

Ecrit par le 22 juillet 2024

Avignon : « Fauvess » le nouveau programme pour accompagner la transition agricole



L'association avignonnaise « Les jeunes pousses » lance le programme « Fauvess » (formations d'agriculture urbaine vers une économie sociale et solidaire) pour accompagner la transition agricole et le développement de nouveaux projets dans ce secteur. L'objectif de cette initiative est de multiplier le nombre projets liées à l'agriculture urbaine et l'alimentation responsable sur le territoire et ainsi favoriser une économie sociale et solidaire.

[L'association « les jeunes pousses »](#) poursuit sa mission de sensibilisation aux bonnes pratiques agricoles et à l'émergence d'initiatives écologiques et responsables sur le territoire avignonnais. Après l'ouverture de la ferme urbaine [« le tipi »](#) en plein cœur du quartier de Monclar, l'association lance son nouveau programme « Fauves » (formations d'agriculture urbaine vers une économie sociale et solidaire) qui a pour but d'initier aux métiers de la transition via l'agriculture et l'alimentation, de se perfectionner à la mise en place de tiers-lieux nourriciers en milieu urbain et enfin de se spécialiser pour devenir un(e)

Écrit par le 22 juillet 2024

expert(e) dans différentes pratiques de l'agriculture urbaine.

Une alimentation responsable et une agriculture agricole saine

Avec « Fauvess », les jeunes pousses souhaite favoriser le développement de projets liés à la transition agricole et ainsi favoriser une alimentation responsable et une agriculture agricole saine. Ces objectifs pourraient conduire à la réalisation d'un but plus important : privilégier et emmener vers une économie sociale et solidaire.

Concrètement les formations proposées dans le programme « Fauvess » permettent un apprentissage complet des bonnes pratiques agricoles pour un projet futur et permettent en dernière phase de se spécialiser dans cinq domaines spécifiques selon les envies : l'éducation à l'environnement dans une ferme urbaine, la gestion et le financement d'un projet associatif de tiers-lieu nourricier, l'animation d'une ferme urbaine participative, la programmation d'un évènement responsable et enfin la spécialisation des cultures en milieu urbain.

Un programme d'avenir et des soutiens d'autres associations

Pour constituer ce programme « Fauvess » qui répond à plusieurs besoins et enjeux pour le futur agricole du territoire, « les jeunes pousses » se sont appuyés sur plusieurs constats observés : en premier lieu un désamour de la jeune génération pour le modèle d'exploitation « conventionnel ». Un taux de reconversion professionnelle qui est passé de 33 à 47% au cours des 8 dernières années (2 millions de français ont changé de métier lors des 5 dernières années), la forte demande d'apprendre des modèles alternatifs qui correspondent plus aux contraintes agricoles d'aujourd'hui et adaptés aux zones géographiques et enfin le constat que la moitié des agriculteurs (rices) vont partir à la retraite d'ici 10 ans donc la nécessité de mettre en place des programmes et actions pour former les jeunes sur les pratiques qui seront celles de demain.

Dans ce projet ambitieux, les « jeunes pousses » ont pu compter sur l'aide et le soutien de trois autres structures qui développent et portent les grandes lignes du programme. La première est [l'association française d'agriculture urbaine et professionnelle](#) (AFAUP) qui est Le réseau national des professionnels de l'agriculture urbaine dont la vocation est de faire de l'agriculture urbaine un levier incontournable pour rendre les villes durables, fertiles et solidaires. La seconde est [la cité de l'agriculture](#) qui est une association marseillaise née en 2015, elle œuvre pour une transition écologique, socialement juste, des villes et territoires à travers la transformation de leurs systèmes agricoles et alimentaires. La troisième et dernière est [l'éveilleur](#) qui organise des actions de formation et d'accompagnement pour tous types d'organisations souhaitant agir pour les transitions qui se trouve à Avignon.

Le projet « Fauvess » s'inscrit dans le programme DEFFINOV Tiers-Lieux financé par l'Union Européenne, [l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires](#) (ANCT), la Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS PACA) dans le cadre du Plan d'Investissements dans les Compétences (PIC).

