

« Confiez-nous votre talent, nous en ferons un métier » : c'est le slogan de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat



Hier, le président de la Région Sud, Renaud Muselier est venu assister à la rentrée du Campus d'Avignon, boulevard Saint-Roch, aux côtés du président de la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat, le vaclusien Yannick Mazette.

Ensemble, ils ont visité les ateliers de formations de coiffure, esthétique, boucherie, boulangerie, pâtisserie et art floral où Lorenzo, 14 ans est le plus jeune apprenti sur les 1450 que compte ce site



Ecrit par Andrée Brunetti le 13 octobre 2022

avignonnais, « L'un des plus beaux de France » dira Renaud Muselier qui a signé un chèque de 100M€ pour la durée de sa mandature à la tête de Provence-Alpes-Côte d'Azur pour financer la formation et l'artisanat. Il ajoute : « L'artisanat est un pôle d'excellence de notre région. Dans tous les villages de Vaucluse, du Haut-Var, des Alpes de Haute Provence, on a besoin d'un pâtissier, d'un boucher, d'une fleuriste, d'un plombier, d'un électricien, d'un mécanicien. Ils font vivre notre quotidien, les jeunes sont sûrs de trouver du boulot à la fin de leurs études. »

50% des chefs d'entreprises sont passés par l'apprentissage

Yannik Mazette lui emboîte le pas : « L'artisanat c'est l'attractivité de notre territoire, il fait bon vivre en Provence Alpes-Côte d'Azur, la plus belle région de France, voire d'Europe ! 50% des chefs d'entreprises sont passés par l'apprentissage. Grâce à leur savoir-faire, leur compétence, les banques se portent facilement cautions, elles savent qu'elles peuvent leur faire confiance ». Vanessa Raguet la directrice, précise de son côté : « Aujourd'hui, on ne peut plus exercer un métier de l'artisanat sans parcours d'études en alternance. Nos apprentis montent en compétences parce que c'est la réalité du besoin en entreprises ».



Rencontre avec les élèves et les professeurs du Campus avignonnais.

Entièrement rénové entre 2014 et 2018 (montant des travaux : 9,5M€) ce Campus créé en 1975 à l'époque de Paul Gilles, est classé 'Pôle alimentaire régional de référence et de l'excellence', il dispose d'un magasin d'application, notamment pour les métiers de bouche, mais aussi d'ateliers pour la maintenance industrielle et agricole ou pour la maintenance d'autos et de motos. Yannick Mazette reprend la parole pour dire : « On a 200 000 entreprises artisanales, d'ici 10 ans 54 000 vont changer de main, c'est dire l'importance de la formation et de la transmission ».

De quoi affronter l'avenir dans les meilleures conditions

Quant au Président Muselier, tout sourire, il ajoute « Dans la vie on a besoin d'un cap, d'un but, d'une vision. Vous êtes jeunes, vous avez besoin de trouver votre voie, pour cela vous devez savoir ce que vous aimez, ce que vous voulez faire. Ici, j'ai trouvé des professeurs heureux de vous transmettre leur savoir, de vous encadrer, de vous former. Quand vous aurez votre diplôme vous pourrez exercer votre métier dans le monde entier puisque vos outils sont vos mains et votre tête. Vous serez votre propre



Ecrit par Andrée Brunetti le 13 octobre 2022

patron. Vous savez, j'ai 63 ans, mon rôle c'est de vous aider, d'ailleurs un tiers du budget de la Région que je préside est alloué à la jeunesse. Ici vous avez du matériel performant, des locaux neufs et lumineux, vous avez de quoi affronter l'avenir dans les meilleures conditions. Le monde entier vient en Provence pour son climat, ses paysages, sa culture, ses festivals, son Ventoux, son soleil et son accent. Mais ne confondez pas farniente et détermination farouche. Pendant 2 ans on a été mis sous cloche à cause du Covid, la guerre est à nos portes, en Ukraine, la télé égrène drame sur drame en continue, elle est anxiogène. Mais cet été, chez nous les hôtels, campings, restaurants étaient pleins et on manquait de bras. Nous avons donc besoin de personnel, d'autant plus que l'an prochain nous accueillerons aussi la Coupe du Monde de rugby avec des matches au Stade Vélodrome et que nous candidapons aussi pour organiser les 'Worldskills' (championnats du monde) de pâtisserie en 2025. »

Quant à Dino Tornati, il est en charge du Championnat de France de Boucherie qui aura lieu en mai prochain au Palais des Papes.



Au centre : Renaud Muselier et Yannick Mazette avec des élèves du Campus de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.



Ecrit par Andrée Brunetti le 13 octobre 2022

Le Campus d'Avignon en chiffres :

10 000m²
1 450 apprentis
1 000 entreprises partenaires
75 enseignants et personnels administratifs
25 salles de formation
10 ateliers, laboratoires et plateaux techniques

Métiers :

Art floral, boulangerie, boucherie, coiffure, commerce, ébénisterie, électricité, entrepreneuriat, esthétique, maintenance matériel espaces verts, agricoles, véhicules, motos, pâtissier, responsable qualité & vente.

Contacts : 12 Bd Saint-Roch - 84 000 Avignon - 04 90 80 65 70 - urma.avignon@cmar-paca.fr