

Ecrit par le 6 février 2026

Grand Prix des Apprentis de la SMLH 84 : des jeunes qui malgré la crise donnent espoir en l'avenir



Samedi 28 juin au cœur du [Domaine de Mousquety](#) à l'Isle-sur-La Sorgue, près de 500 personnes ont assisté à ce gala qui décerne ses prix aux élèves les plus méritants des Centres de Formations, qu'il s'agisse de futurs bûcherons, boulangers, ferronniers, carrossiers, menuisiers, électriciens, préparateurs en pharmacie, mais aussi musiciens, comédiens et pompiers.

Pour rappel, la [SMLH](#) (Société des Membres de la Légion d'Honneur), créée en 1921, compte 5 comités en Vaucluse (Apt-Pays de Sault, Avignon, Carpentras, Cavaillon-Sud Vaucluse, Orange-Haut Vaucluse) et soutient l'apprentissage, la formation professionnelle et favorise l'insertion, la cohésion sociale, l'égalité des chances et la promotion des métiers manuels souvent, et à tort, méprisés. Tous s'impliquent dans un lien transgénérationnel qui relie jeunes et seniors.

La SMLH de Vaucluse a été la 1^{re} de France à lancer ce Grand Prix en 2007. Depuis, il a distingué près de 700 apprentis. Ce qui signifie qu'ils ont un parrain membre de la Légion d'Honneur qui le suit, l'aide, l'encourage, le conseille, le fait bénéficier de son réseau de connaissances. Mais aussi un diplôme, une médaille de la SMLH et un chèque de la fondation du Crédit Agricole de 300€ pour les Prix de l'Encouragement, 500€ pour celui du Mérite et 800€ pour l'Excellence.

Ecrit par le 6 février 2026

27 lauréats

Cette année, 27 apprentis ont été récompensés, ils ont entre 16 ans et 30 ans, ils sont issus du centre Florentin Mouret d'Avignon, du Conservatoire à Rayonnement Régional de la Place Pie, de la CCI et de son pôle de formations des Fenaïsons, du Centre Forestier de la Bastide des Jourdans ou de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Les uns ont souffert d'une famille désintégrée, parfois de violences, d'échec scolaire, de problèmes de santé, d'accidents de la vie, mais tous se sont accrochés, ils se sont battus, ils ont retroussé les manches et leur résilience est devenue une force. Et leurs professeurs, qui ont remarqué leur détermination et leur courage, ont transmis leurs noms aux bénévoles de la SMLH qui, après avoir épluché leur trajectoire et leurs efforts, leur ont donc décerné un prix.

Le prix d'excellence

Les uns pourront ouvrir leur centre d'élevage de chevaux, leur entreprise de peinture, de carrosserie, les autres leur salon de thé, devenir élagueur ou créer leur entreprise multi-services. Le 1er prix, celui d'excellence, a promu [Clara Nogier-Allemand](#), 20 ans, qui a perdu sa maman à l'âge de 12 ans, s'occupe de ses petits frère et soeur et poursuit des études au Lycée Agricole Pierre Le Roy de Boiseaumarié d'Orange, le fameux « Baron Le Royé » qui a créé l'INAO qui décerne ses AOC aux vignobles classés. Son rêve : devenir œnologue-sommelière. Nul doute qu'avec tous les domaines viti-vinicoles que compte le Vaucluse et avec son diplôme, elle va pouvoir bénéficier d'un coup de pouce pour arriver à ses fins !



Clara Nogier-Allemand, Prix d'excellence du Grand Prix des Apprentis 2025 de la SMLH 84.

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 6 février 2026

Des prix inter-générationnels

Une nouveauté cette année à la SMLH, avec l'arrivée à la présidence de [Jean-Pierre Messin](#) qui a succédé à Michel Grange à la tête de l'antenne vauclusienne, des Prix Inter-Générationnels décernés à un binôme jeune-ancien. Ont été distingués par le [Colonel Paichoux](#), patron du SDIS 84, un sapeur-pompier qui depuis des décennies forme des jeunes soldats du feu, un éducateur qui vit, grâce à l'Association Logitude, chez une retraitée qui a mis une chambre de sa maison à disposition pour un loyer modéré. « L'important entre elle et moi, c'est la relation, le partage, la solidarité. On se sent moins seul », a déclaré le jeune lauréat, [Jeano Jérémie](#).

