

Écrit par le 3 avril 2025

Le Sud est-il une région d'entrepreneurs ?



[Axtom](#), le collectif d'entrepreneurs associés qui accompagne les entreprises et les collectivités dans leur développement immobilier et économique, et l'institut [IFOP](#), ont interrogé un panel de 2 700 Français sur le sujet de l'entrepreneuriat en Région Sud.

En 2024, 106 186 entreprises ont été créées dans la Région Sud (source BPI France). Une dynamique entrepreneuriale portée par les micro-entrepreneurs qui ont représenté 66% desancements d'activité cette année-là, soit 69 914 micro-entreprises.

Si créer son propre emploi est dans la région la principale motivation qui préside à la volonté d'entreprendre (96%), près des 2/3 des habitants (64%) se déclareraient prêts à tenter l'aventure si toutes les conditions de succès étaient réunies. Un peu moins nombreux que la moyenne nationale

Ecrit par le 3 avril 2025

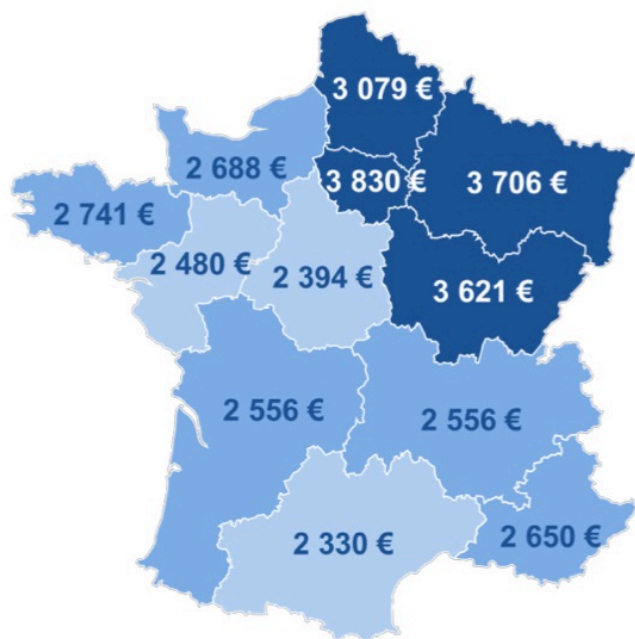
à percevoir la France comme un pays d'entrepreneurs (50% contre 53%), quel regard portent-ils sur le niveau de vie des entrepreneurs et quelle rémunération leur semblerait suffisamment attractive pour se lancer ?

Alors que l'émission « Qui veut être mon associé ? » remporte un vif succès, le collectif d'entrepreneurs Axtom et l'institut IFOP ont interrogé un panel de 2 700 Français représentatif de la population française de 18 ans et plus, pour répondre à ces questions et tordre le cou aux idées reçues.

Combien gagnent les entrepreneurs français selon les habitants du Sud ?

A contre-courant de certaines idées reçues associant entrepreneuriat et richesse, favorisées par les histoires de réussite spectaculaire et la représentation culturelle, les Français restent relativement raisonnables quant à leur estimation du revenu net mensuel des entrepreneurs qu'ils évaluent en moyenne à 2 990 € (avant impôt).

Une appréciation proche de la réalité si l'on en juge les résultats d'une enquête menée fin 2023 par la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) révélant que plus de la moitié des dirigeants de TPE/PME (51%) percevraient une rémunération mensuelle moyenne inférieure à 2 600€, un dirigeant sur cinq (20%) déclarant gagner moins qu'un SMIC.



©Axtom / Ifop

Dans la Région Sud, les répondants semblent plus « modérés » que la moyenne nationale, évaluant le revenu mensuel des créateurs d'entreprises à 2 650€ net, loin derrière l'Île-de-France (3 830€), le Grand Est (3 706€) et la Bourgogne Franche Comté (3 621€).

Ecrit par le 3 avril 2025

Les habitants de la région prêts à entreprendre pour un revenu de 3 459€ par mois

Pour 68% des répondants de la région, la principale motivation des entrepreneurs est de gagner de l'argent pour s'assurer un niveau de vie confortable.