Helen Traiteur : la continuité de l'excellence



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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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 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 évènements, 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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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.

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 22 juillet 2024

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 22 juillet 2024

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 ?

Ecrit par le 22 juillet 2024

3 produits de Pellenc labellisés pour leur durabilité



Le groupe [Pellenc](#), concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, basé à Pertuis, vient d'obtenir le label [Longtime®](#) pour trois de ses outils.

Les sécateurs C35 et C45, et le tout récent sécateur professionnel à batterie embarquée C3X, ont tous trois obtenu la labellisation Longtime® qui informe les consommateurs sur la longévité, la robustesse et la réparabilité des produits. La conception et le choix des matériaux concernant les sécateurs favorisent leur durabilité. Ces trois outils viennent s'ajouter à la liste des quatre produits du groupe déjà labellisés Longtime® en 2023 : le taille-haie Helion 3, le souffleur Airion 3, et les batteries ULIB 1200 & 1500.

Cette nouvelle qualification vient confirmer la stratégie adoptée depuis de nombreuses années par

Écrit par le 22 juillet 2024

Pellenc pour réduire l'impact environnemental de ses produits en allongeant leur durée de vie. Ce label encourage la réduction de la surconsommation, ainsi qu'un usage plus raisonné des ressources de notre planète.

Il ne s'agit pas de chercher des produits « immortels » mais de lutter contre l'obsolescence programmée. C'est pourquoi les pièces détachées de Pellenc sont disponibles durant 10ans pour la gamme des outils à batterie est de 10 ans, et jusqu'à 25 ans pour les machines.

[Avec le lancement de son nouveau sécheur, Pellenc entame une transformation industrielle](#)

Université d'Avignon : un potager partagé sur le campus Jean-Henri Fabre

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le vendredi 5 juillet, un potager partagé a été inauguré en plein cœur du campus Jean-Henri Fabre qui fait partie de l'Université d'Avignon. Initiative agroécologique et environnementale, ce projet, tutoré par les étudiants vauclusiens, vient renforcer la politique écologique menée par Avignon Université.

Une idée qui a germé des esprits des étudiants de la Licence Professionnelle Transition agroécologique des territoires. Ce vendredi 5 juillet 2024, un potager partagé a été inauguré sur [le campus Jean-Henri Fabre](#), institut Agrosociences, Environnement et Santé de [l'Université d'Avignon](#).

Le baptême de ce nouvel espace s'est fait en présence d'[Anick Dubois](#), vice-présidente représentant Joël Guin, président du Grand Avignon, de [Céline Bourgeois](#), vice-présidente déléguée à la transition environnementale d'Avignon Université, de [Séverine Suchail](#), co-responsable de la Licence professionnelle Transition agroécologique et de [Georges Linarès](#), président d'Avignon Université.

Une initiative environnementale et éducative

Le potager partagé sera désormais sous la responsabilité et la gestion des étudiants de la licence qui assureront un suivi régulier à travers une nouvelle unité d'enseignement et d'ouverture (UEO). Largement soutenue par l'association [Les Jardins du Colibri](#) qui se bat pour faire entrer la nature en ville,

Ecrit par le 22 juillet 2024

Avignon Université a souhaité à travers ce projet « imaginer une agriculture durable » pour ses occupants.

L'objectif est d'accompagner le parcours des étudiants dans leur volonté de devenir des citoyens engagés dans la transition environnementale. Ce potager qui s'étend sur une parcelle de 500m², s'inscrit dans la politique de sensibilisation et de formation des étudiants aux enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Il relèvera également un grand défi pédagogique puisque sa mise en place devra sensibiliser les étudiants aux bonnes pratiques agricoles, respectueuses de l'environnement et également inciter à la production sans apport d'éléments chimiques de synthèse ni techniques qui peuvent nuire à la biodiversité.



Un rôle social et culturel

Pour assurer la pérennité et le bon fonctionnement de ce potager, des mesures de durabilité, d'autonomie et de respect de l'environnement seront imposées. Un forage a également été créé afin de pouvoir arroser régulièrement la parcelle et des techniques de paillage seront également mis en place pour réduire la consommation en eau, une donnée importante, qui plus est sur le territoire vaclusien.

