

Ecrit par le 8 janvier 2025

Les Négociales : 3 élèves d'Erudis qualifiés pour la finale Nationale



3 élèves d'[Erudis](#) se sont qualifiés pour la finale nationale des [Négociales](#) qui aura lieu ce vendredi.

[Les Négociales](#), c'est le concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale. Pour la 10^e année consécutive, [Erudis Formation](#) a accueilli les qualifications vauclusiennes du défi, le 28 février dernier. Ces qualifications ont regroupé 126 candidats, 80 chefs d'entreprises et acteurs locaux.

A la suite de ces qualifications, 13 candidats ont été retenus pour la finale nationale. Parmi ces 13 étudiants, 3 sont des élèves d'Erudis, dont le vainqueur de la mini finale, Sandrine. Malheureusement,

Ecrit par le 8 janvier 2025

Sandrine à 30 ans et n'a donc pas le droit de participer à la finale nationale réservée aux moins de 30 ans.

Ce mardi, les 3 étudiants et leurs accompagnateurs se sont dirigés vers Epinal pour la finale nationale des Négociales qui a débuté hier matin. Les candidats devront faire leurs preuves parmi 600 autres candidats venus de la France entière. Vendredi, ils ne seront plus que 6 sur scène pour la grande finale.

Morières-lès-Avignon : la meilleure baguette du département est faite à la Maison Calvino



La 12^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a eu lieu ce mardi 14 mars à la Cité de l'Artisanat d'Avignon. C'est Benjamin Calvino, de la Maison Calvino, qui a remporté la 1^{ère} place de la catégorie artisan.

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française organisée ce mardi 14 mars par les ambassadeurs et le groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1^{ère} place de la catégorie

Ecrit par le 8 janvier 2025

artisan. Il succède ainsi à William Schmidt, gagnant de l'édition 2022 et représentera le département lors du concours régional PACA Corse qui aura lieu le mercredi 5 et le jeudi 6 avril au CFA de Beausset (83). Dans la catégorie apprenti CFA, Cheickne Magassa du CFA d'Avignon se classe premier. Michel Thibaut, de la pâtisserie Deslée à Apt, remporte quant à lui le premier prix de la catégorie apprenti BTM.

Les baguettes réalisées lors du concours n'ont pas été gaspillées puisqu'une centaine d'entre elles ont été remises à la Croix-Rouge d'Avignon qui les distribuera lors de maraudes.

Palmarès 2023 du concours de la meilleure baguette de tradition française

Catégorie Artisan / salarié

1. Benjamin Calvino - Maison Calvino à Morières-lès-Avignon.
2. Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan.
3. Florian Boulard - Le Fournil de Maclo à Vedène.

Catégorie Apprenti CAP

1. Cheickne Magassa - CFA Avignon.
2. Cisse Souareba - CFA Avignon.
3. Mathieu Esteve - CFA Avignon.

Catégorie Apprenti BP, MC, BM, BTM

1. Michel Thibaut - La Pâtisserie Deslée.

J.R.

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France

Ecrit par le 8 janvier 2025



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vaclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy

Ecrit par le 8 janvier 2025

Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR

Ecrit par le 8 janvier 2025

Les Négociales : Erudis Formation accueille les qualifications Vaucluse du challenge



Ce 28 février, **Erudis Formation** accueillera les qualifications Vaucluse du 34^e challenge « **Les Négociales** », un concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale.

Pour la 10^e année consécutive, **Erudis Formation** est le centre de qualifications Vaucluse du challenge « **Les Négociales** » : un concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale. Dans le cadre de ces sélections, le concours accueillera 200 étudiants à l'échelle départementale. A la fin des sélections, ils ne seront plus que 25 qualifiés pour la finale nationale, qui aura lieu en mars à Epinal.