Une jeunesse motivée et exemplaire

Le 3e Prix a couronné un chef d'atelier de la Lustrerie Mathieu de Gargas qui forme des apprentis dans cette maison d'excellence qui a rénové la Salle des Glaces du Palais de Versailles, l'Opéra de Paris et les candélabres, lustres monumentaux de la Cathédrale Notre-Dame de Paris. Et enfin a été distinguée, Marie-Amélie Louis-Gassman, une jeune femme pompier de 18 ans qui aide particulièrement les personnes âgées à Pertuis. Tous ont reçu le Prix des mains de l'Amiral [Alain Coldefy](#), président de la SMLH, venu de Paris à l'Isle-sur-la-Sorgue pour remettre ces distinctions. « Je remercie tous les bénévoles de la SMLH de Vaucluse qui ont passé des heures à monter ce prix, étudier les dossiers, noter les apprentis. Mais surtout, je suis ravi de voir à quel point, malgré la crise, le climat international, ces jeunes sont motivés, ils avancent, s'impliquent dans la vie. Grâce à eux, existe un espoir en demain, c'est à eux désormais de prendre les choses en main, d'ouvrir la voie, ils sont des exemples pour nous tous. »



Alain Coldefy, président de la SMLH. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Artisanat en Vaucluse : le respect, le travail, la cohésion et l'excellence



« De l'émergence à l'excellence artisanale » une soirée de reconnaissance pour les meilleurs apprentis et artisans de Vaucluse.

« Elles créent, assemblent, restaurent, coiffent, cousent, peignent, maquillent, vissent, percent, soudent, cuisinent, pâtissent, forgent, plaquent, fraisent ... De quoi s'agit-il ? » demande l'animateur de la cérémonie, à l'auditoire de la Salle des Fêtes de Montfavet ?

« Des mains qui sont indispensables aux métiers de l'artisanat ». Et Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers de Vaucluse ajoute, avec malice « Ni l'intelligence artificielle, ni ChatGPT ne les remplaceront ».

Elle précise : « Nous sommes là pour mettre en lumière l'excellence artisanale. Celle de jeunes hommes



Ecrit par le 6 février 2026

et filles qui sont passionnés par ces métiers, ces apprentis que nous allons récompenser, ainsi que ceux qui leur ont appris leur art. Le Vaucluse est le 7e département de France (pour 10 000 habitants) pour sa richesse en artisans. Ils sont à la tête de 25 500 entreprises, dont 25% dirigées par des femmes, dans 250 métiers différents, qui maillent le territoire et représentent 40% de l'économie locale. Et l'apprentissage est majeur puisqu'il permet d'aller du CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) au diplôme d'ingénieur. En moyenne, l'âge de nos adhérents dans le Vaucluse est de 47 ans et nous avons absolument besoin de repreneurs quand ils partiront à la retraite pour que le métier se perpétue et que les villages ne meurent pas. »

« Pour que le métier se perpétue et que les villages ne meurent pas. »

Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des Métiers de Vaucluse

Ensuite, place à Jérôme Causse, directeur du CFA (Centre de formation des apprentis) de la Chambre des métiers du Campus d'Avignon. « Nous avons environ 1 500 apprentis, 70 enseignants plus le personnel administratif et un millier d'entreprises qui nous appellent quand elles cherchent à recruter ou quand elles peuvent former un jeune, dans leur atelier ou sur leurs chantiers. Quatre valeurs cardinales nous guident : le respect, le travail, la cohésion et l'excellence. Donc, ce soir, en dehors des notes qu'ils ont obtenues au cours de l'année, les élèves qui vont être récompensés ont ces qualités, qui sont celles des artisans. Ils sauront se comporter en respectant les autres, humainement, en faisant bloc avec leur équipe et en travaillant avec minutie, rigueur et précision ».

Ecrit par le 6 février 2026



© Régis-Cintas-Flores

La cérémonie de remise des diplômes et de cadeaux (T-shirt, montre connectée) débute. En tout une quarantaine d'apprentis seront mis en lumière. On ne peut pas tous les énumérer, mais on peut citer la jeune Eden Lebreuilley dans la catégorie 'Art Floral' et Lancelot Receveur, boulanger, qui ont tous les deux obtenu les 'Worldskills 2023' qui représentent le meilleur de l'artisanat au niveau international. Un autre duo d'apprenties a réussi le Concours de Meilleurs Jeunes, Maéva Bertiaux en boulangerie et Léna Batagowski, métiers de la vente en boulangerie. Quant à Emmanuel Moya-Hauffmann, il n'a plus de souci à se faire, il travaille dans un salon de coiffure huppé de la Place Vendôme à Paris.

On passe ensuite aux 'Maîtres artisans' et 'Maîtres artisans d'art' qui sont la plus haute distinction avec un logo rouge, le 'A' d'artisan apposé sur leur vitrine ou leur fourgonnette qui est un gage de compétence et de qualité. 34 recevront une médaille pour leur art, en coiffure, peinture ou ferronnerie.

