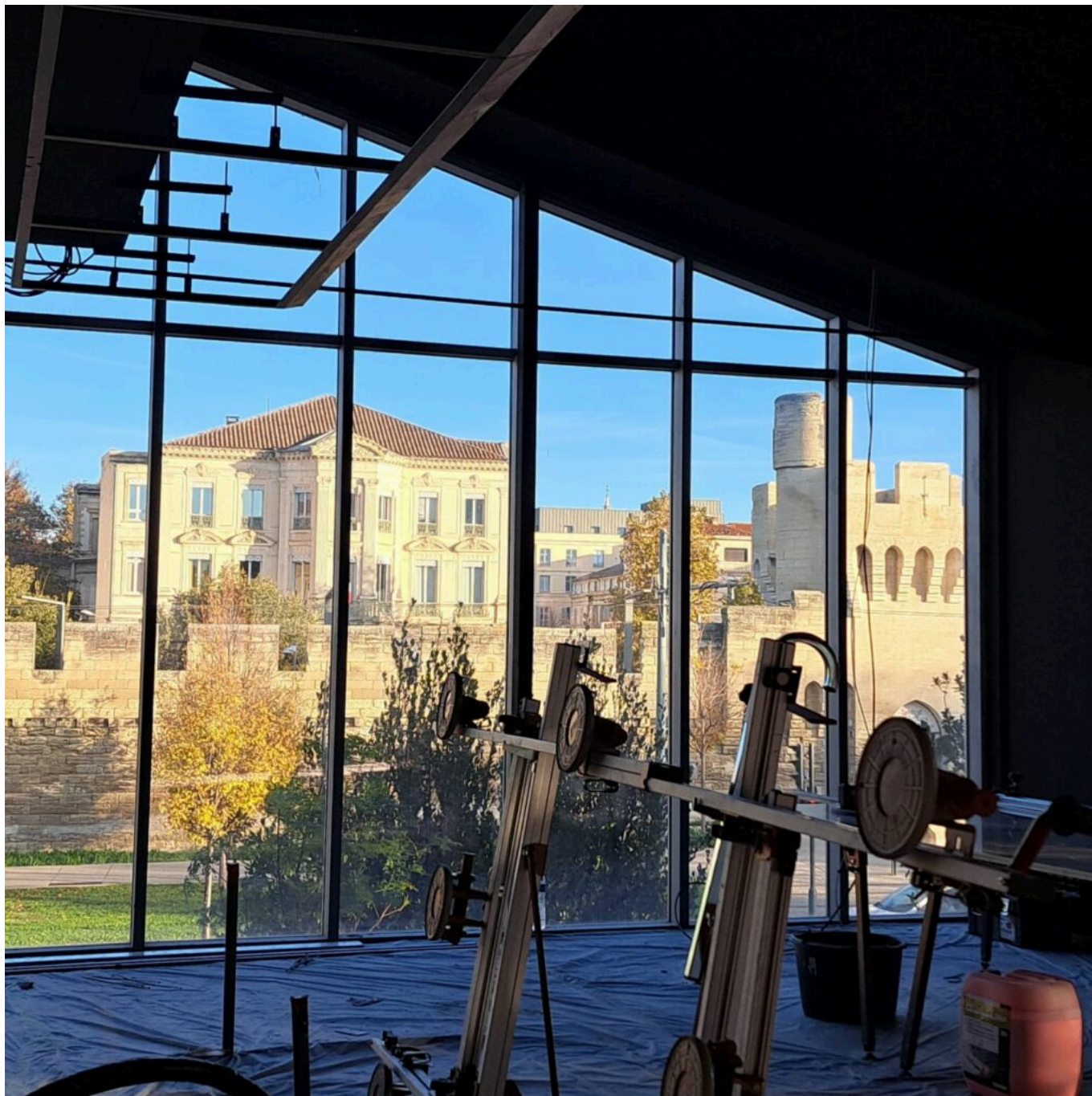


Écrit par le 22 novembre 2024

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Écrit par le 22 novembre 2024

« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Écrit par le 22 novembre 2024

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Écrit par le 22 novembre 2024

matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)

Un Bollénois remporte la finale du concours Graines de Boss



Créé en 2004, le concours [Graines de Boss](#) a pour objectif d'accompagner les jeunes créateurs d'entreprise en leur apportant un soutien notamment de la part de mentors. Diffusé chaque année dans l'émission Capital sur M6, le concours Graines de Boss attire un nombre croissant d'entrepreneurs, de cadres dirigeants et d'investisseurs.

[Pour sa première édition](#) dans le département, et la 20^e au niveau national, c'est la CCI de Vaucluse (Chambre de commerce et de l'industrie), partenaire de l'opération, qui a accueilli cette version vauclusienne de Graine de Boss dans ses locaux du Cours Jean-Jaurès à Avignon.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Un concours ouvert à tous

Le concours permet de soutenir les projets des entrepreneurs grâce à un véritable réseau de plus de 1000 mentors, d'investisseurs, de chefs d'entreprises,... Il y a cette notion de vouloir porter son projet jusqu'au bout de ses ambitions. C'est cet accompagnement que propose d'apporter Graines de Boss.

Ce concours est ouvert à tous, quel que soit le domaine d'activité. Il y a tout de même certaines modalités pour cette édition :

- Dépôt d'un dossier sur le site entre le 22 janvier et le 31 mars
- Ouvert aux jeunes entrepreneurs de moins de 5 ans
- Ouvert aux porteurs de projets

« Cette initiative permet de mettre en avant les pépites et les futures pépites de notre territoire. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI Vaucluse

« Cette initiative permet de mettre en avant les pépites et les futures pépites de notre territoire, explique le président de la CCI Vaucluse Gilbert Marcelli. On est prêts à aller plus loin sur la création d'entreprises, et vous accompagner plus en détail au niveau de ces créations. Il y a l'aspect juridique, il y a l'aspect financier, et puis l'aspect de tutorat qui permet à vos entreprises et à vos petites entreprises de se développer. Et il faut également vous accompagner pour avoir la bonne idée, et pour que la bonne idée soit au mieux utilisée. »

5 candidats et 8 minutes pour convaincre

Pour la finale départementale, 5 candidats étaient présents avec des projets de divers horizons, parmi ces candidats on retrouvait : [Christophe Vanneste](#) pour Acqua Innovation, [Julien Louis](#) pour Hexagone horlogerie, [Fleur Masson](#) avec la biscuiterie le Beau Geste, les Monocyclettes par [Angélique Lecomte](#) et le projet Phase 9 porté par [Dorian Ghilozzi](#).

