

Écrit par le 24 juillet 2024

Cavaillon : AR group, nouvelle marque régionale de l'événementiel haut de gamme

Le spécialiste régional de la logistique événementielle et de l'organisation de manifestations repense sa stratégie de branding et son organisation. Un vent d'optimisme et une ambition forte pour la société qui intervient dans un secteur durement impacté par la crise sanitaire.

4 marques complémentaires

La société AR Events sud, basée à Cavaillon et Nice, a été reprise en juillet 2020 par [Damien Bruxelles](#), directeur d'AR Events sud depuis 5 ans, et [Ali Arab](#), Président du groupe [Orsa events](#) basé à Lille et Montpellier. Avec ce récent rachat, la société déploie une nouvelle stratégie de 'branding' afin d'accélérer sa croissance en mutualisant les compétences et en développant simultanément la synergie entre quatre marques de services complémentaires : intent (location des tentes et chapiteaux), makers (décorateur d'événements), locaserv (location de mobilier et vaisselle pour tous types d'événements) et Ges (conception installation de stand de salons).

« Notre nouvelle approche permet d'allier effacement la force d'un groupe et l'agilité de quatre marques qui fonctionnent comme des 'Business unit' à la fois autonomes et parfaitement complémentaires. Nous capitalisons sur plus de 30 ans d'expérience pour prendre un nouvel envol. Nos clients, collectivités et grandes entreprises, ont des exigences très fortes et l'alliance de nos pôles de compétence nous permet de piloter avec une grande précision toutes les facettes de l'organisation de grands événements », précise Damien Bruxelles, PDG du groupe.

Devenir leader régional et troisième national

Fort de ce changement, AR Group, désormais présent à Grasse, Cavaillon, Montpellier et Lille, souhaite capitaliser sur le savoir-faire historique et opérationnel (depuis plus de 30 ans), sur ses atouts logistiques et sur ses différentes casquettes métier pour insuffler une nouvelle image et une nouvelle dynamique. Le parc locatif du groupe (chapiteaux, tentes, mobilier vaisselle, électricité, stands...) est le plus important du sud de la France. Avec ses trois bases logistiques de 7000m2 chacune (Montpellier, Grasse et Cavaillon) et son bureau d'étude, le groupe est l'un des rares acteurs en capacité d'assurer un service d'accompagnement optimal et permettant de répondre à des besoins pour l'organisation d'événement institutionnels ou privés prestigieux et de grande envergure.