Ecrit par le 6 février 2026



© Régis-Cintas-Flores

Un peu plus tard, place à ceux qui forment les apprentis, leur donnent beaucoup de leur temps avec patience et savoir-faire et leur apprennent les gestes et la technique, ils reçoivent la médaille de 'La formation professionnelle'. Vient ensuite le tour de ceux qui ont formé au moins 5 apprentis, un carrossier de La Tour d'Aigues, un maçon de l'Isle-sur-la-Sorgue, un mécanicien d'Orange, un chocolatier de Sérignan. Une médaille d'or va ensuite à ceux qui ont appris leur métier à plus de 6 apprentis, un chauffagiste de Bédarrides, un ébéniste de Sainte Cécile, un menuisier de Bédoin et un pâtissier de Vaison, Gilles Peyrerol qui, en quelques années, a eu 26 jeunes sous son aile protectrice!

La cérémonie se poursuit avec les « Médailles de la Reconnaissance Artisanale », à commencer par celles en bronze, notamment pour la talentueuse Corine Mallet, sellier-garnisseur à Sarrians qui fabrique notamment des selles pour l'équitation et remet à neuf la sellerie d'une MG des années 60 avec du cuir rigoureusement sélectionné et des sur-piqûres à l'anglaise.

Suivront des médailles d'argent pour un restaurateur-traiteur de Vaison, pour une Pertuisienne artisan-taxi, qui a « le plus bureau du monde, sa voiture, qui sillonne le Vaucluse, ses magnifiques paysages et qui raccroche parfois ses clients malades à la vie ».

Ecrit par le 6 février 2026



© Régis-Cintas-Flores

Enfin, la « Médaille d'Or de la Reconnaissance Artisanale » sera attribuée à Philippe Catinaud, un ingénieur qui a roulé sa bosse chez Saint-Gobain et General Electric avant de s'installer au Thor en 2001 dans une métallerie qui avait 5 salariés et un chiffre d'affaires d'un millions de francs (si, si, des francs) et qui aujourd'hui emploie une trentaine d'artisans hyper-qualifiés et affiche un résultat de 3,5 millions d'euro... Il avait déjà été récompensé lors de la dernière soirée « Stars & Métiers ». Coup double en 2023 pour le patron de Masfer qui transmet, innove et embauche sans cesse. « Je suis fier d'être ici et de ce qui se passe avec mon équipe, cette aventure à la fois humaine et professionnelle ». Visiblement ému sur la scène de la Salle des Fêtes de Montfavet, il ajoute « C'est un geste de reconnaissance et un plaisir de valoriser le travail de la main ». Sa dernière création : un panneau de 24m2 de verre d'un seul bloc entouré d'un fin cadre en menuiserie d'aluminium, la gageure, la preuve de son savoir-faire.

« Valoriser le travail de la main ».

Philippe Catinaud, gérant de Masfer.

Ecrit par le 6 février 2026

Avec lui, sur le podium, le boulanger du Crestet, Thierry Despeisse entouré de sa famille et le plombier d'Avignon Philippe Herzog qui a vu, avec surprise et émotion monter à ses côtés son papa René, lui aussi plombier mais aussi son fils et son petit-fils l'embrasser pour la photo, 4 générations depuis 1944.



© Régis-Cintas-Flores

La cérémonie se conclura sur une citation du philosophe Emmanuel Kant : « La main est la partie visible du cerveau » et la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Valérie Coissieux répètera : « Les jeunes, surtout, ne lâchez pas. C'est cette passion qui nous fait tous nous lever le matin ». Et à l'adresse des spectateurs : « Il faut consommer local, donc consommez artisanal ». Autre version du slogan « Nos emplettes sont nos emplois ».

CCI de Vaucluse : près de 300 élèves diplômés

Ecrit par le 6 février 2026



Vendredi 15 septembre, 281 apprenants et apprentis étaient mis à l'honneur lors de la cérémonie des diplômés du Campus de la CCI.

Les 281 apprenants et apprentis diplômés de Cap au Bac+5 sont issus de l'ensemble des pôles de formation de la CCI de Vaucluse : l'Ecole Hôtelière d'Avignon, Sud Formation Santé, Kedge Business School et Compta-Gestion. Les étudiants en cybersécurité, qui suivent un parcours en 3 ans, seront diplômés l'année prochaine.

La CCI de Vaucluse a déclaré être « particulièrement fière de [ces] écoles, dont les taux de réussite aux différents examens officiels chaque année, avoisinent 100% pour de nombreuses formations ».

De nouvelles formations prochainement ouvertes

La cérémonie s'est déroulée en présence de Gilbert Marcelli, Président de la CCI, Bénédicte Martin, Vice-Présidente de la Région Sud, d'élus de la CCI et de personnalités politiques et économique du département. Famille, amis et entreprises étaient également présents afin d'assister à cette cérémonie de réussite.

Le Président de la CCI a profité de cette cérémonie pour annoncer l'ouverture prochaine de nouvelles formations dans le domaine de l'immobilier, de l'industrie, de la pyrotechnie et du nucléaire. L'objectif : doubler le nombre d'apprenants et répondre au besoin du marché. « Je souhaite créer une gouvernance

Ecrit par le 6 février 2026

collégiale, à la tête de ce Campus, nécessaire et indispensable à nourrir les besoins en formation et à faire rayonner ce site ».

