

Ecrit par le 31 janvier 2026

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon



Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cuisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et,

Ecrit par le 31 janvier 2026

à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crémet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Matthew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Mattew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuvois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said

Ecrit par le 31 janvier 2026

Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le Groupe Belmont fait le point sur les dernières réformes de l'apprentissage



Le mardi 14 octobre, le [Groupe Belmont](#), acteur vauclusien de la formation en alternance, a organisé une nouvelle 'Matinale des Pros' au cinéma Pathé Cap Sud et a réuni une quarantaine de tuteurs et maîtres d'apprentissage.

Une partie des tuteurs et maîtres d'apprentissage issus des entreprises partenaires du Groupe Belmont dans la région s'est réunie récemment à l'occasion de la 'Matinale des Pros' qui a pour objectifs de présenter les réformes récentes de l'apprentissage et les nouveaux dispositifs d'accompagnement, mais aussi valoriser le rôle des professionnels qui encadrent les étudiants en alternance.

Ecrit par le 31 janvier 2026

« Le succès d'un apprenti dépend de l'engagement de tous : l'école, l'entreprise et le tuteur. »

Hervé Belmontet, directeur général du Groupe Belmont

Ainsi, la quarantaine de participants a pu découvrir les principales évolutions législatives entrées en vigueur depuis 2025 et les mesures mises en place par l'établissement pour assurer le suivi des apprentis. L'occasion également pour le Groupe Belmont de rappeler les avantages du recrutement en apprentissage tels que : la formation sur mesure, l'intégration durable dans l'entreprise, les aides financières toujours actives et la contribution à la responsabilité sociale des employeurs.

(Vidéo) Ventoux et Luberon, participer à un chantier de pierre sèche



Vous aimez le patrimoine, vous avez un projet qui concerne la maçonnerie en pierre sèche, vous voulez rencontrer d'autres acteurs porteurs de projets, vous souhaitez connaitre l'intérêt d'utiliser la pierre sèche dans les projets d'aménagement, alors rejoignez les pour ce projet co-

Ecrit par le 31 janvier 2026

financé par l’Union Européenne. La construction en pierre sèche est réalisée sans liants. Des exemples de constructions en pierre sèche ? Des maisons, ponts, piliers, arcs, abris, chemins, caves voûtées ruches, fortifications...

Cette proposition émane de [Volubilis](#), réseau euro-méditerranéen pour la ville et le paysage et ses partenaires. Il s’agit d’un projet Erasmus+ pour un chantier et des ateliers de terrain et pour une formation à la pierre sèche avec, également, [Le Carrefour européen du savoir faire des pays de la pierre sèche](#), [Consell Mallorca](#), [le mediteranean centre of environnement](#), [Udruga Brac](#) et l’[Union Européenne](#).

Les objectifs du chantier et des ateliers

Savoir préserver et transmettre un savoir-faire traditionnel reconnu par l’Unesco -Organisation des nations unies pour l’éducation, la science et la culture- ; Promouvoir une construction écologique, bas carbone et intégrée aux paysages, créer un réseau d’ambassadeurs de la pierre sèche ; Expérimenter des approches pédagogiques innovantes, contribuer à la création d’un Mooc -Massive open online source, qui désigne des cours en ligne accessible à un large public-. européen sur la pierre sèche.



Copyright Volubilis

Publics visés

Toute personne intéressée par la pierre sèche ; Formateurs d’adultes ; Acteurs et actrices du patrimoine et de l’aménagement, élus, agents publics ; Étudiants et jeunes professionnels en architecture, paysage,

Ecrit par le 31 janvier 2026

environnement...

Les infos utiles

Prérequis : Aucun. Lieux : Territoire Ventoux et Luberon. Durée : 2 journées de tronc commun obligatoires les mardi 23 septembre et vendredi 10 octobre. 3 sessions thématiques au choix de 2 à 3 jours sur la période.

