

Ecrit par le 23 juillet 2024

La société de rénovation énergétique Kbane s'implante à Monteux



Spécialisée dans les travaux d'installation d'équipements thermiques, de climatisation et d'isolation de l'habitat depuis 2007, la société Kbane vient de s'implanter à Monteux.

L'entreprise déjà présente sur 8 régions a choisi cette nouvelle localisation en Vaucluse afin de couvrir une partie du sud-est de la France et ainsi parfaire le développement de son maillage territorial. Accompagnée par VPA ([Vaucluse Provence attractivité](#)) avec l'appui de la communauté de communes des [Sorgues du Comtat](#), Kbane a déjà créé à Monteux 9 emplois sur les métiers de l'isolation et du poêle et prévoit 6 emplois supplémentaires d'ici un an. L'entreprise prévoit aussi des ouvertures à Marseille et

Ecrit par le 23 juillet 2024

Montpellier. Forte d'un chiffre d'affaires de 20M€ en 2018, elle s'inscrit par ailleurs dans une démarche de développement durable puisqu'elle œuvre à la plantation d'arbres, reverse 1€ symbolique par client et contribue à l'économie circulaire via la revalorisation des déchets.

Kbane est une entreprise du groupe [Adeo](#) et de ses 13 enseignes spécialisées dans l'habitat. [Certifié RGE](#) (Reconnu garant de l'environnement), Kbane propose des solutions durables et performantes pour optimiser le confort tout en réalisant des économies d'énergies. Isolation, fenêtre et porte, chauffage, poêle à bois et cheminée, solaire : voilà les 5 expertises de la société.

Plus d'informations, [cliquez ici](#). Découvrir les offres d'emploi en [cliquant ici](#).

L.M.

Au Min de Cavailon, Lökki kombucha devient 'entreprise à mission'

Ecrit par le 23 juillet 2024



En couple dans la vie et associés en affaire. Nina Lausecker et Sébastien Landaeus ont démarré l'aventure Lökki kombucha en 2015. Quinze collaborateurs s'affairent aujourd'hui au [Min de Cavailon](#), autour d'une politique de responsabilité sociale et environnementale chaque jour plus rigoureuse.

Plongez dans l'univers des 'éleveurs de bulles' et d'une boisson millénaire aux vertus insoupçonnées. Un long cheminement de pensée est à l'origine de ces petites bouteilles colorées dans les rayons des boutiques bio. Un décès brutal, un voyage en Chine, une remise en question du mode de vie moderne et le couple bascule son quotidien dans une conception entièrement 'green' : alimentation, cosmétique, produits d'entretien...

Un beau jour, Sébastien reçoit l'appel de sa grande sœur qui vit à Brooklyn. Elle lui livre les secrets du kombucha, ses vertus surprenantes et le contamine aussitôt. L'engouement n'est pas tout de suite partagé par Nina qui à la vue des bocaux dans la cuisine rétorquera à son cher et tendre: « tu crois vraiment que je vais boire tes trucs ? » Après un court temps d'adaptation, le plaisir prend le dessus, le processus de fermentation dévoile ses secrets et la magie opère. « L'expérience gustative était incroyable », nous confie Nina dans son bureau.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Naturellement pétillant

Au min de Cavaillon, l'équipe [Lökki kombucha](#) est animée d'un esprit bienveillant et solidaire. Les jeunes collaborateurs s'entraident, échangent, font des 'afterwork', des pots de départ et des 'brainstorming'. Ici pas de modèle pyramidal, ni de rendez-vous avec le N+5, mais plutôt un management horizontal et collaboratif. Chaque initiative de développement est soumise à discussion, la coconstruction est la clef de voûte. A l'étage, les cerveaux conçoivent, au rez-de-chaussée, l'usine d'embouteillage voit défiler les bouteilles qui se remplissent du millésime rafraîchissant.

Sébastien trouve rapidement l'idée originale, aussi délicieuse que bonne pour la santé. Un juste milieu entre une boisson non alcoolisée, pétillante naturellement et agréable en bouche. Le kombucha est une boisson à base de thé. Issus d'un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant, résultat d'un travail entre levures et micro-organismes, lui donnant ses caractéristiques uniques.

Les nourritures stérilisées ou pasteurisées, le remplacement de la fermentation naturelle dans des produits comme le pain ou la charcuterie par des levures chimiques, ont contribué à appauvrir les aliments vivants qui enrichissent notre microbiote. Souvent devenu trop pauvre en micro-organismes, notre intestin devient alors plus fragile.

« Sébastien est axé sur le produit et je supervise la logistique, la gestion et l'aspect RSE (ndlr: Responsabilité sociale et environnementale) qui est inhérent à notre démarche depuis le début », explique Nina Lausecker. 13 recettes sont proposées aujourd'hui, 10 kombuchas et 3 kéfirs préparés à l'aide de graines de kéfir, un levain constitué essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Les arômes nous transportent, du gingembre au curcuma, en passant par l'hibiscus, le basilic, la menthe ou la spiruline. Le dada de Nina ? Impulser le changement à travers la création d'une entreprise. Celle qui s'est illustrée dans la gestion de projet au sein de grandes multinationales s'épanouit pleinement aujourd'hui grâce à une complémentarité et une synergie des compétences.