La finale de ce concours se déroulait devant un jury composé de 5 membres : Roselyne Macario membre titulaire de la CCI Vaucluse, Eugène Hermitte également membre titulaire de la CCI, [Christèle Collet](#) directrice régionale BNI Hauts de Provence et membre associée, [Christophe Bardin](#) directeur commercial chez NRJ et Claire Vanni conseillère à la création d'entreprise.

Les candidats disposaient de huit minutes pour présenter leur projet et les avancées prévues. Après leur discours, une session d'échange avec le jury suivait. À l'issue des présentations, les cinq membres du jury ont délibéré à huis clos pour sélectionner le candidat correspondant le mieux à leurs attentes, afin de l'envoyer en finale au siège du [MEDEF](#) à Paris parrainé par le Ministère de l'économie, des finances et de la relance.

Écrit par le 22 novembre 2024

Le bollénois Hexagone horlogerie lauréat

Julien Louis, grand gagnant de cette première départementale, représentera son projet à Paris le 25 juin lors de la remise nationale du prix Territoire, aux côtés des autres lauréats. Par ailleurs, ce dernier a notamment été aussi soutenu par le [Réseau entreprendre Rhône-Durance](#) en bénéficiant d'un prêt d'honneur de 20 000€ en 2022.

Sa société Hexagone horlogerie implantée sur Bollène propose une collection de montres de luxe françaises, dont la collection Ovalie qui a été présentée durant le concours.

Un suivi des autres candidats sera également assuré dans le but de soutenir les initiatives novatrices et les projets avec du potentiel.

Sarah Ripert & L.G.

(Vidéo) Ville d'Avignon et CCI de Vaucluse : vœux collectifs inédits pour avenir économique commun



C'est dans l'écran du musée Calvet que la Ville d'Avignon a présenté ses vœux aux acteurs

Écrit par le 22 novembre 2024

économiques de la cité des papes. Un événement qui a pris la forme d'une initiative inédite puisque ces vœux ont été réalisés conjointement avec la CCI de Vaucluse.

Invité par la ville d'Avignon a présenté ses vœux au monde économique avignonnais, c'est Gilbert Marcelli, président de la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) de Vaucluse qui a ouvert cette soirée.

« C'est une première que nous organisons à l'initiative de la maire d'Avignon : des vœux en commun à destination du monde économique. Par de-là l'étonnement qu'aura pu susciter chez certains cette cérémonie conjointe, quoi de plus normal finalement que d'associer la représentation économique et consulaire avec celle de la vie citoyenne et politique. La CCI de Vaucluse et la ville d'Avignon se doivent, en effet, d'être complémentaires sur les projets concernant notre territoire. »

Une complémentarité singulière qui résonne comme une évidence

Et le président de la Chambre de poursuivre : « Nous avons certes nos compétences spécifiques mais nous nous sommes vite rendus compte de l'importance décisive pour notre Chambre de commerce et pour le développement de la région d'Avignon d'aller encore plus avant dans un partenariat intelligent. Cette complémentarité, qui peut apparaître aujourd'hui singulière, est pourtant évidente. Nous sommes certes la représentation institutionnelle de l'entrepreneuriat dans le département, mais par-delà cette mission régaliennne, la CCI est aussi et surtout une entreprise au service de ses 42 000 ressortissants. Nous gérons ainsi un campus de 1 000 étudiants, en fort développement, et nous assurerons aussi la gestion de deux équipements structurants : le port du Pontet et l'aéroport Avignon-Provence. La CCI nourrit ses propres projets internes tout en venant en appuie de ceux de ses entrepreneurs. Ce sont tous des projets, sans exception, qui sont certes porteurs d'intérêts privés, mais qui ont un retentissement sur la vie économique avec toutes les conséquences que l'on connaît en matière de transport, d'urbanisation, d'éducation et de formation. Autant de sujets qui concernent plus ou moins directement la ville d'Avignon. Quant à la municipalité à travers son maire, elle a notamment de son côté pour objectif le rayonnement de la ville, la qualité de vie de ses habitants. Cela passe par l'emploi, l'habitat, la scolarité, les déplacements. Il est donc facile de vérifier que nos projets et nos ambitions respectives, même s'ils ne relèvent pas des mêmes compétences, n'en demeurent pas moins complémentaires. »

« Remiser les dogmes et les intérêts partisans pour laisser place au pragmatisme. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse

« Notre coopération et celles de nos services est le meilleur gage d'avancée des dossiers dans lesquels nous sommes acteurs, a également insisté Gilbert Marcelli. Cette mise en commun de nos perspectives n'est que l'amorce d'une collaboration future et renforcée, tant sont nombreux les domaines dans lesquels nos instances sont impliquées. Outre l'économie, je pense aussi à la culture, au commerce de ville et de sa redynamisation, aux déplacements dans les différents bassins avignonnais... Nous avons le courage et l'intelligence, madame le maire, de remiser les dogmes et les intérêts partisans pour laisser place au pragmatisme qui doit conduire et éclairer nos choix et nos contributions pour le devenir de votre

Ecrit par le 22 novembre 2024

ville et de nos entreprises. A cet égard, je vous réaffirme notre volonté de s'inscrire dans ces objectifs. Vous pouvez compter sur l'indéfectible et loyal partenariat de la Chambre de commerce à vos côtés. »

A plusieurs, on est moins 'con'

Pour mieux illustrer ces synergies, le président de la CCI a pris des exemples concrets avec les projets [Le quai des Saveurs](#) et [la Maison de la Provence](#) en Chine.

Le premier devrait voir le jour le 1^{er} juin prochain sur le parvis de la gare-centre d'Avignon en cours de réaménagement. Il s'agit d'un restaurant d'application constituant une vitrine des savoir-faire de l'EHA (Ecole hôtelière d'Avignon) de la CCI d'Avignon. « C'est la Ville qui nous a suggéré de nous porter candidat à la gestion de cet espace auprès de la SNCF », précise Gilbert Marcelli.

« Suite à une première rencontre avec une délégation chinoise de la ville de Shenzhen avec la ville d'Avignon, poursuit ce dernier, nous avons poursuivi ce contact qui va déboucher sur la création d'une maison de la Provence de 400m² dans cette ville de près de 20 millions d'habitants juste au Nord de Hong-Kong. »

« On en est arrivé là parce qu'on se parle, parce qu'on échange et qu'à plusieurs on est moins 'con'. Quand les forces économiques, associées aux forces politiques arrivent à échanger avec cette qualité là nous sommes capables de réaliser de grandes choses.



Ecrit par le 22 novembre 2024

© facebook-Mairie d'Avignon

Une aventure collective

« Ces vœux communs c'est un beau symbole, s'est félicitée pour sa part Cécile Helle. Comme l'a démontré le président de la CCI de Vaucluse, la dynamique d'une ville c'est une aventure collective. C'est ce lien que nous essayons de tisser l'un et l'autre ainsi qu'avec tous ceux qui font Avignon. »

Cette présentation de vœux a été l'occasion pour la maire d'Avignon de présenter un film bilan de ses 10 ans de mandats (voir en fin d'article).

