

Ecrit par le 22 juillet 2024

Un doctorant à Avignon Université finaliste du concours 'Ma thèse en 180 secondes'



Pierre Baby, doctorant à Avignon Université, présentera son sujet de thèse lors de la finale nationale du concours de vulgarisation scientifique 'Ma thèse en 180 secondes', ce mercredi 5 juin. Il sera possible de regarder cette finale en direct sur Youtube.

Ce mercredi soir, Pierre Baby présentera ses recherches sur l'utilisation de *Forficula pubescens*, une espèce de perce-oreilles, en tant qu'agent de lutte biologique dans les vergers de pommiers de la région Sud. Son étude se concentre sur les réponses physiologiques et comportementales de ces insectes face aux contraintes liées à la présence d'organismes vivants tels que les interactions avec d'autres ennemis naturels, ainsi qu'à des facteurs non vivants liés au changement climatique et à l'utilisation des produits phytosanitaires. L'objectif pour Pierre Baby sera de synthétiser le sujet de sa thèse en seulement trois minutes.

Écrit par le 22 juillet 2024

Les résultats de ses recherches, menées dans le cadre du projet 'FALBio-Sud', sous la direction de Magali Rault et Hazem Dib, enseignants-chercheurs à Avignon Université, promettent des retombées directes et positives sur le territoire, en soutenant les pratiques agroécologiques, en réduisant l'utilisation de produits phytosanitaires et en favorisant une approche respectueuse de l'environnement.

Organisé par le [Centre national de la recherche scientifique](#) (CNRS) et [France Universités](#), avec le soutien de l'[Université Côte d'Azur](#), le concours 'Ma thèse en 180 secondes' a pour but de mettre en lumière les travaux de doctorants tout en défiant leur capacité à rendre accessibles des sujets de recherche souvent complexes. La finale nationale aura lieu à l'Opéra de Nice et sera [retransmise en direct sur Youtube](#).

Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse a organisé la 13^e édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2^e édition du Master départemental du Meilleur pain au chocolat. Une soixantaine de participants ont pu démontrer leur savoir-faire.

Une vingtaine d'artisans/salariés, une quinzaine d'apprentis niveau BP, BM, MC et une vingtaine d'apprentis niveau CAP de tout le Vaucluse ont participé aux concours du meilleur croissant au beurre et du meilleur pain au chocolat et mettre leur savoir-faire en avant. En tout, plus de 200 de croissants et pains au chocolat ont été réalisés et évalués par le jury composé de professionnels et consommateurs.

Les candidats participant au concours du meilleur croissant devaient en réaliser quatre au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbé, d'environ 60 g. En ce qui concerne le master du meilleur pain au chocolat, les participants devaient en faire trois identiques au beurre, d'environ 60 g également. Pour les deux concours, les candidats ont été évalués sur la cuisson des viennoiseries, leur forme, leur aspect, leur régularité, leur saveur, leur texture, ainsi que leur feuilletage.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse

Les lauréats du meilleur croissant au beurre

Catégorie Artisan - Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Nicolas Chedeville des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 3) Mathys Marcellin des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène

Ecrit par le 22 juillet 2024

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Tristan Guermonprez du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Julien Duchene de [Maison Valentina](#) à Caumont

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

Les lauréats du meilleur pain au chocolat

Catégorie Artisan – Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Mohamed Badrei du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 3) Stéphane Toussan du [Pain d'Antan](#) à Valréas

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Théo Giana du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Mailys Chalvet des [Rotondes](#) à Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

Cavaillon : l'exploitation Saint Félix est une 'Étoile de l'Europe' grâce à son projet de filets anti-insectes

Ecrit par le 22 juillet 2024



La seconde édition du concours 'Les Étoiles de l'Europe en [Région Sud](#)' a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l'exploitation cavaillonnaise Saint Félix s'est démarquée dans la catégorie 'Biodiversité' et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.

Le concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s'engagent dans l'adaptation au changement climatique et la protection de l'environnement. Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les lauréats. ©Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavailon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le coût total de ce projet s'est élevé à 51 125€, pour lequel l'Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l'entreprise.

