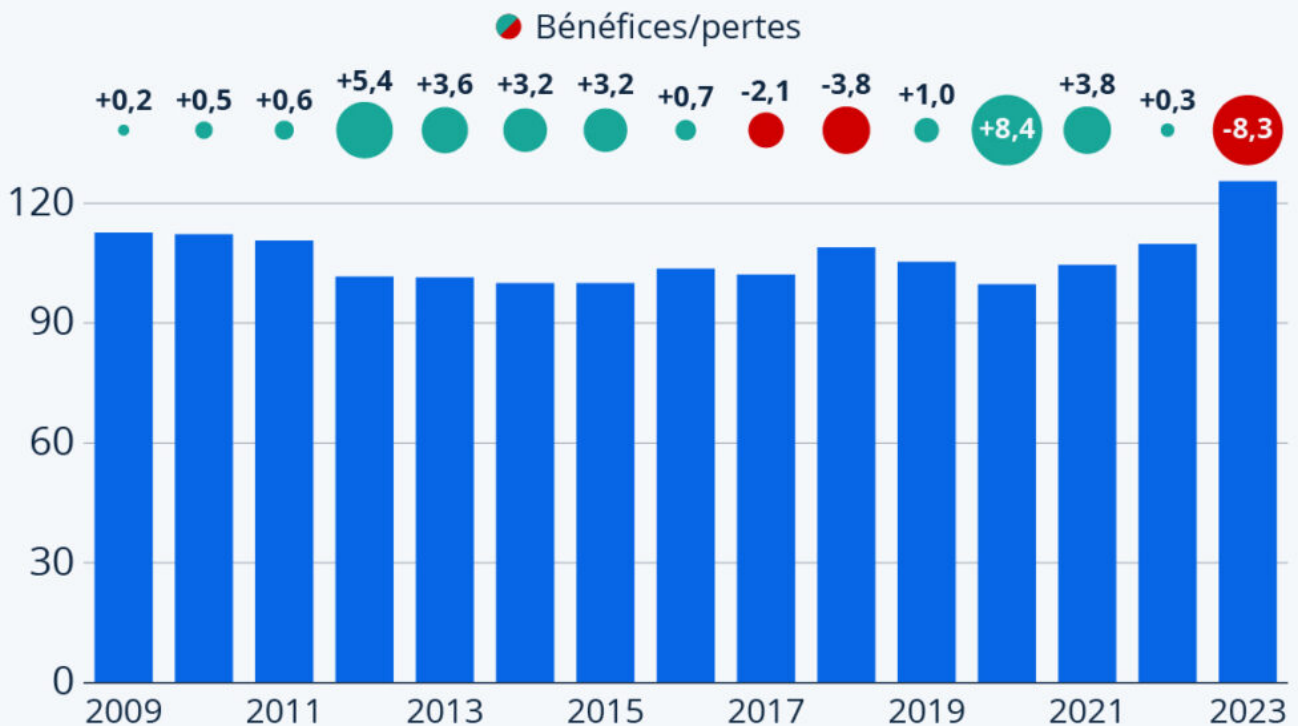


Écrit par le 22 novembre 2024

Les dépenses de l'Élysée ont fortement augmenté en 2023

Les dépenses de l'Élysée ont fortement augmenté en 2023

Dépenses totales et bénéfiques/pertes enregistrés par le palais de l'Élysée, en millions d'euros



Source : Cour des comptes



statista

Écrit par le 22 novembre 2024

Plus de cinquante jours après le second tour des élections législatives anticipées, déclenchées par la dissolution de l'[Assemblée nationale](#) par le Président de la République, la France a de nouveau un Premier ministre. Après avoir écarté la candidature de Lucie Castets proposée par le NFP, Emmanuel Macron a finalement choisi Michel Barnier ce jeudi 5 septembre.

Mais le choix d'un Premier ministre n'était pas la seule pression qui pesait sur le chef de l'État. La Cour des comptes a en effet appelé la présidence de la République à la « vigilance » fin juillet, après la publication de son dernier audit. L'institution épingle la gestion du palais de l'Élysée en 2023, et appelle à des efforts « significatifs ». En cause : un montant record de charges — 125,5 millions d'euros — qui a créé un déficit sans précédent de 8,3 millions d'euros. Les dépenses de déplacements et de réception ont à elles seules atteint 21 millions d'euros sur l'année (elles étaient de 13,3 millions l'année précédente).

Comme le montre notre infographie, basée sur les [rapports](#) annuels de la Cour des comptes, les dépenses de la présidence de la République n'avaient pas dépassé 112,6 millions d'euros depuis 2009, sous Nicolas Sarkozy. Si les coûts lors de la présidence de ce dernier étaient légèrement plus élevés que sous son successeur, François Hollande, les finances de l'Élysée étaient restées à l'équilibre. Depuis 2009, elles n'ont été en déficit que trois fois : en 2017, 2018 et 2023.