La Battle des CFA : une victoire pour les apprentis d'Avignon



Mardi 27 juin, les apprentis boulangers du CFA d'Avignon se sont vu décerner le Prix du Public et la somme de 2 500€ lors de la « Battle des CFA ».

Depuis novembre dernier, plus de 120 apprentis de 14 CFA des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de toutes les régions de France jusqu'à la Réunion, se sont challengés pour remporter la première édition de la « Battle des CFA ». Sous forme de websérie, la « Battle des CFA » est un programme qui a pour objectif de valoriser, autour du thème du développement durable, la diversité des métiers artisanaux proposés dans les centres de formation et de mettre à l'honneur les apprentis.



Ecrit par le 6 février 2026

Après six mois de compétition, les vainqueurs de la « Battle des CFA » ont été dévoilés le mardi 27 juin, lors d'une remise de prix organisée au Palais de Tokyo, à Paris, en présence de Marie-Sophie Lacarrau, journaliste présentatrice du journal télévisé de 13h sur TF1. A cette occasion, les apprentis boulangers du CFA d'Avignon se sont vu décerner le Prix du Public et ont remporté la somme de 2 500€.

[L'intégralité de la série est à retrouver ici](#)

Ce projet reposait sur trois piliers : le raccourcissement du circuit d'achat des matières premières de leur CFA en privilégiant des produits locaux ; la mise en place d'un circuit de distribution récurrent auprès d'associations, pour écouler les invendus en toute gratuité, pour venir en aide aux plus nécessiteux ; la réalisation d'un « chef-d'œuvre », une création en miettes de pain recyclées.

Aujourd'hui, le CFA d'Avignon poursuit les actions et partenariats engagés, à savoir le don des invendus à des associations telles que « Ensemble pour l'Espoir » et le raccourcissement des chaînes d'approvisionnement en matières premières.

J.R.

Les apprentis de la CCI de Vaucluse récompensés aux sélections régionales du concours Worldskills

Ecrit par le 6 février 2026



La finale nationale de la 47ème édition du plus grand concours mondial des jeunes talents [Worldskills](#) aura lieu à Lyon du 13 au 16 septembre prochain. Lors des sélections régionales, les apprentis de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse ont remporté sept médailles, dont trois en or.

Le concours récompense le savoir-faire et la créativité des jeunes venus du monde entier dans plus de cinquante métiers liés à l'alimentation, l'industrie, l'automobile, la communication, les services, le végétal, ou encore le bâtiment. Lors de ces sélections régionales, la [CCI de Vaucluse](#) a présenté des candidats dans 4 catégories : cuisine, service en salle, sommellerie et cybersécurité. Tous ces candidats ont été récompensés. Les médaillés d'or représenteront la Région Sud à la finale nationale en septembre prochain.

Les apprentis récompensés

Pour la catégorie Cybersécurité, c'est le duo composé de [Romain Deperne](#) et [Axel Corsiez](#), apprenti en deuxième année de Manager en ingénierie Informatique Spécialisation CyberSécurité (M2i) qui a



Ecrit par le 6 février 2026

remporté la médaille d'or. [Baptiste Gelly](#) et [Lucas Sellenet](#), en première année M2i, ont remporté la médaille d'argent. Quant à la médaille de bronze, elle a été attribuée à [Nathan Jimenez](#) et [Hugo Tourrès](#), qui sont en deuxième année de M2i. Parmi ces lauréats, deux sont sous contrat d'alternance dans des entreprises vauclusiennes : Hugo Tourrès dans l'entreprise thoroise [Serpe](#), et Baptiste Gelly dans l'entreprise pertuisienne [Pellenc ST](#).

Pour la catégorie Service en salle, Lucas Tabone, apprenti en Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a décroché la médaille d'or.

Pour la catégorie Cuisine, Naël Tamghart, apprenti en Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de restaurant à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a également remporté la médaille d'or.

Pour la catégorie Sommellerie, [Cynthia Maillet](#), apprentie en Mention Complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a remporté la médaille d'argent. [Clara Moschietto](#), apprentie en Mention Complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a quant à elle décroché la médaille de bronze.

V.A.

Coup de projecteur sur les apprentis avec le Grand Prix national de la Société des Membres de la Légion d'Honneur

Ecrit par le 6 février 2026



En présence de l'Amiral Alain Coldefy, Président de la SMLH et de la Préfète de Vaucluse, Violaine Démaret, la cérémonie s'est déroulée samedi dernier dans la prestigieuse Salle de velours pourpre du Conclave, là où les cardinaux élaient leur Pape, au XIVème siècle.

Créée en 1921, la SMLH qui a fêté son centenaire l'an dernier, a un seul but : aider les autres, les plus fragiles, les plus anciens, avec deux maîtres-mots, la solidarité et la générosité pour renforcer la cohésion sociale, au-delà de de l'idéal républicain et ainsi tendre la main aux jeunes grâce à ce lien inter-générationnel.