« L'ensemble de ces projets c'est 300M€ d'investissements sur 10 ans. Autant de soutien au tissu économique local et régional, principalement à la filière BTP. La transformation d'une ville, la réinvention d'une ville : c'est une œuvre collective. »

« A Avignon, il n'y a pas d'attractivité s'il n'y a pas d'attractivité touristique, a poursuivi Cécile Helle. On l'a bien mesuré lors de la crise sanitaire, quand ce pilier de notre économie a eu des difficultés. »

Elle a également insisté sur l'importance de la culture ainsi que « requalification de nos rues et de nos places qui participent à l'attractivité commerciale, un secteur qui a toujours été dans l'ADN économique de notre ville. Nous sommes sur une dynamique où il y a plus de commerces qui ouvrent que ce qui ferment depuis plusieurs années à Avignon. Même si nous sommes impactés par les fermetures que nous regrettons et qui concernent plutôt des grandes enseignes qui sont clairement touchées par la réorganisation nationale, européenne voire mondiale de leur réseau de distribution et les conséquences du e-commerce. »

Le foncier économique essentiel à l'attractivité locale

« Dans le cadre d'une politique volontariste et ambitieuse, moi je crois qu'une commune, au même titre qu'une agglomération, un département, une région ou un organisme consulaire, peut accompagner le développement et les acteurs économiques. »

Et la maire de citer en exemple la fermeture de l'entreprise Bordet qui disposait d'une emprise foncière importante sur Fontcouverte : « Il s'avérait que le PLU pouvait permettre de faire basculer ce foncier économique en foncier résidentiel. La volonté de la ville, interpellé par l'association de zone d'activité de Fontcouverte, était de préserver ce foncier car déjà en tension. On s'est mis en ordre de marche afin de conserver ces 20 000m² en les préemptant grâce au soutien de l'EPF régional. La problématique du foncier économique, de le libérer ou de le maintenir, est essentiel si l'on veut être attractif. »

Même volonté de développement avec le MIN d'Avignon : « Nous avons été amenés à le transformer en l'ancrant encore davantage dans les enjeux économiques mais aussi écologique d'aujourd'hui. C'est un outil public de développement économique piloté par une SEM. Cela veut dire quoi un outil public ? c'est que lorsqu'il y a un moment de crise, comme avec le Covid ou les difficultés liées aux coûts de l'énergie, il se met à disposition des entreprises afin de leur permettre de surmonter aux mieux ces crises.

« Il y a toujours une prise de risque dans l'action et dans la décision. »

Cécile Helle, maire d'Avignon

Ecrit par le 22 novembre 2024



C'est au musée Calvet que la Ville a souhaité accueillir les acteurs du monde économique avignonnais. © facebook-Mairie d'Avignon

Ne rien s'interdire

« Une ville peut être proactive sur le développement économique, insiste l'élue avignonnaise. Une dynamique de ville, elle est avant tout collective. Tout seul on ne peut rien, ou en tout cas beaucoup moins. C'est pour cela que nous avons voulu mettre en avant ce partenariat entre la CCI et la Ville à l'occasion de ces vœux au monde économique. Il n'y a pas de sujet tabou, on ne s'interdit aucune discussion y compris lorsqu'elles peuvent être audacieuses comme c'est le cas sur les mobilités. La CCI considère qu'avoir des navettes fluviales sur le Rhône c'est pour demain, pas pour 2050. Comme moi je considère qu'avoir un téléphérique urbain à Avignon ce n'est pas en 2050, mais en 2030. Je crois vraiment qu'être président, comme l'est Gilbert Marcelli, ou maire, comme je le suis c'est aussi d'être en capacité de porter des projets qui peuvent apparaître novateur. Qui peuvent surprendre. Qui peuvent faire peur. Il y a toujours une prise de risque dans l'action et dans la décision. »

Pour conclure, Cécile Helle a voulu rebondir sur sur le projet du restaurant d'application du quai des saveurs : « Ce qui t'as motivé c'est la jeunesse. Elle est au cœur de ton action, comme de la mienne. Nous partageons cette conviction que le territoire d'Avignon est un territoire jeune avec des vrais talents. C'est de notre responsabilité de faire la place à ces talents pour permettre à cette jeunesse de trouver sa place ici, sur notre territoire. Que ce soit à l'échelle de notre ville ou de notre département. Le jour où nous arriverons à garder cette jeunesse. A faire en sorte qu'elle ne parte pas ailleurs grâce à notre université, nos formations, nos entreprises. Ce collectif nous l'avons chevillé au cœur et nous avons encore pleins de beaux projets ensemble. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

(Vidéo) Voeux interconsulaires : la preuve par trois en Vaucluse



Voeux interconsulaires en Vaucluse avec la CCI, la Chambre d'agriculture et la Chambre de métiers et de l'artisanat : 3 voix pour un même souhait ardent, être agiles, pragmatiques et réactifs

Jeudi 18 janvier après-midi, à la CCI de Vaucluse, rue Jean-Jaurès, le gratin politique, économique, judiciaire était réuni pour la cérémonie des vœux 2024. C'est Gilbert Marcelli qui, en bon hôte a entamé la séance. Aux côtés de ses homologues, la présidente de la Chambre d'agriculture, Georgia Lambertin et de la présidente de la Chambre des métiers et de l'Artisanat, Valérie Coissieux, il a rappelé « Nous avons tenu à nous unir pour ces vœux, en témoignage de notre solidarité ».

Il poursuit ; « Bien sûr, nous avons des spécificités et des compétences catégorielles, mais dans le respect des attributions de chacun, nous sommes tous mus par un même désir ardent, une même conviction intime d'être, plus que jamais au service de nos ressortissants, des territoires et des collectivités. Face à l'accélération des circuits économiques, aux incessants bouleversements des besoins de nos chefs d'entreprises, et face aux incertitudes qui pèsent sur nos institutions en termes de ressources, nous nous devons d'être agiles, de nous adapter et d'être pragmatiques et réactifs ».

Écrit par le 22 novembre 2024

« Nous nous devons d'être agiles, de nous adapter et d'être pragmatiques et réactifs. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse

Gilbert Marcelli poursuit : « L'interconsulaire est une des solutions qui permet de faire face à ce besoin exponentiel de questions et d'expertise de la part des entrepreneurs. Aussi, permettez-moi de me féliciter d'avoir pu en 2023, entreprendre le dépoussiérage, la réorganisation et la revitalisation de notre association ».

