

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Théus Industries rejoint le club très fermé des entreprises du patrimoine vivant



Héritier d'un savoir-faire dans la chaudronnerie plus que centenaire, **Théus Industries**, s'est spécialisée dans la fabrication de cheminées d'exception. Dessinées par l'artiste Dominique Imbert, ses créations, sont mondialement connues. Théus Industries est aujourd'hui labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » une reconnaissance que l'entreprise cavallonnaise escompte bien mettre à profit pour développer ses activités.

Il y a des objets qui sont iconiques et indémodables. Les cheminées Focus et en particulier la fameuse Gyrofocus (cheminée suspendue pivotante en forme de galet), appartient au club très limité des objets faisant partie de l'histoire du design. Créée par Dominique Imbert en 1968, la Gyrofocus a eu les honneurs du musée Guggenheim de New-York. Depuis de nombreux autres modèles ont été créés. Chaque année, Théus Industries fabrique 2 500 cheminées, dont 70 % pour l'export (Europe principalement). Fabriquées à la main par des artisans chaudronniers passionnés, les cheminées Focus ont su rester depuis plus de 50 ans, à la pointe du design et de la technologie. Elles ont su notamment s'adapter aux dernières règles européennes : obligation de fermeture des foyers, nouveaux critères de performance énergétiques...

Ecrit par le 22 novembre 2024

[\(Vidéo\) Focus à Cavaillon, L'entreprise qui fait flotter le feu](#)

Aujourd'hui ce travail est distingué par l'obtention du très convoité label Entreprise du Patrimoine Vivant. En France, seul un millier d'entreprises bénéficient de cette distinction. « Ce label c'est la reconnaissance de notre volonté d'excellence » souligne [Mathieu Gritti](#), l'un des dirigeants. Mais l'obtention de cette distinction n'a pas été un chemin facile, le dossier était en attente du côté de la préfecture depuis presque 2 ans et c'est l'intervention de [Gérard Daudet](#), le maire de Cavaillon qui a permis de faire avancer les choses.

**« L'humain en premier »**

Cette distinction ne récompense pas seulement la créativité et l'excellence des produits de l'entreprise. Les dirigeants y voient aussi la reconnaissance du travail accompli dans le domaine des ressources humaines. A son arrivée à la tête de l'entreprise, Mathieu Gritti, cet ancien diplômé de l'école des Mines d'Alès, a totalement revu l'organisation de la production en privilégiant l'humain. Tous les postes de travail et leur ergonomie ont été pensé avec ceux qui les utilisent. Ici, pas de travail à la chaîne ou de cadences à tenir, dictés par un « process informatisé ». L'humain en premier. La qualité d'exécution et le confort de travail y sont privilégiés. Résultats de cette politique : une quasi absence de turn-over, une production de haute qualité et des salariés satisfaits de leurs conditions de travail.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Remise du label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** »

« Cette labélisation c'est aussi une fierté pour l'entreprise et ses collaborateurs » précise [Sophie Kirmidis](#) la directrice du site de Cavaillon. « C'est aussi un moyen de développer l'attractivité de l'entreprise notamment dans la recherche de nouveaux talents ou la formation d'apprentis » ajoute-t-elle. Cette labélisation a ainsi permis de créer des liens avec les Compagnons du Devoir, une autre école de l'excellence.

**« Nous nous devons de compenser ce que nous prélevons et nous nous devons de limiter nos impacts sur l'environnement »**

L'entreprise qui par ses produits s'est installée dans une démarche d'économie de l'énergie se devait aussi d'être vertueuse pour elle-même et en particulier dans sa propre consommation d'énergie. « Rapidement nous avons pris conscience de l'importance de cette question » précise Mathieu Gritti. « Nous nous devons de compenser ce que nous prélevons sur le réseau électrique, et nous nous devons de limiter nos impacts sur l'environnement » ajoute-t-il. Ainsi, l'été dernier, Théus Industries s'est équipé de panneaux photovoltaïques.

Écrit par le 22 novembre 2024



Le site de Cavaillon

Avec 700 panneaux sur une surface de 2 400 M<sup>2</sup> l'entreprise couvre aujourd'hui en moyenne annuelle 64 % de ses besoins. Une belle performance. L'investissement de 400 K€ sera remboursé en moins de 5 ans. Il a été financé pour part essentielle par un emprunt bancaire avec l'apport d'une subvention de 51 932 € de la région PACA dans le cadre du programme Solaire Ready. Cet apport a permis le financement des travaux de consolidation de la toiture du bâtiment d'accueil des panneaux. « Notre banque nous a suivi assez facilement car l'investissement est immédiatement rentable » complète Sophie Kirnidis.

