

Encore quelques jours pour candidater aux Trophées des Transitions et de la RSE



Le [LAB RSE innovation](#) organise la 20^e édition de ses Trophées des Transitions et de la RSE Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les entreprises ont jusqu'au mercredi 31 juillet pour envoyer leur candidature.

Les entreprises ayant au moins deux ans d'ancienneté et un salarié (cela peut être le créateur de l'entreprise) qui ont la responsabilité sociétale au cœur de leur stratégie peuvent candidater aux Trophées des Transitions et de la RSE PACA et aux Trophées des Transitions et de la RSE départementaux.

Ces Trophées sont l'occasion pour les entreprises de faire le point sur leur démarche RSE en bénéficiant d'un pré-diagnostic mettant en lumière les points forts et les points faibles de leurs actions. Les

Écrit par le 22 novembre 2024

entreprises pourront également bénéficier d'un label engagé RSE et responsabilité europe en économisant jusqu'à 50% du coût du label. L'obtention d'un trophée permet la valorisation de la qualité de travail, le gain de reconnaissance et de fierté des salariés, la valorisation des parties prenantes (salariés, fournisseurs, clients, actionnaires, collectivités), le gain de notoriété, une reconnaissance comme étant une structure leader de la Responsabilité Sociétale en région PACA, ou encore l'appartenance à une communauté d'une centaine de lauréats.

Pour envoyer sa candidature, il suffit de créer un compte sur le site d'Acesia et de remplir [le questionnaire en ligne](#), avant le mercredi 31 juillet, qui est axé sur la vision et la gouvernance, les ressources humaines et les aspects sociaux, l'environnement, la réalisation-fabrication des produits/services, ainsi que l'ancrage territorial.

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

Top 5 des métiers à pourvoir en PACA de juillet à septembre

Écrit par le 22 novembre 2024



La société de recrutement Manpower Group vient de dévoiler son baromètre des perspectives d'emploi selon les régions françaises. Selon leur étude, 30% des entreprises en Provence-Alpes-Côte-d'Azur anticipent une hausse de leurs effectifs sur la période de juillet à septembre 2024. Petit tour d'horizon des métiers et branches d'activités qui rechercheront activement à recruter durant l'été dans le sud.

Le baromètre de [la société Manpower Group](#) a été réalisé pour le troisième trimestre 2024 dans 42 pays et ce entre le 1^{er} et le 31 avril 2024 auprès de 40.374 employeurs issus de plusieurs organismes et entreprises qu'elles soient privées ou publics. L'échantillon français s'élève à 1.050 employeurs.

La question posée à ces structures a été la suivante : « comment anticipez-vous l'évolution des effectifs de votre entreprise au cours du prochain trimestre, jusqu'à fin septembre 2024, par rapport au trimestre actuel ? ».

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, la prévision nette d'emploi s'établit à +13 points ce qui représente une augmentation de + 1 point par rapport à même période en 2023. 30% des entreprises prévoient de recruter sur la région ce qui représente un chiffre très encourageant pour les chercheurs d'emplois pacaiens.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Les perspectives d'emploi demeurent favorables en Provence-Alpes-Côte d'Azur, une région marquée par l'augmentation des tensions sur les recrutements, notamment dans les secteurs liés à l'Agroalimentaire, le Transport et l'Industrie, les Services à la Personne, la Santé, le Tourisme et l'Hôtellerie. C'est pourquoi 30% des entreprises de la région envisagent d'embaucher au Q3 2024. » estime [Christophe Louineau](#), Directeur Région Sud Manpower.

Quels sont les métiers les plus recherchés en PACA ?

Dans le top 5 des métiers où le recrutement devrait être le plus actifs sur la région sud, on retrouve en première position les opérateurs de production, avec plus de 40 offres à pourvoir. Le secteur de la maintenance est à égalité puisque plusieurs entreprises de ce secteur seront actives sur le recrutement des techniciens de maintenance. 40 offres seront également à pourvoir dans cette branche sur la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Si vous êtes intéressé par un poste de préparateur de commandes, 40 offres seront disponibles sur la région. Enfin ce sont les postes de facteur et de vendeur qui complètent le top 5 avec respectivement 30 offres et 20 postes à pourvoir. Manpower, leader mondial de recrutement, recherchera plusieurs profils pour compléter ses équipes dans les prochains mois.