Différentes techniques agroécologiques seront expérimentées par les étudiants : la culture en lasagne avec une alternance de pelouse, paille, compost et broyat végétaux qui permet de réduire l'arrosage et favorise la qualité microbienne du sol, ou la culture en spirale, qui conduit à cultiver un grand nombre de plantes aromatiques sur une petite surface et constitue un habitat pour la faune auxiliaire.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le potager partagé d'Avignon Université revêtera également un rôle social en alimentant tous les étudiants avec des légumes sains et locaux, ce qui assurera une qualité nutritive sur les différents sites de la faculté. Si l'inauguration a eu lieu en ce 5 juillet, le potager a déjà assuré ce rôle en produisant 80 laitues qui ont été récoltées fin mai. Une récolte d'oignons et d'échalotes est prévue très prochainement.

Sur le plan culturel, ce potager devrait être reçu comme un lieu de manifestation autour des thématiques de l'environnement durable et comme un espace de convivialité et de vie au sein de l'Université d'Avignon.



Fert Recyclage : plus de 40 ans d'expertise dans le recyclage des véhicules

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Groupe [Fert Recyclage](#), basé à Visan, est spécialisé dans le recyclage et la valorisation des véhicules, mais aussi des matières. L'entreprise, qui a fêté ses 40 ans en 2023, a fait des enjeux environnementaux son cœur de métier. Elle a récemment reçu un prix pour sa démarche RSE, qui témoigne de ses efforts pour l'environnement comme pour ses collaborateurs.

Si le recyclage est une affaire qui date de plusieurs siècles en France, le recyclage des métaux, lui, n'est arrivé qu'à la Première Guerre mondiale. Dans les années 70, le tri des déchets devient obligatoire en France. Les centres de recyclage s'adaptent pour pouvoir traiter des millions de tonnes de déchets (comme les plastiques, le papier, les métaux, ou encore les déchets radioactifs).

Ainsi, lorsque l'entreprise Fert Recyclage voit le jour en 1983 à Nyons, dans le Sud de la Drôme, le projet est assez ambitieux, voire avant-gardiste, puisque ce n'est que dans les années 2000 que l'Union Européenne commence à réglementer le recyclage des véhicules hors d'usage. Fondée par Olivier Fert il y a 41 ans, l'entreprise est aujourd'hui présidée par son fils [Attilio Fert](#), qui l'a intégrée dès son plus jeune âge et qui a décidé d'installer le siège à Visan, dans le Nord du Vaucluse, lorsque son père et lui engagent le processus transmission en 2018 et qu'Attilio en devient officiellement le PDG en 2023.