A leur échelle, alors que le salaire moyen dans la région est de 2 472€ nets par mois (dans le privé), le seuil de revenu mensuel à partir duquel il leur semblerait intéressant de lancer leur propre activité s'élève en moyenne à 3 459€, soit 809€ de plus que leur estimation du revenu des chefs d'entreprises en France.

Des estimations qui les placent au 4ème rang des régions les plus « gourmandes », quand la moyenne nationale est légèrement inférieure avec 3 366€.

[Jérémie Benmoussa](#), directeur général et associé d'Axtom, commente : « La création d'une entreprise offre l'opportunité de faire une différence, d'innover et d'apporter des solutions à des problèmes spécifiques. Cette capacité à avoir un impact tangible sur le marché et la société, à travers des services améliorés ou la création d'emplois par exemple, est souvent une motivation plus profonde que l'enrichissement financier. En témoigne la réalité du revenu moyen des entrepreneurs en France. Bien que la perspective de mieux gagner leur vie puisse également jouer un rôle, il est clair que pour beaucoup d'entrepreneurs, la liberté et l'autonomie que procurent la création et la gestion de leur propre entreprise sont des moteurs puissants. Prendre ses propres décisions sans avoir à se conformer aux directives d'un supérieur hiérarchique et suivre ses convictions sont des avantages perçus comme majeurs, et cela sans compter le gain de flexibilité avec la possibilité d'organiser sa journée selon ses besoins et priorités, ce qui est difficilement réalisable dans un cadre salarié traditionnel. »

« N'importe qui peut entreprendre » : une perception partagée par 53% des habitants.

Bernard Tapie, Xavier Niel, Bernard Arnault puis Michel-Edouard Leclerc en France ou encore Elon Musk, Steve Jobs, Jeff Bezos et Bill Gates à l'international, sont les personnes connues qui, spontanément, symbolisent le mieux l'entrepreneuriat aux yeux des Français.

En parallèle, loin de l'image médiatique de ces « grands patrons » milliardaires, une majorité de la population française privilégie une représentation de proximité, citant prioritairement un membre de leur famille ou un artisan de leur quartier (plombier, boulanger, etc.). En écho de ce sentiment d'entrepreneuriat accessible à tous, 53% des habitants de la Région Sud estiment que de nos jours, n'importe qui peut entreprendre. 45% considèrent même qu'il suffirait d'une bonne idée pour se lancer (proche du niveau national de 46%).

Attention à l'image peu réaliste de l'entrepreneuriat véhiculée par les réseaux sociaux

Écrit par le 3 avril 2025

Une perception d'apparente simplicité qui alerte Jérémie Benmoussa, alors que les défaillances d'entreprises se multiplient en France : « Les récits simplifiés autour d'entrepreneurs à succès négligent souvent les difficultés, les efforts et les ressources nécessaires pour transformer une idée en entreprise viable. Les figures emblématiques comme Steve Jobs, Elon Musk ou Mark Zuckerberg sont souvent présentées comme des génies qui ont réussi principalement grâce à leur créativité, créant une vision erronée de l'entrepreneuriat. Les réseaux sociaux accentuent cette tendance en faisant la promotion de « méthodes » permettant de créer un business et de devenir riche grâce au digital. Avec l'accès accru aux technologies et aux ressources en ligne, les jeunes peuvent croire que lancer une entreprise est plus facile qu'il ne l'est réellement. Par ailleurs, la culture de la start-up, souvent médiatisée, donne l'impression qu'une bonne idée et une levée de fonds suffisent pour réussir, alors que les étapes de développement, de gestion et de croissance sont cruciales. Les initiatives de sensibilisation à l'entrepreneuriat se concentrent parfois trop sur l'idée innovante et pas assez sur les compétences nécessaires pour la concrétiser. »

Enquête réalisée par l'IFOP pour Axtom

Une 95e récompense au Concours Général Agricole pour les Pressoirs de Provence

Ecrit par le 3 avril 2025



C'est une nouvelle consécration pour [les Pressoirs de Provence](#). Cette entreprise, installée à Saint-Andiol (Bouches-du-Rhône), vient de remporter une nouvelle [médaille de bronze au Concours Général Agricole 2025](#) pour son jus de poire bio. Avec cette nouvelle distinction c'est la 95^{ème} récompense que reçoit cette entreprise artisanale et familiale. Une performance assez exceptionnelle.