Helen Traiteur : la continuité de l'excellence

Ecrit par le 22 novembre 2024



Depuis plus de 60 ans, Helen Traiteur, traiteur gastronomique assure l'excellence culinaire des événements de la Région PACA, sachant continuellement s'adapter aux changements du temps pour s'imposer comme une institution forte et une marque reconnue sur le plan national. Entreprise familiale, la structure est désormais pilotée par Arnaud Louis, petit-fils du fondateur d'Helen Traiteur qui a repris le flambeau de son père comme PDG en 2021 avec l'ambition de perpétuer la continuité d'excellence historique qui fait la renommée d'Helen tout en poursuivant le développement de la marque et en se fixant de nouveaux objectifs. Toujours tourné vers l'avenir.

250.000 repas servis en 2023, 90 collaborateurs permanents, 400 réceptions assurées pour des professionnels et des particuliers, plus de 13 millions d'euros de chiffre d'affaires, un site de 4.500 m², des bureaux à Monaco et Saint-Tropez, un laboratoire culinaire dernier cri de 2.500 m² et un nouveau lieu de logistique et de stockage de plus de 1.000 m² à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce sont les chiffres vertigineux que représentent aujourd'hui [Helen Traiteur](#), traiteur gastronomique vauclusien, basé à Morières-lès-Avignon qui régale les papilles de la région depuis 1959.

Une histoire de famille et d'héritage

Tout commence en 1959 avec les grands parents d'[Arnaud Louis](#), [Helen et Maryse Louis](#). Le couple qui est propriétaire d'un restaurant sur le Vaucluse, lance un service de repas à domicile qui deviendra petit

Ecrit par le 22 novembre 2024

à petit une référence sur le plan régional. Helen, passionné de cuisine, de cirque et d'histoire, décide de mélanger ses atouts et ne se contente pas de proposer des repas gastronomiques à des événements, il crée des soirées uniques dans des monuments prestigieux comme le Palais des Papes par exemple « tout a commencé quand mon grand-père s'est lié d'amitié avec Jean Cocteau, le cinéaste français. Lui et son équipe tournait en Provence et venait manger tous les jours au restaurant de mon grand-père, il lui a donc proposé d'apporter des plats de qualité sur le tournage. Il l'a fait sans location de matériel et sans un personnel conséquent, c'était une autre époque, selon moi il a inventé le métier de traiteur en Provence » conte le directeur actuel.

Accompagné de sa femme, le fondateur met toute son âme dans ce projet avec pour maitres mots, créativité, amour, passion, excellence et rigueur. Des valeurs auxquelles sont très attachés le nouveau PDG, Arnaud Louis qui voue une admiration sans faille à son grand-père « j'ai un tel respect pour lui. Mon grand-père était un visionnaire génial qui a osé réaliser des idées qu'il avait en tête alors qu'on lui disait que c'était impossible. Lui c'était la créativité, le dynamisme et l'enthousiasme qui sont nécessaire à ce métier, ma grand-mère c'était la rigueur, la gestion d'entreprise, les chiffres. L'un sans l'autre n'aurait pas pu fonctionner et c'est comme ça qu'Helen est devenue Helen Traiteur » déclare admiratif Arnaud Louis.

Helen Louis, fondateur de l'entreprise

« Apporter ma patte tout en perpétuant les valeurs de mon grand-père et de mon père »

Un peu plus de 20 ans plus tard et avec un succès déjà conséquent, le fils du couple fondateur, [Eric-Helen Louis](#) rejoint l'entreprise familiale en y emmenant des qualités de manager et des connaissances en marketing très importantes qui permettront à la structure de considérablement se développer « mon père est devenu directeur en 1993, il a développé Helen pour en faire le leader sur la région PACA et l'un des plus grands traiteurs de France. Les infrastructures, la formation de notre personnel et le nombre d'événements couverts ont explosé sous sa coupe, il s'est révélé être un incroyable dirigeant d'entreprise qui a su surmonter toutes les difficultés qu'une structure comme la nôtre peut connaître » ajoute Arnaud Louis.

Biberonné dès le plus jeune âge aux valeurs de l'entreprise familiale, Arnaud Louis en connaît tous les moindres recoins, toutes les ficelles et surtout toutes les pratiques et ce à tous les postes. Celui qui dirige aujourd'hui une entreprise qui réalise un chiffre d'affaires de 13 millions d'euros a commencé son activité chez Helen Traiteur dès l'âge de 14 ans en déchargeant des camions pour gagner son argent de poche auprès de son père et y gagner aussi ses premiers galons de future locomotive de la boîte « c'est simple, je pense avoir tout fait dans cette entreprise, le déchargement des camions, la plonge, j'ai été en cuisine pendant plusieurs années à apprendre avec les chefs puis après mes études je suis revenu comme assistant chef de projet dans la région Bouches du Rhône et Occitanie, puis j'ai récupéré le Vaucluse avant de devenir responsable commercial de la Cote d'Azur et ensuite je suis revenu ici comme chef de projet puis j'ai passé des tests auprès d'un cabinet de recrutement qui m'a jugé apte à reprendre la direction après mon père » explique Arnaud Louis.