Ecrit par le 22 juillet 2024



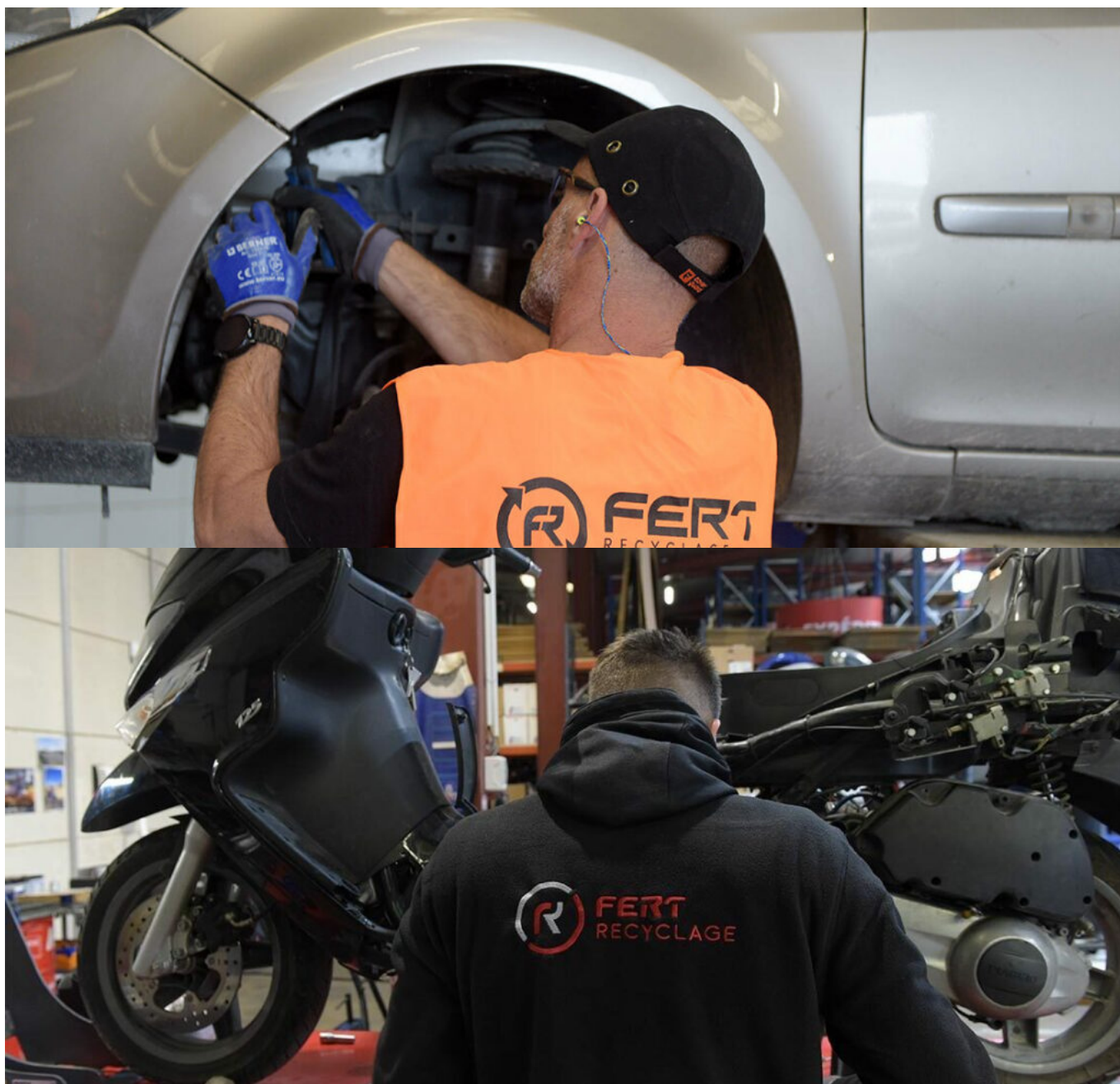
Attilio Fert, président de Fert Recyclage. ©Fert Recyclage

Le développement des activités

Lorsque l'entreprise naît, elle se spécialise dans le recyclage et la valorisation des véhicules hors d'usage. De la collecte à la destruction, en passant par le traitement, la déconstruction, le recyclage, et la valorisation, la société vauclusienne traite tous les types de véhicules, qui sont composés généralement à 75% de fer et de métaux.

Ce n'est que plus tard, après s'être développée par croissance externe, que l'entreprise Fert Recyclage élargie son spectre de compétences et devient un groupe, sous lequel sont aujourd'hui regroupées les marques Fert Recyclage, RE/Fert et Fert Métal. Ces deux dernières concernent la distribution des pièces de réemploi pour tous les véhicules auprès des professionnels comme des particuliers, mais aussi la collecte et le négoce de fer et de métaux. Le groupe a également créé une activité dédiée à la moto pour compléter le paysage métier de ses centres de traitement automobile.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Fert Recyclage

Une stratégie de croissance forte

Par sa croissance externe et le développement de ses activités, le Groupe a affirmé sa stratégie de croissance forte. En 2023, Fert Recyclage a enregistré un chiffre d'affaires de 37 millions d'euros et vise

Ecrit par le 22 juillet 2024

les 50 millions d'ici 2027. Le Groupe a 200 collaborateurs, mais ne compte pas s'arrêter là puisqu'il est en constant recrutement, notamment en Vaucluse (Visan, Valréas, Avignon, Cavailon et Apt). Fert Recyclage fait d'ailleurs partie des entreprises ayant rejoint la 6^e promotion de SUD Accélérateur, le programme d'accompagnement sur mesure au service des ETI (entreprises de taille intermédiaire) de demain mis en place par la [Région Sud](#) et [risingSUD](#).

