

Ecrit par le 3 avril 2025

Aushopping Avignon Nord : 50 entreprises seront au forum de l'emploi



Le centre commercial [Aushopping Avignon Nord](#) va accueillir son forum de l'emploi ce mercredi 18 septembre. L'occasion de se renseigner sur les offres d'emploi en Vaucluse et de dénicher votre prochain job.

Chaque année depuis 1997, le centre commercial Aushopping reçoit le forum de l'emploi. Organisé par [France Travail](#), la [Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#), et [Cap Emploi 84](#), cet événement réunira près de 50 entreprises à la recherche de nouveaux collaborateurs ce mardi 18 septembre, telles que : Auchan le Pontet, IKEA, FNAC, Action, Parc Spirou, Leroy Merlin, Smyths Toys, Norauto, Brico dépôt, Maxi Zoo, et bien d'autres.

Les demandeurs d'emploi, munis de leur CV, pourront se rendre sur plusieurs stands et effectuer des entretiens directement. Plusieurs secteurs d'activités seront représentés comme le commerce,

Écrit par le 3 avril 2025

l'hôtellerie-restauration, l'industrie, le transport ou encore la logistique.

Cet événement a permis le recrutement de 209 personnes en 2022 et 250 en 2023. Ainsi, cette nouvelle édition s'annonce très prometteuse.

Mercredi 18 septembre. De 10h à 18h. Aushopping Avignon Nord. 533 Avenue Louis Braille. Le Pontet.

Le livre 'Établir mes documents ISO 9001' de l'Afnor sort au format poche

Écrit par le 3 avril 2025



Les **Éditions Afnor** publient le format poche du livre *Établir mes documents ISO 9001*, un guide pratique qui propose des modèles à suivre pour mettre en place efficacement l'ISO 9001.

Destiné à tout professionnel concerné par la qualité et les systèmes de management, cet ouvrage évoque les documents à utiliser pour accompagner la démarche qualité, sous quelle forme les présenter, et comment alléger au maximum la documentation nécessaire.

Ce livre a été coécrit par [Frédéric Paris](#), qui a intégré le Groupe Afnor en tant que formateur et auditeur ICA et responsable de l'antenne Pays de Savoie, et [Jean-Marc Gandy](#), formateur et consultant dans les domaines de l'organisation commerciale et du management d'équipe. Il développe une approche pédagogique originale en partant de la documentation qualité, pour rendre accessible à tous la logique des systèmes de management de la qualité. Il propose également au lecteur de nombreuses méthodes tirées de l'expérience des auteurs et de nombreux supports, modèles et exemples de documents, dont l'entreprise pourra directement s'inspirer.

Ecrit par le 3 avril 2025

Le livre est au prix de 10€, en vente dans les librairies et [sur le site d'Afnor Éditions](#).

Sainte Catherine, course Ventoux contre cancer, Besoin de votre générosité pour prendre le départ samedi 31 août 2024



Ecrit par le 3 avril 2025

Pour la 7^e année, [Sainte-Catherine](#) est bénéficiaire de l'événement sportif et caritatif « [Ventoux contre cancer](#) » qui aura lieu le samedi 31 août prochain. Patrice Sapey, directeur-général administratif de l'institut, a présenté les équipes Runner -marche et course- et cycliste de la structure composée de soignants, de salariés, de patients, d'accompagnants et d'amis. Tous lancent un appel aux dons pour pouvoir prendre le départ, car il ne manque que 2 710€ pour accéder à la ligne de départ, car l'événement est avant tout une collecte de fonds.



Copyright MMH

Le principe ?

Marcher, courir ou faire du vélo au départ de l'hippodrome de Sault jusqu'au sommet du Géant de Provence, le Mont Ventoux, soit 26 km d'ascension. Un défi sportif mais surtout humain et caritatif au profit de la lutte contre le cancer, à destination de structures médicales sélectionnées pour leur

Ecrit par le 3 avril 2025

excellence à traiter le cancer, sur le territoire.