Une évolution réalisée avec la complicité du directeur général, Tomas Redondo, des 33 élus, des 7 membres du Bureau et des 165 salariés de la CCI 84.

« Nous travaillons toutes et tous à la réussite de nos territoires et entreprises. Par exemple, avec la maire d'Avignon et Cécile Helle, nous avons entamé une phase de développement à l'international en ouvrant [une maison de la Provence en Chine](#). Sur près de 400m2, les entreprises françaises désireuses de s'implanter là-bas, dans la ville de Shenzhen où vivent près de 20 millions d'habitants, pourront y trouver des réponses à leurs questions. »



©Najim Barika

De la parole aux 'ACTE'

Le discours volontaire et enthousiaste du président de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse se poursuit. « Nous avons un nouveau magazine dénommé ACTE – Agir au cœur des territoires et des entreprises – un trimestriel dédié aux entrepreneurs et aux entreprises de Vaucluse ». Des actes,

Ecrit par le 22 novembre 2024

plutôt que des 'Paroles, paroles, paroles...' comme l'aurait chanté Dalida, c'est l'ADN du président de la CCI et de toutes ses équipes. Finie la période où on était élu au 'bénéfice' de l'âge (comme si la vieillesse était un bénéfice...). Désormais, la CCI 84 est en ordre de marche et elle fonce !

Enfin, Gilbert Marcelli évoque le succès récent remporté par la CCI, [la gestion d'un restaurant sur le nouveau parvis de la gare d'Avignon Centre](#). « Ce sera le prolongement direct de notre Ecole hôtelière qui mettra en valeur l'enseignement de notre établissement de formation des Fenaisiens qui existe depuis 55 ans. Baptisé 'Le Quai des saveurs', ce restaurant d'application sera dirigé par 2 jeunes lauréats des Worldskills (Championnats du monde des Métiers). Il mettra en lumière le savoir-faire de l'Ecole et proposera une gamme variée et innovante de mets et de produits d'ici (fruits et légumes de Vaucluse, vins des Côtes-du-Rhône, du Ventoux et du Luberon) mêlant savoir-faire culinaire et savoir-faire locaux ». Il insiste : « Ce sera une vitrine de l'excellence des produits locaux, qui favorisera l'économie par le circuit court avec nos paysans et nos viticulteurs, avec un faible bilan carbone et une chaîne logistique respectueuse de l'environnement. Ce restaurant sera un lieu de travail inclusif où chaque collaborateur, chaque apprenti sera mis en avant. Enfin l'établissement garantira une exploitation de ses déchets ».



©Najim Barika

Deuxième intervention, celle de la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse avec un sujet majeur : l'eau. « Par aspersion, gravitaire ou avec du goutte à goutte, nous optimisons au maximum cette ressource en eau et nos agriculteurs sont soumis à un cadre réglementaire strict. Nous modernisons nos canaux, mais nous n'oublions pas ceux d'entre nous qui souhaitent avoir accès à l'eau. »

Georgia Lambertin évoque alors l'histoire avec le premier canal de Provence, celui de Saint-Julien à

Écrit par le 22 novembre 2024

Cavaillon conçu en 1171 ; puis elle donne des chiffres-clés : « 21% des terres agricoles sont irriguées, nous avons 45 gestionnaires des réseaux, une centaine de projets d'irrigations sont identifiés d'ici 2028, comme le HPR (Hauts de Provence Rhodanienne). 58% de l'eau est utilisée par l'agriculture, 26% comme eau potable, 12% par les centrales, 4% par l'industrie, l'agro-alimentaire et le tourisme ».

« Je pense que nous allons faire de grandes choses ensemble. »

Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse

La présidente qui conclut que « 11% de la surface des terres sont occupés par l'agriculture qui, au passage utilise 70% de l'eau des ressources aquifères. Mais cette eau que nous captons, parce qu'elle est indispensable à la croissance de la végétation, nous vous la restituons à 40% sous forme de fruits et de légumes. Nous sommes tous liés par un sens des responsabilités, d'entraide et d'échanges de bonnes pratiques ».

Revenant sur la dynamique interconsulaire, Georgia Lambertin a aussi estimé que « je pense que nous allons faire de grandes choses ensemble. Nous allons faire du concret qui soit efficace pour tous nos ressortissants. »



©Najim Barika

Enfin, c'est au tour de Valérie Coissieux d'intervenir comme présidente de la Chambre des métiers et de

Ecrit par le 22 novembre 2024

l'artisanat de Vaucluse. « A l'image de la Flamme olympique qui traversera notre département le 19 juin, je récupère le flambeau pour vous souhaiter des vœux de bonheur, sérénité, santé et prospérité. Je veux rendre hommage aux artisans qui portent haut le dynamisme et le développement économique de Vaucluse. Et être un artisan, c'est quoi ? Avoir envie de liberté, de créer, de fabriquer. Comme un athlète de haut niveau, avoir une forte dose de courage pour prendre des risques et surtout, viser l'excellence ».

« Nous sommes tous liés. »

Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse

Forte de 26 000 entreprises, 1 300 prestations d'accompagnement en 2023 en Vaucluse, la Chambre des métiers de l'artisanat se doit de faciliter la transmission des entreprises pour qu'elles ne meurent pas, pour que le commerce survive dans le rural, qu'il n'y pas autant de rideaux baissés dans certaines rues des centres-villes. Et Valérie Coissieux de conclure « Consommez local, consommez artisanal » puisque, selon cet ancien slogan : « Vos emplettes sont nos emplois ».

« Nous sommes tous liés, confirme également Valérie Coissieux au moment d'évoquer cette nouvelle dynamique interconsulaire. Que ce soit l'agriculture, que ce soit l'artisanat ou le commerce. Avec Gilbert et Georgia, nous sommes des purs produits du territoire (...) et la chose qui nous lie tous les trois : on est simple, on est nature, on est des vrais artisans tous les trois.

« Trois présidents de chambres consulaires qui s'unissent, je ne l'ai jamais vu dans aucun autre département. »

Violaine Démaret, préfète de Vaucluse

Écrit par le 22 novembre 2024



©Najim Barika

Une complicité interconsulaire qui ne passe inaperçue auprès des différents décideurs publics présents comme Cécile Helle, maire d'Avignon : « C'est un symbole qui est porteur de sens et qui se traduit concrètement dans l'action que peuvent conduire ces trois présidents à la tête des chambres consulaires. »

« On peut dire bravo, s'enthousiasme pour sa part Violaine Démaret, préfète de Vaucluse. On peut dire merci. Et on peut dire qu'il faut continuer et que tout le monde s'en inspire. Quand on voit trois présidents de chambres consulaires qui s'unissent, en fait c'est simple, je ne l'ai jamais vu dans aucun autre département et j'en ai fait quelques-uns depuis 16 ans. »

©Najim Barika

(Vidéo) La CCI de Vaucluse prend le train de

Écrit par le 22 novembre 2024

la restauration en gare centre d'Avignon



Soutenue par la ville d'Avignon, la CCI de Vaucluse vient d'être choisie pour prendre la gestion du nouvel espace restauration de la gare multimodale d'Avignon-centre dont le réaménagement est en cours d'achèvement pour un montant total de 16M€. Un projet à découvrir en vidéo en fin d'article.