Dans le Vaucluse, avec le colonel Michel Grange qui est Président de la SMLH 84, l'entraide a pris la forme d'un coup de pouce aux apprentis en 2008, grâce à son amitié avec Paul Gilles, un boulanger passionné devenu président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. « Nous voulions trouver un terrain d'action pour aider les jeunes » explique-t-il, « C'est alors que Paul Gilles a dit pourquoi pas l'apprentissage?, banco! » Avec les 5 comités du département (Apt, Avignon, Carpentras, Cavaillon et Orange), nous avons contacté les CFA (centres de formation des apprentis) et les lycées professionnels pour que leurs professeurs détectent chaque année les jeunes les plus méritants qu'il fallait soutenir et récompenser. Depuis, plus de 600 apprentis ont été aidés et ont bénéficié de la compétence et du réseau de leur parrain ou marraine de Légion d'Honneur avec un un diplôme, une médaille et un chèque qui leur



Ecrit par le 6 février 2026

a permis de financer leur permis de conduire, leur boîte à outils ou leur ordinateur.

Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Maxime Vialat, prix d'excellence 2022 de la SMLH.

A cause de la pandémie, la cérémonie a dû être annulée pendant 2 années consécutives. En 2022, elle a dû faire face à la grève surprise des contrôleurs de la SNCF qui a obligé les récipiendaires et leur famille à des voyages de dix heures ou plus entre l'Ile de la Réunion, les Hauts de France, le Grand-Est, la Normandie et la Nouvelle Aquitaine pour rallier la Cité des Papes.

Dans la Salle du Conclave, dans un 1er temps, une quarantaine d'apprentis de Vaucluse ont reçu leurs récompenses, des élèves de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, du Centre Forestier de La Bastide des Jourdans, du CFA de Travaux Publics de Mallemort, de Sud Formation Santé (pour les futurs préparateurs en pharmacie) des Fenaïsons, du Conservatoire à Rayonnement Régional de la Place Pie pour les musiciens en herbe, du Centre Florentin Mouret d'Avignon (pour les métiers du bâtiment) ou du Centre St-Vincent de Paul (pour la gestion, la comptabilité, les contrôleurs de gestion, les ressources humaines).

Parmi les jeunes récompensés : un jeune Saïd né à Mayotte que les parents ont envoyé, tout seul à 15 ans en Métropole. Il a réussi à entamer des études de cuisinier à Avignon avant de trouver un emploi pour financer son minuscule studio de 16m². Il rêve d'avoir son propre restaurant et s'entraîne pour les « Euro-Skills » de Pologne en 2023. Tout comme un autre apprenti en restauration-hôtellerie dyslexique, Mathis, qui, à force de travail a réussi à s'imposer, à trouver un emploi au restaurant gastronomique du Moulin de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence. Il veut lui aussi, porter haut les couleurs de la restauration. Marine, de Vaison, a été mise à la porte par ses parents dès qu'elle a atteint sa majorité. Heureusement, elle a trouvé un toit grâce à un ami et poursuit ses études de préparatrice en pharmacie. Le Grand Prix d'Excellence a été décerné à Maxime Vialat, 31 ans, apprenti-menuisier. Au départ cet amoureux du bois était élagueur, mais sa scie a tranché une ligne à haute-tension et il a frôlé la mort. Après des mois de soins intensifs et de réflexion, il s'est reconverti dans l'artisanat et a choisi le bon atelier : celui de Pascal Quoirin, facteur d'orgues à Saint-Didier, qui, tenez-vous bien, restaure en ce moment les orgues de Notre-Dame de Paris, dévastées par les flammes le 15 avril 2019.

Ecrit par le 6 février 2026



DR

Le Grand Prix National des Apprentis a choisi Avignon pour 2022, car le Vaucluse est le 1er département de France à avoir lancé ce concours. Depuis, une soixantaine de départements lui ont emboîté le pas. Ils étaient donc des dizaines, présents samedi au Palais des Papes. Malgré les problèmes de transports en commun, ils ont réussi à arriver en temps et heures à Avignon, eux qui étaient parfois partis la veille, en voiture ou en bus, de la Manche, du Loir et Cher, de La Nouvelle Aquitaine, de Charente-Maritime, des Yvelines, d'Auvergne, des Hauts de France voire d'Outre-Mer en avion, pour le jeune Cédric, en provenance de l'Ile de la Réunion.

L'Amiral Alain Coldefy a expliqué les raisons d'être de la SMLH qu'il préside : « Elle est le symbole de la réconciliation nationale, entre civils et militaires. Ceux qui ont reçu la Légion d'Honneur ont des devoirs : servir les autres, être solidaires, entretenir la cohésion sociale, faire le lien avec les jeunes. Et l'apprentissage est une excellente occasion pour donner un coup de main, exercer cet altruisme. »

Ecrit par le 6 février 2026



Les musiciens et chanteurs de l'académie Jaroussky qui ont animé la cérémonie.