Ecrit par le 22 juillet 2024

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron



Le [Groupe des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au [CFA d'Avignon](#). Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1^{er} prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2^e et 3^e prix. Les 1^{er} prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Mailys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



© Groupement des artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse

Le Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse met les jeunes en lumière au CFA d'Avignon



Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé une journée de l'excellence ce mercredi 10 avril au cours de laquelle ont eu lieu le Concours départemental des Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée départemental du Conseil et de la Vente en

Ecrit par le 22 juillet 2024

Boulangerie-Pâtisserie. Les jeunes apprenants volontaires ont participé à cette journée, organisée au [CFA d'Avignon](#).

Au-delà de l'aspect compétitif, cette journée de l'excellence avait plusieurs objectifs :

- Mettre en valeur la boulangerie artisanale.
- Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France.
- Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et susciter l'intérêt des fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.
- Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.
- Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie.
- Faire naître une réflexion sur comment adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

Les épreuves du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de Vaucluse ont débuté à 8h30 et se sont terminées à 16h30. Les jeunes avaient ensuite 15 minutes pour nettoyer leur poste de travail, une tâche qui était comprise dans la note finale. Durant la journée, les participants ont dû réaliser plusieurs pains de tradition française sur pâte fermentée (baguette, couronne bordelaise, pain polka, etc), six pains de campagne, des pains avec des avantages nutritionnels, plusieurs pâtisseries avec une pâte levée feuilletée au beurre (croissants, brioches, etc), un pain décoré sur le thème des animaux, ainsi que cinq tartines salées de leur création. Le jeune ayant reçu le 1^{er} prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :

- 1^{er} : Narakson Pauleau (BP 1^{re} année)
- 2^e : Kylian Lavalie (BP 1^{re} année)
- 3^e : Matys Duperrier (CAP 1^{re} année)

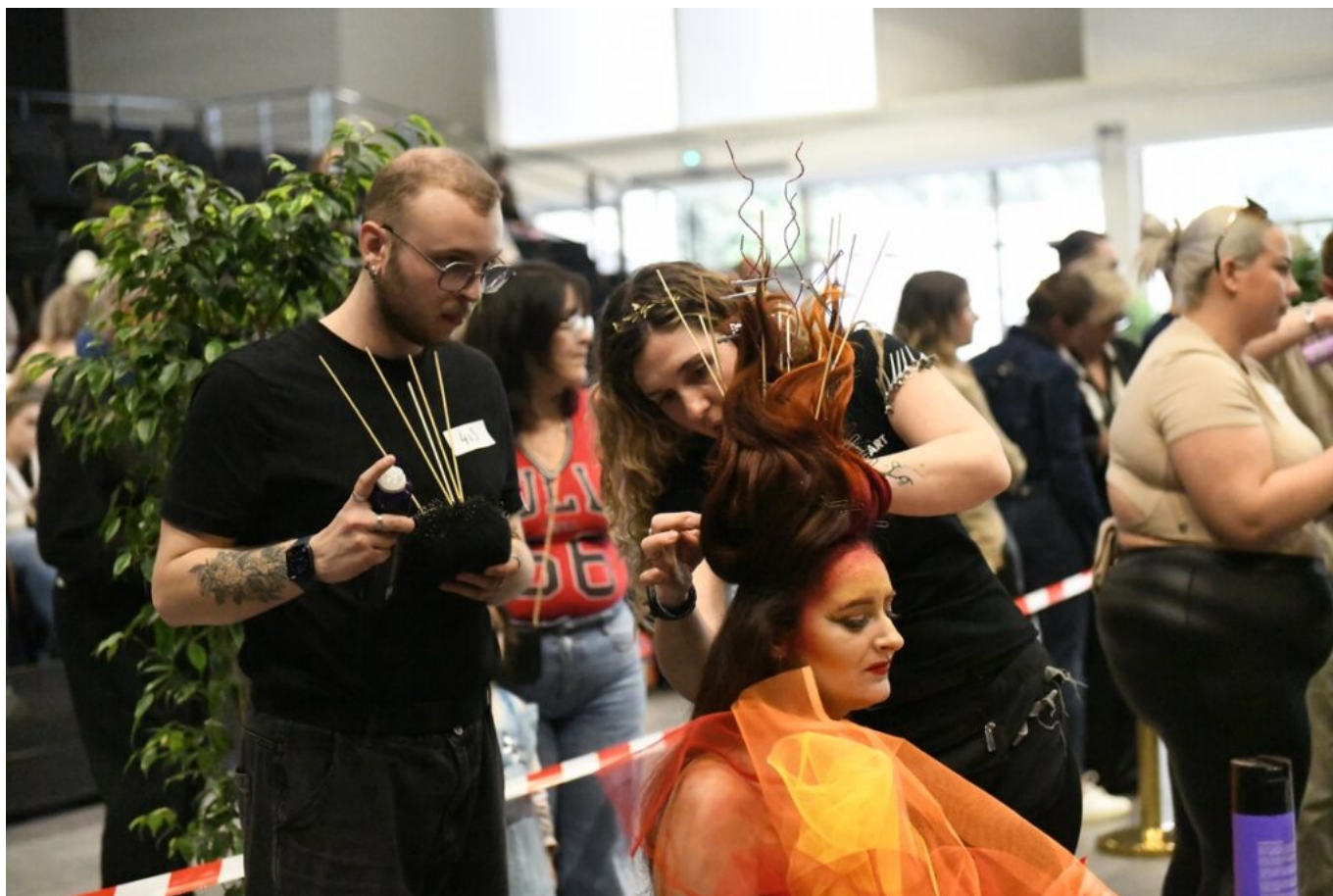
Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