Ecrit par le 22 novembre 2024

L'adage du petit fils reste le même que ses aïeuls : seul l'excellence et la qualité prime. Pour cela, le nouveau PDG a entrepris de nombreux changements qui lui sont apparus comme nécessaires, le tout en investissant massivement. L'objectif reste significativement le même : développer l'entreprise et sa marque sans perdre de terrain, innover pour rester premier sans dénaturer les principes de bases insufflés par ses parents « si on regarde bien, mon grand-père et ensuite mon père ont tous les deux apporté des choses différentes issus de leurs parcours et de leurs connaissances. Pour autant ce qu'ils ont donné a eu une seule et même finalité : l'agrandissement et la réussite de notre entreprise. Cela me confère donc un héritage et de lourdes responsabilités que je dois assumer et ce que je veux c'est continuer à imposer ma patte qui m'est propre tout en perpétuant les valeurs familiales qui ont fait nos premiers succès » ajoute Arnaud Louis.

Arnaud Louis, désormais PDG de l'entreprise familiale aux cotés de son père, Eric-Helen Louis, PDG avant lui.

La recette Arnaud Louis

Si les gages de qualité et d'excellence ont été introduit puis développés par sa famille, Arnaud Louis veut pousser ses éléments jusqu'à son paroxysme. Selon lui, pour être le meilleur, il faut s'entourer des meilleurs et constamment se remettre en question. Une politique sur laquelle le nouveau dirigeant ne transige pas. Depuis son arrivée dans le siège de patron, le PDG d'Helen a opéré de nombreux changements et mis à disposition de ses équipes les moyens nécessaires pour atteindre les objectifs visés « mon premier objectif était de moderniser toute la structure de l'entreprise sans en toucher les valeurs fondamentales. Je voulais faire rentrer les nouvelles technologies et la partie la plus importante concernait la numérisation via l'outil informatique. De la cuisine aux opérations en passant par l'administratif, la décoration florale, tout le monde a les mêmes données sur chaque évènement donc la composition des menus, le matériel nécessaire, l'effectif retenu sur la prestation, je voulais que tout le monde parle d'une même voix et ça c'est une première réussite » explique-t-il.

Ces premiers changements, le nouvel homme fort d'Helen Traiteur les a opérés dès début 2022 alors que l'ensemble des traiteurs et des acteurs de l'évènementiel culinaire, dont Helen, souffraient énormément de la crise du Covid sur le plan économique. C'est donc au moment où les pertes sur le chiffre d'affaires étaient le plus considérables qu'Arnaud Louis a décidé de réinvestir dans la structure pour en améliorer le fonctionnement. Un choix fort et important qui se chiffre à 200.000 euros sur les deux premières années « la remise en question a toujours fait partie de notre politique de réussite. La crise du covid a considérablement changé les choses, on a perdu la moitié de nos effectifs qui se sont dirigés sur d'autres secteurs, le nombre d'évènements baissaient, ma conclusion a été qu'il fallait mieux nous organiser et ajouter une valeur structurelle à l'entreprise » explique le directeur.

Le recrutement et la formation comme piliers

Chez Helen Traiteur, c'est d'abord les recettes et le haut niveau que l'on retrouve dans l'assiette qui a fait de la structure une référence sur le plan régional voir national. Des recettes travaillées, des produits

Ecrit par le 22 novembre 2024

de qualité et une préparation digne des meilleurs restaurants gastronomiques. Si les menus historiques ont fait leurs preuves pendant de nombreuses années, le nouveau PDG n'a encore une fois pas voulu se reposer sur ses lauriers et a entrepris de nombreuses actions sur ce volet « l'idée c'était de prendre une majorité des recettes, de les remoderniser ou d'en créer des nouvelles. Donc on a sorti plus de 150 nouvelles recettes et on en a modernisé en tout 300 que l'on avait déjà au sein de la maison et on ne parle pas uniquement de l'assiette puisqu'on fait également les brunchs, les cocktails dinatoires et déjeunatoires, il fallait réaligner notre carte » développe Arnaud Louis « si on voulait pouvoir assurer 400 réceptions haut de gamme à l'année et continuer à surprendre notre clientèle, ces changements étaient primordiaux ».