Charpentes, carrosseries, cuisines, horlogerie, électricité, mécanique, coiffure, chaudronnerie industrielle, viticulture-oenologie, charcuterie, soins infirmiers, plaquistes, bûcherons, élagueurs, CAP de fonderie, BTS en fluides, énergie domotique option froid, grutiers, carristes, conducteurs d'engins de

Ecrit par le 6 février 2026

génie civil, tous les métiers ont été mis en vedette, puisque près de 100% des apprentis trouvent un emploi après leur formation en alternance, ce qui n'est pas forcément le cas de ceux qui suivent de longues études universitaires...

Le colonel Grange s'est vu remettre un « Diplôme d'Honneur » pour son coup de pouce aux jeunes sapeurs-pompiers, qui eux aussi sont en formation pour sauver la vie des autres. Il lui a été remis par le Colonel Michel Santamaria et le Commandant Geoffrey Casu. Quant à Jean-François Girardin Président National des M.O.F (meilleurs ouvriers de France), chef de cuisine du palace « Le Ritz » pendant 32 ans à Paris, il a insisté sur « Le talent, la noblesse et la valeur humaine de tous ces métiers, d'ailleurs, 87% des apprentis souhaitent ouvrir leur propre atelier, c'est dire! »

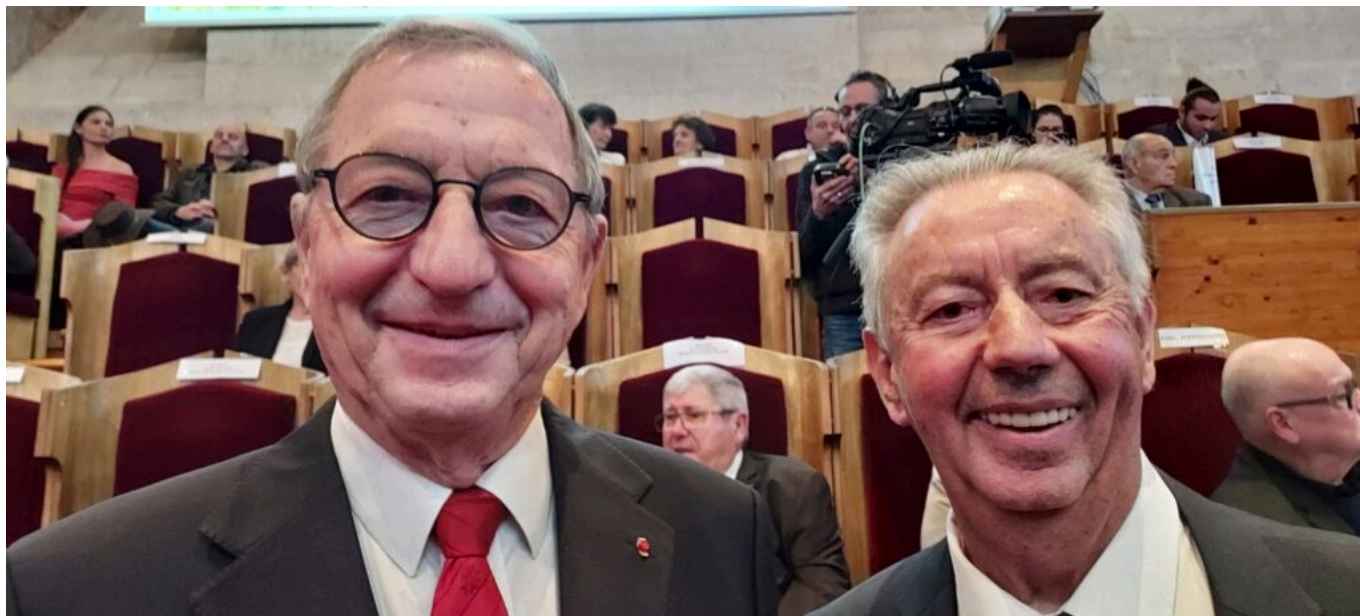


Le Colonel Michel Grange reçoit le diplôme d'honneur de la Fédération des sapeurs-pompiers du colonel Michel Santamaria et du commandant Geoffrey Casu.

Enfin, la Préfète Violaine Démaret, en poste depuis 3 mois en Vaucluse et en visite pour la 1ère fois dans cette imposante Salle du Conclave a salué « Ce lieu précieux et cet ordre - La Légion d'Honneur - le plus prestigieux de France, mais aussi le talent des musiciens et chanteurs lyriques de l'Académie Philippe Jaroussky qui ont interprété quelques intermèdes lors de la manifestation ainsi que tous ces jeunes qui sont montés sur scène pour recevoir leur prix. Elle a insisté sur « La diversité des territoires, des savoirs, des compétences, des métiers, des talents. Vous êtes la preuve que l'apprentissage est une voie d'excellence. Le triangle d'or c'est le formateur + le tuteur + le jeune apprenti et ça marche. Vous en êtes ici la preuve, vous êtes le miroir de la nation, vous êtes tous des braves! »

« La Marseillaise » avec soprano, baryton, violon, violoncelle et les 500 invités de la SMLH débout dans la Salle du Conclave a conclu cette cérémonie empreinte de passion et d'émotion.