De Valentine Fourreau pour Statista

Apt : la Société des ocres de France endeuillée

Écrit par le 22 novembre 2024



André Guigou, co-gérant de [la Société des Ocres de France](#) de 1985 à 2016, est décédé à l'âge de 76 ans. En compagnie de son frère Jean-Paul, ce dernier avait succédé à son père, Gilbert, qui après avoir laissé son entreprise de maçonnerie à ses deux fils n'a pas hésité à venir au secours, en 1974, de la Société des Ocres de France alors en faillite. Le jeune retraité pris le pari de relancer la production de l'usine d'Apt en se démenant pour trouver de nouveaux débouchés.

André et Jean-Paul rejoignent leur père en 1985

Au mitan des années 1980, André et Jean-Paul rejoignent leur père. Le premier s'occupe de la fabrication et le second prend en charge la partie administrative. Dans le même temps, Nelly, l'épouse d'André, met ses compétences de secrétaire sténodactylo au service de la société qui poursuit son redressement.

A eux trois, ils trouvent de nouveaux contrats dans le milieu du bâtiment. La société Strasservil, en plein développement, leur confie notamment la fabrication de leurs badigeons et enduits de chaux. D'autres sociétés connues dans l'industrie de la peinture font également appel à leurs services. Les Ocres de France et Lafarge plâtre créeront même ensemble une gamme de plâtre colorés.

La 4^e génération de cette aventure entrepreneuriale familiale

Peu à peu, en 1996, 1998, 2014 puis 2019 les petits-enfants de Gilbert Guigou rejoignent également l'aventure familiale entrepreneuriale. Et la 4^e génération peut être fière du travail de préservation du patrimoine de l'ocre accompli puisqu'aujourd'hui la Société des Ocres de France est la dernière

Écrit par le 22 novembre 2024

entreprise autonome en Europe à encore exploiter et transformer le minerai ocreux en ocre pure grâce notamment à sa carrière de Gargas

Reconnaissante élyséenne

Labellisée EPV (Entreprise du patrimoine vivant), la société vauclusienne aura même l'honneur de participer à la 4^e édition de 'La grande exposition du fabriqué en France' qui se tient fin octobre au palais de l'Élysée. A cette occasion, la SOF présentera son savoir-faire au grand public après avoir été retenue parmi les 122 exposants, sur 2 200 candidatures, participant à cet événement mettant à l'honneur les entreprises, industriels, artisans, producteurs et associations pleinement engagés dans la fabrication française.

« Il est de notre devoir plus que jamais de perpétuer le travail incroyable qu'a fait André. »

Perpétuer l'âme de l'entreprise

Une reconnaissance à laquelle ne pourra malheureusement pas assister André Guigou qui a été inhumé au cimetière d'Apt le 27 août.

Un regret pour la Société des Ogres de France qui explique sur son compte Facebook : « Le 23 août dernier, celui qui constituait une grande partie de l'âme de notre entreprise, s'est éteint. Nous ne pouvons résumer en quelques lignes l'immense, l'exceptionnel, le grand homme et entrepreneur qu'était André Guigou. Au-delà d'avoir été le co-gérant de la Société des Ogres de France de 1985 jusqu'en 2016 - à la suite de son propre père-, il était également notre père, notre grand-père, notre frère, notre oncle ainsi qu'un époux et arrière-grand-père aimé, estimé et admiré. Il nous semblait difficile de vous souhaiter une bonne rentrée sans vous partager cette information, qui nous procure une peine immense, à la hauteur de l'amour que nous lui portions tous. À présent, il est de notre devoir plus que jamais de perpétuer le travail incroyable qu'a fait André pour la Société des Ogres de France, avec son frère et sa femme, comme son père avant eux. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



La Société des Ogres de France est la dernière entreprise autonome en Europe à encore exploiter et transformer le minerai ocreux en ocre pure grâce notamment à sa carrière de Gargas. Crédit : Facebook-Société des Ogres de France

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Élysée

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Elysée les 1^{er} et 2 juillet 2023.

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont [les Conserves Guintrand](#) qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3^e édition de '[La grande exposition du fabriqué en France](#)' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Elysée.

A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »


Emmanuel Macron

[Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant](#) où figure

Écrit par le 22 novembre 2024

notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vauclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.

Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.



**PETIT ÉPEAUTRE
DU MONT VENTOUX
AU PISTOU**

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.

Variété mise en œuvre : Triticum monococcum.

Origine : Provence.

Époque de fabrication : Avril, mai, juin, juillet, décembre.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

bocal	314	240	-	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	4	3443543478207
-------	-----	-----	---	------------	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Aspect du produit : Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.


- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur = caractéristique du petit épeautre et du pistou.

Ingédients : Petit épeautre (57%), huile d'olive (13%), oignons, basilic (11%), ail (8%), sel, jus de citron concentré, poivre.

Allergènes : Petit épeautre.

pH : Entre 4,2 +/- 0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.



« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurera l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1^{er} et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant

Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guintrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4^e génération de la famille qui est aux commandes.

La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'origine de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boîtes métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.

Les Conserves Guintrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guintrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.

« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vauclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.