Près de 388 participants sont inscrits

avec 28 équipes et 15 individuels répartis en 194 marcheurs - 52 coureurs - 142 cyclistes. Les inscriptions sont closes depuis le 15 juillet 2024. Les participants seront accompagnés de 90 bénévoles pour aider les organisateurs ce 31 août.

L'institut Sainte-Catherine, un des bénéficiaires de cette course caritative,

sera présent avec ses deux 2 équipes en lice : Sainte-Catherine Runner -pour la course et la marche- avec 32 inscrits dont 22 salariés de Sainte-Catherine et Sainte-Catherine Cycliste avec 23 inscrits dont 8 salariés de Sainte-Catherine. Des patients, des proches de patients, les familles de salariés, des partenaires (entreprises industriels, associations...) feront également partie de l'aventure.

Le défi maintenant pour les 388 participants,

avant celui de l'ascension, est de collecter au minimum 275€ par adulte -100€ pour les jeunes de 14 à 18 ans- pour être sur la ligne de départ. La totalité des dons collectés par les participants auprès de leurs sponsors : amis, famille, entreprises, clubs de sport... seront reversés à 5 structures médicales bénéficiaires, dont fait partie l'Institut du cancer Sainte-Catherine.

Comment soutenir Sainte-Catherine lors de cet évènement ?

Pour permettre aux collègues de l'équipe « Sainte-Catherine Runner » d'être sur la ligne de départ, entreprises et particuliers sont appelés à faire un don en sélectionnant le profil de leur choix : [Sainte Catherine Runner - Ventoux contre cancer 2024 | Alvarum](#). Les dons sont possibles jusqu'au 30 août 2024, veille du départ. Les dons les plus modestes sont les bienvenus !

Ecrit par le 3 avril 2025



M. Dourgin, le mari d'une salariée, sa femme, **Sylvie Dourgin**, Secrétaire médicale à Sainte-Catherine (équipe cycliste) est devant lui ; **Marie Delannay**, Infirmière de coordination à Sainte-Catherine (équipe cycliste) ; **Clément Rucci**, co-gérant de la société Elergie, partenaire de Sainte-Catherine ; **Marc Alfonsi**, Vice-Président de Sainte-Catherine et chef du programme Interception ; **Dorothée Amoruso**, patiente ; **Jeroen Tutein Nolthenius**, inscrit en individuel cycliste au profit de Sainte-Catherine ; **Clémence Toullec**, Oncologue médicale à Sainte-Catherine (équipe Runner) ; **Jessica Toustou**, Infirmière en pratique avancée à Sainte-Catherine (équipe cycliste) ; **Béatrice De Beer**, de l'organisation (Association Ventoux contre cancer) qui a pris la parole lors de la conférence (robe bleue) ; **Hélène Adrian**, Assistante médicale du Dr Clémence Toullec (le binôme va marcher ensemble comme en 2023) ; **Mylène Grangeon**, stagiaire de Clémence Mugica Casemajor, enseignante en Activité Physique Adaptée ; juste au-dessus de Mylène (chemise bleue ciel) : **Eric Navarro**, patient et membre de l'association Provence Stomie Contact ; **Clémence Mugica Casemajor**, enseignante en Activité Physique Adaptée à Sainte-Catherine ET Capitaine de l'équipe « Sainte-Catherine Cycliste » ; **Laurent Roubaud**, Approvisionnement achats ET Capitaine de l'équipe « Sainte-Catherine Runner » ; **Evelyne**

Ecrit par le 3 avril 2025

Rouch, connaissance d'un salarié ; **Maryline Perez**, amie d'Evelyne Rouch. Copyright MMH

Grâce au soutien financier des particuliers et des entreprises,

les inscrits pourront se présenter sur la ligne de départ, permettant aux contributeurs financiers de participer à la lutte contre le cancer sur le territoire Avignon-Provence, avec, à la clef, une déduction fiscale envoyée dès le don effectué.

Les dons que vous voudrez bien faire sur l'un des inscrits

seront orientés vers le programme de prévention de Sainte Catherine : Interception qui consiste à développer de nouveaux modes de dépistage et de prévention adaptés pour les personnes à risque augmenté de cancer.