Ecrit par le 6 février 2026



L'amiral Coldefy, président national de la SMLH, et le colonel Grange, président de la SMLH 84.

Artisanat : les ambassadeurs de l'apprentissage mis à l'honneur à Avignon

Ecrit par le 6 février 2026



[L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat](#) (URMA) vient d'organiser l'opération 'Vis ma vie d'apprenti' au campus d'Avignon. Cette opération nationale s'appuyant sur 'Les Ambassadeurs de l'Apprentissage' comprenait l'organisation d'une journée d'intégration avec au programme une compétition de confection de baguettes tradition et une visite du campus en présence du parrain du dispositif et nageur olympique [Frédéric Bousquet](#) ainsi que du président de la [Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) (CMAR Paca), [Yannick Mazette](#).

"Vous devez être meilleurs que moi. »

Yannick Mazette, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ecrit par le 6 février 2026

Un dispositif construit pour faire rayonner l'apprentissage dans l'artisanat et une occasion lors de cette journée de plonger dans le quotidien des ambassadeurs et des équipes pédagogiques en plus d'échanger avec les jeunes apprentis.

"Vous devez être meilleurs que moi, dit en rigolant Yannick Mazette. Plus sérieusement, ne lâchez jamais rien. Un chef d'entreprise sur deux est passé par l'apprentissage et j'ai moi-même été à votre place puisque j'ai fait ma formation dans cet établissement," rappelle-t-il.



Yannick Mazette (avec la casquette) explique au champion olympique de natation Frédéric Bousquet comment bien pétrir une baguette.

Une formation qui fait la différence

"On a de la chance ici parce qu'on est dans un département où la formation est complète, du bac professionnel au CAP. L'apprentissage permet d'acquérir des compétences qui font la différence, quand on sait que 33% des entreprises en paca font de l'artisanat et que c'est un métier qui ne cesse d'évoluer, explique le maître-artisan-boulangier. Je suis convaincu que c'est la voie royale vers les métiers de passion de l'artisanat. C'est pour cette raison qu'il est essentiel de donner la parole aux apprentis, qu'ils s'approprient leurs filières et construisent, ensemble, l'apprentissage de demain. Ils sont l'avenir de l'artisanat, ils en sont donc les meilleurs porte-paroles."

Une tournée dans toute la région

Ecrit par le 6 février 2026

Frédéric Bousquet quant à lui n'en est pas à son jour d'essai puisque cette journée n'est qu'une étape d'une tournée prévue dans les 7 campus de l'urma, pendant laquelle le parrain des ambassadeurs va à la rencontre des jeunes et devient lui-même apprenti le temps d'une journée, à la découverte des gestes relatifs aux métiers de l'artisanat comme l'alimentaire, l'esthétique ou l'automobile notamment.

"J'ai bien fait de nager, ici c'est plus difficile que ce que l'on croit. Quand on essaie de reproduire ce qu'ils font, on se rend compte que c'est chaotique et mécanique. Ce qui est important c'est la régularité, et l'entraînement, car sans l'entraînement on maîtrise moins bien l'effort", explique-t-il.

Cette tournée s'inscrit dans la logique de promotion de l'apprentissage par la mise en valeur de la diversité et la richesse des métiers de l'artisanat local, mais aussi dans une logique de développement des entreprises artisanales dans les politiques d'actions de proximité et d'aménagement du territoire.



Les apprentis distingués lors de concours de baguette au campus d'Avignon de la Chambre de métiers et d'artisanat de Provence-Alpes-côte d'Azur.

Échanger avec les apprentis

Pour le vice-champion du monde du 50 mètres nage libre, c'est également une occasion pour échanger avec les jeunes et partager son expérience.

Écrit par le 6 février 2026

“Être parrain des ambassadeurs permet de partager mon vécu avec des jeunes qui sont en train de démarrer. Le but c’est de les encourager, les faire relativiser sur leur futur car ils ne savent pas tous ce qu’ils veulent faire, il explique. Ce qu’ils vivent au quotidien n’est pas si éloigné de ce que j’ai pu vivre en tant que nageur. On recherche la même organisation, rigueur et répétition mais également savoir réagir à la pression, savoir s’en servir et faire face à l’échec.”

Les prochaines étapes de la tournée de Frédéric Bousquet dans le cadre du dispositif “les ambassadeurs de l’apprentissage” seront sur les campus de l’Urma Paca le 6 mai au campus des Arcs-sur-Argens et le 9 mai au campus Saint-Maximin.