[3 entreprises vauclusiennes dans la 6e promotion de SUD Accélérateur de risingSUD](#)

Le Groupe compte désormais 11 centres de valorisation de véhicules, 4 centres de négoce de fer et métaux, 22 dépôts de collecte et 10 sites de déconstruction dans le Sud de la France. Pour l'avenir, l'entreprise voit plus loin. « Nous sommes persuadés que l'optimisation d'un maillage territorial, national, sera porteur pour ce secteur au cœur des enjeux environnementaux et économiques », affirme Attilio Fert.

Les enjeux environnementaux au cœur de l'activité

Depuis qu'elle a été fondée, l'entreprise visanaise a développé une activité liée directement et indirectement à l'environnement. « Nos métiers contribuent à la préservation des ressources, tant par le recyclage des véhicules que par celui des fer et métaux », développe le président. Ainsi, les activités du Groupe favorisent l'économie circulaire, à travers la production de pièces détachées d'occasion issues de la déconstruction des véhicules hors d'usage, qui profitent au secteur de la réparabilité des autos, motos, machines agricoles, poids lourds et engins de travaux public.

« Les enjeux environnementaux sont au cœur de notre activité, ce n'est pas une posture qu'on adopte. »

Attilio Fert

En collectant le fer et les métaux, le Groupe contribue à réduire l'impact carbone de l'extraction, de la fabrication et de l'importation de nouveaux métaux. Ainsi, l'entreprise répond parfaitement aux préoccupations majeures qui encadrent l'environnement de nos jours.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Fert Recyclage

Un engagement environnemental et humain

Ambition, engagement et bienveillance. Ce sont les trois mots d'ordre qui définissent l'entreprise, en plus de ses engagements environnementaux. « Ces valeurs servent chacune des décisions prises, à chaque niveau de l'entreprise », ajoute Attilio Fert. Le Groupe a entamé une démarche RSE dès 2021, accompagné par le cabinet parisien [Greenflex](#), spécialisé dans la transformation énergétique, environnementale et sociétale des entreprises. Ensemble, ils ont établi un bilan et une trajectoire pour Fert Recyclage.

L'entreprise s'engage donc pour l'environnement en essayant au quotidien de réduire son empreinte carbone, ses consommations énergétiques et ses émissions de gaz à effet de serre, et en favorisant l'achat responsable en priorisant les fournisseurs locaux et les produits écoresponsables. Le Groupe s'engage également pour l'Humain en privilégiant la sécurité et la santé de ses collaborateurs, la promotion du dialogue et de l'échange, l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle, l'égalité des

Ecrit par le 22 juillet 2024

salaires, la transparence des processus de recrutement, la diversité et l'intégration des minorités, ou encore l'évolution des compétences grâce aux formations professionnelles.

Cet engagement RSE a d'ailleurs été récompensé par la [Compagnie nationale des commissaires aux comptes](#) dans le cadre de la 3^e édition des Challenges Durabilité - Responsabilité Sociale dont les lauréats ont été annoncés ce mercredi 3 juillet. Le Groupe Fert Recyclage a obtenu le Prix de la Démarche RSE. Une belle reconnaissance pour l'entreprise quarantenaire, mais aussi pour le Vaucluse, qui recèle d'entreprises ambitieuses et conscientes des principaux enjeux qui vont contribuer au monde de demain.

Emballage : l'entreprise cavallonnaise Lökki kombucha mise sur le réemploi

Ecrit par le 22 juillet 2024



La société cavallonnaise [Lökki kombucha](#) figure parmi les 4 lauréats régionaux de l'appel à projets 2023 de l'opération [EncoRE plus de réemploi](#) porté par [Citeo](#). En tout, 144 lauréats ont été sélectionnés au niveau national dans le cadre de ce dispositif visant à soutenir les projets d'emballages réemployables alimentaires ou non alimentaires. Pour cela, 35M€ ont été mobilisés pour développer des solutions de vrac, de recharge ou de consigne afin de faciliter le passage de l'usage unique à l'usage multiple.