**« Nous ne pouvons pas nous en remettre qu'aux seuls vendeurs de solutions techniques »**

Ce projet a été rendu possible grâce au soutien du réseau des entreprises LSE (Luberon Sorgues Entreprendre). Et tout a commencé lors d'une réunion de ce réseau où était évoqué le sujet de l'énergie et en particulier du possible manque d'électricité en amont de l'hiver 2022. Ce fût le début d'une prise de conscience reconnaît Mathieu Gritti. « Et une panne d'un transformateur électrique d'Enedis, privant l'entreprise d'énergie pendant 48 heures, a fini par convaincre d'avancer sur des solutions alternatives »

Ecrit par le 22 novembre 2024

précise-t-il. Sous l'égide du réseau LSE, 6 entreprises, dont Théus Industries, ont travaillé ensemble sur l'installation de moyens de productions électriques qui leur soient propres. Ils ont pu partager leurs projets et l'intervention d'un consultant extérieur. « Nous ne pouvions pas nous en remettre qu'aux seuls vendeurs de solutions techniques » confie Mathieu Gritti. Un référant énergie a été nommé dans l'entreprise il a assuré toutes les phases de la mise en œuvre du projet. « On y a gagné en temps et en sérénité » avoue Sophie Kirnidis.



L'équipe de Theus Industrie

## Conserves Guintrand : de Carpentras au

Ecrit par le 22 novembre 2024

## palais de l'Elysée



**L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Elysée les 1<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

Emmanuel Macron

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



**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 oeuvre :** 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 inaugurerà 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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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,

Écrit par le 22 novembre 2024

cardon », explique l'entreprise vaclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.

## Stéphanie Le Breton sculpte le verre depuis près de 35 ans, au pied du palais des papes



Elle a installé son atelier en 1988 à côté de La Manutention et d'Utopia à Avignon et travaillé le verre sous toutes ses formes. Miroirs, vitres, portes, baies, garde-corps, escaliers, dalles, trophées, vasques, crédences, bouteilles, verres, luminaires, mobilier. Elle a maîtrisé toutes les techniques : argenture,



Écrit par le 22 novembre 2024

piquetage, thermoformage, dorure à la feuille, bouchardage (avec un petit marteau on casse le verre et on utilise ses éclats).



**« Je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie. »**

« Dessiner a toujours été ma raison d'être » explique l'une des rares femmes maître-artisans verrier en France. En fait, rien ne la destinait à ce métier-passion. « Le verre c'est froid, ça se casse, ça se raye, je préférais les couleurs et d'autres matières. » Née à Marseille, elle arrive à 8 ans dans la cité des papes et est attirée par ce qui est créatif. Elle fait ses premières études à Bruxelles, à l'école de peinture décorative Van Der Kelen puis est formée au trompe-l'œil. Elle continue dans un bureau de style d'imprimés de tissus à Lyon et enfin intègre l'atelier de gravure sur verre Guillaume Saalburg à Paris. « Finalement je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie, mais il y a beaucoup de contraintes » confie-t-elle.

Ecrit par le 22 novembre 2024



### **Obtention du label Entreprise du patrimoine vivant en 2016**

Sa signature, c'est son coup de crayon, « Tout se conçoit dans ma tête, après je dessine, je croque à la main. L'ordinateur, la robotique arrivent ensuite, comme le 'plotter', une machine qui découpe les pochoirs ». Ses clients ? Il y a les privés qui habitent le Luberon, les Alpilles, la Côte d'Azur ou la Toscane qui commandent des pièces uniques pour décorer leur bastide. Il y a aussi les musées pour la signalétique de leurs expositions, les hôtels étoilés. « Depuis 15 ans, j'ai des commandes du Plaza Athénée pour ses dessus de table travaillés à la feuille d'or et pour ses pare-douches » dit-elle modestement. Un palace de l'avenue Montaigne dans le très chic 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris qui reconnaît l'excellence de son travail, couronné d'ailleurs par le label Entreprise du patrimoine vivant en 2016.

Écrit par le 22 novembre 2024



Stéphanie Le Breton a aussi adoré confectionner une croix monumentale de 2,50mètres sur 2 pour l'église de Montfavet. « Ce qui me plaît à travers ma création, c'est envisager un futur objet avec les clients, échanger, le concevoir, faire en sorte qu'il convienne à leurs goûts, à leurs souhaits, à leur intimité, à leur environnement, à leur décoration intérieure. Ces relations humaines permettent un vrai partage, plus tard, ils deviennent souvent des amis. »

### **Continuer à inventer pour le plaisir**

Après 34 ans, elle envisage d'arrêter son activité professionnelle. « C'est un véritable arrachement de quitter mon atelier, j'y ai passé tellement d'heures, de jours, de semaines, d'années. J'y ai tellement conçu, créé, transpiré. » Mais, elle ne compte pas rester inerte pour autant. « Je vais me constituer un petit atelier privé, une tanière où je continuerai à inventer pour le plaisir, sans contrainte de temps, sans date-butoir, sans commande. » Celle qui a magnifié le verre pendant si longtemps va entamer une autre vie, toujours aussi créatrice, 'En verre et contre tout...'