

Trophées régionaux des entrepreneurs positifs : 6 vaclusiens ont reçu un prix



La finale départementale de la 3^e édition des trophées régionaux des entrepreneurs positifs a eu lieu au Château de Massillan à Uchaux. Lors de cette soirée, six entrepreneurs vaclusiens ont obtenu un prix. Ils concourront à la finale régionale qui aura lieu à Gap le 17 novembre prochain.

Depuis 3 ans, les [Trophées régionaux des entrepreneurs positifs](https://www.echodumardi.com/economie/trophees-regionaux-des-entrepreneurs-positifs), initié par la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) du Sud, récompensent les initiatives des entrepreneurs de la région. Cette année, 24 entrepreneurs du Vaucluse étaient en compétition. « Je tiens vivement à féliciter les candidats



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022

du Vaucluse qui ont tous présenté des dossiers pertinents où l'on ressent leur passion entrepreneuriale », a déclaré Bernard Vergier, président de la CPME 84.



DR

Comme pour chaque édition, six prix ont été decernés. Six prix qui ne récompensent pas les chefs d'entreprise et leurs équipes pour leurs performances économiques, mais pour leurs qualités humaines. Six prix qui représentent les six valeurs auxquelles la CPME Sud accorde une importance particulière : le courage, la créativité, l'éco-responsabilité, la persévérance, la solidarité et la bienveillance.

Les lauréats

-[Denis Duchêne](#), de l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#), a obtenu le prix du courage pour la reprise d'un établissement hôtelier en pleine crise sanitaire en 2021.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022



DR

-[Richard Fournier](#), du [Comptoir de Mathilde](#), a reçu le prix de la créativité. L'entreprise propose chocolats, pâtes à tartiner, babas, et bien d'autres gourmandises produites artisanalement en France.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022



DR

-[Jérémy Marcuccilli](#), de [Kookabarra](#), a reçu le prix de l'éco-responsabilité. L'entreprise est fabricante et distributrice de jus de fruits frais d'exception. Kookabarra travaille avec des producteurs locaux, à moins de 30km de la fabrique. Dans une démarche d'être une entreprise écoresponsable, la société ne proposera bientôt que des bouteilles végétales et compostables et des bouteilles 100% recyclées.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022



DR

-[Roberto Benet](#), de [La Vallergue Traiteur](#), a reçu le prix de la persévérance. Depuis plus de 30 ans, cette entreprise propose une cuisine 100% artisanale, simple et savoureuse qui s'inspire de la Provence et de la Méditerranée.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022



DR

-[Solene Espitalié](#), des [Jardins de Solene](#), a reçu le prix de la solidarité. L'entreprise s'engage auprès des producteurs locaux pour des fruits et légumes sains, locaux, de saison et non standardisés afin de réveiller les papilles et préserver la santé de tous.



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022



DR

-Geneviève Seu, de [l'association Athom](#), a reçu le prix de la bienveillance. Créée en 2011, l'association rend les loisirs sportifs et culturels accessibles aux adolescents et aux adultes en situation de handicap.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 7 octobre 2022



DR