Pour concrétiser cette mutation, le nouveau directeur a pu compter sur le savoir-faire des meilleurs artisans culinaires qui comme le veut la tradition au sein de l'entreprise ont été formés au sein des murs de la structure. La formation des équipes est l'un des piliers de la politique d'Helen Traiteur et avec ce changement majeur, Arnaud Louis en a profité pour renforcer cet aspect « dans un domaine d'excellence comme le nôtre, il faut s'entourer des meilleurs. Et pour y parvenir, vous avez deux options, soit vous prenez un chef extérieur connu, soit vous formez vos équipes par les meilleurs et c'est ce que j'ai choisi. Pour moi c'est essentiel car c'est comme cela que nous pouvons assurer des prestations haut de gamme dans toute la région du 1^{er} janvier au 31 décembre » argumente Arnaud Louis.

« le recrutement est le défi principal du secteur »

C'est comme cela que chaque équipe d'Helen Traiteur s'est vu former par un grand nom dans son domaine. Les pâtisseries de l'entreprise ont eu le privilège de recevoir l'enseignement de [Gabriel Le Quang](#), figure identifiée du monde de la pâtisserie et meilleur ouvrier de France en 2023. Souhaitant que ses équipes puissent s'adapter à tous les types de clientèles, Arnaud Louis a confié le soin à [Florent Pietravalle](#), chef 1 étoile verte à l'[hôtel de la Mirande](#) d'enseigner les meilleures recettes végétariennes. Une nouvelle preuve de l'exigence et de l'excellence requise au sein de l'entreprise vauclusienne « on a aussi nos maitres d'hôtel qui ont été formés par [Kévin Chambenoit](#) qui est un des meilleurs ouvriers de France et qui a travaillé dans les plus beaux établissements du monde, que ce soit le Georges V à Paris ou le Shangri-La de Singapour, ça en dit long sur notre exigence, on veut exceller partout » ajoute Arnaud Louis avant d'annoncer une nouveauté « en fin d'année, on aura une formation avec [Frédéric Dupré](#) sur le service décoration florale qui a été meilleur ouvrier de France en 2015 ».

Si Arnaud Louis met un point d'honneur à ce que ses équipes soient préparés le plus tôt possible c'est aussi parce que selon lui « le recrutement est devenu le principal défi de notre secteur ». Helen Traiteur est synonyme d'excellence et pour le rester, le directeur général doit assurer un service à la hauteur de sa réputation sur chaque date, ce qui complique l'intégration de prestataires externes comme les agences d'intérim « par rapport à nos concurrents, on fait quand même moins appel à des extras ou des vacataires. On en prend mais en nombre limité et ils sont encadrés sur les événements par nos collaborateurs qui sont formés tout au long de l'année, on doit garder un niveau qualitatif haut de gamme et c'est pour cela qu'on a recruté à la sortie du covid 25 maitres d'hôtel confirmés qui insufflent notre exigence aux équipes en prestation. C'est toujours un tiers de notre équipe qui accompagne deux tiers

Ecrit par le 22 novembre 2024

d'extra, je privilégie également la présence de nos équipes en cuisine car c'est eux qui produisent la semaine les menus servis donc on a calculé que ça faisait gagner 20% de temps de travail et d'organisation le jour de la prestation » souligne Arnaud Louis. Pour autant, le recrutement des jeunes n'est pas en reste et l'entreprise souhaite accélérer cette composante dans les années à venir « nous allons déjà beaucoup sur le terrain, expliciter notre démarche aux étudiants, les convaincre en leur proposant de travailler avec les plus grands chefs, dans des endroits merveilleux et surtout leur proposer une vraie trajectoire de carrière avec des échelons à gravir et des perspectives d'évolutions. On fidélise également avec des CDI et une grille de salaire proportionnelle à la qualité du travail ».

2026 en perspective d'avenir

Le petit-fils du fondateur d'Helen Traiteur, aujourd'hui PDG de la firme familiale a un rêve ou plutôt un objectif qu'il s'est fixé en ligne de mire : atteindre 15 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2026 et parvenir à une croissance organique. Pour concrétiser et matérialiser ce défi, le directeur n'a pas hésité à investir une nouvelle fois. Un nouveau laboratoire culinaire, flambant neuf de 2500m2, segmenté par équipe. Un espace pour les entrées, un espace pour les plats chauds, un espace pour les desserts et les meilleures chambres froides dans lesquelles on retrouve des produits frais, à 90% français ou régionaux et surtout un fonctionnement respectueux de la démarche RSE volontariste « on s'est rendu compte que de plus en plus de clients étaient exigeants sur la partie RSE et en particulier les entreprises donc on est intransigeant sur notre fonctionnement interne sur ce sujet. On propose des menus zéro déchet et très bas carbone, on travaille avec des ONG, on est vraiment dans une mouvance du beau produit, bien exécuté mais respectueux des mesures en vigueur » insiste Arnaud Louis.