CFA de Carpentras, le grand loto des Resto du Cœur c’est samedi 26 février





Ecrit par le 6 février 2026

Les apprentis en CAP et Bac Pro de la Vente et du Commerce du [Greta-CFA de Carpentras](#) se démènent depuis des mois, dans le cadre de leur parcours de formation, pour collecter de nombreux lots puis de les répartir afin de proposer un loto attrayant permettant de récolter un maximum de fonds. En effet, l'intégralité des bénéfices de cet événement est reversée aux Restos du Cœur. Lors des précédentes éditions le don final atteignait de 5 000€.

Street marketing

Vendredi 25 février au matin, les jeunes seront sur le marché de Carpentras, dans le cadre d'une sortie pédagogique autour du « street marketing ». Ils pourront ainsi assurer la promotion du loto en distribuant les flyers qui ont été réalisés par la mairie de la ville, fidèle soutien de l'événement.

Sept parties composées de trois quines et d'un carton plein

Chaque lot est estimé à au moins 100€ pour les quines, et entre 400 et 1200€ pour les cartons pleins.

Les lots

Une télé, deux trotinettes électriques, un ordinateur, un caddie entier de courses, plus de 50 bouteilles de vin de Gigondas, des bons d'entretien, de réparation de voitures et de carrosseries, des dizaines de bons repas dans des restaurants de la ville et du département, des abonnements dans des salles de sports, des bons bien-être, des jeux et jouets, des sacs, des vêtements, des objets de décoration, des équipements pour la maison, des livres, des tableaux et même des paniers garnis pour les animaux... De quoi gâter les grands comme les plus jeunes et de passer un bon moment en famille et entre amis, pour la bonne cause.

Les infos pratiques

Les cartons seront vendus au prix de 6€ l'un, 20€ les 4, et 30€ les 8. Espace restauration sur place. L'ensemble des bénéfices des ventes des boissons, gâteaux, chocolats, pizzas, sandwiches sera également versé aux Restos du cœur.

Loto des Restos du Cœur, le 26 février 2022, à 19h30, à l'Espace Auzon, à Carpentras. Parking disponible.

En savoir plus

Le Greta-CFA Vaucluse ce sont 984 entreprises partenaires ; 12.4 millions d'€ en 2021 de chiffre d'affaires ; 87% de réussite aux examens ; 74% de taux d'insertion ; 87,7% de satisfaction clients. **Greta Cfa Vaucluse**, 138 avenue de Tarascon, Avignon.

MH

Ecrit par le 6 février 2026



**LES RESTAURANTS
DU CŒUR**
LES RELAIS DU CŒUR

CARPENTRAS
Espace Auzon

DE NOMBREUX LOTS À GAGNER !

GRAND LOTO
au profit des Restos du Cœur !

Le 26/02/2022
à partir de 19h.

Impression offerte par la mairie de Carpentras.

Palais des congrès d'Arles : Nuit de l'orientation ce 25 février



Vendredi 25 février, de 17h à 21h aura lieu la nuit de l'orientation au Palais des congrès d'Arles. Une initiative de la Chambre de commerce et d'industrie. Mission ? Accompagner les collégiens, apprentis, lycéens, étudiants et parents dans le choix des futures professions des jeunes.

En face d'eux ? De nombreux professionnels, des spécialistes de l'orientation, des chefs d'entreprise, des salariés, évoqueront les filières, les carrières, tout y sera commenté et expliqué. La plus-value ? Les jeunes pourront passer des tests d'orientation en ligne, ainsi que des entretiens individuels avec un conseiller d'orientation du [CIO d'Arles](#) (Centre d'information et d'orientation) et de la [Mission locale du Delta](#). Cette 11^e édition propose également des représentants d'organisations professionnelles et [OPCO](#) (Opérateurs de compétences, formation professionnelle).

Dans le détail

Les professionnels de tous les secteurs d'activités seront là, représentant l'Industrie, Métiers de la



Ecrit par le 6 février 2026

Banque, Assurance, Courtage ; commerce ; Vente ; Artisanat, Agriculture, Bâtiment ; Métiers de l'hôtellerie, Numérique-export ; Sécurité, fonction publique ; Entreprise de proximité ; Santé ; Transport logistique ; Droit ; Automobile.

Plus de 1 500 personnes présentes

Plus de 1 500 personnes sont attendues à cette 11^e édition de la nuit de l'orientation avec, auprès de la CCI d'Arles, la Région Sud, la Chambre des métiers et de l'artisanat de la Région Paca, la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, le CIO d'Arles, la Mission locale du Delta et la Ville d'Arles.

Les infos pratiques

La nuit de l'orientation. Vendredi 25 février. De 17h à 21h. [Palais des congrès d'Arles](#). Inscription et entrée gratuite [ici](#). Avenue de la 1^{re} Division libre à Arles.

MH