Crée en 1982, sous le nom de [Sojufel Provence production](#), cette entreprise s'est spécialisée dans la production de jus de fruit issus de productions locales.

En 1997, la société crée sa propre marque : Pressoirs de Provence. S'appuyant sur le savoir-faire de Sojufel l'entreprise s'engage toujours plus dans le qualitatif.

En 2009, la famille Redheuil reprend la société avec l'ambition de franchir une nouvelle étape dans son développement, tout en conservant les fondamentaux : une production artisanale de qualité et accessible.

En 2016, une nouvelle identité visuelle est créée. Elle donnera un nouvel élan à l'entreprise. Aujourd'hui la gamme des produits proposée s'est élargie aux confitures, infusions et citronnades. Distribués dans de très nombreux points de vente partout en France, les jus des Pressoirs de Provence sont également disponible dans la boutique de vente directe installée à Saint-Andiol ZA la Crau.

En 2023, l'entreprise a réalisé un CA de plus de 4,5 M€ (avec un résultat positif), une autre belle

Ecrit par le 3 avril 2025

performance.



©Les Pressoirs de Provence

Ecrit par le 3 avril 2025

Comment l'Avignonnais Anthony Robert, expert en gestion de fortune, est devenu un serial-entrepreneur ?



À seulement 27 ans, [Anthony Robert](#) est déjà à la tête d'onze entreprises en France, mais aussi au Luxembourg. Du monde du sport à celui de la gestion de patrimoine, l'Avignonnais a développé une véritable passion pour l'entrepreneuriat et souhaite encore diversifier ses domaines d'activité. Portrait d'un jeune serial-entrepreneur.

C'est dans les locaux d'[Iron Bodyfit](#), à Agroparc, qu'opère Anthony Robert. C'est là qu'est installée sa dernière entreprise en date : la salle Iron Bodyfit Avignon Sud, juste à côté du siège de l'entreprise

Ecrit par le 3 avril 2025

spécialisée dans l'électro-myo-stimulation, qu'il a ouvert en octobre dernier. Un an auparavant, il ouvrait un premier studio de la franchise au Luxembourg, juste après avoir obtenu l'exclusivité du pays puis il en a ouvert deux autres.

Mais Anthony Robert est également à la tête d'autres entreprises qui n'ont rien à voir avec le milieu du sport, notamment [Tellus Patrimoine](#), un entreprise experte en ingénierie patrimoniale, mais aussi [IB Invest](#), spécialisée dans le conseil pour les franchisés Iron Bodyfit, ou encore [Le Phoenix Dancing](#), une salle de bal à Vedène. Mais pour mieux comprendre sa passion pour l'entrepreneuriat, il faut remonter à l'époque de son enfance.

L'entrepreneuriat, une affaire de famille

Après l'obtention d'un diplôme en expertise-comptable et juste avant de terminer ses études en ingénierie patrimoniale, Anthony Robert se lance dans l'entrepreneuriat. Une aventure qui peut faire peur à beaucoup mais qui, pour lui, est assez familière et même familiale. « Je suis né dans une famille entrepreneuriale, explique-t-il. Mon père et ma mère ont toujours eu des restaurants, peut-être une dizaine dans le Grand Avignon. Donc forcément, j'ai baigné là-dedans. »

« Depuis petit, c'est l'entrepreneuriat qui m'intéresse. »

Anthony Robert

Depuis 2019, il est d'ailleurs à la tête du Phoenix Dancing à Vedène, qui était auparavant une structure implantée à Avignon qui appartenait à ses parents de 2008 à 2019. Ces derniers sont d'ailleurs toujours impliqués dans cette salle de bal dédiée au 3e âge. Aujourd'hui, Anthony travaille aussi avec son frère [Mickael](#), avec qui il est associé pour les studios Iron Bodyfit.