Les épreuves du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie de Vaucluse ont eu lieu, quant à elles, de 14h à 16h30. Les participants ont d'abord dû remplir un QCM (questions à choix multiples) autour de la réglementation, (étiquetage, affichage), l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire. Ils sont ensuite passés à la phase pratique avec une mise en place des produits pour laquelle ils ont disposé de 15 minutes, puis une mise en situation de vente. Le jeune ayant reçu le 1^{er} prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :

- 1^{er} : Lily-Rose Pecoraro (CAP 1^{re} année)
- 2^e : Lya Gonzales (CAP 1^{re} année)
- 3^e : Louane Berard (CAP 1^{re} année)

70 participants ont montré leur savoir-faire lors du Concours régional de la coiffure



Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure a fêté ses 20 ans ce dimanche 7 avril à Montfavet. 70 participants se sont affrontés lors de ce concours sur le thème des Jeux Olympiques à travers plusieurs épreuves.

Artisans, salariés, et apprentis de la région ont mis leur savoir-faire à l'épreuve pour le concours régional de la coiffure organisé par l'[Union Nationale des Entreprises de Coiffure \(UNEC\) Vaucluse](#). Ils étaient en tout 70, et si tous ont montré un talent exceptionnel et une technique résultant de plusieurs années de pratique, 10 ont su se démarquer.

Ecrit par le 22 juillet 2024

De plus, le concours avait cette année une saveur spéciale puisqu'il célébrait son 20^e anniversaire. Pour l'occasion, Robert Mouttet, président de l'UNEC PACA, a remis à l'ensemble de l'équipe de l'UNEC Vaucluse un trophée pour la féliciter d'avoir chaque année depuis 20 ans organisé un concours de coiffure qui permet de mettre en avant le savoir-faire de ce métier.

Une Roue de la fortune virtuelle avait été installée pour la première fois cette année. Elle a permis de récolter 200€ qui ont été remis à l'association Agir et Vivre l'Autisme.



Ecrit par le 22 juillet 2024



©UNEC Vaucluse

Les lauréats

L'épreuve 'Coiffure la Mariée' sur modèle vivant :

- Catégorie CAP : Julie Paris du CFA d'Avignon
- Catégorie BP : Tara Hugot du CFA de Salon de Provence
- Catégorie BM : Ismérie Ramette du CFA d'Avignon

L'épreuve 'Coiffure la Mariée' sur tête malléable :

- Catégorie CAP : Tony Medinelli du Lycée Clovis Hugues d'Aix-en-Provence
- Catégorie BP : Éléa Meyere du Lycée Clovis Hugues d'Aix-en-Provence
- Catégorie BM : Alexia Fedidah, cheffe d'entreprise

L'épreuve 'Coiffage Tendance Femme' sur modèle vivant :

- Catégorie CAP : Célié Ney du CFA d'Avignon

Écrit par le 22 juillet 2024

L'épreuve 'Coiffage Tendance Femme' sur tête malléable :

- Catégorie CAP : Grégory Elbeze du CFA de Digne-les-Bains

L'épreuve 'Duo de Talent' sur modèle vivant :

- Alexia Fedidah et Enzo Bail

L'épreuve 'Coiffure à Thème Jeux Olympiques' sur modèle vivant :

- Alexia Fedidah, cheffe d'entreprise



©UNEC Vaucluse

Avignon : le concours des Jeunes créateurs

Ecrit par le 22 juillet 2024

de la coiffure célèbre ses 20 ans



Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure fêtera son 20^e anniversaire ce dimanche 7 avril à Montfavet. Organisé par l'[Union nationale des entreprises de la coiffure \(UNEC\) de Vaucluse](#), cet événement sera cette année sur le thème des Jeux Olympiques.

