

OCT 08 N°55

Dynamiques

L'ACTUALITÉ DES ENTREPRISES VAUCLUSE

ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON

LA COURSE À LA QUALITÉ

SUCCESS STORY

**Bionov Avignon :
le melon source
de bien-être**

ZOOM

**Pré-diagnostic
environnement :
le point sur votre situation
environnementale**

DOSSIER 18

ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON LA COURSE À LA QUALITÉ

Secteur en croissance, l'hôtellerie-restauration doit s'adapter à une clientèle toujours plus exigeante et aux attentes diversifiées, dans un contexte où les séjours courts et décidés au dernier moment se multiplient. De la chambre d'hôte campagnarde à l'hôtel de luxe citadin, de la cuisine traditionnelle étoilée aux saveurs du monde, l'accueil doit être irréprochable. Depuis 40 ans, le secteur s'appuie sur l'École Hôtelière d'Avignon, souvent précurseur dans son domaine.



Directeur de la publication : François Mariani
Rédacteur en chef : Florence Verra
Rédacteur en chef adjoint : Xavier Belleville
Secrétariat de rédaction : Service communication
Rédaction : Emmanuel Brugvin, Sylvie Valienne
Conception-réalisation : Service communication
Photos : Hervé Michel, Getty images
Régie publicitaire : A.F. Communication
Tél. : 04 90 85 25 10
Photogravure - Impression : Riccobono
Tirage : 21 000 exemplaires
CCI de Vaucluse
46, cours Jean-Jaurès, BP 158
84008 Avignon Cedex 1 - Tél. : 04 90 14 87 00

WWW.VAUCLUSE.CCI.FR



05 ACTUALITÉS

L'actualité des entreprises du Vaucluse
Transport aérien : l'heure des grandes mutations

10 REBONDS

Parc naturel régional du Mont Ventoux :
le dossier redémarre

14 À SUIVRE

Usimétal à Sarrians : des nerfs d'acier

16 HORIZON

Développement personnel : timide percée
du coaching en entreprise

26 PAROLES D'EXPERTS

Aménager un point de vente :
trouver la bonne communication
Prud'hommes : voter, c'est être conscient de l'enjeu
Projet de loi : modernisation du marché du travail

29 TOURISME

Bureau des congrès d'Avignon :
Don't worry, be API !

ÉDITO

Rupture !

C'était en 2007. On nous annonçait une rupture dans les domaines de la politique, de l'économie et de la finance au niveau national et mondial. Un an après, c'est presque chose faite. Dans l'économie, tous les voyants sont au rouge : l'inflation atteint 3,6% en juillet, de nouvelles augmentations du prix de l'énergie se profilent, la consommation est en panne, l'immobilier tangué, la production industrielle a reculé de 1,4% au 2^e trimestre et le PIB de 0,3% sur la même période. La France a engagé des réformes ambitieuses en matière de retraites et d'assouplissement du code du travail. Elles sont nécessaires et nous en prenons acte. Mais pourquoi utiliser encore les mêmes vieilles ficelles pour les financer ? Stop au pilonnage fiscal, aux taxes nouvelles qui plombent les entreprises et les revenus du capital ! Il ne faut pas fragiliser ces entreprises au moment où le ralentissement de l'économie, par exemple dans l'immobilier, met en péril leur rentabilité.

La solidarité se finance par la croissance et les chefs d'entreprise ont quelques recettes simples à proposer à l'État : réduire ses dépenses et son train de vie, ramener la TVA à 5,5% dans les services, baisser les charges qui pèsent sur les entreprises. Les PME doivent pouvoir investir dans l'innovation, gagner en flexibilité, se développer à l'international pour créer les conditions de la croissance. Il faut un bouclier fiscal pour les entreprises au même titre que pour les particuliers ! Alors oui, n'ayons pas peur des mots, c'est une rupture libérale qu'il nous faut pour financer demain nos ambitions sociales. En matière de dépenses, l'État devrait plutôt engager une politique de grands chantiers et d'infrastructures, un domaine dans lequel nous n'avons plus d'ambitions.

A la CCI de Vaucluse, les élus de l'Assemblée générale continuent dans ce numéro de Dynamiques à mettre en avant des entreprises qui réussissent, des voies originales de développement économique, comme la création d'un parc naturel, et des actions de votre CCI pour mieux répondre aux besoins des PME-PMI. S'il est un domaine où notre action satisfait les attentes des professionnels, c'est bien celui de l'hôtellerie-restauration. Depuis 1968, l'École Hôtelière d'Avignon n'a cessé de grandir, de se moderniser, de créer des formations qui attirent toujours plus d'élèves. Nous vous invitons à retracer avec nous ce parcours exceptionnel.

L'entreprise s'adapte chaque fois que les règles changent, ou disparaît. Soyons fiers de ce que nous sommes et affirmons notre vision de la société, sans arrogance mais sans humilité non plus.



BIONOV AVIGNON

LE MELON SOURCE DE BIEN-ÊTRE

À partir du melon, un anti-oxydant de premier ordre, la société avignonnaise Bionov s'est inscrite dans le marché mondial du bien-être, préoccupation essentielle de nos sociétés contemporaines.



SUCCESS STORY 14

PRÉ-DIAGNOSTIC ENVIRONNEMENT LE POINT SUR VOTRE SITUATION ENVIRONNEMENTALE

ZOOM 37

De nombreuses obligations pèsent sur les entreprises en matière d'environnement, une tendance qui va aller en s'accroissant. Pour guider leurs dirigeants à travers les méandres techniques et juridiques de la réglementation environnementale, la CCI a mis en place une gamme de services. Premier niveau d'intervention : le pré-diagnostic environnement.



30 COMMERCE

Veroncelli : le nouveau club du commerce de luxe Porte Sud à Orange sur les rails

33 PROXIMITÉ

L'actualité économique des territoires

34 CCI INFOS

L'actualité de la CCI

38 TENDANCES

Les indicateurs économiques du Vaucluse

41 À LIRE

42 AGENDA

*François Mariani
Président de la CCI de Vaucluse*



John Clinton Concepts



LSI Sud informatique, rapprocheur de compétences

intégration logicielle

LSI, leader sur le Vaucluse des intégrations Sage, Divalto, API.

solutions métier

LSI, éditeur de logiciels verticaux dans les secteurs de l'agroalimentaire, la parfumerie, la cosmétique, la logistique et le e-commerce.

ingénierie matériel et réseau

LSI, distributeur agréé et certifié IBM, Nec, Microsoft, VMware.

Avec près de 30 collaborateurs, LSI Sud Informatique est la première SSII du Vaucluse. Gage de ce succès, de nombreuses entreprises, grands comptes, PME et PMI lui ont accordé leur confiance.

Intégrateur des solutions les plus éprouvées du marché, LSI Sud réunit tous les pôles de compétences nécessaires à l'accompagnement des entreprises dans leur évolution autant par le biais de solutions reconnues que par des développements spécifiques.

Les différents départements LSI Sud sont en mesure d'assurer conseil, développement, installation, formation et SAV.



Siège social : Mas Saint-Jacques - 1052, quartier des Eaux Minérales - 84740 VELLERON
Antenne : La Farigoule 5, parc de Sophia Antipolis 06224 VALLAURIS

Tél. 04 90 21 23 60 / Fax : 04 90 21 23 61 / com@lsi-sud.com / www.lsi-sud.com

En granulés, liquides ou à libération progressive, **Plantin**, le site industriel de 6 hectares (dont 2,5 couverts) situé à Courthézon, fabrique aujourd'hui 13 gammes d'engrais et 4 gammes d'oligo-éléments. La société exporte près de 3 % de ses engrais dans une trentaine de pays. Après le Maghreb, la Chine, l'Australie ou Taïwan, Plantin vise aujourd'hui les marchés indien et turc. Avec près de 40 000 tonnes d'engrais livrées chaque année à environ 700 clients (privés ou coopératives) et un CA de 9,5 M€ en 2007, Plantin a su maintenir son activité en misant sur l'innovation. Deux ingénieurs travaillent à plein temps sur le site de Courthézon et l'entreprise collabore avec la société bretonne Penn-ar-Bed pour l'élaboration d'engrais bio à base d'algues.

Breewel, la société néerlandaise spécialisée dans l'achat, la vente et le transport de produits horticoles a créé une filiale française en 2007 et 3 plateformes : à Feillens (Ain) Mity-Mory en région parisienne et sur le MIN d'Avignon. Venus des marchés à cadran de Hollande, de Belgique, du Danemark mais aussi importés de Colombie, du Kenya ou d'Equateur, les produits horticoles sont distribués, depuis Avignon, dans tout le sud de la France. Près de 200 clients sont livrés chaque jour grâce aux 6 chauffeurs et au responsable de l'affrètement qui composent l'équipe avignonnaise. D'ici 3 ans, la plate-forme emploiera 20 chauffeurs. Breewel France dont le CA a atteint, pour l'exercice 2007, 2,8 M€, envisage de construire à terme un bâtiment entre Avignon et Carpentras pour offrir des services complémentaires comme la fabrication de bouquets.

Le magasin de jouets Toys'R'Us de Sorgues vient d'ouvrir Babies'R'Us, un espace de vente entièrement dédié à la puériculture. Lancé il y a un an sur Lille, le succès de ce concept a poussé l'enseigne américaine, implantée en France depuis 1989, à ouvrir dernièrement qua-

tre nouveaux Babies'R'Us. Ce nouvel espace bébé de 800 m² bénéficie d'une entrée, d'un espace accueil et de caisses indépendants au magasin Toys'R'Us. Les deux surfaces commerciales, dirigées par Christine Cruzel, sont toutefois reliées par deux passages. Avec ce nouveau concept, l'enseigne souhaite associer l'ambiance ludique de ses magasins actuels avec une offre pratique en termes d'équipements pour le nouveau-né. Plus de 5 000 produits sont référencés, de la poussette aux chambres d'enfants en passant par le textile. Peu à peu, l'enseigne devrait développer ce type d'espace dans l'ensemble de ses 38 magasins français.

SCARFACE ENERGY DRINK

C'est le nom de la nouvelle boisson énergisante avignonnaise qui veut rivaliser avec la célèbre Redbull

Kader Nasri, patron d'une PME du bâtiment et président de la ZFU à Avignon lance une boisson énergisante : Scarface Energy Drink. Cet ancien stagiaire pro de l'équipe de football de Monaco a baptisé son produit Scarface (balafre) en référence au surnom de son idole Franck Ribéry. Son produit vient d'Autriche, comme le Red Bull, et contient lui aussi de la taurine qui donne un coup de fouet aux sportifs. Cette substance vient d'être autorisée en avril en France après une longue polémique. "Je suis en contact étroit avec des distributeurs, explique Kader Nasri, qui cherche une alternative à Red Bull". Il s'est associé à Christian Papadopoulos, chef d'entreprise, grossiste en boissons à Montfavet.

APT DELTA PLUS S'AGRANDIT

Le spécialiste de la conception, de l'importation et de la diffusion d'équipements de protection individuelle, agrandit sa plateforme d'Apt (84). Elle passe de 10 000 à 15 000 m².

ÉLECTION VAUCLUSE MEDEF84

Dominique Taddei a été réélu pour deux ans à la tête de l'Union patronale de Vaucluse-Medef 84. Lors de son précédent mandat, l'UPV a enregistré une croissance des adhésions de 25%.

AVIGNON OPÉRA THÉÂTRE

Sylvie Quinsac remplace Anne Saulay à la direction de l'Opéra-théâtre d'Avignon. Elle était jusqu'alors directrice administrative en mairie annexe de Montfavet.

FORMATION HÔTELLERIE RESTAURATION

L'École Hôtelière d'Avignon met en place des formations collectives financées par le Fafih autour de 3 thématiques :

Un élan de créativité
autour de vos garnitures
8 et 15 octobre 2008

Sommellerie
13, 14 et 15 octobre 2008

Les desserts à l'assiette
17 et 24 novembre 2008

Préparer son entretien annuel d'évolution
23 octobre 2008

Gratuité selon conditions fixées par le financeur

Contact : 04 90 13 86 61

Technologie hybride Haute Performance

N'ATTENDEZ PAS DEMAIN POUR PROFITER DU FUTUR



RX 400h
PREMIER TOUT-TERRAIN HYBRIDE
HAUTE PERFORMANCE
272 ch, 8,1 l/100 km, 192 g/km de CO₂*

LS 600h
PREMIÈRE BERLINE DE PRESTIGE
HYBRIDE HAUTE PERFORMANCE
415 ch, 9,3 l/100 km, 219 g/km de CO₂*



GS 450h

Première berline hybride haute performance.

Dotée de la technologie hybride Lexus, la GS 450h associe un moteur électrique zéro émission polluante à un moteur V6 essence. Ces deux moteurs fonctionnent simultanément ou en alternance pour offrir une puissance de 345 ch sans recours à une recharge extérieure. La GS 450h offre un agrément de conduite digne d'une motorisation V8 pour une consommation de seulement 7,9 l/100 km et des émissions de CO₂ réduites à 186 g/km*. Bienvenue dans l'ère automobile de demain.

LEXUS HYBRID DRIVE

www.lexus.fr

LEXUS

The pursuit of perfection™

* Consommations l/100 km (Norme C.L.) : cycle urbain, extra urbain, mixte de 9,3/7,9/8,1 à 11,3/8,9/9,3. Émissions de CO₂ (en cycle mixte) de 186 à 219 g/km (L à F). ** La quête de la perfection.

Exonération de la TVS (taxe sur les véhicules de société) sur les véhicules hybrides

Lexus-Avignon

ZAC de la Castellette
rue Charles Valente - BP 80060
84134 Avignon Montfavet cedex

Tél. 04 90 87 47 00
Fax 04 90 13 42 43
Port 06 24 58 18 13

De son embarcadère de Châteauneuf-du-Pape, **Lafarge-Granulats** achemine chaque jour plusieurs tonnes de sable, pierre et graviers vers les différents chantiers de la région. La société possède une flotte de 2 pousseurs et 6 barges qui desservent les terminaux du Pontet (84), de Mondragon (84) et de l'Ardoise (30). L'entreprise souhaite désormais desservir d'autres destinations comme Beaucaire-Tarascon, Bollène ou la zone de Courtine, à Avignon. À Châteauneuf-du-Pape, pour limiter le trafic camion, elle s'est équipée depuis 2005 d'un tapis roulant lui permettant de transporter directement les graviers de la carrière du Lampourdier (Orange) jusqu'aux barges amarrées à un ponton sur le Rhône.

Le Centre de formation des apprentis (CFA) du BTP Florentin-Mouret a soufflé ses 40 bougies. Ce CFA, parmi les plus importants de France, accueille aujourd'hui plus de 1 600 élèves. Depuis sa création en 1968, l'établissement, situé avenue du Blanchissage à Avignon, a formé plus de 22 000 apprentis. Le site, qui porte le nom de son fondateur, un entrepreneur en maçonnerie qui a offert les terrains, propose 14 métiers dans un secteur d'activités en forte demande de main-d'œuvre. Ainsi, près de 95% des apprentis décrochent un emploi à l'issue de leur formation. Le CFA, dirigé par Roland Gransart, regroupe 75 salariés dont 45 enseignants. L'établissement, qui s'est étendu en 1996 vers le boulevard Eisenhower, reste toutefois un peu à l'étroit et pourrait déménager. Un transfert éventuel sur la commune de Monteux est toujours en discussion.