4.5M€ de chiffre d'affaires

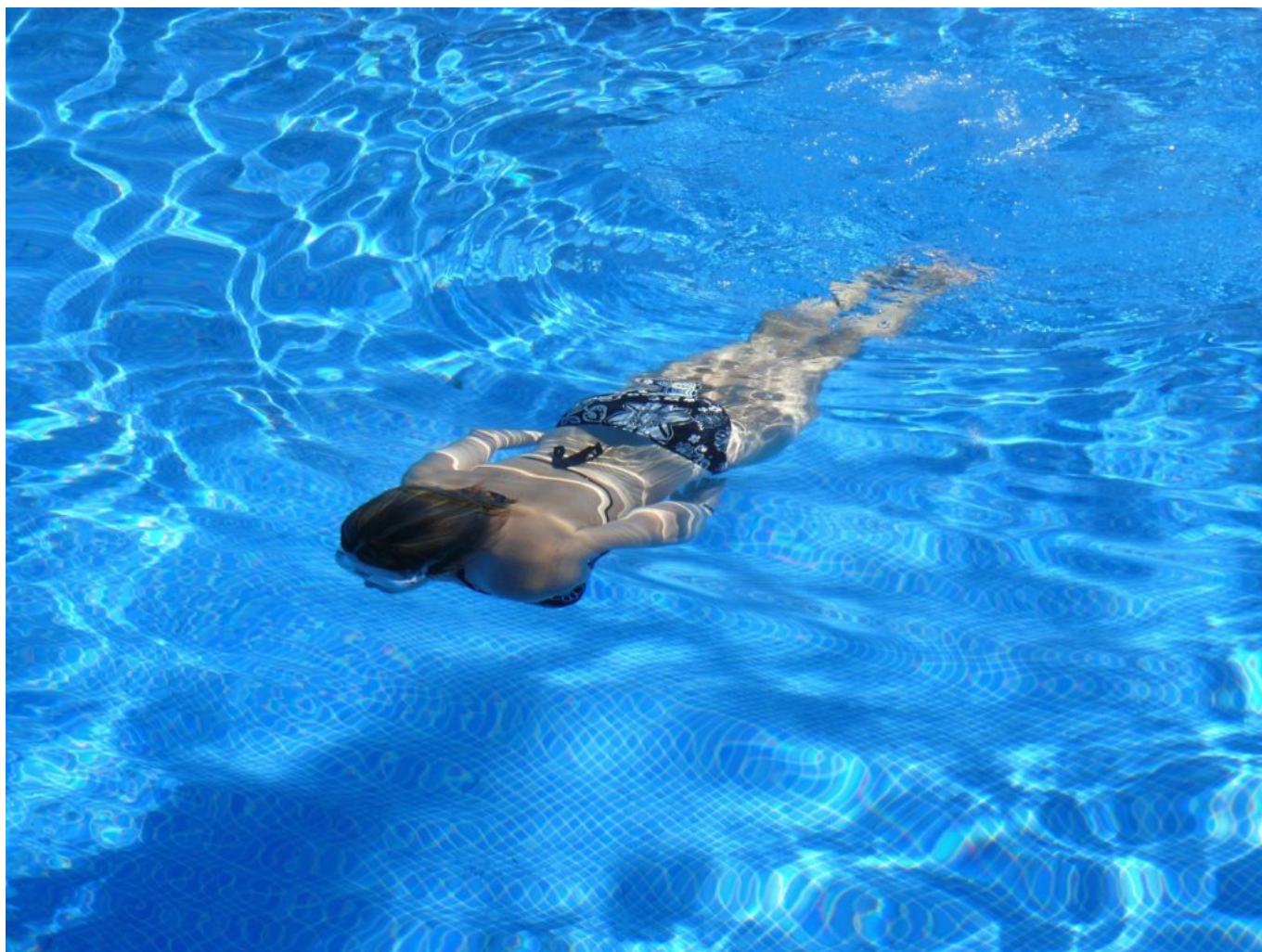
Aujourd'hui avec 4.5M€ de chiffre d'affaires, le groupe objective d'avoisiner les 5.5M€ et de devenir non seulement le leader régional sur tout l'arc méditerranéen (territoires Provence Alpes Côte d'Azur,

Écrit par le 24 juillet 2024

Occitanie, Rhône-Alpes, Midi Pyrénées, Monaco), mais également un acteur national de premier plan en se hissant à la troisième place du podium.

L.M

Cavaillon : réouverture du centre aquatique de plein air



Écrit par le 24 juillet 2024

Le centre aquatique de plein air, rue des Félibres à Cavaillon, accueillera à nouveau le public du 25 mai au 11 juin. Voici les horaires : lundi, mardi, jeudi, vendredi : de 12h00 à 13h30 et de 17h00 à 19h30. Mercredi et samedi : de 13h00 à 19h00. Fermeture le dimanche. Le centre aquatique sera ensuite ouvert en continu du 12 juin au 5 septembre (horaires communiqués ultérieurement).

Le tarif est de 3 euros pour les habitants de [Luberon Monts de Vaucluse](#) et 5 euros pour les personnes demeurant hors de la communauté. L'accès est toujours gratuit pour les plus de 65 ans et les moins de 4 ans du territoire.