Photo de famille ! Crédit photo : Lökki kombucha

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Le Min nous a accueillis les bras ouverts »

En 2015, c'est à Avignon que l'aventure commence, auprès de la pépinière Créativa. « Très vite, le local de 50m nous a paru trop petit. Toute notre brasserie tenait là-dedans. Avec ma Citroën C2, je faisais le tour de la région pour proposer nos bouteilles aux magasins bios et aux restaurants du coin », se remémore Nina. En une année, les magasins sont conquis et en redemandent. Les structures de soutien ne tariront pas d'éloges au sujet du projet.

Bpi France financera le site internet et la charte graphique suite à un concours gagné aux côtés de 20 entreprises françaises. La Région sud financera, elle, les équipements (cuves, etc.). En 2017, direction Cavaillon. « Le Min (ndlr : [Marché d'intérêt national](#)) de Cavaillon nous a accueillis les bras ouverts. Les locaux étaient adaptés à nos besoins et cette pouponnière nous a aidés à grandir sans avoir à déménager ces quatre dernières années. Le Min est une très bonne solution pour les entreprises dans l'agroalimentaire souhaitant se développer », souligne Nina.

Lauréate du programme Cèdre

Les produits sont labélisés bios et équitables et la société est certifiée par [Eco cert](#) en tant qu'entreprise responsable. Une démarche qui leur permet d'être « hyper cohérent » dans leur manière de faire, et cela depuis le début de l'aventure. Après tout, pourquoi attendre une certaine taille pour penser à notre planète ? « Il valait mieux ancrer cet aspect environnement et social dans nos fondations », souligne la fondatrice.

Le [programme Cedre](#) ? 25 entreprises lauréates par an, récompensées pour leur démarche de RSE. Lökki kombucha sera sélectionnée pour son impact responsable et son potentiel économique sur le territoire. Une enveloppe de 50 000€ sera débloquée à l'issue de 3 ans. « On nous a beaucoup aidé d'un point de vue conseils, les experts RSE nous ont accompagnés et les fonds ont été débloqués à l'issue de notre audit », se remémore Nina Lausecker. Une manne qui sera aussitôt investie, devinez où ? En plein dans le mille, la politique RSE de l'entreprise !

Ecrit par le 23 juillet 2024



On en salive... Crédit photo: Lökki kombucha

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le statut 'entreprise à mission' ?

Lökki kombucha est officiellement 'entreprise à mission'. Un pas de plus dans la politique sociale rigoureuse menée depuis les prémices, véritable ADN de la société. La loi Pacte introduit la qualité de 'société à mission' permettant à une entreprise de déclarer sa raison d'être à travers plusieurs objectifs sociaux et environnementaux, en plus de l'objectif lucratif.

« Une agence experte parisienne nous a aidés à définir nos objectifs statutaires. On a mis à jour nos statuts cet été et constitué un comité interne qui se réunit deux fois par an. Deux salariés et deux personnes externes à l'entreprise y siègent », explique Nina Lausecker. Des entreprises à mission, il y en a une centaine en France. « Certaines entreprises disent qu'elles font de la RSE, nous, on le prouve juridiquement, Lökki ne peut pas vivre sans cela puisque c'est inscrit dans ses statuts », précise-t-elle. Ce que souhaite l'équipe ? Faire les choses différemment, s'inscrire dans le monde de demain et impulser un « modèle plus vertueux ».

Chez Lökki kombucha, une grande importance est accordée au bien-être des salariés et à la qualité de vie au travail. « On fait des agoras, on a une gouvernance partagée et on travaille en intelligence collective », explique le couple issu d'écoles de commerce, qui n'hésite pas à se former auprès de consultants extérieurs à la moindre question. La devise de la société ? Consommer moins mais consommer mieux. L'énergie utilisée est verte ([Enercop](#)) et les financements sont octroyés auprès de banques éthiques. « Au début, on nous disait qu'on était fous, qu'on ne devait pas dépenser dans ces bêtises, surtout au démarrage. L'important pour nous, c'était surtout de rester en phase avec nos valeurs », insiste Nina Lausecker.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Trois teintes de kéfirs. Crédit photo : Laura Jonneskindt

Communication non violente

Chaque nouveau collaborateur signe une charte des valeurs et des pratiques métier qui en découlent. Durant une heure, il plonge dans les valeurs et l'histoire de la société. « Nous formons nos

Ecrit par le 23 juillet 2024

collaborateurs à la communication non violente. Tout le monde peut se tromper, mais l'objectif est de donner les clefs pour communiquer sans violence, nous nous inspirons de [Marshall B. Rosenberg](#), directeur pédagogique du 'Centre pour la communication non violente' », explique la fondatrice. Pour les recrutements, un test [MBTI](#) (Myers Briggs Type Indicator) est administré pour mieux comprendre la personnalité de l'individu. Chez Lokki, on apprend réellement à se connaître et à appréhender les schémas de pensée dans leur diversité. « C'est une chose qui nous est très chère dans le fonctionnement de l'entreprise, et cela quelle que soit sa taille. »