Le défi proposé prend la forme d'un jeu de rôle : le candidat est le vendeur, un professionnel de la vente est l'acheteur et un trio de professionnels est également jury. L'étudiant, face à un cas de négociation, dispose de 10 minutes pour convaincre les professionnels de la vente. Pour composer le jury, Erudis a fait appel à près de 90 professionnels volontaires, qui devront sélectionner au mieux les candidats qui accéderont à la finale nationale.

Écrit par le 8 janvier 2025

Cette journée de qualification débutera à 7h30, avec un petit déjeuner d'accueil des jurys et des candidats. Les sujets seront ensuite distribués. Les vendeurs disposeront d'une heure pour affûter leurs arguments avant de défier les acheteurs. Le processus se répétera à deux reprises, suivi de la remise des prix et de l'annonce des qualifiés à la finale. Enfin, entreprises et élèves pourront échanger durant un cocktail de fin de journée afin d'enrichir leur réseau professionnel.

La finale de mars, confrontera les 600 meilleurs élèves-négociateurs sélectionnés parmi 6 000 candidats sur le territoire national et autres collectivités francophones.

Vous êtes étudiant ou professionnel et vous souhaitez participer au challenge Les Négociales, cliquez sur ce [lien](#). Erudis Formation, 95C Allée Camille Claudel, Agroparc, Avignon.

J.R.

Gordes fête les soupes ce week-end

Ecrit par le 8 janvier 2025



Ce samedi 25 février, la commune de Gordes organise la seconde édition de Soupes en fête. Cet événement, qui aura lieu dans la salle des fêtes, est l'occasion idéale de réunir les passionnés de cuisine et de partager un moment convivial.

Les cuisiniers amateurs ont jusqu'à aujourd'hui pour déposer leur candidature afin de participer au Concours de Soupes en fête. Il leur suffit de [remplir la fiche d'inscription](#) et l'envoyer par mail à exposition@gordes-village.com avant demain.

Le concours est gratuit et ouvert à tous. Le jour-même, les participants devront arriver avec leur soupe sur les lieux à 18h30. Chacun devra prévoir un moyen pour maintenir la soupe au chaud si nécessaire. Les multiprises et rallonges seront fournies par la municipalité. Chaque candidat devra préparer minimum 6 litres de soupe faite maison et sans alcool. Les soupes seront évaluées par un jury composé de professionnels, d'élus et de gourmets.

Programme de la soirée

Le concours débutera officiellement à 19h. Une fois les prix attribués à 20h, le bar à soupe ouvrira ses portes et permettra de distribuer gratuitement les restes des soupes aux visiteurs. L'occasion de partager

Ecrit par le 8 janvier 2025

un moment chaleureux, tout en évitant le gaspillage !

Sur place, il y aura également un food truck, ainsi qu'un écailler. Et que serait un bon plat sans une bonne bouteille de vin ? Une cave à vin sera également installée sur place. Seul, accompagnée, en famille ou entre amis, cette soirée se passera dans une ambiance musicale et festive.

V.A.

Le marché de Vaison-la-Romaine est-il le plus beau marché de France ?

Ecrit par le 8 janvier 2025



Le marché de Vaison-la-Romaine est face à ceux d'Arles et de Dignes-les-Bains. Lequel représentera la région au concours du Plus beau marché de France 2023 ? À vous de voter avant la fin du mois de février.

Cette année, Vaison-la-Romaine est candidate à l'élection du Plus beau marché de France. Mais avant d'être sélectionnée pour ce concours national organisé par la chaîne télévisée TF1, la cité des Voconces doit d'abord être élue à l'échelle régionale.

L'année dernière, c'était le marché de Dignes-les-Bains qui représentait la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il avait terminé le concours en 7^e position. Cette année, le marché de Vaison-la-Romaine doit donc faire ses preuves face à l'ancien représentant de la région, mais aussi face au marché d'Arles.