Le protocole sanitaire est renforcé avec désinfection du site en continu. Respect des gestes barrières et de la distanciation physique seront obligatoires. Les mineurs de moins de 14 ans doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte. Il n'y aura pas d'activités aquatiques cette année, et la buvette, l'espace restauration et la bibliothèque seront fermés en raison du contexte sanitaire.

Pour en savoir plus : www.luberonmontsdevaucluse.fr/piscines ; 04 90 71 00 08 ; piscines.secretariat@c-lmv.fr.

L.M

Koppert France, mise en service de sa nouvelle plateforme logistique à Plan d'Orgon

Ecrit par le 24 juillet 2024



Dans le cadre du développement de son activité, [Koppert France](#), un des leaders mondiaux des biosolutions, a déménagé une partie de ses locaux français dans une nouvelle plateforme logistique située à Plan d'Orgon, dans les Bouches-du-Rhône. La société cavaillonnaise, qui a vu le départ de son ancien directeur [Frédéric Favrot](#), a pour objectif de renforcer sa qualité de service et quadrupler sa surface de stockage.

Un espace de stockage maximisé

Les 1600 m² de cette nouvelle plateforme sont divisés en deux zones distinctes. Une grande salle de 500 m² sous température contrôlée comprend 4 chambres froides pour stocker les produits et une zone spécifique pour préparer les commandes dans des conditions optimales. Un entrepôt de 600 m² contient 2 quais dédiés (transports poids lourds) ainsi qu'une rampe d'accès (fourgonnette)

Le reste du bâtiment est composé de bureaux pour accueillir une partie des équipes logistique, qualité et service client de Koppert France. Grâce à l'optimisation de ce nouvel espace, l'entreprise va pouvoir répondre plus efficacement aux demandes croissantes de ses clients et offrir une plus grande disponibilité de produits toute l'année.

Ecrit par le 24 juillet 2024



La plateforme logistique située à Plan d'Orgon offre une meilleure accessibilité des produits.

©Koppert France

Renforcement de l'équipe

Afin de gérer l'augmentation des commandes pendant la saison et satisfaire les besoins de ses clients, tout en préservant au mieux l'environnement, Koppert France a étoffé son équipe logistique et revoit l'ensemble de ses processus pour assurer une transition optimale.

« La logistique du vivant nécessite une rigueur et une fiabilité sans faille allant de l'approvisionnement

Ecrit par le 24 juillet 2024

jusqu'à la livraison au client final. Cette nouvelle organisation va nous permettre, à terme, de traiter, durant la haute saison, de l'ordre de 400 commandes clients par jour. La modernisation des processus logistiques va permettre à Koppert France d'être plus performant et plus fiable, grâce à des zones logistiques totalement repensées et plus adaptées à son activité. Cette refonte des flux intra-logistiques va également permettre une sécurité renforcée pour l'ensemble des collaborateurs », déclare [Bruno Fougère](#), directeur 'supply chain' de Koppert France.

Implanté à Cavaillon depuis 1984

Implantée à Cavaillon depuis 1984, le groupe compte 55 collaborateurs en France : 35 personnes basées au siège cavare et dans ce nouvel entrepôt logistique, ainsi qu'une vingtaine dans ses agences d'Agen, de Nantes et de Villeneuve l'archevêque dans l'Yonne. La filiale française a réalisé un chiffre d'affaires de 15M€ l'an dernier. Le groupe Koppert regroupe plus de 1 700 salariés pour un chiffre d'affaires monde de 265M€ en 2019.



L'équipe logistique est renforcée pour un meilleur service. ©Koppert France

L.M

Ecrit par le 24 juillet 2024

Les Cavallonnais ont leur jardin



Les « jardins des frères Avon », ainsi se nomment les parcelles attribuées aux Cavallonnais qui peuvent désormais semer et récolter le fruit de leurs efforts. Sur la route de Robion, les mains vertes s'affairent désormais dans leurs jardin aménagés.