Déjà très actif sur la côte d'azur avec un bureau sur Monaco et un autre près de Saint-Tropez, Helen Traiteur qui compte de nombreux clients institutionnels sur cette zone comme l'OGC Nice par exemple, continuera d'étendre son influence sur cette partie de la région mais aussi sur le Vaucluse « on doit être partout, on va même jusqu'à Lyon, on veut être le leader sur toute la partie sud du territoire national, c'est notre ambition. On tourne en moyenne à 15 évènements par week-ends en haute saison, on veut augmenter le rythme au fur et à mesure. Les prochains objectifs sont également autour de la gestion des flux du code barre, du retour du RFID (système de vaisselle connecté) et du développement de notre stratégie de communication. On a le lancement de notre entrepôt logistique en 2025 qui va nous permettre de proposer de la location de couverts, assiettes etc pour les particuliers, je ne m'interdis rien pour cette entreprise ». Ne rien s'interdire et constamment se remettre en question et si ce n'était pas là le secret éternel d'Helen Traiteur ?

Le sport, un levier de performance en entreprise ? L'Apec organise un évènement interactif sur le sujet

L'association pour l'emploi des cadres ([APEC](#)) qui aide les entreprises et l'ensemble des acteurs économiques dans les étapes clés du parcours professionnel, organise le jeudi 11 juillet, de 13h à 14h, un « webinaire » intitulé « Athlètes et entreprises : partenaires gagnants » d'1h durant lequel plusieurs intervenants expliqueront comment l'excellence sportive des employés peut devenir un levier de performance pour les entreprises

Selon une étude la [Fédération Française du Sport d'Entreprise](#), la pratique du sport diminue l'absentéisme de 32%, renforce l'esprit d'équipe (en particulier les sports collectifs comme le volley ou le padel) et améliore la productivité de 6 à 9% par salarié. L'Apec à travers cette initiative, définira les bases de la définition d'un SHN (sportif de haut niveau) et exposera les différents avantages pour les entreprises, PME ou autres structures à recruter un SHN et quels dispositifs sont applicables.

Revitalisation : 63 communes rurales du Vaucluse bénéficieront du zonage FRR

63 communes du département bénéficieront du nouveau zonage [France Ruralités Revitalisation](#) (FRR). Cette réforme a été adoptée par le Sénat en loi de Finances pour 2024 et entrera en vigueur le 1er juillet de cette année.

Un zonage qui permettra de renforcer l'attractivité des territoires ruraux. Au total, c'est près de 20 000 communes françaises qui seront concernées par la réforme des zones de revitalisation rurale (ZRR) en zonage France Ruralité Revitalisation, à partir du 1er juillet 2024.

Cette réforme, qui concerne près de 40% des communes du Vaucluse, permettra aux entreprises qui s'implantent dans ces territoires de bénéficier d'exonérations fiscales et sociales, favorisant la création d'emplois.

Écrit par le 22 novembre 2024

Ce zonage FRR permet aux collectivités et aux entreprises de pouvoir redynamiser les villages notamment vis-à-vis des commerces, de créer des emplois et de lutter contre les déserts médicaux.

Avignon : l'Apec organise une matinée RH consacrée à la fidélisation des salariés

L'association pour l'emploi des cadres ([APEC](#)) qui aide les entreprises et l'ensemble des acteurs économiques dans les étapes clés du parcours professionnel, organise ce jeudi 6 juin, de 10h à 12h, une matinée RH dédiée à la fidélisation des salariés. Cet évènement se déroulera au [Centre Apec d'Avignon](#), situé dans la zone d'Agroparc.

Les entreprises et PME souffrent depuis un moment du phénomène de rotation du personnel qui empêche l'efficacité d'une stratégie à long terme. L'Apec met donc en place ce dispositif afin d'initier les hommes et les femmes qui sont chargés du recrutement à enrichir leurs pratiques de recrutement dans le but de favoriser une fidélisation de leurs salariés.

Infos pratiques : Matinée RH « la fidélisation des salariés au cœur des enjeux RH ». Jeudi 6 juin de 10h à 12h. Centre Apec d'Avignon, 60 chemin de Fontanille, Eden village, Bâtiment Aulne. Inscription en cliquant [ici](#).