[La CCI de Vaucluse](#) (Chambre de commerce et d'industrie) vient d'être retenue par [SNCF-Gares & connexions](#) pour assurer la gestion du nouvel espace de restauration en cours d'achèvement dans le cadre du réaménagement de la gare centre d'Avignon.

L'établissement, d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur et 80 en extérieur, sera situé sur le parvis de la gare, au-dessus de la maison des mobilités du Grand Avignon qui permettra de s'informer sur les offres locales de transport alternatif.

Ecrit par le 22 novembre 2024



© Studio BT

Une vitrine pour les savoir-faire de l'Ecole hôtelière

Baptisé 'Le Quai des saveurs' ce futur lieu constituera le prolongement direct de [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) situé à Saint-Chamand sur le campus de la CCI. Il aura vocation de mettre en valeur la qualité pédagogique de l'enseignement proposé au sein de cette école depuis 1968 et qui a formé plus de 6 000 élèves depuis parmi lesquels de nombreux grands noms de la restauration (Robert Brunel, Maxime Chenet, Coline Christiansen, Mathieu Desmarest, Coline Faulquier, Pascal Ferraud, Justine Imbert, Jérôme Laurent, Flora Mikula, Guilhem Sevin, Christophe Tassan...).

Ce restaurant 'bistronomique' de 200m² et de 100 m² de terrasse, proposera aux passagers de la gare comme aux riverains du parvis une offre hybride de restauration sur place comme à emporter. Pour les pressés, une sandwicherie et une offre de salades à emporter tandis que les autres pourront, au choix, s'installer en salle, en terrasse ou profiter d'un espace 'lounge'. Le service sera assuré en continu de 5h30 à 23h.

Ecrit par le 22 novembre 2024



© Studio BT

Côté approvisionnement, 'Le Quai des saveurs' s'engage à concourir au bien être alimentaire de ses clients par une alimentation saine et durable, avec des produits locaux et de qualité, sélectionnés avec soin. « Nous utiliserons les circuits courts, on mettra en avant les produits vauclusiens, les Côtes-du-Rhône vauclusiens... », explique Gilbert Marcelli, le président de la CCI de Vaucluse

Accueillir des chefs étoilés là où passent 3 millions de passagers par an

« L'objectif est de créer un lieu de vie chaleureux et moderne qui saura également attirer les professionnels de la gare comme, plus globalement, la population avignonnaise, poursuit le président de la CCI de Vaucluse. Régulièrement, des animations seront mises en place afin d'accueillir des chefs étoilés issus de nos bancs, heureux de partager avec nos élèves et la clientèle le meilleur de leur expérience. »

Et le président de l'organisme consulaire de rappeler que 3 millions de passagers transitent chaque année dans cette gare de centre-ville avant de se féliciter « de cette sélection qui honore la CCI toute entière et notre Ecole hôtelière en particulier. Notre institution voit ainsi la reconnaissance de la qualité du travail et de l'investissement accomplis par ces collaborateurs, mais également une marque de confiance de la part de la SNCF qui va nous permettre de mettre en chantier cet ouvrage, puis de l'exploiter pendant une douzaine d'années. »

Écrit par le 22 novembre 2024

L'objectif est d'ouvrir ce restaurant le 1^{er} juin 2024, juste avant le festival d'Avignon dont les dates ont été exceptionnellement avancées en raison des JO de Paris.



© Studio BT

Un belvédère sur la ville

« C'est pour relever les défis de demain que cet espace entièrement repensé, situé face aux remparts, et devant l'axe majeur de la rue de la République, sera mis à disposition des usagers, constituant un véritable pôle d'échange multimodal, complète Cécile Helle, maire d'Avignon. Ouvert sur la ville, ce nouveau parvis articulé autour d'un jardin paysager méditerranéen, proposera l'accès à tous les modes de déplacement : train, bus à haut niveau de service, tramway, modes doux, taxis, parking couvert... au cœur duquel la maison des mobilités accueillera les usagers aux côtés de commerces, d'un garage à vélos sécurisé, d'une station Vélopop et de ce nouveau restaurant d'application de la CCI de Vaucluse. »

© Studio BT

Écrit par le 22 novembre 2024

Ouverture du Campus Pyro, la CCI de Vaucluse fait péter la formation



Ce lundi 13 novembre, [le Campus Pyro](#), structure dédiée au développement de compétences pyrotechniques à l'aide de formations initiales et continues, a accueilli sa première session de formation au Campus de [la CCI de Vaucluse](#) à Avignon.

[Annoncée par Gilbert Marcelli](#) en juin dernier, la mise en place de cette formation a été notamment portée en partenariat avec la société Sorguaise Eurenco. Il s'agit d'une antenne du Campus pyrotechnie du futur créé à Bourges en février 2022.

[Lire aussi : « Avec sa formation pyrotechnie la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions pour son 'Académie Vaucluse Provence' »](#)

Organisme certifié Qualiopi, le Campus Pyro a pour objectif de participer à la structuration de la filière pyrotechnique en France et couvrir tout le spectre des métiers et des secteurs tels que la défense, l'aérospatial, la dépollution pyrotechnique, les mines et carrières, le forage, l'automobile, le divertissement et le loisir, etc.

Pour cela, l'association Campus Pyrotechnie du Futur a pour objectif le développement, le renforcement

Ecrit par le 22 novembre 2024

et l'adaptation des compétences techniques dans le domaine de la pyrotechnie au travers de plusieurs missions :

- Formations professionnelles initiales et continues concernant l'ensemble des métiers du secteur de la pyrotechnie pour ouvriers, techniciens et ingénieurs.
- Communication et attractivité des métiers pour combler le déficit en compétences du secteur et de nombreux métiers spécifiques.
- Innovation et recherche pour former aux technologies 4.0 et renforcer le lien entre le monde académique et le monde industriel.
- Soutien à l'entrepreneuriat au travers de programmes favorisant le développement de startups et de projets de rupture.

Une vingtaine de participants pour cette première session

L'antenne d'Avignon est destinée à accueillir des cadres de la fonction publique, des officiers des armées, ou bien encore des dirigeants ayant une activité en relation avec des opérations à caractère pyrotechnique du Sud-Est de la France. Une vingtaine de personnes participe à cette première session d'une semaine sur le thème '[Initiation et culture pyrotechnique](#)'.