L'édile Gérard Daudet souhaitait une ville plus nature et végétale. Ces jardins, générateurs de lien social, permettent aux Cavallonnais qui ne peuvent disposer d'un potager de pouvoir s'adonner à une activité de jardinage sur un site approprié, sécurisé et respectueux du voisinage. Implantées sur une parcelle municipale issue d'un leg de Simone Durandet, ce sont 42 parcelles comprises entre 50m² et 100m² qui ont été aménagées. Le site, situé en zone agricole au Plu (Plan local d'urbanisme) de Cavaillon, est équipé de places de stationnement spécifiquement aménagées pour les jardiniers. Ces jardins sont gérés en régie municipale et dotés d'un règlement intérieur qui détermine les horaires et les variétés de plantations. Pour information, la location est de 25€ ou 50€ selon la parcelle.

Écrit par le 24 juillet 2024

Un projet à 300 714€ confié à Midi travaux

Chaque lot possède une cabane à outils et un silo à compost. Ils sont clôturés par du treillis rigide en périphérie et en ganivelle entre les lots. Ils possèdent chacun une bouche d'arrosage sous pression. Un bassin et un local d'arrosage connectés au canal d'irrigation assurent l'apport en eau pour les lots. Un espace convivialité couvert et équipé de table de pique-nique en plastique recyclé se situera au cœur des jardins. Au total ce sont 300 714€ qui ont été investis par la Ville, avec [Midi travaux](#) à la manœuvre. Plus d'informations en [cliquant ici](#).

L.M

Cavaillon : marché festif pour la semaine de l'agriculture

Ecrit par le 24 juillet 2024



Dans le cadre de la semaine de l'agriculture du 13 au 24 mai 2021, la [ville de Cavaillon](#), la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.

Les producteurs habituels

Une flopée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la [Chèvrerie Provençale](#), Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), [Athenosys](#) (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, [Christèle Bourne](#)

Ecrit par le 24 juillet 2024

(asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les [Gourmets z'ailés](#) (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fruits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

Démonstrations culinaires et animations

Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: [la maison Prévost](#), [L'instant gourmand](#), [la Cuisine du marché](#), ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon [Triptyque](#) et [la Bière du Lub](#). Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M