Dans cette logique, [Lökki kombucha, qui a vu le jour en 2015 sur le MIN de Cavillon](#), a lancé l'expérimentation sur l'ensemble de sa boucle de réemploi de bouteilles de kombucha d'une capacité d'un litre.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Lokki kombucha-Facebook

En Paca (Provence-Alpes-Côte d'Azur), les autres lauréats sont [la brasserie de la Plaine](#) à Marseille (points de collecte et système de consigne pour des bouteilles de bière de 75cl), la [Maison d'épicerie fine Bremond 1830](#) située à Peyruis dans les Alpes-de-Haute-Provence (ré-employabilité de pots en verre en partenariat la Confiserie du Roy René) ainsi qu'[Univalom](#), , syndicat mixte de traitement des déchets à Antibes (expérimentation d'un modèle de filière de contenants consignés pour la vente à emporter).

Atteindre 10% d'emballages réemployés d'ici 2027

Pour Citeo, entreprise à mission créée par les entreprises du secteur de la grande consommation et de la distribution pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages et papiers, il s'agit d'atteindre les objectifs de [la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire](#). Dite 'Agec', cette loi prévoit une réduction de 20% des emballages en plastique à usage unique d'ici fin 2025 et l'atteinte de 10% d'emballages réemployés d'ici 2027.

Si Citeo n'a pas attendu cette obligation pour financer des projets de réemploi (les premiers appels à projets remontent à 2018), l'appel à projets EncoRE plus de réemploi lancé en 2023 vise à faire du réemploi une réalité à l'échelle nationale via un engagement financier inédit puisqu'il était initialement provisionné à hauteur de 50M€. Si seulement 35M€ ont été alloués, le reste de l'enveloppe a été reporté pour 2024.

Premiers enseignements pour Citeo

En attendant, Citeo a suffisamment de recul pour commencer à tirer les grandes lignes du dispositif grâce au retour des 144 projets lauréats

Écrit par le 22 juillet 2024

- Toutes les solutions de réemploi sont concernées (préemballé par le professionnel, vrac, recharge, etc.) ;
- Les projets retenus sont équitablement répartis entre soutien du réemploi au niveau régional (46%) et développement à l'échelle nationale (54%) ;
- Tous les acteurs sont représentés : metteurs en marché, collectivités, apporteurs de solutions (traçabilité, design, tests, nouveaux matériaux etc) ou groupements constitués de plusieurs de ces acteurs,
- Si la majorité des projets provient des boissons et de l'alimentaire (respectivement 57 et 56 projets), le non-alimentaire est bien présent (avec 17 projets mixtes alimentaires & non-alimentaires et 5 projets exclusivement non alimentaires).

A noter, qu'outre le financement, 67 projets bénéficient également d'un accompagnement dédié de la part des experts Citeo en raison de leur potentiel de standardisation, d'innovation et de mutualisation.

Maxime Beuche Badois & Laurent Garcia

Préservation de la Sorgue : tout ce qu'il faut savoir

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'été est là. L'envie de plonger dans la Sorgue, dont la température oscille entre 12 et 13°C toute l'année, s'intensifie. Et pourtant, il y a certaines mesures à respecter afin de préserver ce joyau vaclusien, son environnement et sa biodiversité, comme nous le rappelle le [Syndicat mixte du bassin des Sorgues](#) (SMBS).

Concernant la navigation, tous les types d'engins flottants ne sont pas autorisés. Seuls les bateaux de secours et d'entretien, ainsi que les canoës, les kayaks, les barques de jouteurs et les négo chins peuvent naviguer sur les Sorgues. Les paddles et autres engins de plage gonflables sont interdits. Par ailleurs, du 1er juillet au 31 août, la navigation sur la Sorgue est autorisée uniquement de 9h30 à 18h pour les personnes non licenciées à la [Fédération française de canoë-kayak](#) (FFCK). Toute navigation est interdite si le débit de la Sorgue à Fontaine-de-Vaucluse est inférieur ou égal à 4 m³/s durant 2 jours consécutifs. Pour vous informer sur le débit, [cliquez ici](#).