« Cette ouverture représente une belle synergie entre les besoins d'industriels du secteur pyro et le campus », se félicite le Campus Pyro également ravi de l'accueil de la CCI 84.



Le lancement officiel de la première session du Campus Pyro à Avignon.

La CCI de Vaucluse et le Grand Avignon se mobilisent en faveur du développement économique



[Après la CCRLP \(Communauté de communes Rhône Lez Provence\)](#) le mois dernier, la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse vient de signer avec le Grand Avignon une convention de partenariat en faveur du développement économique.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Cet accord a pour objet de consolider la dynamique de travail conjointe et complémentaire entre les deux entités au service du développement économique du territoire et des entreprises, et ce à travers plusieurs actions, expliquent les 2 partenaires.

Accompagner les créateurs et les repreneurs

Pour cela, le grand Avignon rappelle que « de par son travail de terrain et sa connaissance des projets immobiliers, travaille sur son territoire à une vision complète de la disponibilité en locaux d'activité et de foncier. Il gère de plus la pépinière Creativa ».

Pour sa part, la CCI de Vaucluse dispose, quant à elle, « de tous les outils pour accompagner les porteurs de projet : réunions d'information et de sensibilisation à la création/reprise d'entreprise, réunions thématiques animées par des professionnels, accompagnement individuel des porteurs de projet, accompagnement de la transmission/reprise d'activité, mise en relation... »

Du service, du service et encore du service aux entreprises du territoire

Cet accord prévoit aussi que les conseillers aux entreprises de la CCI coordonnent leurs actions avec la direction du Développement économique du Grand Avignon.

En effet, les conseillers aux entreprises de la CCI de Vaucluse répondent déjà aux diverses demandes des entreprises et les accompagnent dans leurs projets de développement (création/transmission, développement durable, numérique, tourisme, développement commercial, ressources humaines...).

Désormais, ils le feront de manière combinée avec les services de l'Agglomération via la direction du Développement économique qui intervient principalement dans la gestion et le promotion de l'offre foncière et économique, l'accueil, l'information et l'accompagnement des acteurs économiques, de la création à l'implantation, la transmission/reprise et le développement ainsi que l'animation et la mobilisation des partenaires et réseaux professionnels (French tech, associations d'entreprises, chambres consulaires, clusters, organismes de formation, d'emploi et d'insertion...).

[Lire également : « Bollène : la CCI 84 déploie ses ailes en Haut-Vaucluse »](#)

Accompagnement des structures touristiques

Par ailleurs, la CCI84 entend également se tenir aux côtés de l'Office de Tourisme du Grand Avignon afin d'accompagner les entreprises du secteur dans le but d'améliorer leurs compétences, les aider dans leur démarche de classement hôtelier, de labellisation touristique, de mise à jour réglementaire (document unique, accessibilité). Elle se tient également à la disposition de l'Office de Tourisme pour participer à ses différentes actions thématiques et proposer des outils adaptés à leur demande.

Territoire d'industrie

Enfin, la Chambre consulaire vauclusienne est aussi impliquée dans les actions menées dans le cadre de Territoire d'Industrie » dont le Grand Avignon est partie prenante, afin de mener des réflexions collectives sur des problématiques industrielles comme l'agroalimentaire ou l'écologie industrielle par exemple.

Au final, de « par sa connaissance des territoires et des problématiques locales et ses relations privilégiées avec les entreprises et les acteurs du territoire, la Chambre de Commerce et d'Industrie

Écrit par le 22 novembre 2024

(CCI) de Vaucluse a développé une véritable expertise pour accompagner le Grand Avignon dans sa réflexion en matière de développement économique et d'aménagement », précise les 2 partenaires.



Avec sa formation pyrotechnie la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions pour son 'Académie Vaucluse Provence'

Ecrit par le 22 novembre 2024



[La Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse, l'association Campus pyrotechnie du futur et le groupe Eurengo viennent d'officialiser la création d'une antenne au sein du campus consulaire d'Avignon. La formation débutera en novembre prochain.](#)

Cette annonce s'est déroulée lors du salon international de l'aéronautique et de l'espace qui vient de s'achever ce week-end au Bourget. A cette occasion, Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG d'Eurengo ont ainsi confirmé la création de cette formation industrielle au sein du campus de la CCI que cette dernière va rebaptiser 'Académie Vaucluse Provence' afin de souligner la diversification de l'ensemble des ses offres de formation.

« C'est un des grands projets de notre mandature : la formation, se félicite Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse. L'Académie Vaucluse Provence accueillera l'ensemble des formations inter-métiers que nous allons construire avec les fédérations professionnelles et les entreprises des territoires de notre Région Sud. C'est un immense honneur de recevoir, en Avignon, au sein de notre campus, les formations dispensées par le Campus pyrotechnie de Bourges. Nous allons travailler main dans la main pour une plus grande réussite de nos entreprises. »

De nombreux débouchés pour cette formation inédite

« Cette antenne va nous permettre de renforcer et accélérer la formation des nouveaux arrivants au sein du groupe, confirme Thierry Francou [qui vient d'inaugurer le nouveau siège social de son groupe à Sorgues](#). Dans un marché en forte tension, les formations délivrées pour toutes les catégories de personnels permettront de renforcer notre ADN de pyrotechnicien. »

En effet, le groupe Eurengo est en plein développement et compte sur cette formation pour faire face à

Ecrit par le 22 novembre 2024

ses nombreux besoins de main-d'œuvre.

L'excellente situation géographique d'Avignon

Créé à Bourges en février 2022, le Campus pyrotechnie du futur est spécialisé dans les formations liées aux métiers de la pyrotechnie en s'appuyant sur les entreprises nationales du domaine. Dans ce cadre, l'association entend déployer certaines de ces formations à proximité de sites industriels pyrotechniques afin de répondre au mieux à leurs besoins.

Pour le Campus « la situation géographique d'Avignon répond à cet enjeu compte tenu de la présence d'acteurs majeurs dans la région. »

Par ailleurs, « cet accord de partenariat avec un acteur majeur de la pyrotechnie militaire est la traduction du bien fondé de notre démarche, à vocation nationale, pour diffuser la culture pyrotechnique, ses innovations, en assurer son attractivité et développer ses compétences », explique Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur.

La première formation dispensée par l'association sur le campus de la CCI de Vaucluse, au profit des industriels de la région, dont principalement d'Eurenco, aura lieu à partir de novembre 2023. Elle devrait réunir plus d'une vingtaine de personnes pour débiter.

L.G.