Modalités de participation

Projet cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du programme Erasmus+ : prise en charge des frais pédagogiques et des déplacements ; Contribution au frais de repas : 20€/jour ; Hébergement collectif à la charge des participants (environ 40€/j) ; Inscriptions en ligne [ici](#). Ou directement [ici](#). Places limitées, les candidatures seront retenues selon les attentes, la motivation, la diversité des profils, le genre et en tenant compte de l'équilibre territorial. Pour les situations de handicap contacter directement l'organisateur.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Copyright Volubilis

Le contenu pédagogique

Ecrit par le 31 janvier 2026

Tronc commun obligatoire : 1 journée d'introduction le 23 septembre et 1 journée de conclusion le 10 octobre. Sessions thématiques au choix (minimum 1 obligatoire). Session 1 : Etre porteur d'un projet autour de la pierre sèche - devenir ambassadeur de la pierre Sèche ; Connaitre les acteurs de la pierre sèche et la filière ; Créer les conditions de réussite autour d'un projet ; Visite de terrain : géologie, carrière, réalisations. Durée : 2 jours - 24 et 25 septembre 2025.

Session 2

La pierre sèche : une technique écologique et durable, intégrée et respectueuse de l'environnement ; Matinée en salle, après-midi sur le terrain ; Les qualités écologiques de la pierre sèche et sa contribution à la gestion des versants ; Analyse de paysage : création, abandon et reconquêtes des terrasses de cultures. Evolution des paysages de la pierre sèche, visite de réalisations à vocation agricole Durée : 3 jours - 30 septembre, 1er et 2 octobre 2025.

Session 3

Mise en situation / transmission en présence des partenaires Européens et de leurs Formateurs ; Chantier collectif sur un mur réel, partage de savoir-faire méditerranée ; Organisation d'un chantier participatif ; Techniques de montage, outils, bonnes pratiques Durée : 3 jours du 7 au 9 octobre 2025.

Bon à savoir

Projet cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du programme [Erasmus+](#) : prise en charge des frais pédagogiques et des déplacements ; Places limitées, les candidatures seront retenues selon les attentes, la motivation, la diversité des profils, le genre et en tenant compte de l'équilibre territorial.

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

Ecrit par le 31 janvier 2026



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'implique dans un lien transgénérationnel qui relie jeunes et seniors.

La SMLH de Vaucluse a été la 1re 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.

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 Fenaisons, 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 désintégree, parfois de violences, d'échec scolaire, de problèmes de

Ecrit par le 31 janvier 2026

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 pourvoir 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

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

Ecrit par le 31 janvier 2026

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

Apprentissage : Les 4 règles clés à connaître

Ecrit par le 31 janvier 2026

avant de signer un contrat en 2025



L'apprentissage continue de séduire les entreprises avec, fin février 2025, 40 800 contrats commencés depuis le début de l'année. Mais attention : une réforme du financement rebat les cartes pour les employeurs. Quels impacts pour les entreprises ? Baisse des aides, nouvelle participation obligatoire, exonérations revues à la baisse... [Isabelle Vénuat](#), juriste aux [Éditions Tissot](#), spécialiste en droit social, fait le point sur les 4 grandes évolutions à intégrer dès aujourd'hui.

1. Des aides à l'embauche revues à la baisse

La donne change pour les contrats signés depuis le 24 février 2025, et les aides existantes compensent le coût de ces contrats dans une moindre proportion.

Depuis le 24 février 2025 :

- L'aide unique à l'embauche est passée de 6 000 à 5 000 € pour les entreprises de moins de 250 salariés

Ecrit par le 31 janvier 2026

(6000 € maintenus pour les apprentis en situation de handicap).

● L'aide exceptionnelle à l'apprentissage a fait son retour jusqu'au 31 décembre 2025 :

- 5 000€ pour les entreprises < 250 salariés
- 2 000€ pour les entreprises ≥ 250 salariés
- 6 000€ si l'apprenti est en situation de handicap

Ces aides concernent les contrats visant un diplôme jusqu'à Bac+5 maximum.

2. Moins d'exonérations sur la rémunération des apprentis

Pour les contrats signés depuis le 1er mars 2025, l'exonération totale des cotisations salariales légales et conventionnelles ne s'applique plus que sur la part de la rémunération des apprentis inférieure ou égale à 50 % du SMIC, contre 79 % avant cette date.