4 studios Iron Bodyfit

C'est d'ailleurs grâce à son frère que le serial-entrepreneur met un pied dans l'aventure Iron Bodyfit, Mickael étant responsable Développement international et formateur au sein de l'entreprise depuis 2021. C'est juste après la création de son cabinet spécialisé en ingénierie patrimoniale Tellus Patrimoine, fondé en 2021, qu'Anthony rencontre l'un des fondateurs d'Iron Bodyfit pour lui proposer ses services pour les différentes franchises.

L'année suivante, l'Avignonnais décide de créer IB Invest, une société de conseils pour les franchises Iron Body Fit pour aider les franchisés à placer leur argent, les accompagner dans le montage juridique, les aider à se développer, les accompagner dans la vente de leur studio, la création de la société, etc. « En 2023, me vient l'idée de, pourquoi pas, ouvrir ma propre franchise Iron Bodyfit », ajoute Anthony. Ainsi, la première franchise luxembourgeoise de l'entreprise ouvre ses portes quelques mois plus tard, malgré

Ecrit par le 3 avril 2025

le scepticisme de certains quant au succès que pourrait avoir une telle structure au Luxembourg.

« J'ai l'exclusivité territoriale, personne d'autre que moi ne peut ouvrir un autre studio Iron Bodyfit au Luxembourg. »

Anthony Robert

Enfin, le concept plaît rapidement aux Luxembourgeois et Anthony décide d'ouvrir rapidement deux autres studios avant d'en ouvrir un en France, à Agroparc près du siège. « Étant donné qu'Agroparc est ma zone de base où je fais du conseil, où je reçois du particulier et du chef d'entreprise pour Tellus et où je reçois aussi les franchisés pour IB Invest, je me suis dit que j'apporterai un vrai besoin en y ouvrant un studio Iron Bodyfit », développe-t-il. Ainsi, le studio [Iron Bodyfit Avignon Sud](#) a ouvert ses portes en octobre 2024, le Vaucluse possédant déjà un autre studio à Avignon Nord.