Franck Gomez, président de l'Umih 84 (Union des métiers de l'industrie hôtelière) a cédé son célèbre restaurant, la Table du Comtat à Séguret, à sa fille Valérie Barthélémy. Cette quadragénaire possède une solide formation initiale : École hôtelière d'Avignon, École du vin de Suze-la-Rousse et École de commerce. Elle a travaillé un temps à la banque Chaix. Elle garde quasiment la même équipe et le même concept, le tra-

vail des produits frais en adaptant les fondamentaux de la grande cuisine française aux goûts d'aujourd'hui. Elle a réalisé d'importants travaux de mise aux normes de la cuisine pendant la dernière fermeture et débute sa carte avec un menu à 20 € le midi. Franck Gomez, quant à lui, continue à faire les marchés à la recherche des meilleurs produits frais... mais sans stress.

Le groupe **havrais Auxitec**, via sa branche **Auxitec Industrie**, prend le contrôle du bureau d'études **bol-lénois Spécia Ingénierie**. Ce spécialiste dans l'ingénierie nucléaire, certifié "confidentiel défense", intervient dans le génie des procédés, la gestion de projet et maîtrise d'œuvre, la sécurité industrielle, la sûreté, l'environnement ainsi que la gestion et le transport des matières nucléaires. La nouvelle filiale d'Auxitec Industrie, dont le domaine du nucléaire représente 90% de son activité, a réalisé un chiffre d'affaires de 800 000 € l'an dernier. Elle vise une croissance de 15 à 20% en 2008 et envisage un doublement de ses effectifs d'ici deux ans. Spécia Ingénierie dispose aussi d'une antenne à Saint Paul Lez Durance (Cadarache) dans les Bouches-du-Rhône. Avec Bollène, elle devrait également permettre à son repreneur de disposer d'un meilleur maillage dans le Sud-Est, en complément de ses établissements de Martigues et de Lyon. Auxitec, créé en 1964, compte 1 000 collaborateurs et a réalisé un chiffre d'affaires de 71 M€ en 2007. Outre l'industrie (70% du CA), Auxitec intervient dans le bâtiment (21 % du CA avec l'étude de structures, de fluides et d'économie de la construction) et les nouvelles technologies (9% du CA en ingénierie des systèmes d'information et éditions de logiciels notamment).

ATELIER MATHIEU OPÉRA DE PHILADELPHIE

L'atelier Mathieu, spécialisé dans la restauration des lustres de monuments historiques, a œuvré cet été sur le lustre de l'opéra de Philadelphie. Après une année de travail, l'entreprise, basée à Gargas, a redonné son éclat à cette pièce du XIX^e siècle de 9 mètres de haut, de 4 mètres de diamètre et pesant 2 tonnes. L'atelier Mathieu avait déjà restauré le lustre de l'opéra de Monaco et le Grand foyer de l'opéra national de Paris.

LE PONTET PREMIÈRE FNAC DE PÉRIPHÉRIE EN PACA

Début juillet, la Fnac a ouvert un nouveau magasin dans le centre commercial d'Avignon-Nord Le Pontet. Il s'agit du 78^e magasin de l'enseigne en France, mais surtout du 8^e dans une zone périphérique. Jusqu'alors implanté plutôt dans les cœurs de ville, l'agitateur culturel souhaite à l'avenir se développer en périphérie des villes. "Nous étions en retrait dans les zones périurbaines, confirme Christophe Guégan, directeur de l'exploitation Fnac France, mais désormais notre développement en France passe par ce type de magasins, car notre réseau de centre ville est maintenant à maturité." Le nouveau magasin s'étend sur 2 600 m². Situé à l'entrée Sud de la galerie marchande du centre commercial Auchan, il devrait redynamiser cette zone, en retrait du reste de la galerie. Ce magasin emploie 42 salariés. Les responsables de la Fnac assurent que cette ouverture n'aura aucune incidence sur la présence du magasin du centre ville d'Avignon, même si ces derniers s'attendent à "d'inévitables transferts de clientèle".

TRANSPORT AÉRIEN

L'HEURE DES GRANDES MUTATIONS

Face à la flambée du prix du kérosène, au désengagement de l'État et à la concurrence du TGV, les compagnies aériennes revoient leur copie. Air France abandonne Avignon-Orly et ses concurrents attendent des jours meilleurs pour reprendre le flambeau. Dans le même temps, la plate-forme vauclusienne développe les vols internationaux, le low cost, l'aviation d'affaires et de tourisme haut de gamme.



En décembre, Air France annonçait sa décision d'abandonner la desserte quotidienne Avignon-Orly, conformément à sa politique de réorganisation de son réseau national et de reculer sur les nombreuses plates-formes exposées à la concurrence directe du TGV. La fermeture de la ligne était annoncée pour le 31 mars dernier. Suite à la mobilisation de la CCI et de la Région, elle a été repoussée au 31 juillet. Air France ne conserve ses rotations que sur les grands aéroports régionaux ainsi que les lignes d'aménagement du territoire qui bénéficient d'un dispositif de subventionnement au titre des obligations de service public (OSP). Pour être éligibles, les critères sont multiples : être à plus de 3 heures de TGV de la capitale, à plus de 45 minutes d'un aéroport alternatif et assurer un trafic minimal de 10 000 passagers par an.

Flambée du kérosène

Suite à l'annonce de désengagement brutal de la compagnie historique, la CCI est partie en quête d'un nouveau transporteur aérien pour assu-

rer cette ligne qu'elle défend depuis des années. La compagnie régionale Airlinair qui avait été approchée, a suspendu tous ses projets de développement en raison de l'envolée des produits pétroliers, sur Avignon comme sur les destinations subventionnées.

Développement international

Avec Orly, Avignon perd une ligne importante mais son partenariat avec la compagnie aérienne britannique Flybe lui permet de proposer des rotations toute l'année vers Southampton et l'été vers Exeter. Ces destinations enregistrent une croissance importante. Jet 2, autre compagnie, développe également son offre avec des lignes vers Edimbourg et Leeds.

Croissance de l'aviation d'affaires

Par ailleurs, la plate-forme vauclusienne connaît un important développement de l'aviation d'affaires et du tourisme haut de gamme. La CCI

lance même la réalisation d'un nouveau terminal distinct de l'aérogare pour cette clientèle particulière en plein essor. Pour l'aviation d'affaires, le phénomène s'explique par la recherche par les entreprises de clients toujours plus éloignés. Pour le tourisme haut de gamme, la demande se développe sur Avignon en raison de la saturation progressive des aéroports littoraux, notamment de la Côte d'Azur et par la relance des destinations Luberon, Alpilles et Drôme provençale. Les opérateurs européens présents sur le marché de l'aviation d'affaires bénéficient d'une parité euro/dollar particulièrement attractive, facilitant le développement des flottes, le renouvellement des appareils, toujours plus performants, confortables et économiques.

Les compagnies aériennes et le rail

Plus globalement, nous assistons à une mutation dans les transports en France. Jean-Cyril Spinetta, PDG d'Air France, reconnaît que ses "vols ne peuvent concurrencer efficacement le TGV que sur des trajets de 3 heures et plus et qu'aucune compagnie low cost ne peut lui tenir tête sur des temps de parcours de moins de deux heures." La compagnie aérienne envisage même de faire rouler, à terme, des trains à ses couleurs. Elle a ouvert des pourparlers avec Véolia Transport sur ce dossier. La SNCF a souhaité également étudier un rapprochement avec la compagnie aérienne et propose la création d'une filiale commune "spécialement dédiée à l'alimentation des plates-formes aéroportuaires" (hub). En 2010, le marché des transports

s'ouvrira à la concurrence. La Deutsche Bahn, les chemins de fer allemands, compte bien rallier la France sans passer comme aujourd'hui par une filiale commune avec la SNCF. British Airways espère rabattre des passagers sur ses vols via le tunnel ferroviaire sous la Manche. Déjà, la SNCF loue à Air France dix voitures sur cinq trains entre Bruxelles et Roissy. Demain, la question ne sera plus de choisir entre le rail ou l'aérien mais entre le choix de compagnies qui apporteront le meilleur service pour transporter au mieux leurs passagers d'un point A à un point B. ■



3 QUESTIONS À FRANÇOIS MARIANI

PRÉSIDENT DE LA CCI DE VAUCLUSE



Quelle est votre réaction par rapport à la fermeture de la liaison Orly Avignon ?

Je regrette vivement l'inflexibilité d'Air France qui malgré nos efforts pour rentabiliser et moderniser l'aéroport, a refusé de continuer l'aventure avec nous. Air Linair, qui semblait un temps intéressé pour reprendre cette liaison n'a finalement pas souhaité relever le défi.

Cette décision n'était-elle pas justifiée ?

Les chiffres "sont têtus" et témoignent que cette liaison Avignon-Orly possédait une vraie clientèle. Pour nos entreprises, elle était une porte d'entrée rapide sur Paris et ses quartiers d'affaires et pour nos concitoyens, une ouverture sur l'international avec des correspondances assurées pour une majorité des liaisons Air France. Depuis quatre ans, l'aéroport obtient d'excellents résultats. Il ne pèse pour presque rien dans les comptes des collectivités et la fréquentation dans tous les secteurs est en progression.

Et aujourd'hui, qu'en est-il ?

Chaque fois que l'aéroport a été menacé, tous les acteurs publics ont su se rencontrer et se mobiliser pour ensemble trouver des solutions. Notre volonté de développer le trafic de l'aéroport passe par une réponse adaptée aux attentes des différents types d'aviation : ouverture de nouvelles lignes vers le Royaume Uni, création d'une offre spécifique "clientèle d'affaires"... Un aéroport, c'est un véritable patrimoine de développement économique et touristique au même titre qu'une université, une route, un collège ou un monument national. On ne gaspille pas l'argent public, on l'investit sur l'avenir.

bulthaup



Intramuros cuisines

39 rue Joseph Vernet. 84000 Avignon. Tél. : 04 90 88 11 56

PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT VENTOUX

LE DOSSIER REDÉMARRE

Le Ventoux pourrait, comme le Luberon, devenir un parc naturel régional. Ce label donnerait une nouvelle coloration économique à une quarantaine de communes du Vaucluse. Depuis les municipales, la situation politique au pied du géant de Provence évolue.



Alors qu'elle s'y était toujours opposée, la municipalité de Carpentras, qui a changé de couleur politique, a voté le 25 juin sa participation au syndicat de préfiguration d'élaboration de la charte du parc régional du Mont Ventoux ! "Nous comptons bien nous positionner comme la porte du Ventoux", avoue Francis Adolphe, nouveau maire de la ville. Pendant longtemps, de nombreux élus du Comtat Venaissin étaient hostiles au Parc. Dominique Bodon, maire réélu de Malaucène et vice-président de la Cove, reste sur cette position : "Il y a quinze années, j'y étais favorable mais depuis, nous avons mis en place les intercommunalités. La Cove me semble la structure la mieux à même de gérer les intérêts communs des deux côtés du Ventoux, de Beaumont à Flassan, sans que nous ayons à créer une couche administrative supplémentaire. Nous pouvons aujourd'hui travailler entre groupements de communes sur des projets communs

en nous passant d'un parc". Alain Gabert, restaurateur, maire de Monieux, président de la Communauté de communes du Pays de Sault, président du Syndicat mixte d'équipement et d'aménagement du Mont Ventoux, milite depuis longtemps pour la création du parc. "Un parc naturel est une marque internationale. Nos paysages sont fabuleux. Nous pouvons en tirer une nouvelle valeur ajoutée pour le tourisme. Nous bénéficions déjà des labels Natura 2000 et de réserve de Biosphère. Un parc n'est pas concurrent d'un groupement de communes car ils ne possèdent pas les mêmes compétences juridiques."

40 communes

Sur le plan administratif, le dossier est reparti dès le lendemain des municipales. La Région a délibéré en avril, le département en juin sur un périmètre de 40 communes vauclusiennes. S'en suivra la mise en place d'un syndicat de préfiguration

prévue pour fin 2008. Il aura pour mission de bâtir la charte en réunissant les avis des deux conseils (régional et général avec 49% des voix) et des communes (51%) du périmètre pour qu'ils définissent ensemble un projet propre et commun. "Nous consulterons les chambres consulaires, les groupements de développement agricole, les chasseurs, les randonneurs, les vététistes, les cyclistes, les défenseurs de la nature mais aussi tous les habitants qui ont quelque chose à dire, rappelle André Faraud, maire de Sault, vice-président du Conseil général favorable au projet. Ensemble, nous trouverons des projets communs respectueux de l'environnement". Ces travaux pourraient durer 4 ans. Si une majorité de communes adopte le projet de charte, il sera transmis à la Région pour validation. Le dossier serait alors envoyé au Ministère de l'environnement chargé de préparer le décret qui sera signé par le Premier Ministre. En cas de succès, le syndicat de préfiguration sera dissout pour donner naissance à un syndicat de gestion. Par la voix d'Alain Gabert, le Syndicat mixte d'équipement et d'aménagement du Mont Ventoux a d'ores et déjà annoncé qu'il disparaîtrait pour se fondre dans la nouvelle entité.

Source de richesses

Sur le plan économique, un parc bien géré peut modifier la donne. Celui du Luberon a, par exemple,

Un parc naturel est une marque internationale

Alain Gabert

mis en place une filière bois. Las de voir se gaspiller cette ressource naturelle (50 000 tonnes par an), il a porté à bout de bras la création d'une première chaudière collective à bois à Murs. Aujourd'hui, le parc en compte 20 alimentées par la production des forestiers locaux. Il porte un nouveau projet : la création d'une centrale de 6 à 8 mégawatts. Elle alimentera pour 60 % de son activité Kerry Aptunion en vapeur et chauffera Eurosilicone, des logements, la piscine, l'hôpital et une maison de retraite. Un projet de 12 M€ prévu pour 2010 réalisé en délégation de service public. Le parc a également créé depuis 1995 un parcours de 120 km pour cyclistes et déjà 28 km de pistes en site propre du Pont Julien jusqu'à Saint-Martin-de-Castillon. Une étude révèle que les cyclo-touristes dépensent 61,80 € par jour contre 44,60 € pour un touriste lambda. "Ils s'ajoutent aux 4 M€ investis qui ont bénéficié aux entreprises de TP locales", rappelle Serge Marty, directeur adjoint du Parc. "Nous accompagnons également les

maires et les entrepreneurs pour les aider à réaliser des zones d'activités respectueuses de l'environnement", explique Philippe Chiffolleau, chargé de mission au Parc. Le Parc travaille également sur la valorisation des déchets des industries agro-alimentaires et des stations d'épuration ou sur la création de pôle d'excellence rurale. La paille de lavandin mélangée à la chaux pourrait jouer un rôle dans l'isolation des murs banchés. Le Parc soutient un projet de briques en terre crue qui, mises en œuvre sur un mur sud, retiennent, la nuit, la chaleur de la journée. Il veut valoriser le bois de cèdre du Luberon, la culture du

chanvre pour faire de la laine isolante, des agro-carburants (colza et tournesol) pour la consommation propre des agriculteurs locaux. Il organise aussi, avec la CCI, les pré-



diagnostics environnementaux avec les professionnels de l'hôtellerie restauration. Bien géré, l'environnement est source de richesse supplémentaire. ■

Croisières AVIGNON - TOUTE L'ANNÉE
MIREIO 2 BATEAUX
 MIREIO : 250 places
 SAONE : 100 places

www.mireio.net

CONSULTEZ-NOUS !
 Pour vos réceptions,
 mariages, baptêmes,
 communions, cocktails,
 buffets, séminaires...