Gouvernance partagée et bien-être des salariés

Les dirigeants tombent malades ? Pas de panique, « tout le monde est en possession du savoir. » Par ailleurs, la bienveillance est une des valeurs clés que le couple essaie de cultiver chaque jour. Etre dans la transparence et la discussion également. Parmi les 15 collaborateurs ? Deux personnes en entreprise adaptée viennent de LMS ([Luberon multiservices sur Cavailon](#)), deux personnes en embouteillage, trois personnes en production/brassage, deux en logistique, cinq cadres supérieurs gèrent la qualité, le commercial, le planning de production et la gestion, une personne en communication, une assistante administrative et commerciale et deux « chouchouteurs de clients » (plus communément appelés commerciaux). Voilà les éleveurs de bulles au complet !

Le kombucha et son histoire

Les effets du kombucha sont multiples, antioxydant grâce aux thés, effet probiotique grâce à la multitude de micro-organismes vivants (des levures et des bactéries) que le kombucha contient naturellement, meilleure digestion grâce aux acides organiques produits lors de la fermentation du kombucha, notamment l'acide acétique qui aide la digestion et l'acide gluconique qui aide l'organisme à éliminer les toxines. Rien que ça !

« C'est aussi vieux que la bière, le kombucha fait partie du patrimoine de l'humanité. C'était très régulier dans les campagnes, on buvait son kéfir à la maison, rappelle Nina Lausecker. C'est dommage d'avoir oublié ces boissons fonctionnelles qui développent des micro-organismes bénéfiques pour la flore intestinale. Inutile d'en prendre des quantités, un peu de source de probiotique naturel contribue au bon équilibre du microbiote. »

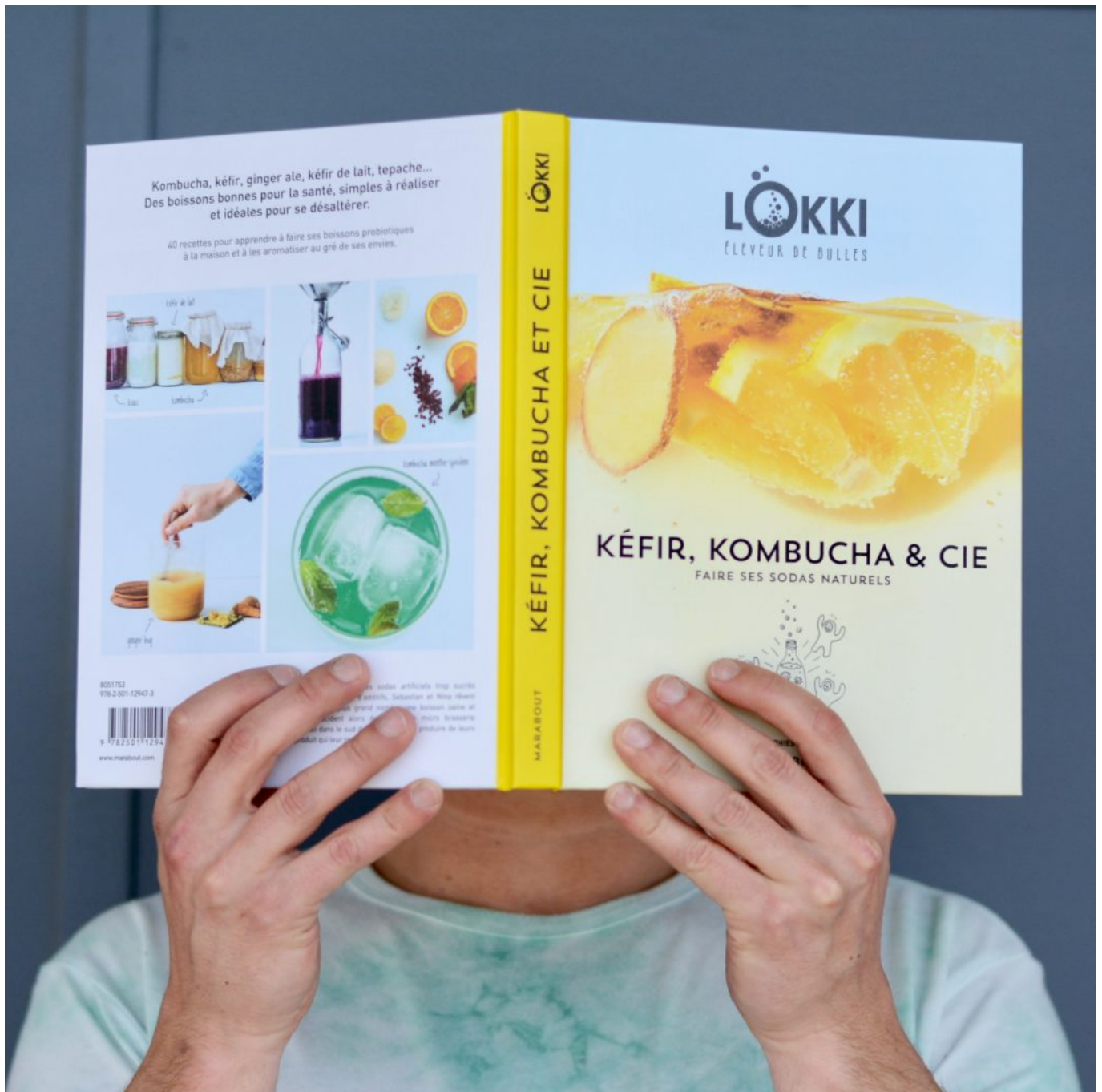
A la création, seulement 5 brasseries peuplaient la France, l'hexagone connaît maintenant une cinquantaine de microbrasseries. Contrairement aux pratiques courantes de l'agro-alimentaire, aucun brevet, ni secret sur le kombucha. « Nous considérons plutôt qu'il s'agit d'un procédé de fermentation qui appartient au patrimoine humain », soulignent les fondateurs.