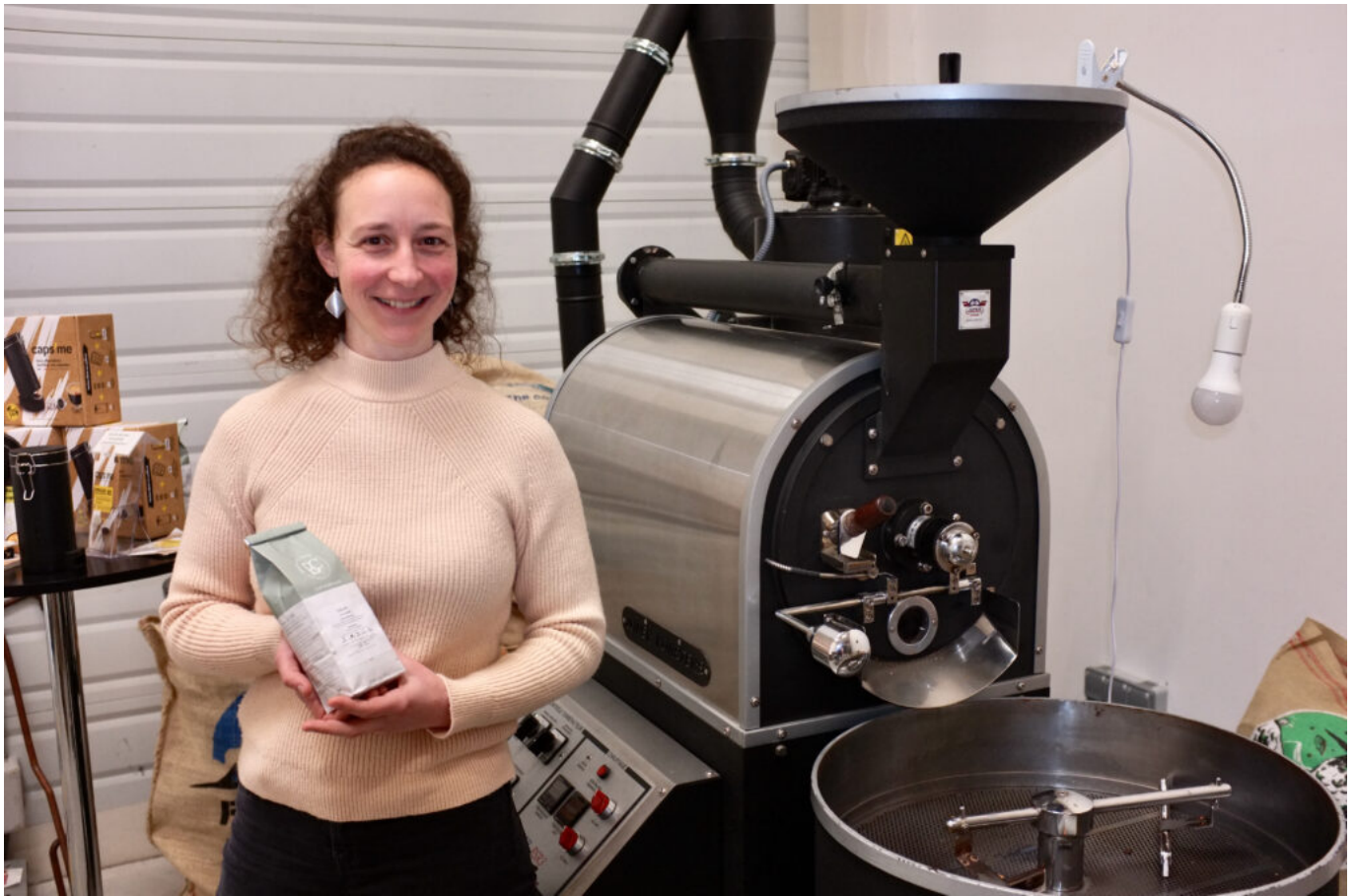
À la tête de 11 entreprises

Aujourd'hui, Anthony Robert est à la tête de 11 entreprises à seulement 27 ans, et dirige 16 salariés en tout. Son premier objectif était d'élargir son réseau lorsqu'il a créé Tellus Patrimoine. « Un business en plus, cela permet d'accroître ma visibilité », explique-t-il. Ainsi, l'Avignonnais ne compte pas s'arrêter là et est bien décidé à étendre davantage encore ses domaines d'activité. « Quand j'ai commencé à diversifier mes activités, j'avais un chiffre en tête, je voulais avoir 7 domaines d'activité différents, affirme l'Avignonnais. Donc par exemple le bien-être, le sport, la finance, la restauration, l'événementiel, pourquoi pas créer l'intelligence artificielle et on peut même aller plus loin. »

L'ambition, ce n'est pas ce qui manque à Anthony Robert. Lui qui avait vécu un échec en ratant son BTS la première fois, a su faire preuve de résilience en reprenant et réussissant ses études et fait aujourd'hui figure d'exemple pour les jeunes étudiants ou ceux qui sortent de leurs études et qui hésitent à se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café

Ecrit par le 3 avril 2025



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par **Héloïse Barthélémy**, une jeune ingénieure agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Ecrit par le 3 avril 2025



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 3 avril 2025

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur [Belco](#), installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 3 avril 2025

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 3 avril 2025

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



©DR

Ecrit par le 3 avril 2025

Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds



René Modica a 77 ans, [Quentin Nivet](#) en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

Ecrit par le 3 avril 2025

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m² sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.