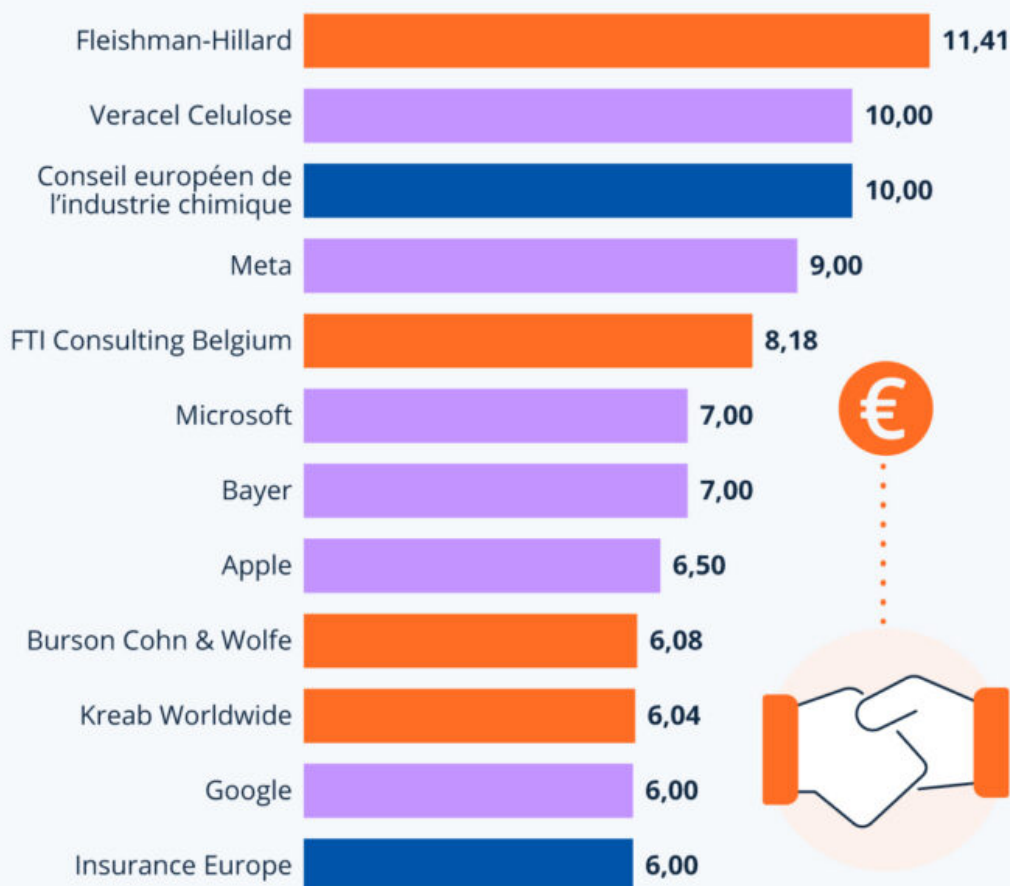
Lobbying : les entreprises les plus actives à Bruxelles

Ecrit par le 22 novembre 2024

Lobbying : les entreprises les plus actives à Bruxelles

Sociétés/fédérations avec les dépenses de lobbying auprès de l'UE les plus élevées en 2023 (millions d'euros)

■ Entreprises ■ Fédérations sectorielles européennes
■ Agences de communication/relations publiques*



* Défendent et promeuvent les intérêts de leurs clients.
La plupart des données sont communiquées par les organisations elles-mêmes et n'ont pas nécessairement été vérifiées de manière indépendante.
Sources : LobbyFacts, registre de transparence européen



Écrit par le 22 novembre 2024

Quelque 50 000 lobbyistes travaillent actuellement à Bruxelles pour le compte de plus de 12 000 organisations inscrites, selon les données du registre de transparence de l'Union européenne. Si l'on rapporte ce nombre aux 705 députés qui siègent au Parlement européen, cela donne un ratio de 70 lobbyistes par élu en moyenne. Des chiffres qui illustrent l'ampleur de ce phénomène dans le processus décisionnel au sein des institutions européennes. Mais quelles entreprises sont les plus actives en matière de lobbying auprès de l'UE ?

Comme le montre le suivi de [LobbyFacts](#), qui compile les données du registre de transparence, parmi les acteurs les plus dépensiers en matière de lobbying auprès des institutions de l'UE, on trouve les géants technologiques américains (Meta, Microsoft, Apple et Google), des représentants de l'industrie chimique (Bayer et la fédération sectorielle européenne), ainsi que plusieurs agences de relations publiques qui défendent et promeuvent les intérêts de clients auprès de l'UE (Fleishman-Hillard, FTI Consulting, Burson Cohn & Wolfe, Kreab). En 2023, les acteurs cités ci-dessus ont respectivement déclaré des dépenses de lobbying à Bruxelles comprises entre 6 et 11 millions d'euros.