8000 litres par semaine

Aujourd'hui, 8000 litres sortent de l'usine par semaine. Lokki kombucha est la 2e brasserie française dans son genre, eu égard à sa taille. Les cuves d'une capacité de 1000 litres se sont multipliées pour maintenir un taux de croissance élevé et répondre à la demande. « Quand on est producteur et

Ecrit par le 23 juillet 2024

commercial à la fois, il faut répondre au double challenge », pointe Nina Lausecker. Et comme si le labeur ne suffisait pas, le couple a sorti un livre en 2018, édition marabout. « On y explique toute l'histoire de la fermentation, les bactéries ne sont pas les mêmes selon les zones géographiques par exemple », explique-t-elle. L'objectif ? Transmettre ce savoir-faire au maximum de personnes pour qu'elles puissent reproduire les recettes à la maison.



Ecrit par le 23 juillet 2024

Le livre est disponible édition Marabout

Une stratégie de distribution rodée

Les boissons sont référencées dans les points de vente qui respectent l'éthique de Lökki kombucha. En 2019, 25% étaient consacré à la branche café hôtellerie restauration, en 2021, la jauge baisse à 5%, covid oblige. Les magasins concernés ? Des boutiques bio évidemment: [Biocoop](#), [Naturalia](#), [Marcel et fils](#), [Bio and co](#), pour ne citer qu'eux. Une vingtaine d'enseignes proposent la boisson dans toute la France, avec une prédominance dans le sud. Quelques points de vente de renom complètent le maillage tels que la [Grande épicerie de Paris](#) ou la [Samaritaine](#). Lökki kombucha régale aussi les papilles au sein d'établissements étoilés.

« On préfère le relationnel crée avec les magasins spécialisés bio, confie-t-elle. Malgré une demande forte pour un référencement en GMS (ndlr : Grandes et moyennes surfaces), nous ne sommes pas là pour faire un maximum de business et se tordre les boyaux tous les jours, mais plutôt pour créer un équilibre et une entreprise dont nous sommes fiers. » Nina tient à le préciser , « on ne vend pas en pharmacie, on ne promet pas monts et merveilles au consommateur. Cela reste une boisson plaisir et naturelle, ce n'est pas un médicament. » Prochaines étapes, proposer de nouvelles recettes et faire de la brasserie un lieu d'échanges et de partages.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

« Certes, le scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts) n'est pas très sexy mais il est incroyable ! Il représente la vie et c'est grâce à lui qu'on infuse le meilleur dans nos bouteilles de kombucha »

La future brasserie pour 2023

Lökki kombucha n'arrête plus. Le prochain projet d'ampleur ? Une future brasserie qui sortira de terre en 2023 et une équipe qui grossira à terme pour tutoyer les 25 collaborateurs passionnés. « Nous souhaitons rester dans le pays cavaillonnais. Un terrain a été identifié, maintenant, à nous de faire les plans d'avant-projet et de chercher des fonds », ponctue Nina Lausecker. Avec une surface de production qui passera de 600m actuellement, à 1200 dans les nouveaux locaux, les amoureux de la planète sont d'ores et déjà dans une bulle de bonheur.

Fin du télétravail obligatoire en entreprise dès le 1er septembre

Écrit par le 23 juillet 2024



Élisabeth Borne s'est exprimée sur le retour des salariés en entreprise. Ce sont les employeurs qui auront désormais la totale liberté de décider de la politique en matière de télétravail.

Invitée sur [BFMTV-RMC](#), Elisabeth Borne, ministre du Travail, a annoncé que les entreprises auront la main pour fixer le nombre de jours télétravaillés, dès le 1er septembre. « Le télétravail a été un outil important avant l'été pour limiter la propagation du virus et on a demandé beaucoup d'efforts aux employeurs et aux salariés, qui en avaient un peu assez d'être à 100% en télétravail », a déclaré la ministre.

