

Ecrit par le 22 juillet 2024

Une nouvelle formation en restauration pour pallier le manque de personnel dans le Vaucluse



L'Umih du Vaucluse tire la sonnette d'alarme. L'organisation professionnelle des cafés, hôtels et restaurants, alerte sur une pénurie de main d'oeuvre dans le secteur de la restauration en Vaucluse. Un facteur humain qui pourrait bien mettre en péril la reprise de l'activité dès le 19 mai prochain.

« Beaucoup d'employés de la restauration et de l'hôtellerie ont profité de la longue période d'inactivité pour entreprendre une reconversion professionnelle. Certains ont bénéficié du dispositif de chômage partiel et ont fini par mettre les voiles dès qu'ils ont été recontactés par les patrons », explique [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#). Pour permettre au secteur d'activité de reprendre dans les meilleures conditions, le centre de formation de l'Umih lance une formation « service en salle, accueil et relation client ». Cette formation est portée conjointement par [Pôle emploi](#), la [mission locale d'Avignon](#), grâce au financement d'[Aktu](#) et au soutien de la Dreets (Directions régionales de l'économie, de l'emploi,

Ecrit par le 22 juillet 2024

du travail et des solidarités).

Elle a pour but d'étudier la demande pour ensuite permettre aux entreprises de mettre en place des actions de recrutement. Cette formation durera 147 heures sur 22 jours et démarrera le 25 mai, avant la réouverture des restaurants. Elle se déroulera dans les locaux de l'Umih 84. Destinée à des demandeurs d'emploi expérimentés ou non dans le Vaucluse, elle sera suivie d'une courte période de stage en entreprise. Les demandeurs d'emploi intéressés doivent se faire connaître auprès de leur conseiller Pôle emploi.

Les entreprises intéressées pour prendre un stagiaire à l'issue de la formation, et l'embaucher ensuite doivent se faire connaître auprès de l'Umih 84 (Tel : 04 90 16 08 00).

L.M

C'est parti pour la réparation du pont d'Avignon

Endommagé le 2 mars dernier par un poids lourd, qui n'aurait jamais dû s'engager sur cette voie conformément à la signalétique mise en place, le pont Saint-Bénézet va faire l'objet de travaux de restauration pour une durée de 3 semaines. L'opération, d'un coup estimée à 132 000€, débutera à partir de lundi prochain. Auparavant, et dès demain, la signalisation sera mise en place afin de signaler ce chantier qui sera mené par l'entreprise avignonnaise Mariani, spécialisée dans les monuments historiques.

Intervention couplée pour limiter l'impact

Pour l'occasion, la commune de la cité des papes a souhaité profiter [des travaux de remplacement d'une canalisation d'eau potable programmés par le Grand Avignon](#), du 12 au 30 avril, sur le tour Nord des Remparts. Cette intervention nécessite une réduction de 4 à 2 voies sur le secteur s'étendant de la porte de la Ligne (au niveau de la Cour des Doms) à la porte du Rocher (accès parking du Palais).

« Couplée au choix d'une intervention sur la période de confinement et des vacances scolaires imposées, la coordination des deux chantiers permettra de limiter considérablement l'impact des travaux sur la circulation », explique la Ville.

Déjà heurté en 2019

Ce n'est pas la première fois que le célèbre monument, où passe dessous plus de 800 véhicules par heure, est victime d'une telle collision. Déjà en 2019, l'ouvrage avait été fragilisé après l'impact d'un

Ecrit par le 22 juillet 2024

camion sur sa route. Des dégâts également réparés par la société Mariani jusqu'à la prochaine fois... En effet, devant l'obstination des ABF (Architectes des bâtiments de France), il semblerait inenvisageable d'installer un portique de sécurité à proximité d'un patrimoine classé. Le réparer plutôt que le conserver...

Les Angles : le restaurant KFC a ouvert ses portes



Comme prévu, le [restaurant KFC](#) a bien ouvert ses portes aux Angles ce jeudi 1^{er} avril pour proposer ses services de ventes à emporter et de drive.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Comme nous l'avions annoncé [il y a quelques semaines](#), le restaurant KFC est désormais ouvert au public dans la zone commerciale Grand Angles. Si pour le moment le service en salle (88 places) n'est pas disponible conformément aux mesures sanitaires mises en place par le gouvernement, il sera tout de même possible de profiter de la vente à emporter et du drive dans le strict respect du protocole sanitaire. Pour cette ouverture, KFC a créé 50 nouveaux emplois (équipiers polyvalents, managers), en partenariat avec les services locaux de Pôle emploi.

Ce nouveau restaurant franchisé est porté par Nirr Immobilier dirigé par le gardois [Ivan Roty](#). Cet ancien directeur régional de KFC France, également passé chez Pizza Hut et Mc Donalds, est également à la tête de 3 établissements KFC à Nîmes, Alès et Arles ainsi que de l'Hippopotamus de Nîmes. «Nous sommes fiers de cette nouvelle implantation aux Angles. L'équipe a hâte de partager nos délicieuses recettes! », déclare le directeur du restaurant Romain Trubert.

