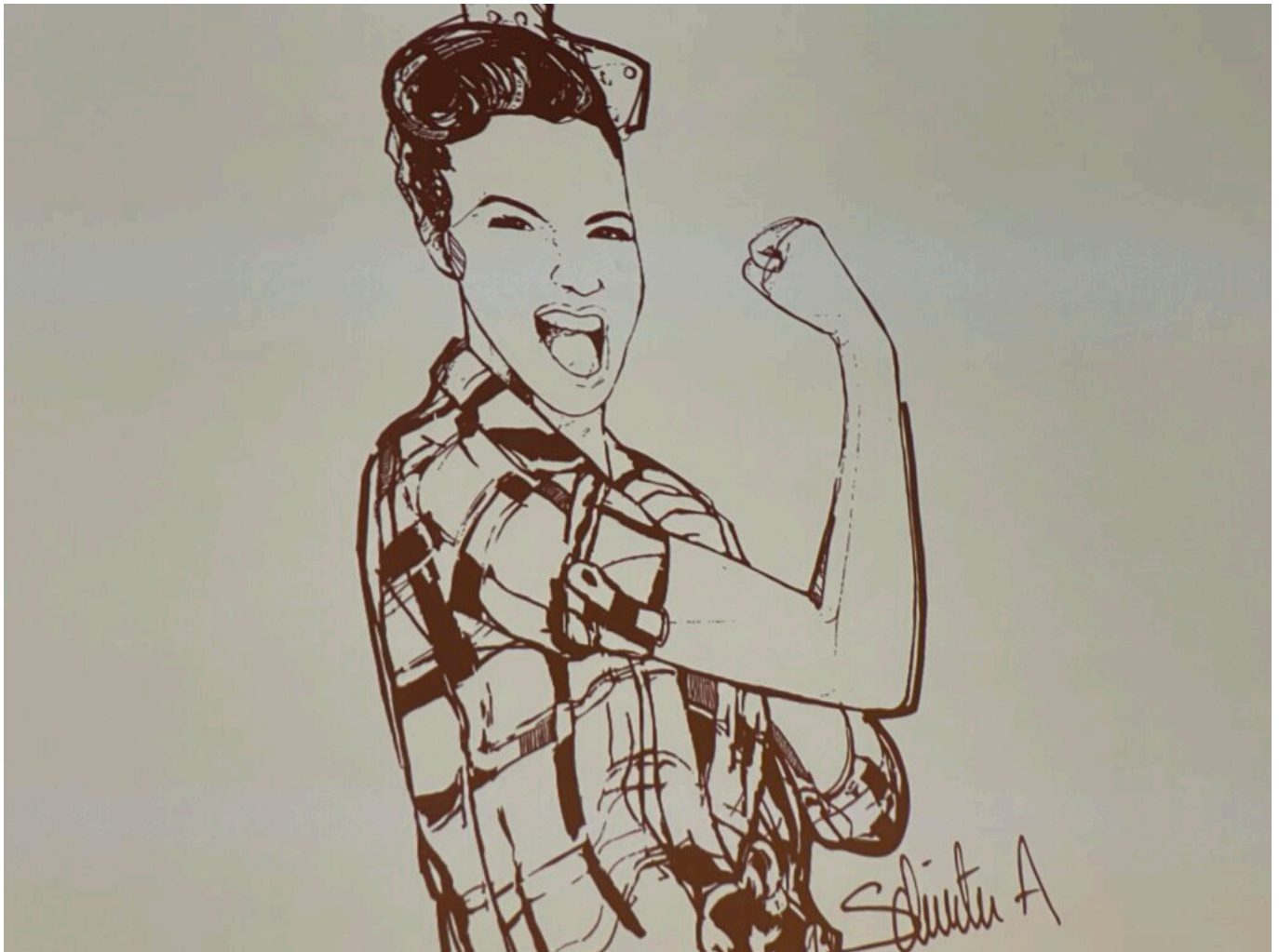


Ecrit par le 22 novembre 2024

Les Femmes chefs d'entreprise mises à l'honneur à Marseille



Judi 8 décembre avait lieu la soirée [Cote magazine](#) mettant à l'honneur les FCE Région Sud avec la soirée 'Femmes dirigeantes'. Direction le quartier de la Valentine à Marseille. Il pleut à verse et la nuit noire engloutit toutes les voitures passé l'étang de Berre. Arrivée au château de la Buzine, ancienne demeure d'Augustine, la maman de Marcel Pagnol, l devenu un haut lieu de la culture. Au fil des pièces, des ouvrages, des films, et deux costumes de l'académicien veillent toujours sur ces vieilles pierres qui résonnent encore du pas de son enfance.

[Nadia Esposito](#), la présidente des [FCE Vaucluse](#) nous propose un co-voiturage avec [Charlotte Trossat](#), -

Ecrit par le 22 novembre 2024

fondatrice de Local en Bocal – qui part chercher son trophée dans la catégorie Environnement. Nous rejoignons [Isabelle Rimbaud](#) –des imprimeries éponymes- ainsi que Catherine Conseil et [Céline Charnay](#) d'autres FCE venues également ovationner leur past présidente, Alexandra Farnos récipiendaire du Prix international. Les deux vauclusiennes se taillent –d'une pierre deux coups – un joli portrait dans '[Cote magazine](#)' qui fête les femmes chefs d'entreprise du Sud-est et également les 35 ans des éditions Cote.