Ecrit par le 3 avril 2025



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wi-fi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin*** tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : www.domainelaroque.fr / 04 90 41 80 13

Avignon Université : record de participants pour l'opération '24h pour entreprendre'

Écrit par le 3 avril 2025



Avignon Université a organisé la 5^e édition de l'événement '24h pour entreprendre' les mercredi 5 et jeudi 6 février. Une opération à laquelle ont participé 115 étudiants.

C'est un record. 115 étudiants de diverses filières d'Avignon Université ont participé à la 5^e édition de '24h pour entreprendre'. Répartis dans des équipes de 3 ou 4 personnes, ils ont disposé de 24h du 5 au 6 février, à la bibliothèque universitaire du campus Hannah Arendt, pour élaborer un projet de création d'entreprise fictif ou réel. Ces projets devaient être en lien avec les deux thématiques prioritaires de l'université, à savoir Agrosociétés, Environnement & Santé, et Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques.

Encadrés par une quarantaine de coaches et parrainés par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de la startup vausienne [Lium](#), les participants ont bénéficié d'ateliers couvrant divers sujets allant de l'étude de marché à la stratégie commerciale, avec le soutien d'enseignants et de professionnels du secteur. À l'issue des 24h, les groupes ont présenté leur projet devant un jury.

Les lauréats

Catégorie Agrosociétés, Environnement & Santé :

Ecrit par le 3 avril 2025

- 1er prix : le projet '**Dermacica**', un pansement en coton éco-responsable, par Margaux Lopes, Dora Saidi, Lucie Serret et Sarah Mokeddem. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500 € en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'accompagnement et une mise en réseau conviviale autour d'un repas.
- 2e prix : le projet '**Maison Nonni**', production de pâtisseries sans gluten et sans lactose, par Bastien Girardet, Samuel Journou, Hugo Massabo et Anne-Laure Titone. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Plastimix**', valorisation des déchets plastiques, poudre construction pour remplacer des matériaux polluants, par Enola Bouvenot, Lenny de Benedetti, Léo Petrequin et Léo Terrasi. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse ainsi que des menus chez Burger King.

Catégorie Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques :

- 1er prix : le projet '**ART'hémis**', une application de découverte des lieux touristiques avec podcast et map sous forme de jeux, par Kilian Cantel, Clément Dupuis et Kilian Meyer. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500€ en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'un accompagnement de la French Tech Grande Provence (intégration d'une session de pré-incubation d'une valeur de 2 000€).
- 2e prix : le projet '**Finly**', une aide à la création de dossier de financement via une application web (gain de temps aux experts comptables, courtiers et chambres consulaires), par Cyprien Augy, Clara Cozic, Magot Dias et Elliott Hanras. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Le BARLEMENT**', café/bar/tapas social/culture (vulgarisation politique), par Nathan Mahaud, Jules Ravoire, Lilian Roux et Mael Reynaud. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, ainsi que des menus Burger King.
- Prix coup de cœur : le projet '**BLUE CARBONE**', une prestation de service, compensation crédit carbone, par Joseph Guihéneuf, Simon Caloustian et Mohamed Aissani. Ils ont remporté 200€ en bons cadeaux Avignon Université, une dotation de 100€ en chèques cadeaux de la CCI Vaucluse, des places pour l'Open 13 ainsi que des menus Burger King.

Ecrit par le 3 avril 2025

Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance continue d'aider les jeunes à créer leurs sociétés en Vaucluse



C'est au Domaine La Roque, à Althen-des-Paluds, que la cérémonie des vœux a été organisée ce dernier jeudi de janvier. « Une soirée pour soutenir les entrepreneurs vers la réussite », martèle la directrice, [Brigitte Borel](#), accompagnée du président [Emmanuel Sertain](#). « En 2024, 448,5k€ ont été accordés aux 15 lauréats sous forme de prêts d'honneur, au lieu de 300k€ en 2023, précise-t-elle, 102 emplois ont ainsi été créés, sauvegardés en attendant d'être définitivement pérennisés. »

Et d'énumérer, powerpoint à l'appui, la liste des gagnants. À Avignon, [Chope et Compagnie](#), créée par [Cédric Filippi](#), « Un bar à bières, vins, cocktails et softs, un magasin-cave et épicerie avec snacking et

Ecrit par le 3 avril 2025

musique live. » [Watio](#) de [Mickaël Casals](#) et [Thomas Dejardin](#), une solution qui digitalise le constat amiable de dégât des eaux. [Delta Packaging](#) du duo [Vincent Ducourtial](#) - [Sébastien Ripert](#), « qui assure la distribution de matériaux d'emballage. » Toujours dans la Cité des Papes, [Camille Ribelles](#) & [Mickaël Veyron](#), créateurs de [Sÿba](#), des glaces végétales haut de gamme.