Plus d'informations sur [Le programme - ICAP \(icap84.org\)](http://icap84.org)

Les cinq bénéficiaires de Ventoux contre cancer

sont : Sainte-Catherine à Avignon, la Timone à Marseille, le CHU de Montpellier (Centre hospitalier universitaire), le Centre Léon Bérard de Lyon et le Centre hospitalier d'Aix-Pertuis.

Pour mémoire

Les Hollandais, à l'origine de 'Ventoux contre Cancer' en 2007, ont ouvert l'événement sportif et caritatif aux français en 2017. L'initiative a collecté plus de 570 000€ en 6 éditions : 2017, 2018, 2019, 2021, 2022 et 2023 à destination des personnes atteintes du cancer dans la région, dont plus de 240 000€ reversés à Sainte-Catherine pour des projets précis en recherche clinique et dans l'amélioration de la qualité de vie des patients.

Ecrit par le 3 avril 2025



Patrice Sapey Copyright MMH

Ils ont dit

Patrice Sapey, Directeur-général de sainte Catherine

« Nous avons besoin que les entreprises et les particuliers soutiennent nos équipes pour pouvoir prendre la ligne de départ, car, au total, 117 personnes marcheront, courront, feront du vélo pour Sainte-Catherine. Et ils sont de plus en plus nombreux chaque année. L'année dernière, grâce à vous tous, nous avons collecté 56 410€ dévolus à un projet de guérir le cancer du rectum sans mutilation. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Laurent Roubaud et Clémence Mugica-Casemajor

Laurent Roubaud, approvisionneur au service achat et logistique de Sainte-Catherine, capitaine de l'équipe 'Runner'

« En 2023 nous étions 37 inscrits dont 21 salariés de l'Institut Sainte-Catherine. Cette année nous sommes 32 inscrits dont 22 salariés. Je me dis que si chacun de vos lecteurs donne 10€ cela permettrait à tous de prendre le départ mais surtout de faire avancer la lutte contre le cancer et, donc faire reculer la maladie. Monter le Ventoux c'est bien mais c'est surtout à l'humain que l'on pense. Chaque donateur choisit sa structure bénéficiaire qui récoltera l'entièreté du don et recevra immédiatement le reçu fiscal. »

Clémence Mugica-Casemajor, enseignante en activité physique adaptée à Sainte-Catherine, capitaine de l'équipe 'cycliste'

« En 2023 nous étions 13 inscrits dont 4 salariés de sainte-Catherine. Cette année nous sommes 23

Ecrit par le 3 avril 2025

inscrits dont 8 salariés de l'établissement. Le Ventoux est un sacré défi, alors on s'est préparé en faisant du vélo ensemble et nous sommes arrivés en haut. Nous sommes prêts. Dans notre équipe ? Il y a des manipulateurs en radiothérapie, des assistantes, des médecins... »



Docteur Marc Alfonsi Copyright MMH

Docteur Marc Alfonsi, vice-président de Sainte-Catherine et responsable du programme Interception

« Il s'agit d'un programme de prévention personnalisé des cancers qui pourrait permettre de les détecter plusieurs années avant leur apparition. Ce programme concernerait 40% des cancers, il s'agit donc d'un enjeu global très intéressant. Celui-ci est lancé par une équipe très volontaire et enthousiaste. Celle-ci a accueilli des personnes non-malades lors d'une journée 'Interception' pour un bilan médical classique et pour une prise en charge quotidienne afin de sensibiliser ces personnes sur leur mode d'hygiène alimentaire et le développement d'activités physiques. Pour commencer, nous avons pris deux cibles