Des discussions avec les partenaires sociaux

Une décision qui fait suite à des discussions entre le ministère et les partenaires sociaux, qui avaient envisagé plusieurs cas de figure en matière de réglementation en entreprise. Selon la ministre, toutes les organisations patronales et syndicales présentes ont signifié qu'elles souhaitent « qu'on redonne la main aux entreprises pour fixer les règles en matière de télétravail et qu'on n'ait plus un nombre de jours de télétravail minimal ». Interrogée par l'AFP, la CGT avait dit son souhait que le télétravail « rentre dans un cadre régulier, qu'il fasse l'objet d'accords ».

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le télétravail moins fréquent

Selon les [derniers chiffres](#) de la Dares, le télétravail, notamment sur l'intégralité de la semaine, est de moins en moins fréquent. Les salariés concernés par le télétravail ne sont plus que 14% à avoir télétravaillé tous les jours de la semaine (soit 3% de l'ensemble des salariés, après 4% en juin, 8% en mai et 10% en avril). À la date du 31 juillet, 38 % des salariés travaillent dans une entreprise où le télétravail n'est pas autorisé.

Cette proportion est particulièrement élevée dans les plus petites structures et décroît fortement avec la taille de l'entreprise. 22% des salariés travaillent à l'inverse dans une entreprise qui impose au moins un jour de télétravail par semaine. Ces entreprises sont plus fréquemment de grande taille. Lorsqu'un nombre minimum de jours de télétravail est demandé, le plus souvent il s'agit d'un minimum de deux jours télétravaillés par semaine.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Le fonds de solidarité sera supprimé le 30 septembre

Ecrit par le 23 juillet 2024



Terminée la politique du 'quoi qu'il en coûte' appuyée par Bercy depuis le début de la crise. Reprise économique oblige, le ministre de l'Économie Bruno Le Maire a détaillé l'évolution des dispositifs de soutien.

« Notre message est clair : nous mettons fin au 'quoi qu'il en coûte' et passons à un soutien ciblé et sur-mesure. Le fonds de solidarité sera supprimé dès le 30 septembre 2021, sauf en Outre-mer. C'est le dispositif 'coûts fixes' qui prendra le relais dès le 1er octobre pour soutenir les entreprises des secteurs du sport, de la culture, de la restauration, du tourisme et de l'événementiel », détaille Bruno Le Maire.

Prise en charge des coûts fixes

Le fonds de solidarité, qui a coûté environ 35 milliards d'euros à l'État depuis le début de la crise, sera en effet remplacé par une aide pour la prise en charge des coûts fixes. Cette aide, déjà proposée aux entreprises qui réalisaient plus d'un million d'euros de chiffre d'affaires par an, sera ainsi ouverte à toutes les entreprises des secteurs les plus touchés par la crise. Ces entreprises sont regroupées sous la nomenclature S1 et S1 bis.

L'aide sera calculée en réalisant la différence entre le montant des charges fixes et le revenu de

Écrit par le 23 juillet 2024

l'entreprise. L'État prendra en charge 90% de cette différence pour les entreprises de moins de 50 salariés, et 70% de ce montant pour celles qui comptent plus de 50 salariés. Seule condition : l'entreprise doit réaliser au moins 15% de son chiffre d'affaires. Le gouvernement veut ainsi éviter les 'effets d'aubaine' d'entreprises qui seraient tentées de fermer pour percevoir l'aide.

De plus, seules les sociétés en très grande difficulté, qui auront perdu la moitié ou plus de leur chiffre d'affaires, pourront en bénéficier. Par ailleurs, le 'sur-mesure' va engendrer un traitement des dossiers plus long, soit une indemnisation sous « quelques semaines », contre « quelques jours » pour le fonds de solidarité.

L'économie en « bonne santé »

Les mesures de soutien mises en place depuis mars 2020 et le premier confinement de la France, se sont élevées à 240 milliards d'euros. L'argent donné «aux entreprises ou aux salariés pour protéger le pouvoir d'achat, c'est 80 milliards d'euros», a détaillé le ministre de l'Économie sur France Inter. «A cela s'ajoutent des prêts, mais c'est des prêts, ça n'a rien à voir, économiquement, avec des subventions, de l'ordre de 160 milliards d'euros, les prêts garantis par l'État, plus d'autres formes de prêt», a-t-il ajouté.

Le ministre a mis en avant la bonne santé de l'économie française, qui « tourne à 99% de ses capacités » et la reprise de la consommation pour justifier la fin des aides massives aux entreprises. Selon lui, l'embellie économique « va continuer », car « la consommation est bien orientée ». « Sur la semaine du 16 au 22 août, nous avons +12% en moyenne de consommation par carte bleue », selon le ministre qui a ajouté que l'amélioration concernait aussi des secteurs soumis au pass sanitaire comme les restaurants, qui font plus de 8% sur la même période.

Rendez-vous le 30 novembre

Accompagné de la ministre du Travail Elisabeth Borne, du ministre délégué en charge des PME Alain Griset et du secrétaire d'État chargé du Tourisme Jean-Baptiste Lemoyne, Bruno Le Maire a donné rendez-vous aux partenaires sociaux le 30 novembre prochain pour réévaluer le dispositif d'aides. En attendant, le gouvernement va plancher sur des plans d'actions spécifiques pour trois secteurs particulièrement sinistrés par la crise sanitaire: les agences de voyages, l'événementiel, et la montagne, qui «ont besoin de visibilité», a ainsi souligné Bruno Le Maire.

