles. » Un coup de génie aux allures de David contre Goliath. L'enseigne française en compétition avec des monstres internationaux réussit le pari de faire de l'œil à J.K. Rowling en personne, qui appose sa signature sur tous les projets de développement. La presse en parle, les événements de promotion se multiplient dans les boutiques du réseau, un formidable boost de notoriété. « Evidemment, les droits sont très coûteux, mais tout l'enjeu est d'exploiter cet univers durant deux ans et demie », projette le fondateur.



Crédit: Le Comptoir de Mathilde

« Synonyme de qualité et de créativité, Le Comptoir de Mathilde, s'est imposé comme le partenaire idéal pour offrir aux fans la possibilité de déguster les symboles d'Harry Potter qui leur sont chers en chocolat », explique [Grégory Schuber](#), Vice-Président marketing Warner Bros France Benelux. Une licence food exclusive qui reflète « une formidable reconnaissance envers notre spécialité chocolat », abonde Richard Fournier.

Des produits sont disponibles dans les 100 boutiques Le Comptoir de Mathilde ou sur l'eshop www.lecomptoirdemathilde.com. Avec notamment le célèbre Vif d'or du « Quidditch », chocolaté qui cache une surprise gourmande à l'intérieur. Une fois le chocolat fondu dans le lait chaud, laissez la magie opérer... Le catalogue des produits à découvrir en [cliquant ici](#).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Crédit: Le Comptoir de Mathilde

« La moitié de notre CA est fait sur octobre, novembre et décembre. »

L'objectif désormais ? Développer la clientèle internationale. Richard Fournier a par ailleurs recruté des commerciaux et un directeur commercial sur la partie BtoB. Sur le site de Camaret, les effectifs connaissent un pic sur la 2e partie de l'année jusqu'à atteindre 180 collaborateurs, principalement des intérimaires. « On attaque en juillet la fabrication pour Noël. La moitié de notre chiffre d'affaires est fait

Ecrit par le 22 juillet 2024

sur octobre, novembre et décembre », nous explique-t-il.

Devenir franchisé

La franchise Le Comptoir de Mathilde séduit : chiffre d'affaires minimum de 300 000€ HT, marge brute de 55% et frais de personnel contenus, droit d'entrée de 18 000€ HT. Alors, comment devenir franchisé ? Idéalement, dans les villes moyennes et grandes à partir de 80 000 habitants, dans un centre commercial locomotive de sa zone ou encore dans une ville de taille plus réduite mais à fort flux passant.

« Il est intéressant de sélectionner un emplacement de minimum 50 m² en surface de vente et 5m de vitrine, avec un flux regroupant à la fois une clientèle locale et une clientèle de passage », explique Richard Fournier. Tout au long du processus (de la sélection en passant par l'ouverture de la boutique), les franchisés sont accompagnés et guidés par les équipes Le Comptoir de Mathilde.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Ne dit-on pas que le bien-être des salariés contribue à la bonne santé de l'entreprise ? Crédit photo: Le Comptoir de Mathilde.

Et pour la suite ?

Création d'une deuxième marque et lancement de concepts polymorphe : « L'idée est de chercher un nouveau format, tel que le format kiosque qui peut être un relai de croissance intéressant. Nous testons le concept de 'coffee shop' pour l'horizon 2023. » Mais au fait, que devient l'entrepôt géant de Tulette ? « Il ne subsiste qu'une seule boutique sur les 3800m2 d'espaces vides. Nous allons lui donner une deuxième vie et l'agrandir pour créer un univers à part entière », poursuit le chef d'entreprise. Ce dernier entend créer une boutique de destination, un endroit incontournable comprenant un salon de thé et des animations pour les enfants. Un lieu ludique, pédagogique, dynamique et familial. Comme un air de Charlie et la Chocolaterie...

Découvrez tous les produits en [cliquant ici](#). Siège social : 952 Chem. de Piolenc, 84850 Camaret-sur-Aigues

(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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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

Ecrit par le 22 juillet 2024



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.