CROISIÈRES DÉJEUNER OU DÎNER : Autour d'Avignon, Arles, Châteauneuf-du-Pape...
 TÉL. 04 90 85 62 25 - Fax. 04 90 85 61 14 - Allées de l'Odéon, 84000-Avignon - www.mireio.net - e-mail : bateaugbp@adsl.com

BIONOV AVIGNON

LE MELON, SOURCE DE BIEN-ÊTRE

A partir du melon, un anti-oxydant de premier ordre, la société avignonnaise Bionov s'est inscrite dans le marché mondial du bien-être, préoccupation essentielle de nos sociétés contemporaines.

Dans les vitrines des pharmacies, les produits mis en avant sont essentiellement dédiés aux soins du corps et au bien-être. Ils connaissent, et depuis longtemps déjà, un grand succès et ce marché a encore un bel avenir devant lui. Christian Yard, de la société Bionov est formel : "Nous sommes sur un secteur porteur avec une logique de produit porteur. Et puis, nous avons acquis au fil des années un savoir-faire important." Bionov n'a pourtant été créé qu'en 2000 par ses trois associés - Alain Dreyer, Dominique Lacan et Christian Yard - même si l'histoire avait commencé en 1990 sous forme de programme de recherche.

Quatre domaines de production

Bionov a découvert dans le melon une enzyme très rare appelée la SOD (super oxyde dismutase), enzyme à partir de laquelle un process de



La SOD était déjà extraite de la viande bovine. Mieux valait, en terme d'image, trouver une source végétale

Christian Yard

fabrication a été mis au point, puis breveté. Il aura fallu à la société avignonnaise six années de travail dans une unité proche de Saint-Rémy-de-Provence pour élaborer un produit unique au monde. Broyé, filtré, séché, celui-ci s'insère en poudre dans les produits "bien-être" vendus en pharmacie. "La SOD était déjà extraite de la viande bovine. Mieux valait, en terme d'image, trouver une source végétale, particulièrement suite au problème de la vache folle", précise Christian Yard. Bionov compte aujourd'hui quatre domaines de compétences :

- 1 - Les promesses de bien-être, pour la forme, la mémoire, les troubles de la ménopause, le stress...
- 2 - La cosmétique grand public, avec des formules anti-âge et anti-

oxydantes. Le melon façon Bionov existe notamment dans les gélules solaires Sun Sublime.

3 - La dermo cosmétique, dans un registre qui se rapproche du médicament et qui lutte contre la maladie de peau appelée "Vitiligo".

4 - Le secteur animalier, afférent au stress oxydatif des chiens, des chats, des chevaux...

Des études d'objectivation

Aujourd'hui, les produits contenant cette SOD brevetée par Bionov et conçus par de grands laboratoires se vendent dans le monde entier : Europe, USA, Vietnam, Chili... Mais la volonté des trois actionnaires est d'investir dans des études d'objectivation en procédant à des études

cliniques concernant le stress. "Nous avons travaillé sur 70 personnes de 30 à 50 ans et nous avons pu démontrer que nos produits apportent une amélioration de la perception du stress". Si le chiffre d'affaires de la société Bionov progresse, sa réputation, elle aussi, grandit : le cabinet de consulting Frost and Sullivan lui a décerné cette année le prix international "Most promising ingredient". "Cela met en valeur le travail fait sur le produit et sur ses promesses..." poursuit Christian Yard. Dernier né de la société, le

produit Extramel D, qui peut être mélangé à des boissons de tous les jours. "C'est la grande tendance du marché européen que d'ajouter des ingrédients-santé dans la nourriture de tous les jours. Cela confirme notre effort de recherche qui est une stratégie lourde de Bionov ". Même si ce secteur, misant sur la santé, le naturel et les fruits et légumes est promis à un bel avenir, Bionov veut rester dans la discrétion, dans une perspective que les trois associés se sentent capables de maîtriser. ■

C'est la grande tendance
du marché européen
que d'ajouter des ingrédients-santé
dans la nourriture de tous les jours

Christian Yard



EN CHIFFRES

LES TROIS ASSOCIÉS

Alain Dreyer
gérant de la SARL

Dominique Lacan
chargée de recherche
et de développement

Christian Yard
chargé de production
et de commercialisation

10 EMPLOYÉS

4 personnes à la recherche et
au développement, 6 à l'admini-
stration, à la production et à
la commercialisation

CHIFFRE D'AFFAIRES

2007 : 1 million d'euros
2008 : progression de 20%

BIONOV
Agroparc, B.P. 1202 84911
Avignon cedex 9
Tel. : 04 90 84 31 70

WWW.BIONOV.FR



Christian Yard

USIMÉTAL SARRIANS

DES NERFS D'ACIER

A Sarrians, Usimétal est spécialisée en mécanique de précision et plus particulièrement dans la fabrication de pièces en aciers traités, de la pièce unitaire à la moyenne série suivant le plan fourni par le client.



A l'énoncé du mot Usimétal, on imagine une de ces aciéries gigantesques qui faisaient la richesse de la France au début du siècle dernier. Pas du tout ! La société jouxte un ancien mas et se trouve d'ailleurs bien à l'étroit en ses murs qui ne renferment que des machines sophistiquées, dernier cri de l'informatique. Chaque année, plus de 60 tonnes d'acier sont usinées sur ces machines ultra modernes : centres d'usinage 4 axes à commande numérique, rectification cylindrique, découpe au fil par électroérosion... De même, tous types de métaux sont usinés : acier rapide fritté, acier à outils, titane, inox, aluminium, bronze et même du plastique...

Usimétal usine des pièces en métal pour des lignes de production utilisées dans de nombreux domaines industriels. Ainsi retrouve-t-on les cylindres de gaufrage, moyeux de roues et autres mors de serrage dans des secteurs aussi variés que la sidérurgie, l'hygiène, l'aéronautique, la chimie, l'agroalimentaire, le nucléaire et les biens d'équipement. En dix ans - Usimétal est née en 1998 - la SARL a largement progressé, tant sur le plan purement financier que sur le plan technique.

Un succès né d'un échec

Lorsque Vincent Roux, l'un des deux actionnaires de la société avec Renaud Cordier, évoque le démarrage de la SARL, il parle en préambule de ce licenciement qu'ils ont subi en 1997 et pour lequel ils ont été indemnisés à hauteur de 120 000 francs ; primes qu'ils investirent dans la création de l'entreprise Usimétal à Sarrians.

"Sans aide institutionnelle, à part celle de l'ACCRE qui nous dispensait des charges salariales pendant un an, et forts de notre spécialisation en mécanique de précision et en usinage, nous avons acheté quelques machines et nous nous sommes installés à Sarrians sur un site de 65 m². Aujourd'hui, nous travaillons sur 420 m² et sommes à l'étroit. Nous avons le projet de nous étendre encore..." avoue Vincent Roux avant de parler du futur terrain de 3000 m² et de son bâtiment de 1000 m² sur lesquels ils souhaitent élire domicile, toujours à Sarrians. Ce site est en zone rouge vis-à-vis du PPRI (Plan de protection régional des inondations) et

l'entreprise attend une décision concernant le permis de construire.

Petit deviendra grand

En attendant, Usimétal continue d'avancer et son parcours est éloquent ! Vincent Roux est responsable de la commercialisation, Renaud Cordier de la production. Et le tandem fonctionne à fond. L'entreprise a racheté en novembre 2003 une société d'électroérosion spécialisée dans la découpe au fil, un complément technologique d'usinage.

Elle a ensuite acquis en mars 2005 une société de mécanique générale qui emploie 6 personnes à Châteaurenard. Et, depuis un an, Usimétal a investi 650 000 € pour s'équiper de machines-outils à commande numérique. "Il fallait améliorer l'outil d'électroérosion entre autres. Notre métier, c'est la mécanique de précision pour l'industrie mondiale" renchérit Renaud Cordier avant de préciser qu'Usimétal ne travaille qu'avec des intermédiaires français lesquels, eux, dispatchent les productions dans le monde entier.



Vincent Roux

Chaque année,
plus de 60 tonnes
d'acier sont
usinées sur ces
machines ultra
modernes

La société, dont le chiffre d'affaires était de 380 000 € lors de sa première année d'exercice passera allègrement la barre des 2,2 M€ en 2008 avec un effectif de 22 personnes. Et rien n'est définitif. Il y a fort à parier que les effectifs grossiront dans les futures années avec le développement du prochain site et le projet innovant de création d'une salle blanche pour le secteur de la recherche nucléaire, qui est déjà en marche. ■

CHIFFRES CLÉS

Création : 1998
Dirigeants : Vincent Roux et
Renaud Cordier, co-gérants
Forme juridique : SARL
Effectif : 22 employés

USIMETAL
107, avenue Charles de Gaulle
84260 Sarrians
T. 04 90 65 59 26
Fax : 04 90 65 58 78
E-mail : usi.metal@online.fr



La méthode à Succès ! de Wall Street Institute.

Wall Street
INSTITUTE

SCHOOL OF ENGLISH

Comment Wall Street Institute
peut vous garantir le succès ?

Une garantie de résultat.

Votre formation est garantie par contrat, contre remboursement. Wall Street s'engage sur un niveau final et un résultat, pas sur un nombre d'heures aléatoire!

La flexibilité avant tout.

Vous vous formez en fonction de votre emploi du temps. Tout cours manqué peut être rattrapé gratuitement du lundi au samedi.

Votre suivi individualisé.

Notre programme de formations sur mesure s'adapte à vos besoins. Votre progression est mesurée à tout moment par notre logiciel de suivi exclusif.

Une équipe de pros à votre disposition.

Tous nos professeurs sont natifs anglophones, diplômés, formés à notre méthode exclusive et expérimentée.

Des formations adaptées à vos besoins.

Du débutant au niveau expert. Anglais courant ou business. Formules normales, intensives, immersion (de 2 à 40 h par semaine), en VIP, ou au téléphone.

Le + Wall Street Avignon.

1. Respecter le processus pédagogique normal d'apprentissage d'une langue (l'écoute, la parole, l'écriture, la grammaire).
2. Casser les blocages et inhibitions.
3. Pratiquer de manière intensive.

Chaque année plus de 200 000 personnes dans le monde et 15 000 en France sont formées.

Centre agréé TOEIC
Possibilité de formation avec garantie 750 au TOEIC

Un Concept
qui fait parler !

CERTIFIÉ ISO 9001 : 2000
Certification ISO obtenue par Wall Street Institute International - Barcelone Espagne.

Wall Street Institute Avignon
78, Rue Guillaume Puy

Tel.: 04.90.85.00.05
Fax: 04.90.85.07.38

www.wallstreetinstitute.fr
wsi-avignon@wanadoo.fr



Prévenir le stress
ou positionner
son leadership sont
des objectifs qui
s'inscrivent dans une
démarche de progression
de l'entreprise

Sandrine Gleize

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL TIMIDE PERCÉE DU COACHING EN ENTREPRISE

Concilier bien-être dans sa vie personnelle et performance dans son entreprise : un rêve inaccessible ? Si les formules de développement personnel permettent d'atteindre cet objectif, elles ne font qu'une entrée timide dans l'entreprise.

Pour un individu, engager une démarche de développement personnel permet d'accroître la connaissance de son propre fonctionnement pour améliorer son rapport à soi et aux autres. Dans l'entreprise, ces pratiques s'inscrivent de plus en plus fréquemment dans un projet d'organisation car elles relient un objectif personnel (être bien dans sa vie) et un objectif professionnel (être performant dans son travail et avec ses collègues). Ainsi, appliqué au monde de l'entreprise, le développement personnel aide à identifier les modes de travail et d'interaction qui conviennent le mieux à chacun.

Une question d'éthique

Aujourd'hui, le développement personnel n'est pas encore entré dans les mœurs. Il est encore considéré comme un travail personnel. "Sauf accord explicite de l'employeur, l'entreprise n'est pas là pour financer le bien-être extra-travail de ses collaborateurs", prévient Sandrine Gleize. Elle exerce depuis 1998 et vient de créer la société CPuissance 3 basée à Lille, Lyon et Avignon. "Le développement personnel en entreprise doit clairement répondre aux besoins... de l'entreprise ! Prévenir le stress ou positionner son leader-

ship sont des objectifs qui s'inscrivent dans une démarche de progression de l'entreprise, même si ces apports contribuent bien évidemment au bien-être de l'individu", soutient cette spécialiste en mobilité des cadres, création d'entreprise et évaluation du stress.

Développement professionnel

"Les entreprises expriment rarement un besoin explicite en terme de développement personnel", assure Gilles Roy, membre de la Société Française de Coaching. Installé sur Avignon, il intervient depuis plus de 20 ans en qualité de consultant, coach et formateur auprès des dirigeants et des professionnels des RH. "Il est traditionnellement admis que le développement personnel relève du choix de l'individu, à charge à lui de financer sa démarche. Pourtant, l'expérience me prouve tous les jours que la frontière entre la gestion des RH et le développement personnel est ténue. Toute amélioration dans le comportement du salarié ou du chef d'entreprise porte aussi bien sur sa vie personnelle que sur sa vie professionnelle. Certes, nos formations sont orientées sur la communication dans l'entreprise, mais elles abordent

obligatoirement la dimension "connaissance de soi". Le développement personnel est indissociable du développement professionnel".

Financement

A priori, la réglementation de 2003 excluait du champ de la formation continue le coaching et le développement personnel. Dans la pratique, le coaching peut entrer dans le cadre du plan de Formation professionnelle continue (FPC) et du Droit individuel à la formation (DIF) s'il contribue à l'employabilité du salarié. Tous les organismes paritaires collecteurs agréés (OPCA), qui financent la formation, ne prennent pas en considération le développement personnel de la même manière. Certains accepteront de financer les salariés, d'autres pas. Les règles évoluant rapidement, il vaut mieux se renseigner régulièrement auprès de son OPCA en cas de projets de développement personnel. ■

NOUVEAUTÉ CCI SERVICE EXPERT POUR VOS RH

Le recrutement vous pose problème ? L'absentéisme et le turn-over pénalisent vos résultats ? Êtes-vous en conformité avec la législation sur les accords GPEC ?

Parce que les ressources humaines et la Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC) sont des éléments clé de la stratégie des entreprises, la CCI de Vaucluse met un nouveau service expert à disposition de ses ressortissants. Sous la direction d'Alain Pascal, Patricia Herrera apporte un conseil individualisé aux entreprises. Le diagnostic RH, gratuit, identifie vos éventuels facteurs de fragilité. Il permet de résoudre les dysfonctionnements qui nuisent à la performance. Réduire le fossé générationnel, fidéliser les collaborateurs, instaurer une véritable culture d'entreprise dans laquelle les salariés se reconnaîtront... autant de chantiers que vous pourrez désormais mener à bien avec le soutien de la CCI.