La rémunération des apprentis est, de plus, assujettie à la CSG-CRDS au-delà de 50 % du SMIC, après application de l'abattement de 1,75 % pour frais professionnels. Et s'ils rejoignent une entreprise de plus de 10 salariés, elle est également assujettie à la taxe sur les salaires au-delà de 50 % du SMIC.

● En bref, une rémunération nette plus faible pour l'apprenti et un coût plus élevé pour l'employeur.

3. Une contribution forfaitaire obligatoire

A compter du 1er juillet 2025, les employeurs d'apprentis préparant des diplômes de niveaux 6 et 7, (soit au minimum bac +3) devront s'acquitter d'une participation financière forfaitaire 750€ par contrat d'apprentissage.

Le recouvrement de cette contribution sera assuré par les centres de formation d'apprentis (CFA).

4. Rompre un contrat ? Attention aux délais !

Votre apprenti ne fait pas l'affaire et vous envisagez de vous en séparer ? Ne tardez pas ! Pendant les 45 premiers jours (consécutifs ou non) de présence en entreprise, le contrat peut être rompu sans avoir à donner le moindre motif et sans préavis. Il suffit pour cela de notifier la rupture par écrit (lettre remise en main propre ou recommandé avec accusé de réception) à l'apprenti lui-même (ou son représentant légal s'il est mineur), ainsi qu'au directeur du centre de formation des apprentis et à l'opérateur de compétences qui a enregistré le contrat.

Passé ce délai, il reste toutefois possible de rompre le contrat :

- d'un commun accord avec l'apprenti en signant avec lui une convention de rupture.
- par un licenciement en cas de faute grave de l'apprenti, de force majeure ou d'inaptitude déclarée par le médecin du travail. L'exclusion définitive de l'apprenti par le CFA constitue également une cause réelle et sérieuse de licenciement.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Isabelle Vénuat, juriste aux Éditions Tissot

Forum de l'alternance à Carpentras : une belle solution d'insertion professionnelle



Pour la première année, le forum de l'alternance était organisé sur la ville de Carpentras par trois structures : le RPE (Réseau pour l'emploi), l'Education nationale et l'association d'entreprises Carpensud. L'objectif était de mettre en relation tous les centres de formation

Ecrit par le 31 janvier 2026

d'alternance sur ce territoire, les entreprises accueillantes, et les alternants postulants.

Pour la première fois depuis plusieurs années, le flux de nouveaux contrats d'alternance a baissé en 2024 dans le Vaucluse alors qu'il s'est à peu près maintenu en région Paca. Pour encourager le recours à l'alternance, [Carpensud](#) et les acteurs du Réseau pour l'Emploi du Comtat Venaissin (France Travail, Cap Emploi, Mission Locale) ont proposé d'organiser, avec l'appui de l'Éducation Nationale, le premier Printemps de l'alternance mi-mars au Cabaret à Carpentras.

« Cette manifestation a pour objectif de promouvoir l'alternance comme une stratégie gagnant-gagnant, pour les publics comme pour les employeurs du Comtat Venaissin. Pour les entreprises, l'alternance constitue souvent un tremplin idéal pour le recrutement d'un talent formé au métier, à la culture et au besoin en compétence de leur activité. Pour les jeunes, opter pour l'alternance permet de bénéficier d'une rémunération », explique Ludivine Amrhein, Directrice adjointe à la Mission locale de Carpentras.

« Nous sommes un centre de formation autour du transport et de la logistique avec différentes agences dans la région. Notre mission est de mettre en relation les alternants avec des entreprises du transport et de la logistique sur différents niveaux de qualification. Nous avons ainsi des gros besoins dans les transports de voyageurs ou de marchandises. Nous travaillons ainsi en collaboration étroite avec les cars Arnaud », complète [Fabienne Jacq](#), chargée de développement au sein de l'organisme de formation Aftral.

Ecrit par le 31 janvier 2026



L'association d'entreprises Carpensud a permis de contacter des entreprises du territoire. Crédit : Olivier Muselet.