Ecrit par le 3 avril 2025

particulières : le cancer du poumon à destination des gros fumeurs, à partir de 45 ans et le cancer du sein pour des personnes au risque génétique avéré. Pour autant, le projet 'Interception' concerne d'autres cancers comme les cancers ORL (Otorhinolaryngologie), des intestins, du pancréas... Ce programme d'études s'est développé à l'échelon régional et pourrait devenir national puisqu'il est destiné à s'étendre, sur plusieurs années, sur tout le territoire français. Nous nous orientons de plus en plus sur des pratiques de dépistage et de prévention innovantes, voire d'essais thérapeutiques dans un avenir un peu plus lointain. Objectif ? Eviter que le cancer n'apparaisse. Nous travaillons avec la MSA (Mutuelle sociale agricole) qui nous a déjà indiqués plusieurs personnes. »



Béatrice de Beer Copyright MMH

Béatrice De Beer, de l'association Ventoux contre cancer

« Je représente François de Sommières, le président de Ventoux contre cancer qui n'a pas pu être là et qui a été magnifiquement soigné à Sainte-Catherine. Les perspectives météo, prises auprès des

Ecrit par le 3 avril 2025

vignerons, pour le jour de l'événement, sont excellentes car il ne fera ni trop chaud ni trop froid. L'année dernière nous avons rassemblé 163 000€. Nous espérons dépasser les 200 000€ cette année. Pour des raisons de sécurité la route sera fermée après la ferme des lavandes jusqu'au [chalet Reynard](#) de 8h à 14h. Cependant la route sera ouverte via Bédoin. Les cyclistes partiront en premier et les runner et marcheurs dans un second temps. J'ai intégré l'association parce que des personnes de mon entourage ont souffert du cancer. Je me suis aperçue qu'il y avait également un vrai impact financier pour les personnes touchées par la maladie car l'assurance maladie ne couvre pas tous les coûts. Je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose. »



Dorothée Amoruso, Copyright MMH

Dorothée Amoruso, patiente

« Je suis inscrite dans l'équipe Runner. J'ai été atteinte d'un premier cancer du sein en 2018. J'ai été traitée et suivie ici. J'ai récidivé en 2022, toujours d'un cancer du sein. Je suis encore en chimio et en

Ecrit par le 3 avril 2025

traitements divers. Je n'ai jamais été une grande sportive mais je faisais de la Zumba deux fois par semaine, même pendant les chimios pour voir du monde et parce que cela me faisait du bien de faire du sport. Je sentais que cela m'aidait à mieux supporter les traitements. Lors de la récurrence je me suis dit qu'il fallait que je change encore des choses dans mon mode de vie donc je me suis mise au sport, vraiment. Je fais du Pilate, du vélo et plein de choses. La chimio m'a laissé des séquelles et je ne sens plus le bout de mes doigts. J'ai un gros problème d'ongles -qui tombent-. La sensibilité au bout des doigts et la repousse des ongles sont sensés revenir avec le temps... Les traitements se sont révélés violents pour mon corps. J'ai à un moment perdu 18 kilos et je me suis transformée en squelette ambulante. Même comme cela j'allais courir et faire de la Zumba. Dans mon entourage, des copines de danse ont été aussi touchées par la maladie. Le message que je veut faire passer ? C'est qu'on est belles et qu'on fait des trucs de fou. Le sport, même lors des traitement c'est possible. Je ne dis pas qu'on doit battre des records, mais chacun peut se mettre en mouvement, à son niveau. »



Eric Navarro, Copyright MMH

Ecrit par le 3 avril 2025

Eric Navarro, patient et membre de l'[association Provence Stomie contact](#)

'Je suis atteint d'un cancer de l'intestin depuis 2018 mais il s'agit d'un vieux cancer qui a agi à bas bruit, sans que je ne puisse m'en rendre compte. J'ai subi de très nombreuses opérations. Depuis juillet 2024 j'en suis à ma troisième récurrence et à ma 25e chimiothérapie. Je suis très sportif et la natation est ma passion. Je nage plusieurs heures par jour en mer Méditerranée. J'ai même eu la chance de nager dans les Caraïbes. Je serai samedi prochain au départ de Ventoux contre cancer, même si ce vendredi j'aurai fait ma 25e chimiothérapie. Cet événement sera une belle rencontre, pleine d'émotion avec un départ aménagé pour nous car la stomie est un handicap, même si l'on peut très bien s'y adapter. Cela dépend du corps de chacun. »