Gérard Frut (à gauche), président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG

Ecrit par le 22 novembre 2024

d'Eurengo officialisent la création d'une antenne du Campus pyrotechnie du futur au sein du Campus de la CCI de Vaucluse qui va devenir 'L'Académie Vaucluse Provence'. ©Eurengo

Sorgues : Eurengo inaugure son siège social et confirme son enracinement en Vaucluse



Le groupe Eurengo, fabricant d'explosifs et d'additifs pour carburants destinés aux marchés civils et de la défense, vient d'inaugurer son nouveau siège social situé à Sorgues. Pour la société, qui dispose déjà d'une unité de production historique implantée à quelques centaines de mètres, cette arrivée marque un ancrage encore plus important dans le Vaucluse. Preuve en est, le leader européen des poudres et explosifs s'associe à la CCI de Vaucluse pour ouvrir prochainement une formation pyrotechnie sur le campus consulaire d'Avignon.

Si le transfert du siège social d'Eurengo depuis Massy en région parisienne avait été décidé en 2020, c'est fin mai que le groupe a officialisé cette arrivée. Pour l'occasion, [Emmanuel Chiva](#), Délégué général

Ecrit par le 22 novembre 2024

de l'armement, était aux côtés de [Thierry Francou](#), PDG d'Eurengo pour inaugurer le nouveau siège sorguais s'étendant sur 2 000m² avec un potentiel d'extension de 1 000m² supplémentaires.

« Si la décision de s'installer ici a été prise avant le Covid, avec la crise sanitaire il nous a fallu un peu de temps pour nous installer même si nous avons commencé à occuper les locaux depuis 1 an déjà », explique le PDG d'Eurengo.



Le site de production de Sorgues du leader européen des poudres et explosifs. ©Eurengo

Priorités aux entreprises locales pour ces travaux de plus de 1M€

Pour cela, l'entreprise a consacré un peu plus de 1M€ afin de réaménager et moderniser pendant 6 mois ces anciens locaux appartenant jusqu'alors à la société Saint-Gobain.

« Toutes les entreprises sélectionnées pour les travaux se situent toutes à moins de 30 kilomètres d'ici », insiste Thierry Francou qui a tenu également à saluer l'accompagnement dont a bénéficié ce projet d'installation de la part de la préfecture de Vaucluse, de la commune de Sorgues et de l'intercommunalité, du Département, de la Région ainsi que de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse « alors que le foncier économique manque ».

« Nous sommes dans le territoire depuis un siècle et nous y serons encore dans un siècle. »

Thierry Francou, PDG d'Eurengo et président de la SNPE

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pour Eurengo, ce déménagement permet également de se rapprocher d'un de ses sites de production historique que les Vauclusiens connaissent plutôt sous le nom de 'poudrerie' ou de SNPE (Société nationale des poudres et des explosifs) dont Thierry Francou a été nommé président depuis quelques mois sur proposition du ministre de l'économie*.

En effet, descendante directe de la ferme des Poudres et Salpêtres créée sous le règne de Louis XIV, la SNPE, dont cette dénomination remonte à 1971, dispose d'une 'Poudrerie nationale' implantée à Sorgues depuis 1915 au lieu-dit 'la Traille', entre l'ancienne route nationale 7 et le Rhône.

« Ce nouvel environnement de travail au cœur de la Région Sud est également une preuve supplémentaire de notre engagement à renforcer notre ancrage territorial, et vient conclure une nouvelle phase de notre transformation pour faire face aux défis d'aujourd'hui et de demain, se félicite le PDG d'Eurengo. Pour nous, notre ancrage local est déterminant. Nous sommes dans le territoire depuis un siècle et nous y serons encore dans un siècle. »

Un pôle de recherche stratégique

Actuellement, le nouveau siège accueille déjà près de 120 salariés de la direction générale ainsi que l'ensemble des fonctions 'support' du groupe (achat, Ressources humaines, finances...). Le site abrite également un centre recherche et de développement regroupant près d'une trentaine de personnes travaillant en étroite collaboration avec les 4 autres sites du groupe implanté à Bergerac ainsi qu'en Belgique et en Suède.

Cette unité de R&D travaille notamment sur des modélisations de simulations ainsi que sur du développement 3D. Ces équipes de recherche (une cinquantaine de personnes pour les 4 sites) élaborent ainsi les meilleures façons d'optimiser la combustion de la poudre.

« Ce qui est important c'est la capacité d'allumage de l'ensemble des grains de poudre situés dans les différentes chambres car c'est ce qui permet de maîtriser la montée en pression et propulser un obus à une quarantaine de kilomètres », explique Alain Tronche, directeur technique d'Eurengo.

Écrit par le 22 novembre 2024



La connaissance de la capacité d'allumage de l'ensemble des grains de poudre permet de maîtriser la montée en pression et propulser un obus à une quarantaine de kilomètres comme c'est le cas avec les canons Caspar de Nexter. ©Eurengo

Des unités d'artillerie longue portée qui donnent pleinement satisfaction à l'armée ukrainienne, qui dispose actuellement d'une trentaine d'engins de ce type donnés par la France (voir ci-dessous).

Écrit par le 22 novembre 2024



© C Dans l'air-France 5

Ces modélisations permettent ainsi de comprendre ce qui se passe dans une culasse d'un canon de type Caesar, qui s'illustre actuellement en Ukraine, dont une partie des munitions à charges modulaires sont conditionnées dans l'usine de Sorgues.

« Si on fait trop de 'grains', le canon explose car la pression est trop haute, complète Thierry Francou. Si on ne brûle pas assez vite, le projectile ne sort pas suffisamment vite et il va moins loin. C'est très fin et la forme du grain est importante. »

Le laboratoire travaille aussi sur les allumeurs de charge du missile pour Mica anti-aérien. Les ingénieurs d'Eurengo devant notamment maîtriser des vitesses de propagation de l'ordre de 8 000 mètres/seconde. Les poudres d'Eurengo servent aussi à la confection d'obus de mortier, de munitions de gros calibre, de cartouche de chasse...

Vers une économie de guerre ?

« Nous avons la capacité de fabriquer ces matières premières de base, de mettre en forme ces grains et ensuite de les mettre dans des systèmes qui vont aller chez les munitionnaires, complète le PDG d'Eurengo. Nous servons ainsi l'ensemble des munitionnaires européen depuis nos sites. La maîtrise d'un produit pyrotechnique en toute sécurité avec une performance donnée c'est une reconnaissance des compétences des équipes d'Eurengo actuellement. »

Cette réorganisation des activités intervient alors qu'avec la guerre en Ukraine, la situation internationale a rappelé durement les réalités des enjeux de souveraineté industrielle en matière de défense.