Les berges de la Sorgue et la moitié du lit du cours d'eau appartiennent aux propriétaires riverains.

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'accès aux rives, ainsi que toute entrée et sortie du cours d'eau ne peuvent se faire que par des zones du domaine public autorisant l'embarquement ou le débarquement.

Il n'y a aucune plage aménagée et surveillée. La baignade se fait donc sous la responsabilité de chacun, dans le respect des propriétés privées et du milieu naturel. Cependant, la baignade est interdite par arrêté municipal à de nombreux endroits jugés dangereux. Tout personne enfreignant cette règle se verra exposée à une amende.

Des gardes forestiers pour prévenir les feux dans le Ventoux, le Luberon et les Monts de Vaucluse

Ecrit par le 22 juillet 2024



Sept incendies sur 10 sont directement liés à des actes d'imprudence bien d'avantage que d'actes de malveillance. Dans ce cadre, la formation des personnels et la sensibilisation du public sur les comportements à risque est un enjeu majeur pour contribuer à une large part à la diminution des départs de feux.

La Région Sud vient de remettre les blasons aux membres de sa garde régionale forestière. En tout, 250 jeunes, se sont ainsi vus remettre ces insignes par François de Canson, vice-président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur lors d'une cérémonie qui s'est déroulée à l'Hôtel de région à Marseille. Créée en 2018, la [Garde régionale forestière](#) est composée de jeunes de 18 à 25 ans. Elle vise à améliorer la surveillance et de faire de la sensibilisation autour des incendies.

Parmi ces jeunes gardes forestiers 2024 ayant notamment suivi plusieurs formations qualifiantes (théorique, de terrain personnalisé, au premier secours labellisée PSC1...) plus d'une cinquantaine sont affectés au Vaucluse.

Ils sont ainsi 5 gardes à surveiller les forêts du territoire du Pays de Sorgues et des Monts du Vaucluse, 24 pour le [Parc naturel régional du Ventoux](#) et 28 pour le [Parc naturel régional du Luberon](#) qui s'étend principalement en Vaucluse mais aussi dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Pour 2024, la Région Sud consacre un budget de 1,76M€ pour cette garde forestière dont le but est de préserver les milieux naturels et prévenir les risques d'incendie.

Depuis 2018, la région sud mène un plan 'guerre du feu' pour lutter contre les incendies et a investi près de 35 millions d'euros dans ce plan.

« Cette année ce sont 7,2M€ qui sont dédiés à la lutte incendies avec le soutien des fonds européens. 3 axes sont mis en place : prévenir, combattre et reconstruire » rappelle explique François de Canson.

Les territoires concernés :

- Pays de Sorgues et Les Monts du Vaucluse,
- Grand Site Sainte-Victoire,
- Parc Naturel Régional du Luberon,
- Parc Naturel Régional des Alpilles,
- Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume,
- Parc Naturel Régional du Verdon,
- Parc Naturel Régional des Préalpes,
- Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux,
- Parc Naturel Régional de Camargue,
- Parc Naturel Régional des Baronnies,
- Parc Naturel Régional du Queyras,
- Parc National de Port-Cros,
- Parc National des Calanques,
- Communauté de Communes Méditerranée Porte des Maures,
- Commune d'Allauch,
- Bataillon des marins-pompiers de Marseille,
- Commune de Roquebrune-sur-Argens,
- Syndicat mixte du massif de l'Estérel,
- Communauté de Communes Alpes d'Azur,
- Parc National du Mercantour,
- Office National des Forêts (ONF) : site des Iles de Lérins.

Sarah Ripert & L.G.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Pierre-Emmanuel Trigo

Notaires : urbanisme durable et défis environnementaux

Ecrit par le 22 juillet 2024



À l'approche du 120e Congrès qui se tiendra cette année à Bordeaux du 25 au 27 septembre 2024, sous la présidence de Marie Hélène Péro Augereau-Hue, les notaires de France travaillent sur un thème: 'Vers un urbanisme durable, accompagner les projets face aux défis environnementaux.'