Contact CCI - Patricia Herrera - Tél. 04 90 14 87 13

Séminaires et Repas d'Entreprise

À la Ferme – Cuisine Traditionnelle

Entre Avignon et Cavaillon
À 10 mn d'Avignon Sud et de Faéropport

Mas des Vertes Rives

84 470 Châteauneuf de Gadagne

2 Salles doubles : 2 à 12 personnes avec cheminée

Et 8 à 25 personnes - **Environnement** calme, grands espaces de prairies devant les salles

Équipement classique avec Chaises et Tables en bois ou Moquette et Fauteuils (dév. personnel)

Matériel complet compris : rétro, vidéo, écran, tableaux, feutres inodores, rallonges et multiprises ondulees, Tv, Wifi, magnéto...

Cuisine du jour avec nos viandes, fruits et légumes cultivés et élevés sur place, en accord avec les saisons.

Résidentiel possible.

Forfait Journée : 30,50 €/pers II.I'

Café d'accueil, 2 Pauses, repas de midi, matériel

04 90 22 37 10 - www.mas-des-vertes-rives.com

Rubrique « Séminaires »



arôme
COMMUNICATION & DESIGN

vos projets de communication et design clés en main ■ 04 90 03 21 22

www.arome.fr

ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON LA COURSE À LA QUALITÉ

Secteur en croissance, l'hôtellerie-restauration doit s'adapter à une clientèle toujours plus exigeante et aux attentes diversifiées, dans un contexte où les séjours courts et décidés au dernier moment se multiplient. De la chambre d'hôte campagnarde à l'hôtel de luxe citadin, de la cuisine traditionnelle étoilée aux saveurs du monde, l'accueil doit être irréprochable. Depuis 40 ans, le secteur s'appuie sur l'École Hôtelière d'Avignon, souvent précurseur dans son domaine.

En Vaucluse, terre de tourisme, l'hôtellerie restauration affiche une belle croissance. Dans ses 7 527 chambres d'hôtel, dont les deux tiers des établissements possèdent au moins deux étoiles, la fréquentation s'est accrue de 3% sur le dernier exercice. Le remplissage atteint 61,4% soit son meilleur niveau depuis 5 ans. Quant à la restauration, elle compte 1 801 établissements, un chiffre en croissance de 23% entre 2001 et 2008 d'après la CCI (détails page 38 et 39). Le Comité départemental du tourisme y ajoute 98 campings, 3 400 meublés et gîtes ainsi que 350 chambres d'hôtes labellisées.

Face à cette demande, les professionnels doivent constamment s'adapter. "En 40 ans, le monde de la restauration est passé d'une clientèle

le fidèle à la cuisine traditionnelle française à une clientèle qui papillonne, et adepte de cuisine à thème, soutient Franck Gomez, vice-président de la CCI et président de l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) du département. De nombreux restaurants se

sont créés pour répondre à cette demande (+29% en restauration rapide, +33% en restauration traditionnelle depuis 2001) mais beaucoup disparaissent au bout de trois ou quatre ans. Seuls les professionnels s'ins-

crivent dans la durée", martèle-t-il.

Seuls les professionnels s'inscrivent dans la durée

Franck Gomez

Professionnalisation

Les clients de l'hôtellerie ont également beaucoup changé. "Avant, les touristes réservaient leur voyage longtemps à l'avance. Aujourd'hui,





La Provence offre un rapport prix/prestation très intéressant

ils fonctionnent plus par impulsion et réalisent des courts séjours. Désormais, ils ont aussi plus recours à Internet et au bouche-à-oreille", précise-t-il. D'où une diversité de l'offre de plus en plus importante dans le département.

La Provence offre un rapport prix/prestation très intéressant par rapport aux régions méditerranéennes plus lointaines.

Franck Gomez mobilise l'hôtellerie sur de nouveaux enjeux qui l'attendent. La clientèle demande aujourd'hui une hygiène irréprochable, des chambres plus grandes, des services et des équipements complémentaires (piscine, jardin, spa, salle de musculation...) réservés, il y a encore peu, au très haut de gamme. A cela s'ajoutent de nouvelles normes européennes draconiennes pour 2015. "Les hôteliers qui ne commentent pas à investir aujourd'hui risquent de ne pas franchir le cap de 2015 tellement les investissements sont importants", prévient Franck Gomez. Alors que des alertes de fragilité apparaissent en terme de fréquentation, en particulier celle des étrangers (-34% entre janvier et

avril 2008 par rapport à la même période en 2007), "il est important de professionnaliser la profession !", s'exclame-t-il encore. Ainsi, après la mise en place du permis d'exploitation qui institue une formation obligatoire pour tout futur exploitant d'un débit de boisson et restaurant, Franck Gomez prône le "permis de restaurer", qui consiste en un modèle de formation minimum destinée à tout restaurateur non-détenteur d'un diplôme.

"Enfin, pour répondre aux opportunités de tourisme d'affaires (voir page 29), il ne manque plus qu'un hôtel haut de gamme sur Avignon, d'une capacité de 300 à 400 lits. Et d'un palais des congrès moderne proche des Remparts", glisse-t-il.

Amélioration qualitative

Pour accompagner cette montée de qualité, l'Ecole Hôtelière d'Avignon a toujours été présente et a suivi, voire précédé, les nécessaires évolutions. Octobre 1968, une vingtaine d'élèves apprennent la cuisine sur les gazinières d'une maison bourgeoise du boulevard Raspail, à Avignon. Octobre 2008. Plus de 800 étudiants poussent les portes des trois bâtiments dotés de pianos dernier cri au sein du campus de la Chambre de commerce et d'industrie. En 40 ans, l'Ecole hôtelière d'Avignon (EHA) s'est affirmée comme une référence. Avec toujours la même philosophie : former des professionnels opérationnels.

1968

"Les cours qu'on m'avait dispensés au sein de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains m'avaient frappé par leur éloignement de la réalité du métier, se souvient Helen Louis, qui, en tant que président départemental de la restauration de l'époque, avait convaincu la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse de créer l'Ecole hôtelière d'Avignon. Avec Yvonne Loubère, la directrice de l'EHA, nous avons essayé de



doser avec beaucoup de soins la pratique et la théorie, en mettant très tôt les élèves dans le circuit des entreprises pour créer des professionnels "prêts à l'emploi". Même si les débuts ressemblaient plus à du bricolage", sourit-il. "Cette maison bourgeoise faisait office, depuis 1966, de centre ménager pour jeunes filles, rappelle Monique Mercier, enseignante à l'époque, aujourd'hui directrice du centre de formation d'apprentis et du pôle hôtellerie-restauration. A la création de l'école, 12 élèves se sont inscrits pour apprendre la cuisine, et 12 pour le service. Il était d'ailleurs réalisé dans le salon de cette maison dont le sol était recouvert de moquette!". Michel Receveur, ancien de Thonon, a été à l'origine du professorat à l'école et longtemps chef de travaux jusqu'à sa retraite en 2000.

En 1975, la CCI décide d'investir dans la construction d'un bâtiment allée des Fenaisons, sur ce qui deviendra le campus actuel. Les promotions de l'école privée et du Centre de formation des apprentis comptent alors 120 élèves. Helen Louis dessine lui-même les plans de l'ensemble des ateliers techniques et la CCI s'engage à livrer des équipements professionnels.

Formations spécialisées

La palette des formations s'élargit. "Très vite, nous avons proposé le CAP, puis le BEP, le bac pro, le bac techno, le BTS et enfin la licence de management hôtelier", indique Monique Mercier.

Le niveau de formation évolue, les métiers aussi. Pour répondre à la diversification des professions de l'hôtellerie et de la restauration, l'École Hôtelière d'Avignon se dote d'une brasserie, la seule en Provence-Alpes-Côte d'Azur, et d'un hôtel de 9 chambres (classées entre 2 et 4 étoiles) en 2002. "Nous avons également ouvert un BTS diététique, des options "cuisinier en desserts de restaurant", "employé barman" ou "employé traiteur",



ROBERT BRUNEL LE VISIO-EXPORTATEUR

De son restaurant, le 75, Robert Brunel organise par visioconférence des cours de cuisine française avec un grand restaurant du centre de la Sibérie à 800 km au nord de la Mongolie. Sur son écran géant, il voit tout de la cuisine russe et aucun détail du plan de travail de Robert Brunel n'échappe aux yeux des Sibériens. Il compte développer ses visio-formations culinaires avec l'Inde et le Maroc.

Toujours à la recherche d'innovation, ce quinquagénaire originaire de Sorgues est un des premiers élèves de l'École Hôtelière d'Avignon. Ce passionné de cuisine l'intègre en 1974. Il travaille ensuite dans les plus beaux restaurants (Auberge de Noves, Beaumanière, Hiély Lucullus...), avant de reprendre à 19 ans, avec son cousin Roger et son frère Marc, une pizzeria, la Grasihado, à Vaison-la-Romaine. A côté des pizzas, il développe son art, ce qui lui vaut une inattendue étoile au Michelin dès l'année suivante. Deux ans plus tard, en 1979, il s'installe dans le quartier en chantier de la Balance et pose son étoile sur le Brunel, son tout nouveau restaurant. Avec Hiély Lucullus, il est le seul à être alors gratifié par le guide Michelin sur Avignon. Il gardera son macaron 16 ans et rachètera le restaurant mitoyen le Mesclun. Une fois son étoile perdue, plutôt que de courir après, il choisit de revenir à la cuisine simple et subtile qu'il aime. Il participe, entretemps, à de grands projets à la Villa Médicis à Rome, fleuron de la culture française. Il lance un partenariat avec l'école hôtelière de Boulder (Colorado) aux USA pour créer un réseau pour ses élèves en France. Il compte prochainement renouveler l'opération avec Denver dans le même état. En 2003, il reprend le 75 de la rue Guillaume Puy, maison historique des Pernod qui y inventèrent le pastis. Il attire des clients de loin notamment en été dans sa magnifique cour. Du 75, il veille toujours sur le Brunel et se réserve du temps pour réaliser ses nouveaux projets et concrétiser ses nouvelles inspirations culinaires.



PIERRE BASSO MORO ETOILÉ PROVENÇAL EN FRANCHE COMTÉ

Etoilé Michelin depuis 10 ans au Château de Germinéy à Port Lesney dans le Doubs, au cœur de la Franche Comté profonde, Pierre Basso Moro, 39 ans aujourd'hui, ne pouvait être que chef. Dans la famille, on ne parlait que de son oncle, Primo Tassan, étoilé Michelin sur la place de l'Horloge en Avignon. "Il était mon idole. Pour suivre ses pas, je suis entré à 17 ans à l'École Hôtelière d'Avignon qui est une des meilleures de France, assure-t-il. Grâce à un enseignement fondé sur la pratique, nous en sortions avec une année d'expérience en plus sur les élèves issus d'autres établissements. J'ai aussi rencontré Michel Receveur, chef à l'école, et Raymond Delenne, chef pâtissier, qui m'ont enseigné le métier et transmis leur passion". Ensuite, ce natif de Nyons part parfaire sa technique dans les plus grands restaurants, la Magnaneraie et le Prieuré à Villeneuve-les-Avignon, le Fouquet's ou la Vieille Fontaine en Ile de France, chez Antoine Westermann à Strasbourg, au Negresco ou à l'Oasis sur la Côte où il devient un excellent second de cuisine. Voulant voler de ses propres ailes, il apprend alors la construction d'un hôtel dans le Doubs, le Château de Germinéy. Le climat de confiance s'installe avec les propriétaires. Il ouvre le restaurant il y a 11 ans. L'année suivante, sa cuisine reçoit un macaron au Michelin et l'établissement est classé Relais et Châteaux. Recette de son succès : "Je conçois une cuisine méditerranéenne avec les produits traditionnels de Franche Comté". Ce provençal cuisine à l'huile d'olive et aux épices de la Méditerranée, comté, cancoillotte, saucisse de Morteau, sandre, vin jaune... Il a même édité un livre de recettes qui se vend bien. Le savoir-faire de l'EHA s'exporte bien.



Pierre Basso Moro

poursuit la directrice de l'École Hôtelière d'Avignon qui souhaite aujourd'hui proposer des "enseignements tournés vers le tourisme".

Vers le label Tourisme et handicap

"Nous cherchons tout ce qui peut améliorer la formation de nos élèves, confirme Franck Gomez. Nous sommes les seuls, par exemple, à proposer le Bachelor of science in hospitality administration, accrédité par l'European accreditation board of higher education schools, qui permet, notamment, aux étudiants de partir cinq mois à l'étranger". A Monique Mercier d'ajouter : "Avec 35 élèves, cette année, nous n'avons pas pu répondre à toutes les deman-

des des entreprises anglo-saxonnes qui souhaitent les accueillir". Autre démarche qui serait une première pour une école hôtelière : obtenir le label Tourisme et handicap. "L'EHA répond aux critères requis, explique Franck Gomez. Elle dispose d'une chambre de l'hôtel d'application adaptée aux personnes à mobilité réduite, tout comme des sanitaires ainsi que d'un ascenseur. Les cartes du restaurant seront également traduites en braille." L'établissement a demandé un audit, en juin dernier, auprès du Comité départemental du tourisme, porteur de ce projet.

Des grands chefs comme parrains

"Au fil des années, de grands chefs comme Christian Etienne (restaurant éponyme) ou Bruno d'Angelis (Hôtel de l'Europe), Robert Brunel et bien d'autres encore, se sont vite imposés comme des référents présents et humanistes", explique Monique Mercier. Des chefs qui ont également accueilli les étudiants dès la création de l'école dans leurs cuisines. "En mettant nos élèves dans le circuit des entreprises, nous avons marqué des points, remarque Helen Louis. Les professionnels ont vite apprécié leur rigueur et leur sérieux". Si bien que des partenariats de longue date existent avec les plus grandes maisons et, chaque année, des étudiants de l'École Hôtelière d'Avignon s'activent aux fourneaux de la maison Troisgros, à Roanne (42), de Jacques Chibois, à Grasse (06), de Pierre Gagnaire au Sketch à Londres, d'Alexis Gauthier au Roussillon à Londres, ou encore du Martinez auprès de Christian Willer, à Cannes (06).



Vocation internationale

"Nous nous appuyons sur un réseau de 640 établissements dont 220 entreprises à l'étranger", souligne Monique Mercier. L'école hôtelière entretient des partenariats avec l'Allemagne, depuis 17 ans, mais aussi le Royaume-Uni, l'Italie, l'Espagne, le Japon, l'Egypte et bientôt le Maroc et peut-être la Tunisie. Pour asseoir sa vocation internationale, l'école accueille également des étudiants étrangers qui peuvent suivre des formations sur mesure dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Une offre qui devrait s'étendre avec l'ouverture, en septembre prochain, de la résidence étudiante de 154 logements construite sur le campus de la CCI, dont le montant s'élève à 6,7M€.