(Vidéo) La ville de Cavaillon cherche des saisonniers

Ecrit par le 24 juillet 2024

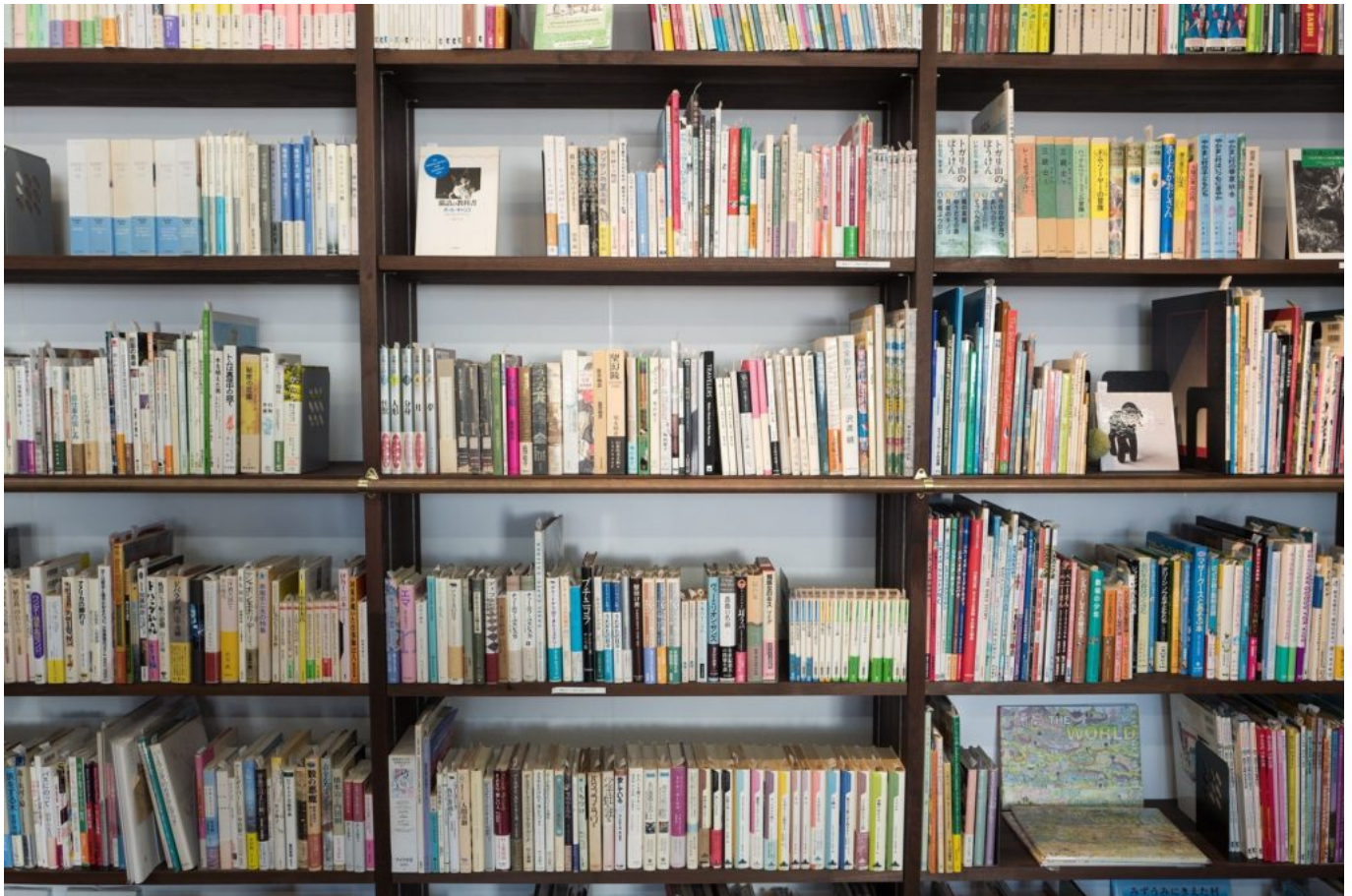


La [ville de Cavaillon](#) procède au recrutement de ses saisonniers. Tous les candidats de plus de 18 ans peuvent candidater. Dans la vidéo qui suit, vous découvrirez un petit film sur les missions du poste d'agent technique polyvalent au service des cimetières. Trois contrats d'une durée d'un mois sont ouverts. La lettre de motivation et le curriculum vitæ sont à envoyer par e-mail à secretariat.rh@ville-cavaillon.fr ou par courrier à monsieur le Maire, service ressources humaines, place Joseph Guis 84300 Cavaillon. La date limite de candidature est fixée au 31 mai 2021.

L.M

Les médiathèques de Lubéron Mont de Vaucluse de nouveau ouvertes

Ecrit par le 24 juillet 2024



Les médiathèques de [Luberon Mont de Vaucluse](#) rouvrent à partir du 4 mai aux horaires habituels. Seule la [médiathèque de Cavaillon](#) demeure fermée pour cause de travaux. Le protocole sanitaire reste en vigueur afin d'accueillir le public (gel hydrologique, port du masque obligatoire et distanciation sociale).

Concernant la médiathèque de Cavaillon, la cotisation sera prolongée pour tous les abonnés des médiathèques LMV. Il est demandé aux usagers de conserver leurs documents jusqu'à la réouverture et de pas les remettre au sein d'une autre médiathèque. Les abonnés voient leurs prêts prolongés jusqu'à la réouverture de la médiathèque. Ils sont invités à fréquenter les médiathèques les plus proches de chez eux à compter de leur réouverture dont la date sera communiquée ultérieurement, en fonction de l'évolution du contexte sanitaire. Vous pouvez réserver sur le site internet en choisissant la médiathèque de retrait de votre choix, seule celle de Cavaillon sera indisponible.