Les notaires, sont présents sur tout le territoire pour enregistrer et analyser les transactions immobilières, privées comme publiques. Dans ce cadre, ils informent et conseillent leurs clients sur les évolutions des droits et des obligations liées au risque climatique et imaginent des solutions juridiques adaptées.

Le 120^e congrès survient dans un contexte où l'urgence écologique se fait de plus en plus pressante, exacerbée par une crise environnementale qui s'aggrave. Reconnaisant la nécessité d'adapter le cadre légal actuel, le congrès promet de dévoiler des propositions innovantes pour encourager des projets urbains respectueux de l'environnement.

Les participants, experts en droit et spécialistes de l'urbanisme, s'engagent résolument en faveur d'un développement urbain qui respecte les principes de durabilité. Partageant la conviction que le droit peut et doit jouer un rôle clé dans la transition écologique, ils reconnaissent également les limites des outils juridiques existants face à l'ampleur des enjeux actuels. Ainsi, ce congrès se veut un pivot pour la transformation nécessaire des pratiques juridiques, adaptant le droit à l'impératif écologique :

Ecrit par le 22 juillet 2024

- Mieux appréhender les risques naturels et environnementaux, maîtriser et délivrer l'information utile ;
- Proposer des solutions concrètes et effectives à la réalisation et à la réussite des opérations immobilières en tenant compte des enjeux environnementaux liés au changement climatique, tout en préservant la nature et la biodiversité ;
- Refondre l'urbanisme sur les bases du développement durable, tenir compte des externalités positives, mettre en œuvre la séquence ERC (Eviter - Réduire - Compenser) ;
- Simplifier les procédures en matière d'urbanisme ;
- Proposer, à l'heure du ZAN, des solutions de réappropriation de l'existant, de densification des territoires dans le respect de la nature ;

Telles sont les ambitions que se donne le Congrès des notaires de France pour sa 120e édition.

Le format :

- 3 jours, les 25, 26 et 27 septembre au Palais de l'Atlantique de Bordeaux.
- 12 heures de plénières et 18 heures de formation
- 45 intervenants dans le programme de formation
- Programme construit avec plus de 65 intervenants experts d'horizons divers,
- Format « Hybride » en présentiel ou digital (Format conservé depuis 2020 durant lequel est né CONGRES+, la plateforme du Congrès des notaires de France).

Les plénières et ces formations feront intervenir des grandes personnalités tels-que :

- Le garde des Sceaux, ministre de la Justice,
- Sophie Sabot-Barcet, Présidente du Conseil Supérieur du Notariat,
- Matthias Guyomar, Conseiller d'État, magistrat à la Cour européenne des droits de l'homme
- Pierre Hurmic, maire de Bordeaux
- Delphine Detrioux, présidente de la chambre des notaires de Gironde

Pour ce 120e Congrès des notaires de France, l'exposition a été entièrement repensée, comprenant :

- Plus de 2600 m² de surface d'exposition
- Plus de 125 organisations proches du notariat avec des partenaires directement concernés par la thématique comme le CEREMA ou la Fondation du patrimoine.

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'Association Congrès des Notaires de France s'efforce de mener ses actions en respectant les principes de responsabilité sociétale, sociale et environnementale.

Les travaux juridiques d'intérêt général de l'Association Congrès des Notaires de France explorent les évolutions de la société en alternant les thèmes de réflexion Ils sont une contribution annuelle du notariat au débat public.

Chaque année, ces travaux se traduisent par la publication des contributions suivantes :

- Un rapport publié sur www.rapport-congresdesnotaires.fr
- Une série de propositions de réformes visant à accompagner la vie des citoyens et les professionnels.
- Un congrès, lieu de réflexion, de formation et de débats.
- Ces travaux sont en libre accès sur congresdesnotaires.fr
- 128 textes législatifs et règlementaires sont issus des travaux de l'Association.

L.G.