Le 3^e établissements du Gard, le 4^e du bassin d'Avignon

Localement, KFC est déjà présent dans la zone de la Cristole à Mistral 7 Avignon et dans la zone d'Auchan-Nord à Sorgues. L'enseigne, notamment spécialisée dans les 'buckets' ou pilons de poulet frits, est aussi présente au sein de l'aire de l'autoroute A7 de Sorgues dans le sens Sud-Nord.

Au niveau national, il s'agit du 280^e restaurant KFC, 3^e dans le département du Gard et le 25^e de la région Occitanie. L'enseigne ambitionne de disposer de 600 restaurants d'ici 2025.

KFC s'emploie à offrir un service de qualité à ses consommateurs. A ce titre, tous les poulets proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec l'enseigne.

Les critères d'approvisionnement

« KFC est attaché à offrir un service exemplaire et la meilleure qualité à ses consommateurs, explique l'enseigne de restauration rapide. A ce titre, tous les poulets KFC proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec KFC. »

Dans cette logique, KFC France s'est engagé également pour le respect du bien-être animal : son approvisionnement répond à des normes particulièrement exigeantes inscrites dans son Code déontologique et imposées à tous ses fournisseurs. Depuis 2004, KFC a mis en œuvre un programme de bien-être animal pour améliorer son approvisionnement. En mars 2021, KFC France a franchi une nouvelle étape dans son engagement en faveur du bien-être de ses poulets en rejoignant le '[Better Chicken Commitment](#)' avec l'aide de l'association [Compassion in World Farming \(CIWF\)](#).

Vaucluse : ouverture dérogatoire des

Ecrit par le 22 juillet 2024

restaurants aux entreprises du BTP



55 restaurants vauclusiens se sont manifestés afin de bénéficier de l'ouverture dérogatoire pour les salariés du BTP. [Initié fin janvier par la CCI \(Chambre de commerce et d'industrie\) de Vaucluse](#), ce dispositif vise à permettre aux restaurateurs vauclusiens d'accueillir dans leur établissement les salariés itinérants d'entreprises du BTP pour la restauration du midi. Il est désormais opérationnel depuis le 23 février. Les entreprises intéressées sont invitées à se faire connaître auprès des services de la CCI.

Contrat d'engagement entre le restaurateur et l'entreprise

L'initiative a fait l'objet d'une convention-cadre entre la préfecture de Vaucluse, la CCI 84 et la délégation de Vaucluse de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca) permettant l'ouverture dérogatoire des restaurants pour l'accueil de salariés ou artisans du bâtiment et travaux publics en période hivernale.

Pour bénéficier de ce dispositif, l'entreprise ou l'artisan du BTP devra prendre attache auprès d'un restaurateur à proximité de son chantier. L'établissement de restauration et l'entreprise ou l'artisan du

Ecrit par le 22 juillet 2024

BTP signeront un contrat d'engagement qui devra être validé par les services de la préfecture de Vaucluse. Ce contrat définira la liste nominative des personnes pouvant être accueillies ainsi que le prix du repas.

Pas plus de 2 entreprises par établissement

Un restaurant pourra signer plusieurs contrats d'engagement avec des entreprises ou artisans du BTP, mais s'engage à ne recevoir que deux entreprises au maximum par jour au sein de son établissement pour limiter le brassage. Une liste des restaurants souhaitant participer au dispositif est centralisée auprès de la CCI, de la CMAR, de la Capeb, de la FBTP et de l'Umih, qui la diffuseront à l'ensemble des professionnels du secteur BTP.

Par ailleurs, le restaurant s'engage à accueillir au sein de son établissement uniquement les salariés ou artisans listés sur le contrat d'engagement et à respecter un protocole sanitaire particulièrement exigeant, défini à l'article 40 du décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de Covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.

Détail de l'opération sur [le site de la CCI](#)

Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb et Valréas engagées dans une restauration collective durable

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement ([ARBE](#)) coordonne cette année un accompagnement intitulé 'vers une restauration collective durable'. 26 collectivités ont été choisies en Région Paca dont cinq dans le Vaucluse qui vont suivre 6 modules de formations pour mettre en œuvre leur projet. Au programme : préservation du foncier agricole, lutte contre le gaspillage alimentaire, achats durables et approvisionnement de qualité, cuisine alternative et végétarienne, éducation à une alimentation durable, zéro plastique.

L'accompagnement s'appuiera sur des démarches réussies de collectivités comme Lauris (Vaucluse) et Saint-Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône), certifiées 'EcoCert en cuisine' niveau 3 et engagées depuis plusieurs années dans une restauration collective durable, de saison, bio et locale. Parmi les objectifs visés, il s'agira de favoriser le développement d'une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement pour tous, de faire monter en compétences les collectivités pour répondre à des enjeux réglementaires et territoriaux, ou encore de permettre les échanges et la mutualisation d'expériences ainsi que la mise en réseau des acteurs.