Les infos pratiques

[Ventoux contre cancer](#). Samedi 31 août. 7e édition française. Course caritative pour l'ascension du Mont Ventoux. . Collecte des fonds jusqu'au 31 août 2024 sur www.ventouxcontrecancer.fr Départ depuis l'hippodrome de Sault. Pour des raisons de sécurité la route sera fermée, le jour même, après la ferme des lavandes jusqu'au [chalet Reynard](#) de 8h à 14h. Cependant la route sera ouverte via Bédoin. Les inscriptions sont terminées. contact@ventouxcontrecancer.org

Tendance économique en Vaucluse : léger mieux grâce aux JO mais pas de quoi pavoiser

Ecrit par le 3 avril 2025



Selon la dernière enquête de la [Banque de France](#) menée auprès de 8 500 entrepreneurs entre le 22 juillet et le 5 août dans la Région Sud, on constate une légère progression en juillet dans le secteur des services marchands (commerce, restauration, tourisme, banques, assurances) et le bâtiment, l'industrie, elle a peu évolué.

Pour août, l'activité attendue est en légère hausse, notamment dans les services, donc le tertiaire, mais en repli dans le bâtiment, notamment de l'intérim. Les carnets de commandes restent clairsemés sauf dans l'aéronautique. Le marché de la construction de logements reste en panne. Les dirigeants d'entreprise se plaignent toujours de leur difficulté à recruter (35% contre 33% en juin).

Le marché de la construction de logements reste en panne.

L'impact des Jeux Olympiques et Paralympiques aurait boosté le PIB de +0,25% et l'emploi salarié est passé de +0,1% au dernier trimestre 2023 à +0,3% en début d'année, donc léger frémissement. Autre point positif, du côté de l'artisanat, en PACA, le nombre de créations d'entreprises a augmenté de +9% l'an dernier, mais le nombre de radiations a fondu de 17% dans ce secteur économique qui représente

Ecrit par le 3 avril 2025

33% de l'économie dans la région.

Mais le chômage en Vaucluse flirte toujours avec la barre des 10% alors que le tertiaire grimpe inexorablement avec la civilisation du temps libre et des loisirs, les demandes en voyages et en sorties des seniors argentés dont l'espérance de vie ne cesse de croître. Ces services représentent plus de 75% de l'activité économique, quand, en 40 ans, la part de l'industrie a été divisée par deux.

le chômage en Vaucluse flirte toujours avec la barre des 10%

Le problème de la France et du Vaucluse en ces temps de farniente estival et de Jeux bientôt Paralympiques, c'est l'incertitude politique, des ministres démissionnaires mais toujours en poste depuis sept semaines, des résultats d'élections effacés, un environnement économique au point mort, faute de visibilité. Espérons qu'on y verra plus clair à la rentrée avec un cap, un horizon. La dynamique est inerte depuis le 9 juin, date des Européennes et de la dissolution-surprise.

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

Ecrit par le 3 avril 2025



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.