Le quotidien La Provence étant partenaire de TF1 pour choisir le Plus beau marché de France 2023, il lui revient d'organiser le vote entre les trois marchés en lice. Ce vote, qui s'achèvera le mardi 28 février, déterminera quel marché, entre ceux d'Arles, Dignes-les-Bains et Vaison-la-Romaine, représentera la

Ecrit par le 8 janvier 2025

région au concours national. Ainsi, l'un d'eux obtiendra peut-être le titre de Plus beau marché de France 2023 et succédera au marché des halles de Narbonne.

Vous pouvez découvrir les présentations des marchés d'[Arles](#), de [Dignes-les-Bains](#), et de [Vaison-la-Romaine](#) sur le site de La Provence. Pour voter, [cliquez ici](#).

'24h pour entreprendre' : découvrez les lauréats de la 3e édition du jeu de création d'entreprise



La 3^e édition du jeu de création d'entreprise « 24h pour entreprendre » s'est tenue les 8 et 9 février dans les locaux de la bibliothèque universitaire Maurice Agulhon sur le campus Hannah Arendt d'Avignon Université.

Ecrit par le 8 janvier 2025

Pendant 24h, 75 étudiants et étudiantes de toutes filières confondues se sont prêtés au jeu de la création d'entreprise, lors de l'édition 2023 soutenue et financée par le programme d'investissements d'avenir « nouveaux cursus à l'université » et l'agence nationale de la recherche. En équipe pluridisciplinaire et mixte de 4 à 5 étudiants, les étudiants ont élaboré un projet d'entreprise fictive autour de l'une des deux thématiques prioritaires de l'établissement : les agrosociétés ou la culture, le patrimoine et les sociétés numériques.

Différents ateliers animés par une quarantaine de « coach » ont permis aux étudiants de se familiariser avec le monde de l'entrepreneuriat en abordant différents sujets tels que l'étude de marché, la concurrence, le chiffre d'affaires, la stratégie commerciale ou encore les aspects juridiques de l'entreprise. Des enseignants et professionnels étaient également présents pour leur apporter conseils et soutien. A l'issue de ces 24h, les candidats ont présenté leur projet devant un jury avant d'assister à l'annonce des lauréats lors d'une remise des prix.

[Lire également : « '24h pour entreprendre' dévoile ses lauréats »](#)

Palmarès 2023 dans la catégorie « Sciences & Agrosociétés »

Dans la catégorie « Sciences & Agrosociétés », le 1^{er} prix a été attribué à « OH Wé », une application informations/conseils gestion qualité des eaux portée par Louis Harbonnier, Maël Queste, Varvara Dudnikova et Maria Faye. Les étudiants ont remporté 1 000€ (500€ du Rotary et 500€ en bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance d'une journée.

Ecrit par le 8 janvier 2025



Les étudiants ayant remporté le 1^{er} prix dans la catégorie « Sciences et Agrosociences » © DR

Le 2^e prix a été attribué à « CYM », une application de rendez-vous avec médecins spécialistes Psycho/médecines alternatives portée par Valentin Blanc, Eva Diu, Avelaine Duby et Ilona Clerc. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux de l'université, un accompagnement d'Innov'alliance d'une journée et un repas Burger King.

Le 3^e prix a quant à lui été attribué à « Renouv'Air », un projet de revalorisation des déchets porté par Jimmy Brechon, Axel Cochonnell, Lilian Carre et Cristian Camilo Lopez. Ils ont remporté 600€ de bons cadeaux de l'université, un accompagnement de 2h du CTCPA (centre technique agroalimentaire) et un repas Burger King.

Palmarès 2023 dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés numériques »

Dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés numériques », le 1^{er} prix a été attribué à « Hamo », une application de visite du Luberon portée par Julie Colombo, Eléna Rabotin, Maël Lahmiyani, Saliha Assal et Imane Ait Ali Braham. Les étudiantes ont remporté 1 000€ (500€ du Rotary et 500€ de bons cadeaux de l'université) et un accompagnement de la French Tech Grande Provence de 3h.