Ainsi, l'usine de Sorgues, premier employeur industriel de la commune avec 365 salariés, devrait voir sa

Ecrit par le 22 novembre 2024

production d'explosifs à haute performance largement augmenter dans les années à venir. Une 'remontée en charge' déjà entamée depuis plusieurs années avec de nombreux investissements, comme notamment en 2021 avec la réalisation d'une station de traitement actif des rejets du site sorguais, qui vise à doubler les capacités de production de ce groupe employant au total près de 1 200 collaborateurs.



Le groupe Eurenco, qui regroupe près de 1 200 collaborateurs, dispose de 2 sites en France (à Sorgues et Bergerac) ainsi qu'en Belgique et en Suède.

Une ré-industrialisation illustrée également par la récente décision d'augmenter la capacité de production de poudres de gros calibre principalement destinées à l'artillerie de 155mm sur le site de Bergerac.

« Aujourd'hui, ces investissements sur l'ensemble des sites nous permettent de monter en capacité, assure Thierry Francou. Mais la problématique ce n'est pas la demande, c'est qu'elle est le bon niveau de réponse et quelles sont les moyens, les compétences et les personnes qu'il faut mettre en place pour atteindre ces objectifs ? » En attendant, le groupe a réalisé une chiffre d'affaires en hausse de +30% en 2022 pour atteindre 300M€.

« Nous devrions aussi enregistrer une augmentation de +30% pour l'année 2023 et atteindre le doublement de notre CA en 2025 comme cela avait été prévu par le groupe, poursuit le PDG d'Eurenco. Nous devrions continuer à croître ensuite. Nous avons des produits phares, très demandés avec une visibilité sur nos marchés jusqu'à quasiment 2030. » De quoi envisager la perspective de réaliser 800M€ de chiffre d'affaires à cette horizon.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Eurengo recrute et lance une formation avec la CCI de Vaucluse

Afin de faire face à ce développement, le groupe entend aussi se donner les moyens humains pour relever ces défis. Ainsi, après avoir lancé en début d'année sa campagne de recrutement des alternants, le leader européen des poudres et explosifs veut encore embaucher. Actuellement, [une trentaine de postes sont à pourvoir au sein du groupe](#) dont 18 à Sorgues (11 CDI et 7 alternants).

« Nous avons recruté 300 personnes sur l'ensemble du groupe depuis 2019 et nous allons encore continuer à embaucher, précise Thierry Francou. Nous cherchons des personnes de tous niveaux : opérateurs, techniciens, ingénieurs... »



Gérard Frut (à gauche), président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG d'Eurengo officialisent la création d'une antenne du Campus pyrotechnie du futur au sein du Campus de la CCI de Vaucluse qui va devenir 'L'Académie Vaucluse Provence'. ©Eurengo

Afin d'anticiper une partie de ses besoins en personnel, Eurengo, [la Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) et [l'association Campus pyrotechnie du futur](#) viennent d'ailleurs de s'associer afin de créer une antenne de cette formation peu répandue au sein du campus de la CCI à Avignon.

Avec cette annonce officielle, qui vient d'être faite au salon du Bourget, l'objectif pour la CCI 84 est de développer son campus qu'elle souhaite renommer 'Académie Vaucluse Provence'. En effet, si la chambre consulaire vauclusienne offre déjà un répertoire important de formations, elle ambitionne de développer

Ecrit par le 22 novembre 2024

son offre dans le secteur industriel dont ont besoin les entreprises locales.

« C'est un des grands projets de notre mandature : la formation ! »

Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse

« C'est un des grands projets de notre mandature : la formation !, insiste Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse. L'Académie Vaucluse Provence accueillera l'ensemble des formations inter-métiers que nous allons construire avec les fédérations professionnelles et les entreprises des territoires de notre Région Sud. C'est un immense honneur de recevoir, en Avignon, au sein de notre campus, les formations dispensées par le Campus pyrotechnie de Bourges. Nous allons travailler main dans la main pour une plus grande réussite de nos entreprises ».

« Cette antenne va nous permettre de renforcer et accélérer la formation des nouveaux arrivants au sein du groupe, confirme Thierry Francou. Dans un marché en forte tension, les formations délivrées pour toutes les catégories de personnels permettront de renforcer notre ADN de pyrotechnicien. »

La formation débutera en novembre prochain

Créé à Bourges en février 2022, [le Campus pyrotechnie du futur](#) est spécialisé dans les formations liées aux métiers de la pyrotechnie en s'appuyant sur les entreprises nationales du domaine. Dans ce cadre, l'association entend déployer certaines de ces formations à proximité de sites industriels pyrotechniques afin de répondre au mieux à leurs besoins.

Pour le Campus « la situation géographique d'Avignon répond à cet enjeu compte tenu de la présence d'acteurs majeurs dans la région. »

Par ailleurs, « cet accord de partenariat avec un acteur majeur de la pyrotechnie militaire est la traduction du bien fondé de notre démarche, à vocation nationale, pour diffuser la culture pyrotechnique, ses innovations, en assurer son attractivité et développer ses compétences », complète Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur.

La première formation dispensée par l'association sur le campus de la CCI de Vaucluse, au profit des industriels de la région, dont principalement d'Eurengo, aura lieu à partir de novembre 2023. Elle devrait réunir plus d'une vingtaine de personnes pour débiter.

Laurent Garcia

**Depuis le 1^{er} janvier 2023, l'État a pris la totalité du capital de la holding SNPE, qui détient 100% d'Eurengo, sa filiale opérationnelle. Eurengo est ainsi l'entité 'active' de la SNPE qui n'a pas de personnel et appartenait auparavant au groupe public Giat Industries, propriétaire du fabricant de blindés et de munitions Nexter qui vient d'ailleurs de fusionner ses marques avec l'Allemand KMW sous la nouvelle bannière KNDS.*

Production d'additifs : le site de Sorgues renforcé

Écrit par le 22 novembre 2024

Veryone, société du groupe Eurenco, est le leader mondial de la production et de la vente du Nitrate d'éthyle hexyl (NEH). Cet additif chimique améliorant la combustion et réduisant les émissions du carburant diesel, est produit sur deux lignes de production de Sorgues. Tout récemment, Veryone vient d'acquérir les équipements de l'usine d'EPC groupe, un de ses concurrents basé au Royaume-Uni, après que ce dernier a décidé de se désengager de cette activité.

En rapatriant dans le Vaucluse cette partie 'additifs', qui représente tout de même un tiers du CA total du groupe, Eurenco va créer 18 emplois (11 CDI et 7 alternants) sur son site de Sorgues qui disposera d'une capacité de production de l'ordre de 80 000 tonnes par an. L'objectif étant, grâce à ses 7 sites de stockage dans le monde (16 000 tonnes de stock au total), de fournir du NEH n'importe où et n'importe quand sur le marché mondial destinés aux grandes compagnies pétrolières et les fabricants de 'packages' de performance pour carburants.