Ce dimanche 7 avril, artisans, salariés, et apprentis de la région s'affronteront et mettront leur savoir-faire à l'épreuve lors du concours des Jeunes créateurs de la coiffure. Les inscriptions seront ouvertes dès 9h et le concours débutera à 10h30. Les participants devront réaliser plusieurs coiffures selon les épreuves tout au long de la journée, telles que : une coiffure de mariée, un coiffage tendance femme (brushing), un duo de talents sur le thème des quatre éléments, ainsi qu'une coiffure sur le thème des Jeux Olympiques. Un show coiffure sera organisé à 16h30, suivi de la remise des prix à 17h.

L'objectif de cette journée est de promouvoir le métier de coiffeur. L'événement disposera de plusieurs espaces dont un dédié à la formation avec la présence des campus de métiers de la région et de la



Écrit par le 22 juillet 2024

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, et un dédié à l'emploi où les chefs d'entreprises pourront recruter. Les stands de professionnels seront accessibles toute la journée.

La grande nouveauté de cette année, c'est la Roue de la Fortune Virtuelle, dont l'intégralité des recettes sera reversée à l'Association 'Agir et Vivre l'Autisme' après la remise des prix. La fin de l'événement sera aussi l'occasion de faire une rétrospective des 20 dernières années avec un grand show.

Dimanche 7 avril. À partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. 246 Rue Félicien Florent. Avignon.

Ecrit par le 22 juillet 2024

CONCOURS RÉGIONAL CRÉATEURS
COIFFURE
DIMANCHE 7 AVRIL 2024

20^{ème}
ANNIVERSAIRE

THÈME
LES JEUX OLYMPIQUES

MMA
Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
PROFESSEUR DES MÉTIERS
DE LA COIFFURE

UNION NATIONALE
DES ENTREPRISES
DE COIFFURE
Vaucluse

GRAND SHOW FINAL
RÉTROSPECTIVE DE CES BELLES ANNÉES

f Unec Vaucluse unecvaucluse@gmail.com

ENTRÉE GRATUITE OUVERTURE À PARTIR DE 10H00 - RESTAURATION SUR PLACE
SALLE POLYVALENTE
Zone Agroparc - Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET

Modèle créé by Pixartprinting

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les 12 Travaux de la Com' : un concours organisé dans le cadre des Arènes de la Com'



Dans le cadre de la seconde édition des [Arènes de la Com'](#), un événement entièrement dédié à la communication qui aura lieu le vendredi 19 avril à Paluds de Noves, l'association [La Maison de la Com'](#) et le [Club de la Presse du Grand Avignon et du Vaucluse](#) coorganisent le concours des [12 Travaux de la Com'](#), qui récompense les actions de communication méritantes menées en 2023 ou début 2024 par les entreprises, associations, ou collectivités.

Le concours des 12 Travaux de la Com' récompensera plusieurs projets de communication, tels que : relations presse et médias ; photo, vidéo et podcast ; nouveau site web et application ; communication interne et marque employeur ; communication responsable ; marketing digital et réseaux sociaux ; communication événementielle et campagne.

Le concours est ouvert à toutes les entreprises, associations, collectivités, ou établissements scolaires qui souhaitent mettre en avant un projet de communication qu'ils ont réalisé en 2023 ou début 2024 (avant le

Écrit par le 22 juillet 2024

30 janvier 2024). Comme le nom du concours l'indique, 12 trophées seront attribués lors des Arènes de la Com' le 19 avril à Paluds de Noves.

Les participants peuvent soumettre plusieurs réalisations, mais chaque réalisation ne peut être présentée que dans une seule catégorie. Les projets seront évalués selon plusieurs critères : originalité et créativité, pertinence du message, efficacité et résultats obtenus, qualité de la stratégie de communication, innovation et utilisation de nouveaux médias / technologies, et respect des valeurs éthiques.

Les inscriptions [se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au dimanche 31 mars.

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Ecrit par le 22 juillet 2024



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons

Ecrit par le 22 juillet 2024

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 22 juillet 2024

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.