Ecrit par le 8 janvier 2025



Les étudiants ayant remporté le 1^{er} prix dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés Numériques » © DR

Le 2^e prix a été attribué à « Kartelles », un site web/mallette pédagogique d'histoire porté par Capucine Chaumelle, Adrien Deleuze-Dorron, Grégoire Inestrosa et Célia Muschotti. Ils ont remporté 800€ de bons cadeaux de l'université, un accompagnement French Tech Grande Provence de 3h et un repas Burger King.

Le 3^e prix a été attribué à « QLUF », un projet de carte de révisions porté par Lahcène Belhadi, Gariel Desous, Khaoula Otami et Thomas Satory. Ils ont remporté 600€ de bons cadeaux université, des billets open 13 et un repas Burger King.

Le prix coup de cœur

Quant au prix coup de cœur du jury, il a été décerné à « Bull'Dodo », une bulle de repos mobile portée par Camille Cosson, Ambre Guépin, Faycel Aberbache et Yasmine Bouhouch et qui ont remporté 400€ de bons cadeaux et culture de l'université, ainsi qu'un repas Burger King.

Ecrit par le 8 janvier 2025



Les étudiants ayant remporté le prix coup de cœur © DR

J.R.

180 galettes et gâteaux des rois préparés pour le concours Épiphanie du Vaucluse

Ecrit par le 8 janvier 2025



Aujourd'hui, c'est l'Épiphanie. Si cette fête chrétienne célèbre la venue du Messie et la visite des Rois Mages, de nos jours, elle marque également la tradition de la galette et du gâteau des rois, et ce, depuis le Moyen-Âge. Il y a deux jours, le mercredi 4 janvier, Apt a accueilli le 14^e concours Épiphanie du Vaucluse pour l'occasion.

Galette des rois ou gâteau des rois ? Le débat fait rage chaque année autour du 6 janvier. Le concours Épiphanie, organisé par le [Groupement professionnel des Artisans boulangers et pâtisseries](#), met les deux à l'honneur et les récompense tous les deux. Et quel meilleur endroit que la capitale du fruit confit pour accueillir la remise des prix ? Les deux desserts ont donc divisé le concours en deux catégories, et chacune d'entre elles a comporté trois sous-catégories : les artisans et salariés, les apprentis en BP-BM-BTM (Brevet professionnel - Brevet de maîtrise - Brevet technique des métiers), et les étudiants en CAP (Certificat d'aptitude professionnelle).

Pour participer au concours, chaque candidat devait déposer deux gâteaux et/ou deux galettes des rois. En tout 180 desserts ont été réalisés. Une fois que le jury y a goûté pour délibérer et a annoncé les lauréats, les gâteaux et galettes ont pu être dégustés par les Aptésiens. Ce qui est resté a été distribué aux différents Ephad de la ville, pour en faire profiter ceux qui n'ont pas pu se déplacer.

Ecrit par le 8 janvier 2025

Chaque détail compte

Le jury était constitué de professionnels et de partenaires de la boulangerie artisanale, et présidé par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Denis Petit, gagnant du Gâteau des Rois 2022. Afin de déterminer quelle galette et quel gâteau des rois étaient les meilleurs, le jury a de concentrer sur plusieurs détails.

Si l'aspect visuel et l'aspect gustatif étaient évidemment très importants, le feuilletage et la texture l'étaient également, ainsi que la taille et le poids. Le gâteau des rois, qui devait être garni de fruits à l'extérieur comme à l'intérieur, devait peser entre 350 et 450 grammes une fois cuit. En ce qui concerne la galette des rois, elle devait être impérativement au beurre et son diamètre devait être compris entre 25 et 35 centimètres.