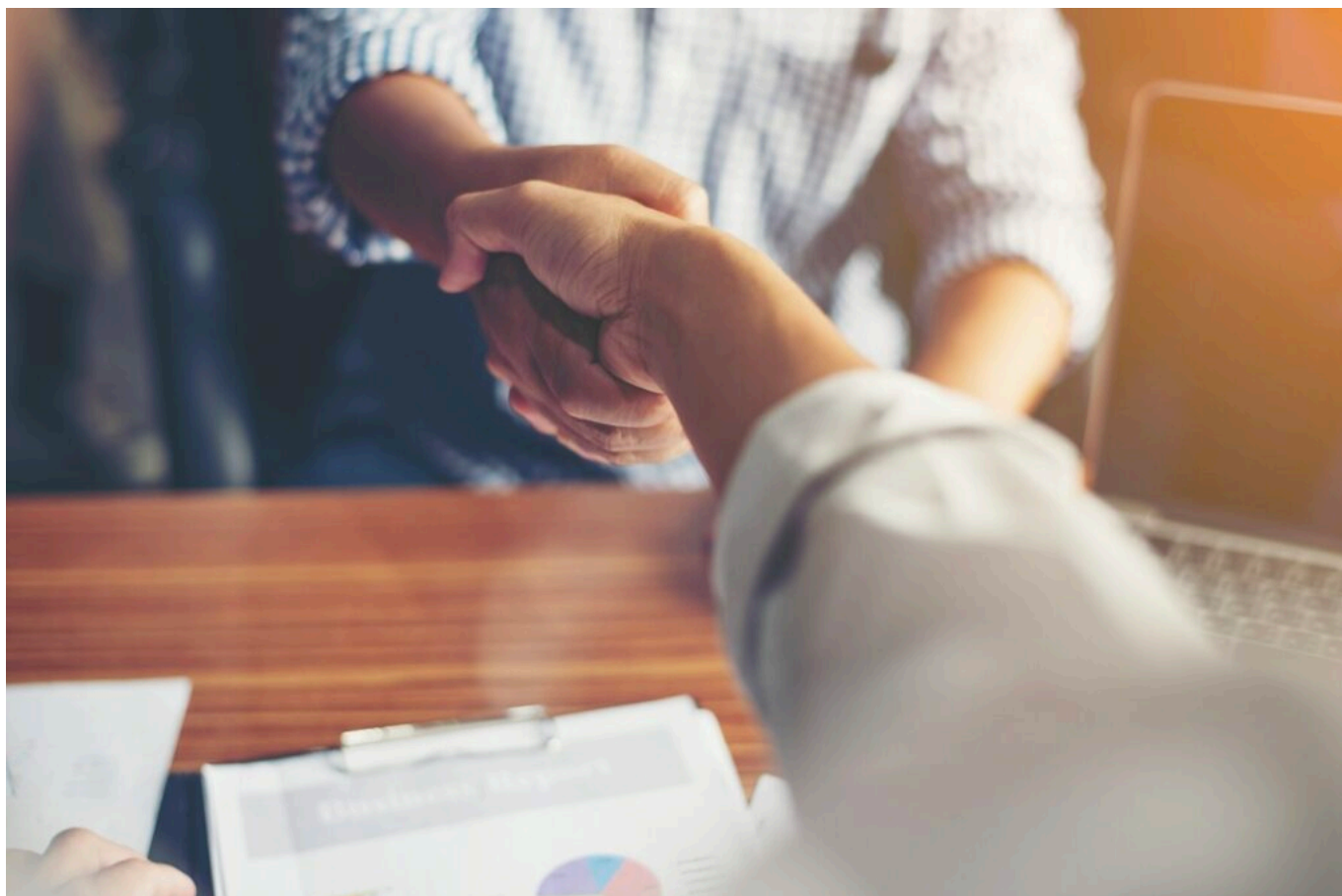
Ces Trophées sont l'occasion pour les entreprises de faire le point sur leur démarche RSE en bénéficiant d'un pré-diagnostic mettant en lumière les points forts et les points faibles de leurs actions. Les entreprises pourront également bénéficier d'un label engagé RSE et responsibility europe en économisant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

Ecrit par le 3 avril 2025

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



La société de recrutement Manpower Group vient de dévoiler son baromètre des perspectives

Ecrit par le 3 avril 2025

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.

« 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.

Ecrit par le 3 avril 2025

Helen Traiteur : la continuité de l'excellence



Depuis plus de 60 ans, Helen Traiteur, traiteur gastronomique assure l'excellence culinaire des évènements 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.

Ecrit par le 3 avril 2025

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 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'évènements 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

Ecrit par le 3 avril 2025

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.

L'adage du petit fils reste le même que ses aïeux : 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.

Ecrit par le 3 avril 2025

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 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

Ecrit par le 3 avril 2025

vacataires. On en prend mais en nombre limité et ils sont encadrés sur les évènements 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 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.

Ecrit par le 3 avril 2025

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.