Primés également, [Charlotte](#) & [Romain Losilla](#) au Thor pour la reprise de l'entreprise de peinture [Garcia](#), [Maxime Favier](#) à Arles pour [MFP Sport](#), un centre de remise en forme en lien avec l'entraînement, la santé et le bien-être. À Laudun, [Benjamin Marin](#), qui a lancé MSI Automation, un concept de projet clé en main de procédés d'électricité-contrôle pour machines, et enfin à Sorgues, [Elodie Forat](#) et [Marc-Antoine Coullomb](#) pour [Reatech](#), une entreprise de chaudronnerie industrielle.

« Notre ADN, répètera Brigitte Borel, reste la gratuité, la bienveillance, la solidarité, la transmission intergénérationnelle avec la confiance, et surtout, l'humain au cœur de tout. »

Le président Sertain a évoqué les objectifs 2025 : renforcer l'accompagnement et l'ancrage territorial. La Fête de l'Entrepreneur est programmée le 17 septembre dans un lieu à préciser.



©Réseau Entreprendre Rhône-Durance

Contact : www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance / 04 90 86 45 59

Avignon Université donne 24h à ses étudiants pour entreprendre



Avignon Université organise la 5^e édition de l'événement '24h pour entreprendre' ces mercredi 5 et jeudi 6 février. L'objectif est de sensibiliser les étudiants à l'esprit d'entreprendre.

En 2024, ils ont été 115 à participer aux '24h pour entreprendre'. Cet événement permet aux étudiants de rencontrer des professionnels, d'élargir leur réseau et d'acquérir de nouvelles compétences, le tout de manière ludique, afin d'en apprendre plus sur l'aventure entrepreneuriale et susciter des potentielles envies d'entreprendre. Cette 5^e édition sera parrainée par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de [Lium](#), jeune startup vausousienne qui aide les équipes de sécurité et sûreté des sites sensibles à mieux protéger leurs infrastructures et gérer des situations d'urgence.

Les étudiants inscrits à Avignon Université ou dans un des établissements partenaires de l'université peuvent participer à ce défi. Ils seront répartis dans des équipes pluridisciplinaires et mixtes de 3 ou 4 personnes. Ensemble, ils travailleront pendant 24h, jour et nuit, sur un projet de création d'entreprise

Écrit par le 3 avril 2025

fictif ou réel pour le présenter devant un jury composé de professionnels et d'enseignants à l'issue du challenge. Les étudiants seront accompagnés par des professionnels et enseignants. De nombreux lots seront à gagner, dont un accompagnement au projet par des structures d'accompagnement de la Région Sud.

Le parrain de cette nouvelle édition fera un discours d'ouverture ce mercredi 5 février à 9h30 et le défi sera lancé à 12h. Chaque équipe présentera son projet le lendemain à partir de 13h30. La remise des prix, quant à elle, aura lieu à 17h30.

24H ÉTES-VOUS PRÊT À RELEVER LE DÉFI ?
POUR
ENTREPRENDRE

5 & 6 février 2025

AVIGNON UNIVERSITÉ

Possibilité de valider une UEO !

FRANCE 2030 anr agence nationale de la recherche pépité Provence

Ecrit par le 3 avril 2025

Alexandre Pierre Nicolas : Une Vie Créative au Service de la Coiffure



Alexandre Pierre Nicolas, ancien basketteur professionnel (STB Le Havre), a su réinventer sa carrière en devenant coiffeur barbier. En 2018, il a ouvert les portes de 'H salon', un espace dédié à la coiffure et à la taille de la barbe ainsi qu'à la formation des futurs coiffeurs barbiers, avant de lancer un second établissement, 'HADN' en 2024, orienté vers une clientèle VIP (Very Important Personality) pour des soins sur mesure.