Table ronde : 'Quand le design s'invite dans

Ecrit par le 23 juillet 2024

les entreprises'



'Quand le design s'invite dans les entreprises', voici l'intitulé de la prochaine table ronde, animée par [Rémi Sabouraud](#), consultant en créativité. Le 24 septembre, à 17h à la salle de l'étoile à Chateaurenard, 5 entreprises partageront leur expérience : La Grangette, Dusud, Isovation, Alyscamps et TrakMy.

Ainsi s'achève la seconde édition de la [France design week](#) pour les territoires Arles, Nîmes, Avignon. Table ronde et témoignages de collaborations entre entreprise et designer prendront place à Chateaurenard. « Le design, ce n'est pas que du beau. C'est avant tout de l'analyse et de la stratégie. Cinq entrepreneurs en BtoB ou BtoC (Start up, fabricant commerçant, PME, TPE) viennent témoigner des bénéfices reçus par leurs entreprises ou marques suite au travail réalisé par un designer ou agence de design (graphique, produit, espace, service, numérique,...). »

Quelles retours d'expérience ? Pour répondre à quels enjeux ? Comment construire une bonne relation avec ce partenaire stratégique et créatif ? Quels conseils à partager ? De 17h à 19h, place à la table ronde. A 19h, cocktail de clôture de la France Design Week Arles, Nîmes, Avignon. Les entreprises présentes :

Ecrit par le 23 juillet 2024

La Grangette (84)

Créée par Thibaut Pradier, La Grangette offre une expérience de vie extraordinaire en matière de potager à domicile, apportant sans effort dans votre assiette, tout au long de l'année, des goûts et fraîcheur inimaginables.

Dusud (30)

Huile d'olive Française, en circuit court, bio et responsable.

Isovation (84)

Spécialiste des solutions isothermes autonomes et de la chaîne du froid. Isovation crée chaque année des centaines de solutions isothermes sur mesure.

Alyscamps (13)

Fondée à Arles, en Provence par un docteur en pharmacie, Alyscamps offre des soins complets aux formulations naturelles, composés d'ingrédients sélectionnés pour leur efficacité et leur sécurité.

TrakMy (30)

La géolocalisation et les systèmes de tracking sont des solutions permettant de répondre aux différentes problématiques que les professionnels peuvent rencontrer. L'entreprise propose une solution simple, ergonomique comprenant des traceurs GPS autonomes et une interface web associés donnant accès à des indications clés.

Inscriptions, [cliquez ici](#).

Quels sont les affichages obligatoires en entreprise ?

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'employeur doit respecter le droit à l'information des salariés sur leur lieu de travail. Ces informations concernent de nombreux domaines (égalité femmes-hommes, discrimination, règlement intérieur par exemple). Il doit afficher certaines informations dans des lieux facilement accessibles. L'employeur peut communiquer d'autres informations par tout moyen (site intranet de l'entreprise par exemple). Ces obligations peuvent varier en fonction de l'effectif de l'entreprise. En cas de manquement à cette obligation d'information, l'employeur risque une sanction pénale en cas de contrôle.

Affichages obligatoires pour toutes les entreprises

Quelle que soit la taille de votre entreprise et le nombre de salariés que vous employez, vous êtes tenu d'afficher dans les locaux de votre entreprise, les informations suivantes :

- les coordonnées (adresse et numéro de téléphone) de l'inspection du travail ainsi que le nom de l'inspecteur compétent (1) ;
- les coordonnées (adresse et numéro de téléphone) du médecin du travail ou du service de santé au travail compétent pour l'établissement (1) ;

Ecrit par le 23 juillet 2024

- les coordonnées (adresse et numéro de téléphone) des services de secours d'urgence (1) ;
- le panneau de l'interdiction de fumer et de vapoter (2) ;
- les horaires collectifs de travail : ils sont affichés en caractères lisibles et apposés de façon apparente dans chacun des lieux de travail auxquels ils s'appliquent(3).
- les modalités d'accès au document unique d'évaluation des risques professionnels (5) ;
- les panneaux pour l'affichage des communications syndicales et ce pour chaque section syndicale présente dans l'entreprise (6).

Informations par tout moyen pour toutes les entreprises

L'obligation d'affichage est parfois remplacée par une simple obligation d'information par tout moyen (par exemple, via l'intranet de l'entreprise ou la diffusion d'une note de service). Peuvent faire l'objet d'une information par tout moyen :

- les articles 225-1 à 225-4 du Code pénal prohibant et sanctionnant toute discrimination (7) ;
- les obligations relatives au harcèlement : vous êtes tenu d'informer les salariés, par tout moyen, des dispositions légales relatives au harcèlement sexuel et au harcèlement moral, dans les lieux de travail ainsi que dans les locaux ou à la porte des locaux où se fait l'embauche, ainsi que des actions contentieuses civiles et pénales ouvertes en matière de harcèlement sexuel et des coordonnées des autorités et services compétents (8) ;
- l'avis comportant l'intitulé des conventions et accords applicables à l'entreprise : il mentionne l'intitulé des conventions et des accords applicables et précise l'endroit où les textes sont tenus à la disposition des salariés ainsi que les modalités leur permettant de les consulter pendant leur temps de présence (9) ;
- les textes relatifs à l'égalité salariale entre les hommes et les femmes (10) ;
- l'ordre des départs en congés : il doit indiquer la période ordinaire des congés payés ainsi que l'ordre dans lequel les salariés partent en vacances et ce, 1 mois avant le début des congés (11).
- les jours et heures de repos collectifs lorsque l'ensemble du personnel sans exception, ne bénéficie pas d'une journée de repos hebdomadaire le dimanche (12).