100 % de réussite

"La moyenne de nos élèves se trouve 10 à 15 points au-dessus de la moyenne académique", se félicite Monique Mercier. Le Conseil régional participe chaque année au financement du fonctionnement du Centre de Formation d'Apprentis et a alloué des subventions, pour assurer des investissements en matière d'équipement et de rénovation des installations. "Pour la Région, c'est une structure de formation qui compte", rappelle Cécile Helle, conseillère régionale en charge du dossier, qui reconnaît "la grande qualité de l'enseignement dispensé". Quant au Fafih, l'OPCA (Organisme paritaire collecteur agréé) de l'industrie hôtelière et des activités connexes, qui a pour vocation de mutualiser les fonds de la formation professionnelle continue auprès des entreprises du secteur, il verse 488 000 € pour les 13 Centres de formation des apprentis de la région, dont 55 000 € pour celui d'Avignon. "La force de cette école est la grande étendue de ses formations, du plus bas niveau à la licence", justifie Thierry Renaux, délégué régional du Fafih.



Des parcours remarquables

Autre atout de l'école : ses diplômés, qui se révèlent être un bon ticket d'entrée dans la vie active. En 40 ans, l'EHA a formé des milliers d'élèves. Beaucoup d'anonymes mais aussi des chefs au parcours impressionnant (voir encadré). Parmi eux, des élèves étoilés au Michelin, comme Bruno d'Angelis, Laurent Soliveres, chef de cuisine au restaurant Guy Savoy à Paris, Pascal Féraud, chef du Jules Verne sur la Tour Eiffel, ou encore Damien Sieuzac, sommelier à l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Certains se sont aussi expatriés et s'affichent comme de grands relais de la cuisine française à l'étranger. Entre autres : Alexis Gauthier, le chef du Roussillon, à Londres, Christophe Gillino, chef de cuisine au Four Seasons, au Caire ou Philippe Verpiand, chef de cuisine au Cavaillon Restaurant à San Diego.

Le plein emploi

Qu'ils soient connus ou non, "nos élèves trouvent du travail dans les trois mois suivant leur sortie", rappelle Monique Mercier dont le leit-

La moyenne de nos élèves se trouve 10 à 15 points au-dessus de la moyenne académique

Monique Mercier

motiv reste : "Ne pas fabriquer des chômeurs". Pour cela, "il faut répondre aux besoins existants", clame-t-elle encore. "Et les besoins sont nombreux, confirme Franck Gomez, le président de l'Umih de Vaucluse. Il y a même une pénurie de main-d'œuvre en salle et en cuisine où 20 % de postes ne sont pas pourvus. Des emplois spécialisés, comme celui de sommelier, restent également très difficiles à trouver". Et si l'école hôtelière peut pallier cette pénurie (l'école est passée de 500 élèves en 2002 à plus de 800 aujourd'hui), elle permet également de "mettre ses jeunes dans le droit fil de la profession".

Une école ouverte

De son côté, l'EHA permet à la profession de s'adapter, avec, tout au

long de l'année, une offre de formations continues pour les professionnels de la région. "Depuis trois ans, nous mettons l'accent sur ces enseignements, ajoute Monique Mercier. Nous développons un programme de formations spécialisées, notamment en sommellerie, en pâtisserie et en cuisine, sous forme de stages, courts ou longs, animés par des Meilleurs ouvriers de France". Mais l'école s'ouvre également aux particuliers, en proposant chaque semaine des cours de cuisine. Près de 300 personnes y ont participé l'année dernière. Un vrai succès, pour un établissement qui en connaît la recette. ■

L'EHA FÊTE SES 40 ANS

LE PROGRAMME

Parcours gourmand et course de garçons de café

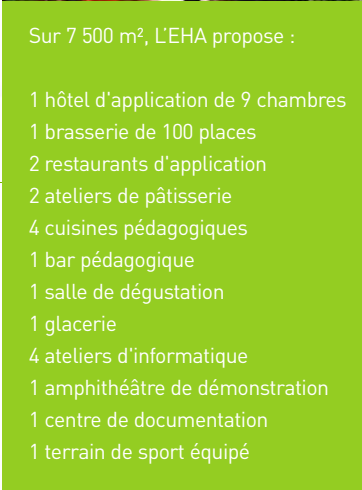
Mercredi 1er octobre, la diversité et la gastronomie seront à l'honneur avec un parcours gourmand à découvrir de 10h à 16h au centre-ville d'Avignon. Des professionnels issus des écoles hôtelières de différents pays inviteront le public à déguster leurs spécialités. Un jeu-concours avec tirage au sort sera organisé pour tester ses connaissances de façon ludique en matière de gastronomie et remporter des lots qui satisferont les plus gourmets.

Conférence de Bernard Boutboul

A l'occasion de l'anniversaire de l'Ecole hôtelière d'Avignon, Franck Gomez a invité Bernard Boutboul, directeur associé au Gira Sic Conseil, un cabinet spécialisé dans les études et le conseil stratégiques dans le domaine de la consommation alimentaire hors domicile. Il interviendra le 2 octobre pour évoquer les nouveaux modes de consommation et l'évolution du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Sur 7 500 m², L'EHA propose :

- 1 hôtel d'application de 9 chambres
- 1 brasserie de 100 places
- 2 restaurants d'application
- 2 ateliers de pâtisserie
- 4 cuisines pédagogiques
- 1 bar pédagogique
- 1 salle de dégustation
- 1 glacerie
- 4 ateliers d'informatique
- 1 amphithéâtre de démonstration
- 1 centre de documentation
- 1 terrain de sport équipé



ILS ONT PASSÉS PAR L'ECOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON...

LAURENT AZOULAY

Après un passage chez Ducasse et Chibois, il a repris le restaurant le Saule pleureur à Montoux

BRUNO D'ANGELIS

Chef de cuisine du restaurant de l'Hôtel d'Europe à Avignon

ROBERT BRUNEL

Chef d'entreprise des restaurants Brunel et 75 à Avignon

LAURENT SOLIVERES

Chef de cuisine du restaurant Guy Savoy à Paris

PASCAL FERAUD

Chef du restaurant de la Tour Eiffel, le Jules Verne à Paris

CHRISTOPHE GILLINO

Après la Mamounia à Marrakech, il est le chef de cuisine du Four Seasons Hôtel du Nil au Caire

PIERRE BASSO-MORO

Chef de cuisine au Château de Germiney à Port Lesney (39)

MATHIAS MERCIER

Premier sommelier au Landauss Scherrer à Hambourg

ALEXIS GAUTHIER

Chef d'entreprise du Roussillon à Londres (un macaron au Michelin) et du Priory Bay Hôtel sur l'île de Wright

GÉRALD AZOULAY

Chef d'entreprise du restaurant Hiely Lucullus à Avignon

CHRISTOPHE BONZI

Chef d'entreprise du restaurant le Mesclun à Séguret et du Bateleur, à Vaison-la-Romaine

CHRISTOPHE KELSCH

Directeur du restaurant l'Espadon au Ritz à Paris

GUILHEM SEVIN

Second de cuisine au restaurant Christian Etienne à Avignon

FRANCK SCHWEIGESER

Chef pâtissier au restaurant Christian Etienne à Avignon

FLORA MIKULA

Chef d'entreprise du restaurant les Saveurs de Flora à Paris

BERNARD BREMOND

Chef de cuisine du restaurant La Bavaroise à Casablanca

THOR PERDREAU

Chef d'entreprise de la Table des Marnées à Lauris

ALEXANDRE FAVIER

Directeur du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon

PHILIPPE VERPIAND

Chef de cuisine du Cavallion Restaurant à San Diego

JEAN FERIGOULE

Chef de cuisine de la préfecture du Vaucluse à Avignon

CHRISTIAN GARINO

Chef d'entreprise du restaurant l'Oustalet Maïanen à Maillane

DANIEL GARAGONN

Chef d'entreprise du restaurant les Glycines à Châteaurenard

DAMIEN SIEUZAC

Sommelier à l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence

JÉRÔME LAURENT

Chef d'entreprise du Cilantro (un macaron au Michelin) à Artes



HELEN TRAITEUR

L'ART DU BUFFET RÉINVENTÉ

Le fondateur de l'Ecole Hôtelière d'Avignon est également le créateur de la plus importante entreprise de traiteur de province. Retour sur la success story d'Helen Louis.

Des réceptions à
où personne d'autre
n'en avait fait

EN CHIFFRES

1er traiteur de province

9,5 M€ de CA en 2008

58 salariés

3 000 références alimentaires

89% de ses clients sont des collectivités locales, des agences événementielles, des entreprises et des organisateurs de congrès, et 11 % des particuliers

Il voulait devenir chirurgien. Mais Helen Louis a finalement mis sa dextérité au service de la gastronomie plutôt que de la médecine. D'abord dans la restauration avec, au début des années 60, la gérance de l'Hostellerie du Chasselas, au Thor, puis, quelques années plus tard, avec l'achat du restaurant Hiély, à Avignon. Un investissement un peu fou pour cet Avignonnais qui va lui permettre de se faire un prénom dans le monde des traiteurs. "Nous avons alors de grosses difficultés financières avec ma femme, Maryse, se souvient Helen Louis. Nous avons donc imaginé une activité parallèle qui nous permettrait de conserver l'établissement". Helen traiteur était né. Avec un concept : "Mettre en valeur le cadre de la réception. Il n'y a rien de plus bête qu'un buffet!" assure Helen Louis. Une nappe sur une table et des petits fours, rien de plus banal. "Mais si vous apportez de la lumière, une mise en scène... là, la soirée prend une autre ampleur." Et, à une époque où les sociétés de location n'existaient pas encore, les réceptions d'Helen Louis se font rapidement une réputation. "Avec mon équipe, nous apportons les tentes, les éclairages, la musique... nous arrivions avec tellement de matériel que nous avons vite écopé du surnom Helen circus". Et en bon Monsieur Loyal, Helen Louis imaginait des banquets toujours plus grandioses. Ce fêru d'histoire a notamment créé de véritables reconstitutions historiques avec saltimbanques de toute la France, ambiance médiévale ou renaissance

au choix qui ont encore assis sa notoriété. "Mon rêve, c'était de faire des réceptions là où personne d'autre n'en avait fait", sourit-il. Helen Louis a ainsi investi les arènes d'Arles, pour une soirée sur le thème des jeux du cirque où il a fait "brûler une centaine de chrétiens", l'île de Sainte-Marguerite avec un hommage au Masque de fer ou encore le Palais des Papes pour une réception sur le cheval à travers les siècles. Dès 1971, l'activité du traiteur s'était tellement développée qu'Helen Louis se sépare du restaurant. Il crée d'abord la Helenière, au Pontet, puis en 1982, il fait construire, à Morières-lès-Avignon, le bâtiment de 2 000 m² où se trouve encore la société Helen Traiteur. Si Helen Louis a officiellement laissé les rênes de l'entreprise à son fils Eric-Helen, depuis 1996, le septuagénaire passe régulièrement la porte. Et se plaît à retourner dans la pièce où sont entreposés des centaines de costumes. Le sien est définitivement celui d'un précurseur. ■

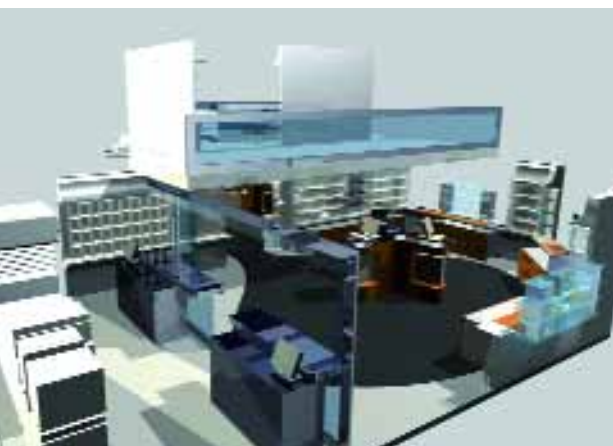


Helen et Eric-Helen Louis

AMÉNAGER UN POINT DE VENTE

TROUVER LA BONNE COMMUNICATION

Quelle que soit la taille ou la spécificité d'un point de vente, sa conception doit répondre à quelques principes fondamentaux. Comment créer un lieu fonctionnel, mettant en valeur les produits en respectant leur image ?



Par Frédéric Médina, La Vache Noire Sud, agence conseil en design et communication (Robion)

L'acte d'achat d'un produit commence souvent dès l'extérieur. La vitrine et la façade doivent inciter ou créer l'envie. A l'intérieur, l'implantation des familles de produits doit créer un "parcours marchand". Elle permet au client de comprendre rapidement l'organisation du magasin et au commerçant d'en optimiser le fonctionnement. La signalétique

facilite elle aussi l'orientation du client.

Le consommateur doit pouvoir atteindre son objectif rapidement, mais il doit aussi pouvoir chercher, découvrir, être surpris. Où placer les achats de dernière minute, les promotions ? Comment créer du rythme ? La conception de l'éclairage associé à la signalétique permettra de gérer les changements de zones, de créer des respirations, comme le choix d'une ambiance sonore.

Et le design ? Les meubles ou présentoirs doivent être imaginés au service des produits. La forme, la matière, les couleurs ont un sens et véhiculent des émotions. Un mobilier minimaliste et épuré peut convenir à des produits high tech ou à une paire de chaussures "tendance". Il met en effet en avant les valeurs de technicité et de qualité de produits hauts de gamme. A l'inverse, un mur envahi de jeux vidéo peut attirer lui aussi le client pour des raisons différentes : ces derniers seront tentés de chiner, à la recher-

che de l'objet improbable et de la bonne affaire !

Quelque soit votre commerce, votre point de vente est un univers qui doit faire référence à l'image et la communication de vos produits et répondre aux attentes du client. Il est un élément de votre communication, que vous gériez une épicerie bio de quartier ou une surface de 500m² dédiée à l'habillement. Aménager un point de vente, ce n'est pas qu'une affaire de goût. C'est pourquoi les professionnels de la communication peuvent vous aider à personnaliser votre univers. ■



PROJET DE LOI

MODERNISATION DU MARCHÉ DU TRAVAIL

Cette loi issue de l'accord interprofessionnel modifie de façon significative les pratiques antérieures.

La durée de la période d'essai varie désormais suivant la catégorie professionnelle du salarié. En outre la rupture du contrat de travail pendant la période d'essai est soumise à un délai de prévenance.

Un contrat à durée déterminée à objet défini est créé à titre expérimental. Il peut être conclu pour l'embauche d'ingénieurs ou de cadres, pour une durée prévisible comprise entre 18 et 36 mois sous réserve d'accord de branche étendu ou d'entreprise. Il peut être rompu par l'une ou l'autre des parties pour motif réel et sérieux.

L'indemnité de licenciement : la condition d'ancienneté est ramenée de deux ans à un an.

La rupture conventionnelle : ce nouveau mode de rupture, souvent présenté dans les médias comme une séparation par

PRUD'HOMMES

VOTER, C'EST ÊTRE CONSCIENT DE L'ENJEU!

Chefs d'entreprise, vous êtes appelés à élire le 3 décembre prochain vos futurs conseillers prud'hommes, dans le collège "Employeur". Ces élections prud'homales représentent un enjeu social majeur et sont essentielles, pour vous et pour l'entreprise. En cas de litige né à l'occasion d'un contrat de travail, elles permettent à chacun, employeur, salarié, demandeur d'emploi, que celui-ci soit tranché par des juges issus du monde professionnel.