Ecrit par le 24 juillet 2024

Deux vaclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal



La troisième édition des trophées nationaux **Agrilocal** vient de distinguer deux lauréats dans le département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavaillon.

L'objectif de ces trophées ? Remercier et valoriser les acheteurs et les fournisseurs, maillons incontournables pour manger équilibré tout en prenant plaisir gustativement. « La période que nous traversons nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité. » précise l'association Agrilocal, ayant pour vocation de promouvoir les circuits courts et l'artisanat des métiers de bouche via la restauration collective.

Ecrit par le 24 juillet 2024

Acheteurs et fournisseurs

Pour cette troisième édition de la session acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 candidats, dans les 5 catégories suivantes : collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux et autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : espoir, solidarité et engagement. Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté fournisseurs, 34 candidats ont été départagés par le jury dans les 5 catégories suivantes : produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés. Comme pour la session acheteurs, 3 prix spéciaux complètent le palmarès. Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

Le Centre hospitalier de Montfavet : lauréat du prix solidarité

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger à l'hôpital ? Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients. Ce sont environ 610 000 repas qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière. Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce [Centre Hospitalier](#), rejoindre le réseau Agrilocal, est « une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants. » Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

Gaec du Larguier à Cavaillon : lauréat catégorie fruit

Le [GAEC du Larguier](#) est avant tout une entreprise familiale créée en 1997 par deux frères, Hervé et Laurent. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. C'est en adhérant à Agrilocal84, que les deux frères se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, « ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités. » Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département. Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association '[En direct de nos fermes](#)'.

L.M.

Cavaillon : une collecte de dons pour masser les soignants



Voici une belle initiative empreinte d'empathie : Lia-Willis, propriétaire du cabinet de soin et massage 'Shizuka Na' basé à Agroparc, a récemment lancé une collecte de dons en ligne afin de masser le personnel soignant du département.

En cette période difficile pour le corps médical, Lia-Willis Maroteaux, adhérente de l'association [Agroparc](#) depuis deux ans, intervient en établissement de santé et propose des massages qui favorisent la détente. Pour ce faire, Lia-Willis a créé une cagnotte en ligne afin de récolter la générosité des vauclusiennes et vauclusiens. Deux heures de massages permettent ainsi de masser 12 soignants (10€

Ecrit par le 24 juillet 2024

par personne). Lia-Willis propose de se déplacer gratuitement au sein des établissements médicaux et médico-sociaux, dans un rayon de 30km autour de Cavillon et Mont-Favet. Par ailleurs, afin de prolonger ce moment d'évasion, elle doublera le montant de la cagnotte en temps de massage. Une jolie démarche humaine en ces temps compliqués pour le personnel hospitalier qui supporte une pression continue, en première ligne face au virus.

« L'initiative est née en voyant apparaître sur le réseau social LinkedIn des reportages et témoignages de soignants qui évoquaient leur dépression et leur 'burnt out' liés à leur activité professionnelle. J'ai alors démarché tous les établissements de la région pour proposer mon aide, en vain. Je n'ai obtenu aucune réponse. L'incompréhension régnait dans la mesure où je connaissais des personnes en souffrance qui auraient accepté volontiers ce moment de détente et de ressourcement », explique la cavillonnaise. Ses sollicitations commencent toutefois à porter leurs fruits puisque l'information est arrivée aux oreilles de certaines directions qui se sont montrées disposées à collaborer dans le cadre de ce dispositif solidaire. Les soignants pourront ainsi bénéficier du massage 'Amma Assis », enchaînement précis, technique, composé de pressions, d'étirements, de percussions et de balayages.

Pour contribuer à la collecte: [cliquez ici](#). Plus d'informations sur le site du cabinet '[Shizuka Na](#)' en [cliquant ici](#).