Une matinée à la rencontre des sens de formation

La matinée a permis aux jeunes cherchant un contrat professionnel ou d'apprentissage de rencontrer tous les centres de formation du Comtat venaissin et ainsi de comprendre le fonctionnement de l'alternance (contrats, rythmes, diplômes ou qualifications visées). L'objectif de cette matinée était également de faire découvrir aux jeunes la palette de formations disponibles. Des ateliers pratiques ont également permis une bonne préparation avec des conseils sur la réalisation du CV de la lettre de motivation. Des conseils autour de la 'e-réputation', du bon pitch de son profil étaient aussi proposés au jeune public.

Les entreprises présentes après-midi

Les entreprises sont arrivées en début d'après-midi avec des propositions d'alternance. Les entretiens ont eu lieu avec des jeunes ayant été solidement préparés dans la matinée. Les aides pour les entreprises de moins de 250 salariés ont certes baissé de 1000 € mais elle reste de 5000 € par an par alternant. Au

Ecrit par le 31 janvier 2026

total, pas moins de 40 entreprises et centres de formation du Comtat venaissin sont venus pour cette journée qui a permis aux entreprises de répondre à des postes vacants et aux jeunes d'accéder à une alternance souvent synonyme d'accès à l'emploi.



Le centre de formation Aftral propose ses services dans le domaine du transport et de logistique.
Crédit : Olivier Muselet

Quelques entreprises présentes :

GEIQ Geste, Au jardin du midi, Atelier bio Provence, SARL Brassage, Peugeot groupe Chopard, Suez, Super U, Cars Arnaud, Toyota Carpentras, EURL JP Service...

Centres de formation participant :

Lycée Jean-Henri Fabre, Infep, Aftral, Centre de formation les Chênes, CAP Formation, Greta CFA, Airo, les Compagnons du devoir, Chambre des métiers de l'artisanat d'Avignon, Académie Vaucluse Provence, Ecole de la deuxième chance, Campus Provence Ventoux, Lycée agricole la Ricarde.

Ecrit par le 31 janvier 2026

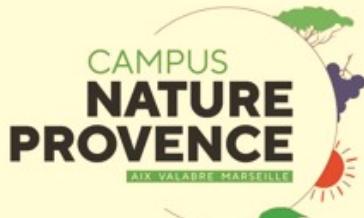
Portes ouvertes des Lycées de Valabre à Gardanne ce samedi 22 mars et des Calanques à Marseille ce samedi 29 mars



La journée Portes ouvertes du [Lycée de Valabre-Gardanne](#), Campus nature Provence et le CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles) aura lieu samedi 22 mars de 9h à 13h pour évoquer le parcours de la seconde au bac général puis au Bachelor en passant par le BTS, sans oublier le CAP.

Ecrit par le 31 janvier 2026

LYCEE DE VALABRE & CFPPA



Journée PORTES OUVERTES

Samedi 22 Mars 2025 - 9h à 13h

de la seconde au Bac+3

✓ Seconde et
Bac Général



✓ Agriculture
du CAP au BTS



✓ Environnement
du BTS au Bachelor



✓ Paysage
du CAP au BTS



✓ Soins
aux Animaux



✓ Services
aux Personnes



Gardanne
Valabre

Marché Paysan
& Vente de
produits locaux

Options sportives

SECTION FOOTBALL



EQUITATION



ESCALADE



Formations Lycée

Formations pour Adultes

Formations par Apprentissage

Infos



Ne pas jeter sur la voie publique

04 42 58 46 41

1550 Chemin du moulin du Fort, 13120 Gardanne

www.campusnatureprovence.fr

CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION
AGRICOLE VALABRE MARSEILLE AIX-PROVENCE

LYCÉE DE VALABRE
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL & TECHNOLOGIQUE AGRICOLE

Ecrit par le 31 janvier 2026

Un éventail de savoirs

Ces études s'exercent dans l'agriculture, le paysage, les soins aux animaux, les services à la personne. Les formations se déroulent en lycée, en formations pour adultes et par l'apprentissage. Les élèves et apprenants partageront leur expérience en faisant découvrir les filières de formation qu'ils suivent et les outils pédagogiques mis à leur disposition par l'établissement et les équipes enseignantes.