Par Jeannine Calves, Présidente du Conseil des Prud'hommes d'Avignon

Employeurs, salariés, retraités ou demandeurs d'emploi... Les conseillers prud'hommes sont des femmes et des hommes qui exercent, ou ont exercé, leur métier dans tous les secteurs d'activité. Ils sont désignés tous les 5 ans lors d'élections nationales, au cours desquelles les salariés, employeurs et demandeurs d'emploi sont appelés à s'exprimer. Il existe aujourd'hui près de 14 616 conseillers prud'hommes, répartis sur l'ensemble du territoire français, au sein des conseils de prud'hommes. Les conseillers prud'hommes ne sont pas des magistrats de carrière, mais des juges élus pour 5 ans, parmi les employeurs et les salariés, dans la section de leur activité professionnelle. Les listes de candidats aux élections prud'homales sont présentées par les organisations syndicales et patronales.

Vous avez reçu votre carte d'électeur entre le 1er et le 19 septembre



2008. Depuis le 19 septembre, vous pouvez consulter la liste électorale

en mairie et sur internet, et ce jusqu'à 8 jours suivant l'affichage des résultats du scrutin. Le matériel de vote par correspondance sera envoyé à tous les électeurs à la mi-novembre 2008.

Le scrutin a lieu le 3 décembre 2008, pendant les horaires de travail (entre 8h et 18h), à la mairie ou dans un lieu référent comme une école. Le lieu de vote, votre collège et section d'inscription sont indiqués sur la carte d'électeur. Vous pouvez voter également par correspondance. Seuls les électeurs inscrits sur listes électorales à Paris peuvent aussi voter par internet, un progrès que

nous espérons voir étendu au Vaucluse en 2013 ! ■

"consentement mutuel", doit être précédé d'entretiens au cours desquels salarié et employeur peuvent se faire assister. Chacune des parties a 15 jours pour se rétracter. Après ce délai la convention intervenue doit être homologuée par l'administration qui dispose de 15 jours ouvrables pour contrôler la régularité. Une indemnité spéciale, dont le montant est au moins égal à l'indemnité de licenciement, est versée au salarié. La rupture conventionnelle d'un salarié protégé est soumise à l'autorisation de l'inspecteur du travail. Le reçu pour solde de tout compte est libératoire pour les sommes qui y sont mentionnées, s'il n'est pas dénoncé dans les six mois de sa signature.

Le Contrat Nouvelle Embauche est abrogé.

Le portage salarial est encadré.

L'Union Patronale Medef Vaucluse se tient à l'écoute des entreprises pour toutes précisions ainsi que pour les précisions quant à la mise en œuvre de cette nouvelle loi, qui répond aux attentes des entreprises. ■

Par Claude Nahoum
Secrétaire Général de l'UPV Medef 84



3 Business

Vois vers Southampton et Exeter

flybe.com

Vois vers Edimbourg et Leeds

Jet2.com
The low cost airline

Aviation d'affaires
Vois à la demande
www.transportair.fr



Aéroport d'Avignon

Renseignements : 04 90 81 51 15 - www.avignon.aeroport.fr

BUREAU DES CONGRÈS D'AVIGNON

DON'T WORRY, BE API !

Avignon souffre d'un déficit quant à l'accueil des organisateurs de tourisme d'affaires qui se tournent souvent vers d'autres villes mieux organisées. La création du Bureau des congrès du territoire d'Avignon compte bien combler ce vide. Il fera office de guichet unique et de structure de promotion.

Le tourisme d'affaires représente dans le département moins de 5% des séjours. Avec une offre mieux organisée, les professionnels vaucusiens pourraient optimiser cette demande qui existe déjà. D'autant que la destination Avignon est particulièrement attractive avec des équipements et des sites de qualité dans un périmètre restreint, une capacité hôtelière adaptée et de multiples prestataires de services (transports, traiteurs, accueil, agences réceptives, caves, fleuristes, etc.).

Avignon Provence Incoming

Pour pallier ce déficit, plusieurs professionnels locaux ont choisi de formaliser une offre globale et cohérente. Avignon Provence Incoming, alias API, centralisera dès l'automne les demandes d'information des prospects et les orientera. Pascal Lieutaud, PDG des Transports Lieutaud, a initié avec Eric Helen Louis (Helen Traiteur) le projet API "pour qu'Avignon redevienne la grande destination de tourisme d'affaires qu'elle fut voilà 30 ans. Face à l'absence de visibilité de l'offre locale, nombre d'organismes de congrès se sont tournés vers Lyon, Marseille, Nice ou Montpellier qui



se sont véritablement positionnées sur le secteur et drainent les grands événements. Dans cette aventure, nous sommes en compétition avec l'Europe entière !"

Soutien de la CCI

Jean-Louis Giansily, vice-président de la CCI de Vaucluse, a participé au montage du projet. Il a rencontré les responsables du bureau des congrès de Lille lors de la phase de benchmarking qui a permis de valider le projet. "API est un projet économique d'envergure. Le territoire d'Avignon va enfin se vendre à l'international. Les professionnels entendent désormais jouer dans la cour des grands. La CCI a voté un programme d'accompagnement sur 3 ans avec l'hébergement d'API à l'hôtel consulaire et la mise à disposition d'un conseiller. J'encourage fortement les professionnels à rallier cette bannière commune".

200 € par jour

Catherine Dauvier-Casadei, directrice du Parc des Expositions d'Avignon, déplore voir "trop souvent des projets partir à la concur-



rence parce que le client ne trouve pas, sur Avignon, le bon interlocuteur pour répondre à la globalité de sa demande. En fédérant une offre transversale, la création d'API va faire d'Avignon une vraie destination nationale, voire internationale, de tourisme d'affaires. Le potentiel est énorme. Savez-vous qu'un congressiste dépense en moyenne 200 € par jour sur la ville d'accueil, qui plus est en basse saison touristique ?". Les professionnels vaucusiens auraient tort de se priver de cette manne. ■

Nous sommes
en compétition
avec l'Europe
entière

Pascal Lieutaud



Pascal Lieutaud

VERONCELLI LE NOUVEAU CLUB DU COMMERCE DE LUXE

À Avignon, la rue Joseph Vernet est une référence du commerce haut de gamme. Des enseignes viennent de créer le Club Veroncelli, une association chargée de promouvoir les rues commerçantes du quartier.



Jean-Pierre Bellucci

Les amateurs de produits griffés connaissent le chemin qui mène à la rue Joseph Vernet. A deux pas du Palais des Papes, le quartier concentre la majeure partie des enseignes de l'industrie du luxe. Dans le prêt-à-porter, la maroquinerie, la joaillerie, les cosmétiques, l'art ou la décoration, le luxe a investi depuis plus de 30 ans cet emplacement privilégié. La consommation sur ces marchés se maintient, voire progresse. C'est en tout cas ce que nous apprennent les chiffres des enseignes du commerce de luxe, qui annoncent des bénéfices record pour 2007. L'Oréal affiche une progression de 8%, PPR avec les marques Yves Saint Laurent, Balenciaga ou Boucheron réalise +16,1%, Gucci +8,4% et LVMH +14%. Ce commerce draine une clientèle dont le pouvoir d'achat n'est que peu sensible aux varia-

tions conjoncturelles. Jean-Pierre Bellucci, propriétaire de la boutique Un Peu d'ô, a toujours travaillé dans le commerce haut de gamme. Passionné de belles pièces, esthète et perfectionniste, il évolue dans le luxe comme un poisson dans l'eau. Sa clientèle se compose essentiellement de professions libérales et de cadres d'entreprises. "Nos clients viennent d'un périmètre de 50 km autour d'Avignon, et notamment d'Aix-en-Provence. La population qui vit intra-muros, stable depuis plusieurs années, représente une bonne part de l'activité. Elle recherche des produits qualitatifs et rares, qui permettent de se reconnaître dans une certaine exception. Lorsque j'ai démarré ma boutique en 2005, j'ai misé sur la toute nouvelle tendance du design pour proposer des objets créatifs. Cela a très vite plu".

Une image à conforter

Pour promouvoir l'identité de la rue Joseph Vernet et de ses abords, les commerçants ont constitué en début d'année le Club Veroncelli. Baptisée à partir de la contraction des noms des rues Joseph Vernet et Folco de Baroncelli, la toute jeune association compte 65 adhérents, 100% luxe. "Nous voulons promouvoir l'offre haut de gamme du quartier et coordonner nos actions, explique son président Jean-Pierre Bellucci. A partir de la renommée acquise, nous entendons conforter notre identité d'exception et un positionnement élitiste. Les galeries d'art, l'hôtel de l'Europe, Air France et la Poste ont récemment rejoint le Club. ■

PORTE SUD À ORANGE SUR LES RAILS

Le futur parc commercial Porte Sud fera d'Orange le second pôle marchand du Vaucluse après Avignon Nord. Les travaux seront engagés en décembre pour une ouverture annoncée fin 2009.

En prise directe avec l'autoroute A7 (sortie Orange Sud) et la RN7, cette ZAC de 30 000m² va venir s'associer aux 76 000 m² d'espaces commerciaux existants de la zone du Coudoulet. Le projet, validé par la commission départementale de Vaucluse (CDEC) en novembre 2007, complètera la zone de chalandise du Nord Vaucluse et l'offre alimentaire bien représentée sur la zone de Coudoulet. Porte Sud est réalisé par Bouygues Immobilier Parcs Commerciaux qui a acheté à la ville un terrain d'environ 9,5 hectares pour un montant de près de 4,3 M€. La société assure la construction, la commercialisation et l'exploitation du programme pour un montant d'investissements de près de 40 M€. La ville, en tant qu'aménageur de la ZAC, réalisera le rond-point principal d'accès. A l'instar des centres commerciaux dernier cri, le projet prévoit une cinquantaine de magasins, agencés sur le principe d'une cour carrée, qui entourent 1200 places de stationnement. Porte Sud est dédié principalement à l'équipement de la personne et de la maison avec une jardinerie de 5 000 m² (Jardiland), un magasin de jouets de 1 000 m² (King Jouet) et des moyennes surfaces (Kiabi, C&A, La Cantine, Casa, La Maison de Judith, Célaur, Générale d'Optique, Sunlife, Phildar, Esprit, Soléa). A ce jour, plus de 70% des espaces sont commercialisés. On estime à 300 le

nombre d'emplois créés, dont 200 postes ouverts par les magasins et une centaine d'emplois induits par les activités périphériques.

"Le projet Porte Sud coordonné par Santiago Evangelista va au-delà de la simple zone commerciale, assure Emmanuel Le Roch, directeur de Bouygues Immobilier Parcs Commerciaux. Il propose un espace fédérateur doté d'une forte identité locale, répondant à l'ambition de la ville d'Orange de marquer son entrée sud. Nous avons voulu un ensemble cohérent, convivial, fortement ancré dans un terroir et son histoire tout en restant très contemporain. Les quatre bâtiments en forme de "L" ont été disposés de manière à créer des failles visuelles vers ces paysages magnifiques, en privilégiant les allées couvertes et ombragées, baignant le tout dans une végétation élégante et maîtrisée. Au cœur du parc commercial,




Projet Porte Sud en images de synthèse



nous avons implanté un espace piéton symbolisant une rue protégée par 4 constructions abritant notamment des restaurants et leurs terrasses, constituant ainsi un cœur de convivialité et d'animation de toute

sorte. Le parc commercial s'adressera certes aux consommateurs, mais vise également à devenir un lieu d'échanges, de loisirs marchands, dans un cadre confortable, convivial et sûr". ■



**Arthur
Loyd**

IMMOBILIER D'ENTREPRISE
Vaucluse

**Locaux
tertiaires
industriels
commerciaux**

**Immobilier
d'entreprises**

04 90 23 31 31

4 rue Molière - 84 000 Avignon
Groupe Croix Blanche

GRAND LANCEMENT

Au cœur de la Cité d'Avignon



L'Aparté

Situé au 75 Rue Joseph Vernet, cette ancienne résidence de Thérèse Mignard et de Molière constitue le prestige ancien au confort moderne. En de vous faire vivre l'exception. Appartements rénovés ou contemporains, dédiés aux actifs...

- Une résidence de standing de 32 appartements du 2 au 5 pièces avec commerces à rez-de-chaussée
- Un bel équilibre architectural entre un immeuble ancien et un immeuble neuf.
- Le calme et la sérénité d'une cour intérieure

L'aparté met en scène votre art de vivre

AGENCE - BUREAU - 10 rue de la République - 84000 AVIGNON



ESPACE DE VENTE :
AGENCE Immobilier
75, rue Joseph Vernet
84 000 AVIGNON

Représentants et Réservation

04 90 14 06 00



Climatisé

Le Parcours Sensoriel

À LA CAVE DE CAIRANNE

Une approche ludique et didactique pour découvrir le monde du vin.

Visites du lundi au samedi, de juin à septembre : à 11h et à 16h,
 octobre à avril : à 16h (dimanches et groupes sur rendez-vous)

Tarifs : 6 € (gratuit -12 ans) - Groupes (sur demande)

CAVE DE CAIRANNE
 Route de Bollène - 84290 CAIRANNE

Tel. : 04 90 30 82 05 - Fax : 04 90 30 74 03
www.cairanne.com



CAIRANNE
Attitude



RESTAURANT MUSIC HALL SOIRÉE SHOW TRANSFORMING MAGIE HUMAIN

AVEC UNE CAPACITÉ D'ACCUEIL DE 250 PLACES À L'INTÉRIEUR ET 20 PLACES EN TERRASSE, PALAIS ROYAL EST OUVERT MIDI ET SOIR 7 JOURS SUR 7.

ENTIÈREMENT PRIVATISABLE, C'EST L'ENDROIT IDÉAL POUR ORGANISER DES SOIRÉES DE GALA INDÉLIABLES, MAIS AUSSI DES SÉMINAIRES, DES CONFÉRENCES OU DES COCKTAILS D'INACTIFS.

PALAIS ROYAL VOUS PROPOSE DES SOIRÉES ADAPTÉES À VOS BESOINS ET À VOTRE BUDGET, ET METTE À VOTRE DISPOSITION TOUT LES MOYENS TECHNIQUES DONT VOUS AUREZ BESOIN (VIDÉO PROJECTION, LIGHT SHOW...)

RESTAURANT OUVERT 7 JOURS SUR 7 - MIDI & SOIR - AU PIED DU PALAIS DES PAPES
 PLACE DE L'AMIRANDE - 84000 AVIGNON - TÉL. 04 90 14 02 54 - FAX : 04 90 14 02 41
WWW.PALAISROYAL.NET - EMAIL : LEPALAISROYAL@ORANGE.FR

www.palaisroyal.com - 04 90 14 02 54

L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES

L'Assemblée nationale a adopté un amendement concernant les territoires des **parcs naturels régionaux** dans le cadre du débat sur les OGM. Ce dernier exclut la culture d'organismes génétiquement modifiés sur tout ou partie des territoires des Parcs naturels régionaux, avec l'accord unanime des exploitants agricoles concernés. Ce vote des députés rejoint les propositions présentées par les Parcs naturels régionaux lors du Grenelle de l'Environnement. Ils souhaitent en effet que soit reconnu leur rôle d'expérimentation du développement durable ainsi que la mission essentielle de préservation et de valorisation de la biodiversité de leurs territoires.

Malgré la mobilisation du monde socioprofessionnel, le décret concernant la nouvelle carte judiciaire a été publié dans le Journal officiel. Sur les 271 conseils prud'homaux français, 62 ont été supprimés dont celui de **Carpentras**. Le décret entrera en vigueur le 3 décembre 2008. A la fin de l'année, les affaires seront donc transférées à Orange.