Le palmarès

Pour le meilleur gâteau des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Nicolas Chedeville ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) a obtenu la troisième place, Gabriel Aubert ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) la deuxième, et Joris Deslée ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) a figuré en haut du podium. Dans la catégorie BP-BM-BTM, c'est Michel Thibault ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) qui s'est distingué. Parmi les apprentis en CAP, c'est Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) qui a remporté le concours.

Pour la meilleure galette des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Robin Chrestes ([La Mie Soubeyrand à Aubignan](#)) s'est placé en troisième position, Dominique Vial ([Délices de Doume à Caromb](#)) en deuxième, et Nicolas Goddi ([Pâtisserie Nicoline à Coustellet](#)) est arrivé à la première place. Dans la catégorie BP-BM-BTM, Léopold Trichard ([Campus URMA PACA](#)) a remporté le concours. Dans la catégorie CAP, Déborah Domortier ([Campus URMA PACA](#)) s'est distinguée. L'apprentie en CAP Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) s'est également vue attribuer le Grand Prix de la Confrérie des fruits confits d'Apt.

Ecrit par le 8 janvier 2025



Une partie des lauréats du concours. DR

Des temps difficiles pour les artisans boulangers et pâtisseries

Ce concours a été l'occasion pour Thierry Despeisse, président du Groupement des Artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, de rappeler les difficultés auxquelles les artisans doivent faire face à cause de l'inflation et de la hausse du coût de l'énergie. « Les artisans boulangers pâtisseries devront faire face à de gros dégâts d'ici quelques mois si rien n'est fait, a-t-il alerté avec beaucoup d'émotion. Quand une boulangerie ferme, c'est un village qui meurt. Beaucoup de villages risquent de mourir cette année. »

Un discours qui a également été tenu par Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et par Véronique Arnaud-Deloy, maire d'Apt. « Il existe des dispositifs d'aides de l'État, a rappelé Christine Hacques, sous-préfète d'Apt. Je vous invite à venir me faire remonter les difficultés que vous rencontrez afin que nous puissions, ensemble, faire changer les choses. »

Écrit par le 8 janvier 2025

La Région Sud remet les prix du concours 'Pour en finir avec le harcèlement scolaire'



À l'occasion de la journée internationale contre le harcèlement scolaire, qui a eu lieu le 10 novembre dernier, les élus de la Région Sud se sont réunis pour remettre les prix régionaux aux lauréats du concours 'Pour en finir avec le harcèlement scolaire'.

Ce concours représente l'un des volets fondamentaux du Plan régional de lutte contre le harcèlement scolaire. Trois objectifs s'en dégagent : sensibiliser les lycéens et leur entourage, permettre aux lycéens de devenir des acteurs de la prévention et de la lutte contre le harcèlement scolaire, et favoriser la mise en œuvre de projets novateurs, expérimentaux ou pérennes dans les établissements scolaires. « Ce Prix régional vient récompenser les initiatives des jeunes et a pour vocation d'enrichir leur parcours citoyen », a expliqué Renaud Muselier, président de la Région Sud.



Ecrit par le 8 janvier 2025

Le concours a permis aux jeunes de participer à une cause importante, tout en faisant preuve de créativité. Ils ont dû concevoir des productions vidéos, des affiches et des dessins de prévention. Le premier prix a été remporté par le Lycée de la Méditerranée à La Ciotat, pour la réalisation d'une affiche et d'une courte vidéo, qui a remporté 3 000€. Le deuxième prix a été attribué au Lycée Thomas Edison à Lorgues, pour la production d'une vidéo et d'une affiche, qui a remporté 2 000€. Le Lycée Pierre et Marie Curie, situé à Menton, a remporté le troisième prix, c'est-à-dire 1 000€, pour ses créations de dessins et de bandes dessinées. Le jury a également attribué son prix spécial, qui est revenu au Lycée Jacques Audibert à Antibes, pour sa création d'un site collaboratif contre le harcèlement scolaire et le cyberharcèlement.

V.A.