Valoriser le territoire et surtout ses acteurs

«'Cote magazine' a été fondé en 1987, relate Claude Henri Menu fondateur des Editions Cote et président du directoire pour mettre en valeur les territoires de la Provence et de la Côte d'Azur et les acteurs qui les constituent, «des hommes et des femmes essentiels à la réussite et au développement de ceux-ci. Nous récompensons les femmes cheffes d'entreprise, les architectes avec le trophée 'ArchiCote', 'Cote Innov' conçu en partenariat avec l'Union patronale des Alpes Maritimes et qui met en scène l'innovation. Nous avons créé, depuis maintenant 4 ans, avec le corps médical, 'Les palmes de médecine' pour mettre en exergue la richesse et la diversité de notre système de santé, trophée qui sera développé,

Écrit par le 22 novembre 2024

bientôt, en Provence. Notre leitmotiv ? Réussir, se développer, investir et faire que notre territoire soit le plus beau des territoires. » La soirée était présentée par Benjamin Perles, le volubile directeur de Cote magazine.



Claude Menu et benjamin Perles respectivement fondateur, dirigeant et directeur de Cote Magazine

Les FCE de la région Sud

La soirée a été organisée à l'initiative d'[Anne Jegat](#), -directrice générale du groupe [Someform](#), centre de formation- la nouvelle présidente des Femmes FCE de la région Sud. « Cette soirée est consacrée aux femmes chefs d'entreprise qui font bouger le territoire ainsi qu'à leurs amies et sympathisantes. Être une FCE c'est être une femme formidable, engagée pour défendre son territoire aux côtés des hommes. C'est exigeant, ça demande beaucoup d'investissement. C'est la raison pour laquelle nous voulons les remercier et les mettre en valeur, ainsi que leurs activités. Merci à Cote Magazine de nous permettre de faire cette démarche. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

Helen traiteur

Charlotte Trossat, fondatrice de Local en bocal a reçu le trophée environnement des mains d'[Eric-Helen Louis](#) dirigeant d'[Helen traiteur](#) et de son fils Arnaud, entreprise située à Morières-lès-Avignon. «Ce qui nous tenait à cœur ? Le don alimentaire parce qu'il faut savoir dans notre métier, auparavant, nous n'avions pas le droit de donner les retours de réception, même s'ils n'étaient pas sortis du froid. Nous l'avons fait quand même parce que donner à manger à des gens qui ont faim est important. Guillaume Garreau, alors député des Yvelines en a fait son combat, notamment envers les supermarchés. Nous l'avons rencontré ce qui nous a donné l'occasion de signer un pacte contre le gaspillage alimentaire au niveau national pour l'ensemble des traiteurs. Dorénavant, nous avons le droit de donner aux associations partenaires avec l'accord préalable du client et sans qu'il y ait eu de rupture de chaîne du froid. Nous avons ainsi donné, cette année, plus de 1 200 repas.»



Eric Helen Louis et son fils Arnaud

Local en bocal

Écrit par le 22 novembre 2024

«Nous sommes ravis d'offrir ce trophée à [Charlotte Trossat](#) pour Local en bocal parce que nous sommes complémentaires, expliquait Eric-Helen Louis. Nous utilisons de mini légumes très esthétiques lorsque Charlotte fait le contraire et fait des miracles avec des légumes qui ne sont pas esthétiques.

«Merci à Cote Magazine et aux FCE, entame Charlotte Trossat également présidente du [Critt](#) agroalimentaire Provence-Alpes-Côte d'Azur-. Le gaspillage alimentaire existe depuis longtemps même s'il est désormais sur le devant de la scène. Malheureusement c'est toujours d'actualité avec des tonnes et des tonnes de légumes jetés, chaque année, en France et dans le monde. Ce gaspillage se fait souvent au niveau des exploitations agricoles. Pas par plaisir, mais parce que la société est trop habituée aux beaux légumes, jolis, propres et non tâchés. J'ai créé la conserverie artisanale Local en Bocal à Avignon -Agroparc- il y a 7 ans, où nous ne travaillons qu'en bio. Nous achetons 'les légumes moches' aux agriculteurs pour en faire des soupes, des compotes, des tartinables... Des produits principalement commercialisés sous la marque 'A côté'. Nous sommes par ailleurs impliqués dans l'inclusion puisque nous sommes entreprise d'insertion : les légumes moches créent des emplois !»



Charlotte Trossat fondatrice de Local en bocal

Écrit par le 22 novembre 2024

Le prix international

« Nous avons été présidente FCE ensemble, réélues à la Chambre de commerce Région ensemble, c'est une belle histoire », relate [Sylvie Plunian](#), présidente de la délégation FCE Marseille.

«C'est à la fois émouvant et inspirant d'être là, apprécie [Alexandra Farnos](#), dirigeante de son [entreprise](#) depuis 2004. Quand je vois tous ces portraits de femmes, ces entreprises... J'ai trois mots pour définir ce trophée : une vocation, un métier et une reconnaissance. Petite déjà je voulais voyager et travailler à l'international. Ce que je voulais petite est aujourd'hui réalisé. J'ai toujours vécu et travaillé à l'étranger et y ait appris 5 langues. J'aime l'échange, la culture, au propre comme au figuré puisque je travaille dans les fruits et légumes où j'accompagne les producteurs bio, un peu partout dans le monde à se développer. J'arbore avec fierté mon insigne FCE dont je suis membre depuis 2017. J'ai été past présidente du Vaucluse et suis désormais ambassadrice et aussi Conseiller du commerce extérieur de la France, nommée par le 1^{er} ministre Jean Castex grâce à [Fabienne Joanny](#) présidente FCE de Cannes qui m'a permis de postuler. Merci aux FCE et à Cote magazine. »

Plus de 150 personnes ont assisté et échangé ce jeudi 8 décembre à 19h, au Château de la Buzine, quartier de la Valentine à Marseille, lors de cette très élégante et conviviale soirée.

Écrit par le 22 novembre 2024



Sylvie Plunian remettant le prix international à Alexandra Farnos

Ecrit par le 22 novembre 2024