Réuni en assemblée générale, le **Pôle européen d'innovation fruits et légumes** (PEIFL) d'Avignon a fait le point sur son activité de l'année. Avec 151 adhérents en 2007, contre 117 en 2006 et 70 en 2005, Yves Bayon de Noyer, président du Pôle, ne cachait pas sa satisfaction de mobiliser davantage de partenaires de la filière fruits et légumes chaque année. "Nous devrions compter plus de 170 membres l'an prochain, explique-t-il. Mais notre premier objectif n'est pas d'être le plus grand nombre possible, mais bel et bien de porter un maximum de projets." Le Pôle a ainsi labellisé 35 dossiers de R&D depuis sa création en 2006, dont 18 en 2007. Ces derniers représentent un investissement cumulé de l'ordre de 18 M€. L'inter-régionalisation constitue un autre motif de satisfaction pour le pôle qui constate un doublement de ses adhérents provenant de Languedoc-Roussillon ainsi qu'une augmentation d'un tiers des adhérents de Rhône-Alpes. Yves Bayon de Noyer a également rappelé que le pôle bénéficierait d'une véritable vitrine avec la mise en service, début 2009, de la Cité de l'alimentation.

Vaucluse Logement, présidé par Michel Gontard, a dressé le bilan de son activité en 2007. Durant cette année, le bailleur social qui possède un parc de 11 981 logements répartis sur 5 départements et 71 communes, a réalisé 83 logements neufs et en a réhabilité 179 (13,5 millions d'euros). Pour 2008, cette structure, dirigée par Hubert Legeay, a programmé 400 logements (243 en location et 157 en accession à la propriété) et envisage la réhabilitation de 276 logements. Par ailleurs, Vaucluse Logement a enregistré un CA 2007 de 60,7 M€ contre 59,2 M€ l'année précédente. "Notre but est d'atteindre 400 nouveaux logements par an, livrés à l'échéance 2010-2012", explique le président de Vaucluse Logement, considéré par l'Etat comme le bon élève du logement social dans le département.

Répondant à une question de Bernard Reynès, député-maire de Châteaurenard, sur l'avenir de la **liaison Est-Ouest** (LEO), Dominique Bussereau, secrétaire d'Etat chargé des transports, a rappelé que seul le premier tronçon (en cours d'achèvement) avait été déclaré d'utilité publique. Le reste du tracé "reste frappé de fortes réserves qui n'ont pu être levées, tant sur la section entre les Angles et l'A9 qu'à l'Est en direction de l'A7". Le secrétaire d'Etat a également souligné les difficultés des collectivités locales à trouver un accord sur le mode de financement ainsi que les conditions de poursuite du programme désormais conditionné par les nouvelles mesures liées au Grenelle de l'environnement. Aux élus du Grand Avignon de repartir sur un projet de financement via la concession de service public.

VENDREDI 27 JUIN

PALMARÈS DE TROPHELIA 2008

5 produits sur 17 finalistes ont été récompensés lors de la finale de Tropheïa, concours de l'innovation alimentaire, qui s'est déroulé le 27 juin dernier au Centre des congrès du Palais des Papes à Avignon.



TROPHELIA OR CREA'MIAM

Sup agro Montpellier

Accompagnant - Gamme de 4 sauces aux légumes destinées aux enfants



TROPHELIA ARGENT TOASTY FOLIE'S

Istab Bordeaux Talence

Apéritif - Mini toasts biscottés aux légumes et aux épices



TROPHELIA BRONZE GOURMAFRUIT

Isara Lyon

Dessert - L'entre-deux fruité des desserts maison



TROPHELIA INNOVATION FRUITS ET LÉGUMES MANAYA

Isema Avignon

Plat - Salade exotique de fruits et légumes frais

PRIX BERNARD LOISEA U PIK'OR

IUP Quimper

Apéritif - Bouchées apéritives aux trois saveurs, produit frais à base de chair de poisson accommodé d'épices ou d'arômes et fourré d'une préparation de légumes ■

Jeudi 26 juin COMMISSION INDUSTRIE CHEZ PRONATURA

La Commission industrie de la CCI, présidée par Yves Bayon de Noyer s'est déroulée au sein de l'entreprise Pronatura, à Cavaillon. La délocalisation de cette commission dans une entreprise est une première qui a été saluée par tous les participants. Après une visite de la société, ceux-ci ont travaillé sur les enjeux industriels du territoire de Cavaillon.



Vendredi 27 juin L'AÉROPORT D'AVIGNON CERTIFIÉ ISO 14001

L'aéroport d'Avignon, géré par la CCIV, est certifié Iso 14 001 pour ses activités aéroportuaires depuis le 27 juin 2008. Ce certificat lui a été remis par l'organisme de certification Tüv Saarland. Il récompense les efforts engagés par l'aéroport d'Avignon dès 2005. L'aéroport, déjà certifié Iso 9001, traduit ainsi concrètement son engagement à réduire au minimum les effets dommageables de ses activités sur l'environnement et à améliorer en permanence sa performance environnementale. Le label, attribué après un audit minutieux du site et valable pour une durée de trois ans, certifie qu'un suivi rigoureux des aspects environnementaux ainsi que toute une série de mesures visant à protéger l'environnement ont bien été mis en place : récupération des eaux pluviales, traitées sur place puis rejetées conformes dans le milieu naturel, collecte sélective des déchets, économies d'énergie grâce à l'installation d'équipements plus performants et moins consommateurs, sensibilisation des sous-traitants et fournisseurs... Enfin, dans son rapport, Tüv Saarland porte un jugement très positif sur le Système de Management Environnemental (SME) de l'Aéroport d'Avignon. Ce dernier applique son programme destiné à améliorer la qualité des services aux passagers tout en entretenant de bonnes relations avec les riverains.

ENTREPRISES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Pouvoir négocier avec son banquier, mieux acheter, réduire les sources de pertes, Développer ses marges... Pour vous aider à relever ces défis, l'AGEFAFORIA et la CCI Vaucluse vous proposent une formation clés en main.

CRÉER ET GÉRER SON TABLEAU DE BORD PERSONNALISÉ ET INFORMATISÉ

Objectifs :
Piloter l'activité de son entreprise
Définir des indicateurs personnalisés
Construire son tableau de bord personnalisé

Durée et dates : 4 jours de formation à la gestion : 21, 28 novembre et 12 décembre 2008
2 jours de formation à l'informatique : 23 et 30 janvier 2009
1 jour de formation en entreprise : à déterminer

Coûts pédagogiques pris en charge par l'Agefatoria. Pour les entreprises de moins de 10 salariés, possibilité de financement, par l'Agefatoria, des frais de déplacement, restauration et hébergement des salariés.

Pour plus d'informations, rendez vous sur www.agefatoria.info
ou contacter Thibaut Cornu au 04 86 55 92 05 / tcornu@vaucluse.cci.fr



INAUGURATIONS



JEUDI 11 SEPTEMBRE RÉSIDENCE ÉTUDIANTE DES FENAÏSONS

Près d'un an de travaux aura été nécessaire pour la construction de cette résidence étudiante située sur le Campus de la CCI, allée des Fenaïsons à Avignon. Inaugurée par François Mariani, Marie-Josée Roig et Claude Haut, elle a été réalisée par la SCI Les Fenaïsons (Groupement Citadis, Caisse des Dépôts et Consignations et SNI Sud Est), avec le soutien financier de la CCI, qui est à l'initiative du projet, et de la Communauté d'agglomération du grand Avignon. Elle sera gérée par le Crous d'Aix Marseille, antenne d'Avignon. Les 154 logements de 16 à 24m² sont désormais ouverts à la location. Renseignements au 04 90 80 65 20.



JEUDI 16 OCTOBRE CITÉ DE L'ALIMENTATION

Pôle d'excellence de l'agroalimentaire, la Cité de l'Alimentation, basée à Agroparc, abrite le Pôle européen d'innovation fruits et légumes, des organismes professionnels de la filière (Friaa, Ifria, Agefatoria) un laboratoire de recherche et d'analyse sensorielle, le Critt agroalimentaire ainsi qu'un espace dédié au grand public, l'Epicurium, qui a pour vocation de familiariser à la consommation des fruits et légumes.

Votre entreprise s'engage pour l'environnement,
participez au

CHALLENGE CCI-EDF économies d'énergie

La CCI de Vaucluse et EDF récompensent les entreprises de Vaucluse ayant accompli les meilleures actions permettant de réaliser des économies d'énergie : diminution des consommations énergétiques et mise en oeuvre d'énergies renouvelables.

TÉLECHARGEZ
LE DOSSIER DE CANDIDATURE
SUR VAUCLUSE.CCI.FR

Renseignements au 04 90 14 87 30

Date limite de dépôt des dossiers : 10 octobre 2008



PRÉ-DIAGNOSTIC ENVIRONNEMENT LE POINT SUR VOTRE SITUATION ENVIRONNEMENTALE

De nombreuses obligations pèsent sur les entreprises en matière d'environnement, une tendance qui va aller en s'accroissant. Pour guider leurs dirigeants à travers les méandres techniques et juridiques de la réglementation environnementale, la CCI a mis en place une gamme de services. Premier niveau d'intervention : le pré-diagnostic environnement.

Le pré-diagnostic environnement est une prestation qui permet aux entreprises de réaliser un état des lieux réglementaire de leur situation environnementale en matière d'installation classée, gestion des déchets, produits dangereux, impacts sur l'eau, l'air, les sols, bruit. Il identifie ainsi les risques et les écarts potentiels entre les textes applicables et la situation de l'entreprise. Cette prestation gratuite et confidentielle est réalisable sur simple demande auprès de la CCI et se déroule en 3 phases : le recueil d'informations sur le fonctionnement de l'entreprise avec visite des installations d'une demi-journée ; le traitement et l'analyse des données, la remise au chef d'entreprise d'un rapport écrit regroupant les constatations et les recommandations (bilan confidentiel). C'est l'occasion pour une entreprise d'avoir un bilan personnalisé de son activité et de vérifier ainsi la légalité de ses pratiques, et de les corriger le cas échéant. Ce bilan ne constitue pas un outil de contrôle mais un outil d'accompagnement des entreprises. Le diagnostic environnement est également le premier pas d'une démarche volontaire de management environnemental et peut être à l'origine d'une démarche de certification ISO 14001. L'entreprise a beaucoup à gagner dans la prise en compte des enjeux du développement durable. Il peut constituer un



L'entreprise a beaucoup à gagner dans la prise en compte des enjeux du développement durable

projet fédérateur alors que des impacts environnementaux non maîtrisés sont aujourd'hui des signes de dysfonctionnement. L'entreprise peut y gagner une image responsable et, au-delà, contribuer à l'image d'un Vaucluse au magnifique cadre de vie. Enfin, il peut lui permettre de réduire ses coûts en économisant les matières premières, l'énergie, et en valorisant les déchets. La CCI de Vaucluse a placé le Développement durable au cœur de son action. Cet impératif a

déjà modifié les relations commerciales et les activités économiques. Avec les préconisations du Grenelle de l'environnement, ce mouvement va s'amplifier et constituer un enjeu majeur pour les entreprises. Elles y sont insuffisamment préparées, surtout les PME-PMI. Au niveau politique et juridique, les obligations sont de plus en plus fortes, notamment sous la pression croissante de l'Union Européenne. Les grandes entreprises imposent de nouvelles contraintes à leurs sous-traitants. La société civile demande de plus en plus de transparence à des PME-PMI encore peu enclines à communiquer...

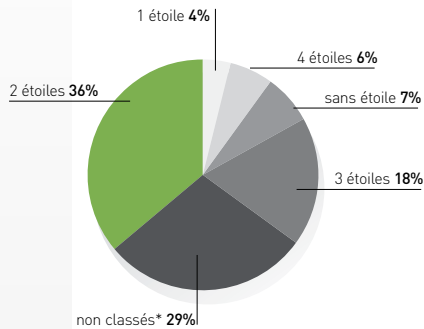
La mise en place d'indicateurs environnement pertinents apparaît comme un moyen de communiquer efficacement sur leurs bonnes pratiques environnementales afin de diminuer la suspicion et conforter leur image de marque. ■

CONTACT CCI
SERVICE ENVIRONNEMENT SÉCURITÉ
NATHALIE DUCHOZAL AU 04 90 14 87 30

LES INDICATEURS ÉCONOMIQUES DU VAUCLUSE HÔTELLERIE ET RESTAURATION EN VAUCLUSE

LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE CAPACITÉ HÔTELIÈRE* : 311 HÔTELS - 7 527 CHAMBRES

Le parc hôtelier vaclusien par catégorie



Les hôtels 2 étoiles représentent plus des 2/3 du parc hôtelier Vauclusien

* Hôtels non classés : hôtels n'ayant pas fait de demande de classification «hôtel de tourisme» auprès de la préfecture.

Source : Comité Départemental du Tourisme Vaucluse - * Hors chambres d'hôtes

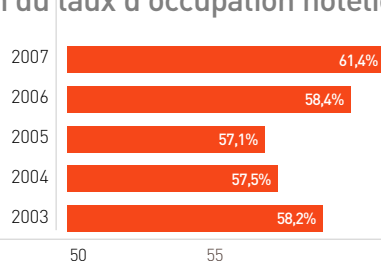
par destination touristique

	HÔTELS	CHAMBRES
AVIGNON	76	3 141
HAUT VAUCLUSE	80	1 807
LUBERON	82	1 443
VENTOUX	53	813
PAYS SORGUES	20	323
VAUCLUSE	311	7 527

En nombre de chambres, la destination Avignon concentre 42% de l'offre départementale totale.

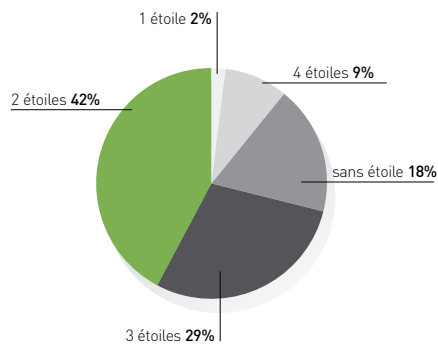
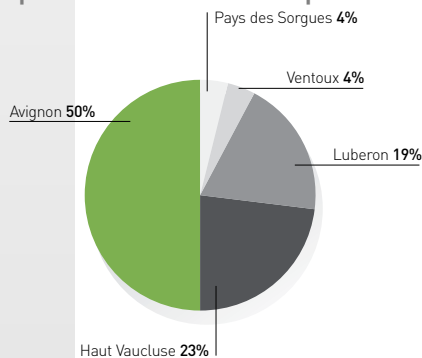
UNE FRÉQUENTATION EN HAUSSE : + 3 POINTS ENTRE 2006 ET 2007

Évolution du taux d'occupation hôtelier



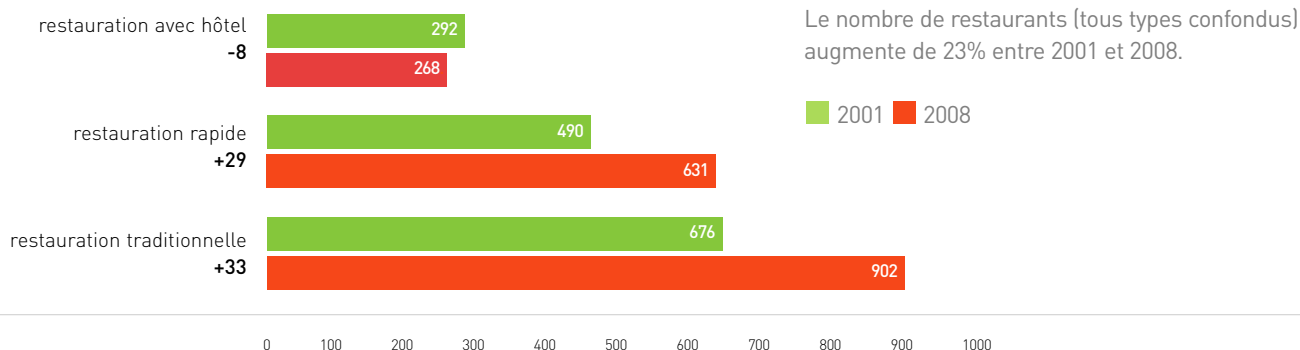
Avec une moyenne annuelle de 61,4% en 2007, le taux d'occupation hôtel de l'activité hôtelière en Vaucluse atteint le taux le plus élevé au cours de ces 5 dernières années.