L'existence du registre de l'UE est souvent présentée comme un gage de transparence. Il s'accompagne de règles censées encadrer les activités de lobbying et les rapports des lobbyistes avec les députés européens. Des groupes d'influence sont toutefois régulièrement mis en cause et accusés d'ingérence. En février dernier, les lobbyistes du groupe Amazon ont fait parler d'eux en ayant vu leurs accréditations être retirées par le Parlement européen. Une décision prise pour sanctionner l'attitude de la multinationale, qui refusait de prendre part à des auditions sur les conditions de travail dans ses entrepôts de logistique.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Carpensud : conférence sur « L'écologie est-elle entreprise compatible ? »

Ecrit par le 22 novembre 2024



La commission écologie de [Carpensud](#) organise sa première conférence sur la thématique suivante : « l'écologie est-elle entreprise compatible ? » le jeudi 23 mai 2024 à 17h30 à la [Gare Numérique](#), à Carpentras.

L'objectif de ce temps de présentation sera d'aborder des solutions pour les entreprises du territoire lors d'une conférence qui mettra en lumière de nombreuses opportunités offertes par les différentes institutions pour l'avenir écologique du Comtat Venaissin. Il sera question des subventions possibles grâce au dispositif Employeur Prov Vélo avec la [Fédération française des Usagers de la Bicyclette](#) (FUB) mais aussi des ressources qu'offrent [l'Office National des Forêts](#) (ONF) pour les aménagements fonciers grâce à son expertise en termes de biodiversité et sa partie bureau d'étude.

L'importance des solutions écologiques offertes aux entreprises du territoire

La commission écologie de Carpensud, l'association la plus ancienne d'entrepreneurs du Comtat Venaissin, a pour mission principale de diffuser et proposer au plus grand nombre des pratiques écologiques, durables et responsables adaptées aux structures des 80 communes. Organisatrice de cette conférence, cette commission avait à cœur de rappeler aux entreprises qui seront présentes la nouvelle réglementation en cours sur le traitement des déchets organiques, les solutions qui s'offrent aux entreprises et le bénéfice pour la biodiversité apporté par cette solution avec [Ventoux Compost](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le second rappel concernera le déploiement d'un audit ou d'une stratégie RSE au sein de l'entreprise et les bénéfices que cela peut apporter aux collaborateurs ou collaboratrices. Ce temps de parole sera suivi par un cocktail dinatoire où les discussions et les échanges pourront se poursuivre dans un esprit plus convivial.

Programme complet de la conférence :

17h30 : Accueil
17h45 : Début de la conférence
19h00 : Fin de la conférence et début du cocktail
20h : Fin

Partenaires :

- [SMP Video](#)
- [Sécuriforce](#)
- [La Provence Créative](#)

Infos pratiques : conférence « l'écologie est-elle entreprise compatible ? ». Jeudi 23 mai 2024, de 17h30 à 20h. Gare Numérique, 100 avenue de la Gare, 84200, Carpentras.

Réforme 'legal privilege' : préserver l'indépendance des avocats pour lutter contre l'opacité dans les affaires

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les avocats des barreaux d'Avignon, de Nîmes, d'Alès et Tarascon s'opposent à une proposition de loi, sur le secret des consultations des juristes d'entreprise, débattu, ce 30 avril à l'assemblée nationale. Pour eux, cette réforme renforcerait une opacité dans les affaires, à contre-courant de l'obligation de transparence et d'éthique des affaires du droit contemporain et privilégierait les grandes entreprises au détriment des PME-TPE.

« Nous ne sommes pas les seuls à nous opposer à la réforme sur le legal/letal privilege qui entre en discussion à l'assemblée nationale, indiquait il y a quelques heures le barreau d'Avignon. Mieux : nous sommes tous rassemblés contre cette réforme inique, qui va créer un abîme de complexité dans un océan d'incertitudes. Le législateur serait-il devenu si inconscient, qu'il ne maîtrise ni les raisons de sa réforme (un impact inexistant sur la compétitivité de nos entreprises), ni les conséquences de celle-ci (des documents classés confidentiels par l'entreprise et son subordonné salarié, juges et parties sur cette qualification !?). »

Lutter contre le modèle des juristes anglo-saxons

« Cela fait un quart de siècle que des Directions de grandes entreprises, tentent d'installer dans le droit français l'Avocat salarié d'entreprise. Ils n'y sont jusqu'à présent jamais parvenu, expliquent dans un communiqué les représentants des barreaux du ressort de la cour de Nîmes. Une autre idée leur vient désormais : éviter d'évoquer l'avocat d'entreprise, oxymore par excellence (puisque disparaîtrait ce qui fait le cœur de l'activité d'avocat, soit son indépendance), et tenter de créer désormais un secret professionnel propre à l'entreprise, soit un 'légal privilège', qui serait détenu par des « juristes d'entreprise. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

« 'Ersatz' d'avocats d'entreprise, mais sans en avoir le titre, ces juristes d'entreprise bénéficieraient de droits similaires, puisque leurs correspondances, avis et consultations juridiques au bénéfice de leur employeur seraient couverts par une confidentialité qui serait peu ou prou comparable au secret professionnel de l'avocat. Les partisans de cette réforme soutiennent qu'elle assurerait l'attractivité de la France et la compétitivité de nos entreprises dans le monde ; que ne pas l'adopter, c'est laisser à des juristes anglo-saxons établis hors de France, ce marché du droit.