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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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.»



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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Président, conseil d'administration et direction du Geiq 84

Ouverture des commerces non alimentaires : la justice suspend l'arrêté du maire de Camaret

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Tribunal administratif de Nîmes vient de suspendre l'arrêté du maire de Camaret-sur-Aigues autorisant l'ouverture des commerces non alimentaires de vente au détail de sa commune durant le confinement.

Le juge a en effet estimé qu'un doute sérieux sur la légalité de l'arrêté du maire Philippe de Beauregard existait du fait de sa méconnaissance de l'article 37 du décret du 29 octobre 2020. Le Tribunal statuera ultérieurement sur le fond. Un verdict similaire avait été rendu début novembre suite à l'arrêté pris par le maire de Mazan Louis Bonnet, qui souhaitait également voir ouverts les commerces non alimentaires. Un arrêté qui n'aura pas eu le temps d'entrer en application puisque le préfet l'avait fait immédiatement invalider.

Écrit par le 22 juillet 2024

La musique s'envole en plein air à l'occasion de 'Vallée-du-Rhône en musique'



«Entre musique et vin, le festival 'Vallée du Rhône en musique' vise à créer du lien entre les amateurs de bons vins et les mélomanes, ainsi qu'à souligner les valeurs communes et universelles de ces deux arts et à les rendre ainsi accessibles à tous,» relate Grégoire Girard, musicien, violoniste, directeur artistique de la Vallée du Rhône en musique.

«Réunir dans des moments d'exception, de partage et de joie, les arts du vin et de la musique, telle est l'ambition du festival. Vin et musique... Ces deux activités éminemment humaines raisonnent pour chacun d'entre-nous comme autant d'invitation à la communion fraternelle, à l'émerveillement, bref... à la fête ! », s'enthousiasme Guilhem Girard, président de l'association Demos 84 et organisateur de l'événement.

Demandez le programme !

Parc de la maison Bègue à Camaret-sur-Aigues

Vendredi 7 août - 20h30

'La France et ses artistes' avec le Quatuor Girard, César Birschner (piano) et Grégoire Girard (violon). Au programme Méditation de Thaïs, Vincent d'Indy, concert de E. Chausson. Tarif plein - 20€. Tarif réduit -

Ecrit par le 22 juillet 2024

15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les vigneronns de l'AOC Plan de Dieu et la mairie de Camaret sur Aigues.

Château de la Croix Chabrières à Bollène

Samedi 8 août - 18h30 et 21h

'Une douce ivresse : quand le vin se fait poésie' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Quintett à deux altos de J. Brahms, « le cygne » de C. Saint-Saëns, « Après un rêve » de G. Fauré, l'octuor à cordes de R. Glière. Programme entrecoupé de poèmes en lien avec les différents aspects du vin. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec le château de la Croix Chabrières.

Domaine du Rocher des dames à Beaumes-de-Venise

Dimanche 9 août - 18h30 et 21h

'La Germanie romantique' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Brahms, Mendelssohn Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Domaine des Girasols à Rasteau

Mardi 11 août - 18h30 et 21h

'L'âme Slave' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Tchaïkovski, Glière. Tarif plein 20€.

Tarif réduit 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Château de Suze-la-Rousse

Mercredi 19 août - 18h30 et 21h

'Eh bien ! Dansons maintenant !' Avec l'orchestre de chambre de la Drôme et Grégoire Girard (violon). Au programme : Les danses hongroises de Brahms, les danses Roumaines de Bartok, La danse macabre de Saint-Saëns, Puccini, Sarasate... Tarif plein 25€, tarif réduit 20€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30) Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les Compagnons des Côtes du Rhône et le département de la Drôme.

'Vallée du Rhône en musique' jusqu'au mercredi 19 août. 04 90 23 41 76 et 06 79 44 15 76.
valleerhonemusique.fr