Affichages et informations obligatoires en raison de la taille de l'entreprise

En fonction de l'effectif de l'entreprise, l'employeur doit informer son personnel de certains éléments. Les obligations dépendent du nombre de salariés : jusqu'à 10 salariés, de 11 à 49 salariés, à partir de 50 salariés. Tableau complet accessible en [cliquant ici](#).

Références :

- (1) [Article D4711-1](#) du Code du travail
- (2) Articles [R3512-2](#) et suivants et [R3513-3](#) du Code de la santé publique
- (3) Article [D3171-2](#) du Code du travail
- (4) Articles [D3171-3](#) et [D3171-4](#) du Code du travail

Ecrit par le 23 juillet 2024

- (5) Articles [R4121-1](#) à [R4121-4](#) du Code du travail
- (6) Article [L2142-3](#) du Code du travail
- (7) Article [L1142-6](#) du Code du travail
- (8) Articles [L1152-4](#), [L1153-5](#), [D1151-1](#), L1153-5-1 et L2314-1 du Code du travail
- (9) Articles [R2262-1](#) à R2262-3 du Code du travail
- (10) Article [R3221-2](#) du Code du travail
- (11) Article [D3141-6](#) du Code du travail
- (12) Article [R3172-1](#) du Code du travail

L.M.

'Tut tut' lance sa première levée de fonds

Ecrit par le 23 juillet 2024



Tut tut, la plateforme de livraison collaborative réalise sa première levée de fonds. Objectif ? 800 000€

L'idée émane de [Vincent Chabbert](#) installé à Saint-Laurent-des-Arbres qui met en lien utilisateurs de la route avec les particuliers en attente de colis. Le concept ? Créer du lien entre les utilisateurs de voiture

Ecrit par le 23 juillet 2024

et les particuliers en attente de la livraison de leur colis tous les jours y compris les jours fériés. L'appli [Tut-tut](#) est dédiée aux particuliers et coursiers-livreurs qui s'y inscrivent, qui sont mis en relation afin que le colis soit livré à une date, à une heure et à un lieu précis. L'objectif est de créer un écosystème où les habitants peuvent à la fois être expéditeurs, coursiers-livreurs et destinataires, tout en générant un petit complément de revenu, pas plus de 500€ par mois puisque 70% du prix de la course revient au livreur.

Objectif : 800 000€

Après seulement 3 mois d'activité, l'entreprise rencontre un vif succès au sein même des grandes enseignes et de la grande distribution. Elle organise un premier tour de levée de fonds sous forme de BSA Air (Bon de souscription d'action - Accord d'investissement Rapide) qui précède une levée de fond en Série A, possiblement réalisée en 2022. L'avantage des BSA Air ? Recevoir un apport de cash rapide. Modèle d'investissement venu des États-Unis sous le nom de « Simple Agreement for Future Equity (SAFE) », le BSA-Air répond aux exigences de rapidité et de souplesse auxquelles les investisseurs et startups prétendent, surtout en ce moment.

Lire aussi : [\(Vidéo\)Tutut ! Vincent Chabbert a inventé la solution du dernier kilomètre](#)

L.M.

La Poste : nouvel espace professionnel dans la zone du Cristole à Avignon

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les clients professionnels de la zone commerciale la Cristole à Avignon disposent désormais d'un nouveau point de contact [La Poste](#). Situé au 125 rue bon vent à Avignon, ce nouvel espace 'côté pro' est un lieu exclusivement dédié aux clients professionnels (PME, PMI, artisans, TPE...).

Il leur permet d'effectuer sans attente toutes leurs opérations postales : retraits en boîtes postales, dépôts d'objets, ventes courrier et colis, recommandés et suivis et opérations de gestion... Par ailleurs, l'espace 'côté pro' propose à ses clients des informations et des conseils personnalisés sur l'ensemble de la gamme de solutions [La Poste](#) ainsi que les offres de recyclage et les prestations sur mesure, pour accompagner les entreprises locales dans leur développement. L'espace gère le courrier de 500 entreprises et professionnels avignonnais ainsi que 140 boîtes postales. La direction services-courrier-colis sud a repensé l'espace pour le rendre plus spacieux et moderne que les anciens locaux du 1 impasse Charles Tellier.