« Cela ne résulte d'aucune étude d'impact, cela n'est qu'une affirmation gratuite, et d'ailleurs cela n'aura en réalité aucun effet sur le renforcement de la compétitivité des entreprises françaises à l'international, car :

- Les pays de droit anglo-saxon ne reconnaissent la confidentialité des avis et consultations qu'aux professions réglementées, ce qui n'est pas (encore) le cas des juristes d'entreprise en France...sauf à penser que cette première réforme n'est qu'une première étape vers une réforme ultérieure, qui viendrait alors à créer finalement l'Avocat salarié d'entreprise ;
- Aux Etats- Unis, les juges ne reconnaissent aucune confidentialité aux négociations et aux travaux préparatoires à des avis juridiques. »



Les représentants des barreaux du ressort de la cour de Nîmes s'opposent à la réforme 'legal privilege'. ©DR

« Ce légal privilège apporterait en fait à notre droit français la possibilité pour de grandes entreprises, disposant d'une armée de juristes salariés, de garder confidentiels des documents sur des procédures

Écrit par le 22 novembre 2024

civiles, commerciales ou administratives. Ce serait donc bien un « privilège », comparé à celui que n'auraient pas d'autres catégories de personnes en droit français, pas même les TPE/PME qui n'auraient pas la possibilité financière de se payer de tels juristes salariés. »

« Quels exemples injustes pourraient naître de la création d'une telle réforme :

- Prouver des violations à des règles en droit du travail, en droit de l'environnement par exemple, serait plus difficile, et les salariés, et même les lanceurs d'alertes seraient plus facilement empêchés de révéler des infractions, des scandales sanitaires ou autres...
- Et les journalistes ? Ont-ils pensé que l'article 10 de la Convention Européenne des Droits de l'Homme, qui les protégeait par le droit d'expression, prévoit elle-même des restrictions : « L'exercice de ces libertés comportant des devoirs et des responsabilités peut être soumis à certaines formalités, conditions, restrictions ou sanctions prévues par la loi, qui constituent des mesures nécessaires, dans une société démocratique, à la sécurité nationale, à l'intégrité territoriale ou à la sûreté publique, à la défense de l'ordre et à la prévention du crime, à la protection de la santé ou de la morale, à la protection de la réputation ou des droits d'autrui, pour empêcher la divulgation d'informations confidentielles ou pour garantir l'autorité et l'impartialité du pouvoir judiciaire ».

« Cette réforme renforcerait une opacité dans les affaires, à contre-courant de l'obligation de transparence et d'éthique des affaires du droit contemporain. »

Une régression du Droit français

« Pour ces raisons, les Avocats considèrent que cette réforme est une régression du droit français ! Seul le secret professionnel des avocats est à même de protéger l'état de droit dans notre pays, car ce secret reste confié à un professionnel indépendant (pas à un juriste salarié donc dépendant), un Avocat formé, tenu à une déontologie, qui depuis des siècles a appris comment gérer le secret des vies qui lui sont confiées, des affaires qu'il doit mener, sans que cela ne mène à des pratiques illicites. »

« Le secret professionnel n'est pas un droit : c'est une garantie servant à assurer la protection de la vie privée et de la vie des affaires de tout client d'Avocat français, qu'il soit particulier ou chef d'entreprise. Cela n'a rien à voir avec le droit que des Juristes auraient, de juger comme confidentiels, des documents au profit de leur entreprise. Qui seraient-ils donc, pour être juge et partie sur ce qui serait confidentiel, et ce qui ne le serait pas ? »

« Ce n'est pas un hasard si cette réforme prévoit aussi une infraction pénale pour tout document qui n'aurait pas dû être taxé de confidentiel par le Juriste, infraction similaire au faux et usage de faux ! C'est donc que la réforme prévoit déjà aussi ses monstres ? La réalité, est que cette réforme renforcerait une opacité dans les affaires, à contre-courant de l'obligation de transparence et d'éthique des affaires du droit contemporain. Cette réforme, cela a déjà été dit précédemment, rompt l'égalité entre les personnes en France, car un justiciable, selon qu'ils soient ou pas une entreprise, et selon que cette entreprise dispose ou pas de juristes salariés, pourra ou non bénéficier d'un tel « privilège. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

L.G.