Répartition des nuitées par destination et catégorie d'hôtels en 2007



LE SECTEUR DE LA RESTAURATION : 1 801 ÉTABLISSEMENTS*

Le parc hôtelier vaclusien par destination touristique



Source : Service Prospective territoriale - CCIV - * Chiffres hors services de traiteurs, restauration collective, tables d'hôtes
 Restauration de type rapide : sandwicheries, snacks, cafétérias, débits de boissons avec petite restauration

PLUS D'INFOS SUR ECONOMIE.VAUCLUSE.CCI.FR

MonPlaisir à consommer sans modération



MP

J'adore...

Vous Mélangez une dose d'accueil, une goutte de service, une pincée à petits prix...

LA RECETTE DU TOUT SIMPLEMENT

GÉNIAL

MP où repas d'affaire rythment avec plaisir

300M² intérieur 1500M² extérieur dans un cadre idyllique piscine



MonPlaisir
What else?

MonPlaisir Tél: 04.90.31.98.35 Fax: 04.90.31.99.16.
 route de St Saturnin 84140 Montlaur Mail: restaurant.monplaisir@orange.fr



RENDEZ-VOUS BIENTOT SUR NOTRE SITE

■■■ brunet-traiteur.com

En attendant de le savourer, merci de nous contacter au

04 90 66 33 90

ou par mail traiteurbrunetfreres@wanadoo.fr



SARL BRUNET FRERES

ZA Les Escampades - 90, avenue Cognot - 84170 MONTEUX

VENDRE
avec...



MICHEL SIMOND

LE 1^{er} RÉSEAU NATIONAL SPÉCIALISÉ EN TRANSACTIONS DE COMMERCE

c'est la **GARANTIE** d'une négociation **RÉUSSIE**

grâce au **RÉSEAU D'EXPERTS** et aux **SERVICES** Michel Simond



- Estimation gratuite du bien,
- Enregistrement instantané sur notre site Internet,
- Publicité régionale et nationale,
- Validation du projet de l'acquéreur...

Votre Cabinet d'Affaires Michel Simond
pour le **Vaucluse**

Centre d'Affaires Cap Sud - Le Concorde
84000 AVIGNON - Tél : 04 90 84 10 10
avignon@msimond.fr

www.michelsimond.com

VOULOIR C'EST POUVOIR



Créateur du réseau "ActionCoach", qui aide les PME-PMI à accroître leur chiffre d'affaires, l'auteur propose près de 300 techniques et conseils pour transformer l'entreprise : comment être plus visible, créer des contacts commerciaux, transformer les prospects en clients, augmenter la valeur moyenne de chaque transaction, augmenter les marges. "Si j'en sais plus que les autres, confesse Brad Sugars, c'est que j'ai fait plus d'erreurs".

Boostez vos profits, par Brad Sugars, éditions Maxima-Laurent du Mesnil, 334 pages, 24,80 € www.maxima.fr

LA MÉCANIQUE DU MÉCÉNAT

On trouvera ici les clés et les mécanismes du mécénat d'entreprise : ses différentes formes, son encadrement juridique et fiscal, le rôle des fondations, l'implication des salariés. Quels projets peuvent mériter engagement et investissement (en moyens, en hommes...) ? Comment mobiliser les équipes, souligner les valeurs qui les animent ? A quoi servent les fondations ? Autant de questions auxquelles répond ce livre, écrit par l'ancienne déléguée générale de l'Admical, et qui a reçu le soutien de BNP-Paribas, la Caisse des Dépôts et Consignations, EDF... trois grands mécènes.

Ce qui motive les entreprises mécènes, par Virginie Seghers, éditions Autrement, 20 €



RÉCITS D'AVENTURE

Le goût d'entreprendre est sans doute, de toutes les dimensions du processus de création de l'entreprise, celle qui échappe le plus aux analyses. On peut la faciliter économiquement, juridiquement, voire socialement, si des volontés humaines ne sont pas au rendez-vous les entreprises ne naissent pas. Ce livre "ne parle pas d'économie", comme l'explique en préface Stéphane Leneuf, mais d'enfies diverses et variées : de liberté, d'indépendance, d'autonomie, de responsabilité, de changement... Au fil des pages on retrouve de grands patrons comme Serge Tchuruk et Maurice Lévy, de jeunes pousses comme Baktha Koudri et Ouro-Nimini Tchanilé, et des "hors cadre" comme l'athlète Stéphane Diagana. A la première personne, ils racontent ce saut vers un inconnu plus ou moins opaque, leurs aventures, leurs rêves, leurs ambitions. Quels étaient leurs motifs : le désir de s'enrichir, le goût du pouvoir, la soif de notoriété. Chaque histoire est celle d'une vie, le reflet d'une personnalité.

Le goût d'entreprendre, par Stéphane Leneuf, Bourin éditeur, France-Inter, 216 pages, 18 €.

QUE PENSENT MES CLIENTS ?

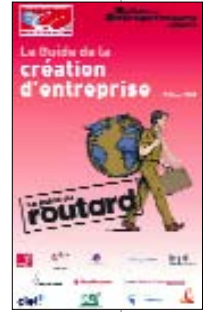
La réponse à cette question est la pierre angulaire de toute démarche marketing. Cet ouvrage propose une méthode interactive et personnalisée pour construire une relation commerciale fructueuse, la déployer dans le temps, l'enrichir en permanence : comment établir son propre diagnostic, se doter d'outils, les mettre en œuvre... Plusieurs centaines de tableaux interactifs accompagnent le lecteur dans sa progression vers une maîtrise professionnelle du métier de vendeur.

Construire sa relation client, par Marie-Josèphe Nuel, éditions du Puits Fleuri, 396 pages, 27 €

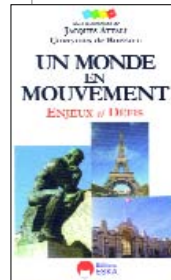
LA ROUTE DE L'ENTREPRISE

Une édition "papier" rapidement épuisée de ce guide a donné naissance à un site Internet qui en reproduit très exactement le contenu, avec en prime une mise à jour quotidienne. On y trouve le Ba-Ba de la création d'entreprise en huit étapes clés : idée et compétence, étude de marché, forme juridique, régime fiscal, couverture sociale, viabilité économique, fonds propres, aides à la création. Un tableau des concours ouverts aux créateurs, un carnet d'adresse présentant les structures d'aide et de conseil, et un annuaire par région complètent ce site qui emprunte son approche très pratique et sa clarté d'expression aux célèbres "guides du routard".

Guide de la création d'entreprise, régulièrement mis à jour et consultable sur guidedelacreationdentreprise.com



AVENIR DE LA CROISSANCE



Ce livre collectif est le fruit du premier Forum international économique et financier de Paris, tenu en 2007, dont les BRIC (Brésil, Russie, Inde, Chine) étaient les invités d'honneur. Il analyse des thèmes comme l'énergie, le développement durable, l'économie et ses effets sur le social, l'adaptation nécessaire des marchés financiers... La France et l'Europe seront-elles capables de défendre leur statut d'acteurs économiques majeurs ?

Un monde en mouvement : enjeux et défis, par Jacques Attali, Christian de Boissieu et coll. Editions ESKA, 262 pages, 20 € www.eska.fr

Source : L'Interconsulaire

COMMENT DEVENIR FRANCHISEUR ?

25 SEPTEMBRE 2008

CCI COURS JEAN JAURÈS À AVIGNON
Réunion d'information permettant d'aborder les aspects juridiques, techniques et financiers de la franchise.

Contact : 04 90 14 87 51

MATINALE DE L'EXPORT

7 OCTOBRE 2008 DE 8H30 À 10H30

ANTENNE DE LA CCI À ORANGE

Accompagnement et financement des PME à l'international. Avec la participation d'OSEO.

Inscription au 04 90 14 10 15

JOURNÉE DES PLACIERS

14 OCTOBRE 2008

CAMPUS CCI AVIGNON

Cette journée permet d'informer les personnes responsables de l'organisation des marchés des communes, notamment en terme de législation.

Contact : 04 90 14 87 51

COLLOQUE TOURISME

MARDI 14 OCTOBRE 2008

Chateaufort de Gadagne
salle de l'Arbousaire

Initié par le CDT et réunissant tous les professionnels du tourisme, ce colloque abordera la professionnalisation, le management et accompagnement du personnel, ainsi que la relation commerciale avec le client.

Contact : 04 90 14 87 19

RÉUNION D'INFORMATION RÉGLEMENTATION REACH

10 OCTOBRE ET 18 NOVEMBRE DE 9H30 À 11H30

2 petits déjeuners d'information animés par l'Union des Industries Chimiques sur le Règlement REACH, concernant l'Enregistrement, l'évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques et l'échéance du 1er décembre 2008 pour la mise en oeuvre du pré-enregistrement des substances.

Contact : 04 90 14 87 30

FORUMS DE LA CRÉATION D'ENTREPRISE

16 OCT 2008 - RÉGION NORD VAUCLUSE

salle des fêtes de Mondragon

23 OCT 2008 - RÉGION CARPENTRAS

ET SUD VAUCLUSE

salle des fêtes de l'Isle-sur-la-Sorgue

30 OCT 2008 - RÉGION AVIGNON

Espace Dion à Morières-lès-Avignon

Vous souhaitez créer, reprendre, développer ou transmettre votre entreprise en Vaucluse ? Toutes les réponses à vos questions lors des Forums de la création d'entreprise du RLA !

Plus d'informations sur www.rla84.fr

53ÈME FOIRE D'ORANGE

DU 11 AU 19 OCTOBRE 2008

CHALLENGE

DE LA MEILLEURE ANIMATION OCTOBRE / NOVEMBRE

La CCI récompensera 6 associations de commerçants pour leur dynamique et leur créativité.

Contact : 04 90 14 87 51

MIFFEL

DU 14 AU 16 OCTOBRE 2008

PARC DES EXPOSITIONS À AVIGNON

Rendez-vous méditerranéen incontournable des professionnels, le Miffel est un véritable espace de communication entre les acteurs de toute la filière Fruits Et Légumes. Rencontre : innovation en F&L 4ème gamme "de l'idée à la mise en marché". Mardi 14 octobre 2008 - de 9h à 16h - Parc des expositions d'Avignon. Inscription au 04 90 23 80 50.

www.miffel.com

MISSION ROUMANIE

DU 20 AU 24 OCTOBRE 2008

Sprint, l'association vauclusienne des entreprises exportatrices, accompagne une délégation d'entreprises en Roumanie, à la rencontre d'acheteurs potentiels.

Contact : 04 90 14 10 15

TROPHÉLIA EUROPE AU SIAL

20 OCTOBRE 2008

Salon international de l'alimentation à Paris

CHALLENGE EDF / CCI ECONOMIES D'ÉNERGIE

la CCI et EDF récompenseront les entreprises du département ayant accompli les meilleures actions pour réaliser des économies d'énergie.

Pour participer, dossier de candidature à retirer sur www.vaucluse.cci.fr.

Date de limite de dépôt des dossiers : 10 octobre 2008

Contact : 04 90 14 87 30

RÉUNION DE SENSIBILISATION A LA TRANSMISSION D'ENTREPRISE

14 OCTOBRE 2008 À 17H00

CAVE VINICOLE SYLLA À APT

20 NOVEMBRE 2008 À 17H00

HÔTEL PARK INN À ORANGE

Des spécialistes de la Transmission d'entreprise (expert-comptable, notaire, avocat d'affaire, banquier) sensibiliseront des cédants potentiels aux bonnes questions à se poser avant d'aborder la transmission de leur entreprise.

Inscription au 04 90 14 87 20

PETITS DÉJEUNERS DE LA TRANSMISSION D'ENTREPRISE

25 SEPTEMBRE 2008 À 8H30

AU CAMPUS DE LA CCI À AVIGNON

Transmission familiale et transmission à un cadre : avantages et particularités de ces modes de transmission.

27 NOVEMBRE 2008 À 8H30

CCI COURS JEAN JAURÈS À AVIGNON

La mise en relation Cédant/Repreneur et le financement de la reprise : identifier votre repreneur et financer la transmission.

18 DÉCEMBRE 2008 À 8H30

CCI COURS JEAN JAURÈS À AVIGNON

Fiscalité de la Transmission : une nouvelle fiscalité attractive.

Inscription au 04 90 14 87 20

DOSSIER DU PROCHAIN NUMÉRO

L'INNOVATION EN VAUCLUSE

Améliorez les performances de votre entreprise en consommant moins d'énergie et en rejetant moins de CO₂. Contactez EDF Entreprises.

Economiser jusqu'à 20 % d'énergie, c'est aujourd'hui possible. EDF Entreprises est à vos côtés dans vos choix d'investissements et leur mise en œuvre. Vous pouvez également devenir producteur d'énergie grâce aux énergies renouvelables.



Contactez votre conseiller commercial EDF Entreprises au **0 820 821 333*** ou sur **edfentreprises.fr**

L'avenir est un choix de tous les jours



edf

entreprises

L'énergie est notre avenir. Economisons-la!

Parce que chaque
entreprise
est différente...

Eovi novalia
mutuelle...



...une approche de
la protection sociale,
à la mesure de
votre entreprise.

Pour ceux qui souhaitent mettre en place une protection sociale efficace dans leur entreprise, Eovi novalia mutuelle propose des solutions personnalisées, globales et performantes à travers une gamme de garanties simples, pratiques et innovantes.

Eovi novalia mutuelle fait partie du groupe interrégional Eovi qui rassemble 900 collaborateurs et compte 103 agences locales réparties sur 14 départements. Le groupe protège aujourd'hui plus d'1 million de personnes et 5 000 entreprises.

Contactez-nous. Rencontrons-nous !



www.novalia-mutuelle.fr



Mutuelle soumise aux dispositions du livre II du code de la Mutualité.
Registre national des mutuelles n° 317 447 11W

N° Azur 0 810 13 89 13

PRIX D'APPEL LOCAL D'UN POSTE FIXE