Dans le chaleureux cocon de 'H salon', les clients viennent se faire coiffer et tailler la barbe, tandis que de futurs professionnels bénéficient d'un apprentissage rigoureux, guidé par une exigence nouvelle : celle de devenir des initiateurs du style. Chaque visite se transforme en une expérience complète, où des soins et des conseils sont prodigués pour garantir une coupe et une taille impeccables en un temps record.

Mais Alexandre ne s'arrête pas là. Avec HADN, il propose un écrin raffiné, conçu avec l'aide d'un ami décorateur, où l'atmosphère très masculine fait la part belle aux matières nobles et à un minimalisme du meilleur goût. Ce lieu intimiste invite à la détente tout autant qu'à la confiance, offrant des soins cocooning tels que le diagnostic du cuir chevelu, des propositions de soins personnalisés, ainsi que des conseils sur les tendances look actuelles. Ainsi, chaque moment passé chez HADN semble s'inscrire hors du temps, résolument dédiée au bien-être et à l'élégance.

Ecrit par le 3 avril 2025

Passionné par son métier, Alexandre Pierre Nicolas aspire à donner ses lettres de noblesse à la profession de coiffeur-barbier. Il plaide pour la création d'une formation reconnue et d'un diplôme qui élèverait cette activité à un nouveau niveau d'ambition.



Copyright DLorrai

En interview, il explique la distinction entre ses deux établissements : 'H salon' se concentre sur la formation des apprentis et l'accessibilité des prix, tandis que 'HADN' se veut un temple de l'excellence, où chaque détail compte. Bien que ces salons soient principalement destinés aux hommes, il accueille également des clientes en quête de coupes masculines, convaincu que le style mixte enrichit l'expérience.

Le parcours d'Alexandre Pierre Nicolas est marqué par son éducation au sein d'une famille modeste en région parisienne. Enfant, il ne se projetait pas dans une profession définie, mais sa créativité et son goût pour l'échange l'ont toujours guidé. Son bac littéraire en poche, il part en sac à dos pour 3 mois aux États-Unis où il côtoie des équipes et s'affirme au basket pour ensuite intégrer des équipes en France. Suite à une déchirure des ligaments croisés, il réalise que sa carrière sportive ne suffira pas à assurer son avenir. C'est lors d'un rendez-vous chez un barbier coiffeur qu'il entrevoit une possible nouvelle vocation.

Ecrit par le 3 avril 2025

Il se forme pendant six à huit mois avant d'ouvrir son premier salon, tout en poursuivant des études en gestion d'entreprise à l'[EmLyon](#). Ce nouveau diplôme, -un master de gestion en entreprise-, lui permet d'acquérir une vision élargie de son activité, mêlant études de marché et prévisions financières. Grâce à de nombreux échanges avec son groupe d'amis entrepreneurs et créatifs, il développe réflexions et outils précieux pour sa carrière, mais pour lui, le véritable succès réside dans la passion de faire ce que l'on aime et d'acquérir de nouvelles compétences.

A seulement 28 ans, cet ancien pro du Basket aura ouvert son premier salon à 22 ans puis repris ses études et lancé un deuxième établissement. Son futur projet ? Créer sa propre marque de soins, comprenant shampoings, cires, brumes et parfums, déclinés selon les saisons. Alexandre Pierre Nicolas est convaincu que la créativité est le moteur de l'art de vivre, et il continue de l'incarner à travers chaque coupe, chaque soin, et chaque moment partagé avec ses clients.

[H salon](#) et [HADN](#) aux 11 et au 13, rue Petite Fusterie à Avignon intramuros.

3 avril 2025 |

Ecrit par le 3 avril 2025



3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

Copyright DLorrai