Les 26 collectivités retenues par l'ARBE :

Alpes de Haute-Provence : Seyne-les-Alpes

Alpes-Maritimes : Biot, Carros, Villeneuve-Loubet, Mougins, La Colle sur Loup, Saint-Jeannet

Bouches-du-Rhône : Berre l'Etang, Port Saint-Louis du Rhône, La Roque d'Anthéron, Simiane-Collongue,

Ecrit par le 22 juillet 2024

Lambesc, Jouques, Venelles

Var : Collobrières, La Farlède, Syndicat intercommunal de restauration collective, Saint-Cyr sur Mer, Vidauban, Roquebrune-sur-Argens, Néoules

Vaucluse : Valréas, Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb

Quel avenir pour le Flunch de Mistral 7 ?

Suite à [la demande récente d'ouverture d'une procédure de sauvegarde](#), la chaîne de restauration Flunch vient de dévoiler une première liste de 57 établissements amenés à être cédés ou fermés. Parmi eux figure le restaurant situé dans le centre commercial Mistral 7 à Avignon. Dans la région, les sites de Martigues et Plan-de-Campagne sont également menacés.

A l'inverse, les Flunch implantés au Pontet dans la zone commerciale d'Avignon-Nord, à l'Intermarché de Cavaillon ainsi que dans celui d'Hyper U à Pertuis devraient être conservés par la première chaîne française de restauration en libre-service.

Déjà des fermetures en 2018 et en 2012

Ce n'est pas la première fois que l'enseigne ferme des cafétérias en Vaucluse. En effet, le Flunch (contraction de fast lunch) de Carpentras a définitivement fermé ses portes en 2018 après 13 ans de présence dans la galerie marchande du centre commercial Leclerc.

En 2012, c'est l'établissement du centre-ville d'Avignon situé boulevard Raspail qui avait arrêté son activité.

Les 13 salariés avaient alors été reclassés en étant répartis sur les deux restaurants de Mistral 7 et du Pontet.

Flunch va-t-il flancher ?

La première chaîne française de restauration en libre-service a demandé l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. Quatre établissements sont concernés en Vaucluse.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Flunch (contraction de fast lunch) vient de solliciter l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. « Après une baisse du chiffre d'affaires de près de 212M€ (-57%) en 2020 par rapport à 2019 du fait du Covid et des confinements successifs, Flunch a décidé de se placer sous la protection du tribunal de commerce de Lille en demandant l'ouverture d'une procédure de sauvegarde », explique la direction du groupe qui servait plus de 55 millions de clients chaque année avant le Covid.

Cette solution devrait permettre à l'entreprise de se donner du temps en termes de trésorerie en attendant la reprise de l'activité commerciale dont la date reste toujours incertaine. Dans le même temps, Flunch envisage un projet de redimensionnement de son réseau en 2021 en se séparant d'une soixantaine de restaurants grâce notamment à des reprises proposées aux collaborateurs et aux franchisés actuels. Au total, un maximum de 1300 postes, sur les près de 5000 collaborateurs, devrait être concerné par ce projet.

4 restaurants en Vaucluse

Créée en 1971, première chaîne française de restauration en libre-service compte actuellement 227 restaurants dont 66 en franchise. En Vaucluse, Flunch est présent au Pontet dans la zone commerciale d'Avignon-Nord, dans la galerie marchande du magasin Mistral 7 à Avignon, au centre commercial Intermarché de Cavillon ainsi que dans celui d'Hyper U à Pertuis. Ce n'est que courant février que l'on devrait savoir exactement quels seront les restaurants impactés.

« La crise sanitaire nous oblige à prendre des mesures fortes plus vite que prévu, précise Thierry Bart directeur général de Flunch. Nous devons adapter le réseau et redéployer la marque au plus près des consommateurs et de leurs nouvelles attentes. Nous avons hâte de voir nos restaurants rouvrir et de retrouver nos clients et nos équipes pour les accompagner dans ce renouveau de Flunch. »

Déploiement de nouveaux concepts

Auparavant, Flunch avait également lancé un repositionnement adapté aux nouveaux modes et lieux de consommation. Cette mutation devrait passer par le développement de nouveaux concepts plus modulaires (kiosques à thèmes, 'food halls'...), proches des clients dans leurs nouveaux usages (vente à emporter, livraison...), avec une priorité donnée aux produits locaux. Cette nouvelle approche a d'ailleurs commencé à être testée sur le restaurant de Noyelles-Godault dans le Pas-de-Calais, puis le sera sur ceux de Louvroil (59), Plaisir (78), Saint-Quentin (02) et Saint-Omer (62), pour être ensuite déployée plus largement.