Par ailleurs, La Poste propose la création en moins de 4 minutes de son 'Identité numérique' dans tous les bureaux de poste de la Région Paca. Gratuite, l'Identité numérique simplifie les démarches en ligne et protège contre les risques d'usurpation d'identité. Elle permet d'accéder à plus de 900 services en ligne via 'France Connect' avec un seul identifiant et mot de passe via l'application mobile. Prochainement, elle facilitera l'accès à certains services de La Poste, comme le retrait de colis en bureau de poste, la réexpédition de son courrier en ligne ou la réception d'une lettre recommandée électronique.

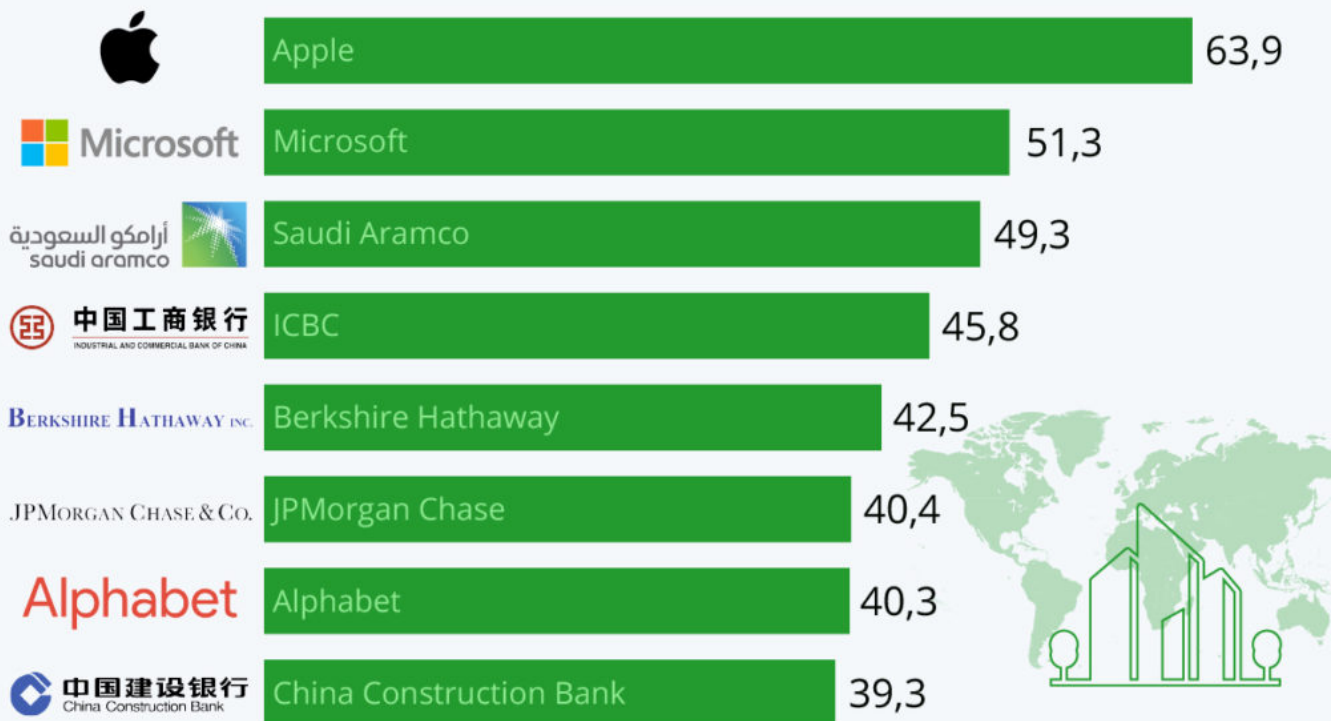
L.M.

Les entreprises les plus rentables au monde

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les entreprises les plus rentables au monde

Entreprises cotées en bourse ayant réalisé les plus gros bénéfices nets en 2020, en milliards de dollars



Source : Forbes Global 2000



statista

Comme le révèle la liste [Global 2000](#) récemment publiée par Forbes, la pandémie de [coronavirus](#) a bouleversé le classement des entreprises cotées en bourse les plus rentables de la planète. Les géants technologiques [Apple](#) et Microsoft ont largement profité du [boom des usages numériques](#) et se sont hissés en tête du classement, tandis que les bénéfices des banques et des sociétés d'investissement sont restés plus stables. Alphabet, la société mère de Google, a vu ses bénéfices passer de 34,3 milliards de

Ecrit par le 23 juillet 2024

dollars en 2019 à 40,3 milliards de dollars l'année dernière, soit une hausse de plus de 17 %.

La compagnie pétrolière d'État, [Saudi Aramco](#), qui était présentée comme l'entreprise la plus rentable au monde avant d'entrer en bourse fin 2019, a quant à elle dégringolé au troisième rang. Les profits de la société saoudienne ont presque été divisés par deux en 2020 en raison de la baisse de la [consommation énergétique](#) liée à la crise.

Les bénéfices n'étant généralement communiqués que pour les entreprises cotées en bourse ou celles qui envisagent de le devenir, les profits d'un grand nombre d'entreprises, notamment publiques, restent inconnus et ne figurent donc pas dans cette liste.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)