Des animations

À travers des animations informatives et ludiques, les visiteurs pourront découvrir l'exploitation agricole, assister à des démonstrations du métier traditionnel de maréchal-ferrant (ferrage) organisées par le Centre de formation continue (CFPPA), unique centre à proposer cette formation dans le sud-est de la France.

Des opportunités de carrière

L'accent sera mis sur les opportunités de carrière dans les métiers liés à l'environnement. Les sorties et les stages collectifs seront aussi à l'honneur avant de clôturer la journée avec la remise des diplômes. La matinée sera rythmée par un grand marché paysan.

Portes ouvertes du [lycée de Valabre à Gardanne](#). Samedi 22 mars. De 9h à 13h. 1 550 Chemin du moulin du fort. 13120 Gardanne. www.campusnatureprovence.fr

Ecrit par le 31 janvier 2026

Portes Ouvertes 2025

FORMATIONS INITIALES SCOLAIRES,
EN APPRENTISSAGE ET CONTINUES

Viens cultiver ton Avenir !

Marché producteurs & Artisanat !

SAMEDI 29 MARS 2025 DE 9H À 17H

AU LYCÉE DES CALANQUES

89 Traverse Parangon
13008 Marseille
04 91 72 70 70
www.campusnatureprovence.com

CAMPUS NATURE PROVENCE
AIX-VALBRE MARSEILLE

LYCÉE DES CALANQUES
NATURE. PAYSAGE. ENVIRONNEMENT
MARSEILLE

CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION
AGRICOLLES
AIX-VALBRE MARSEILLE

PAYSAGE CAPA, BAC, BTS

NATURE ENVIRONNEMENT DU BAC AU BAC +3

FILIÈRES
TECHNOLOGIQUE, PROFESSIONNELLE, SECONDE GÉNÉRALE

✓ SECTION PLONGÉE-SAUVEGAGE
✓ OPTION HIPPOLOGIE
✓ STAGES ERASMUS

RÉGION SUD
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DU CLIMAT
L'AVVENTURE DUVANT
Erasmus+

Ecrit par le 31 janvier 2026

Portes ouvertes au lycée des Calanques

Formations initiales scolaires, formations continues et apprentissage, le Lycée des Calanques ouvre ses portes pour une journée découverte de son offre pédagogique Samedi 29 mars de 9h à 17h, au Lycée des Calanques, 89 Traverse Paragon, à Marseille.

Guides et témoins

Guides et témoins d'une offre pédagogique riche et dynamique, ce sont les élèves qui accueillent le public avec des animations aussi informatives que ludiques. Les sorties et les stages collectifs seront également mis à l'honneur avant de clôturer ce rendez-vous par la remise des diplômes.

Un marché de producteurs et artisans

La journée sera rythmée par un grand marché aux plantes et aux producteurs-artisans avec une présentation des filières, des options et sections sportives ; La visite des installations ; les animations et ateliers pédagogiques ; La visite de l'Astragale, le bateau campus et aussi de la serre ; Les expositions autour de la nature et de l'environnement ; Il y aura une Pasta party assortie d'un Garden bar ; Enfin la remise des diplômes sans oublier la rencontre des partenaires pédagogiques.

140 ans d'enseignement au cœur du vivant

Le Campus Nature Provence est un groupement d'établissements sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il est composé du lycée de Valabre, du lycée des Calanques, du CFPPA (Gardanne, Marseille et Auriol) et de l'exploitation agricole. Le Campus forme aux métiers de la nature, du végétal, de l'alimentation, de l'agriculture, de l'animal, du paysage, de la mer, du service à la personne... Les formations dépassent le domaine purement agricole et préparent à des métiers d'avenir qui recrutent.

Un lieu d'expérimentation

Le Campus bénéficie d'une exploitation agricole et d'espaces naturels et paysagers véritables supports pédagogiques et d'expérimentation permettant des apprentissages concrets. Il met en œuvre des actions de coopération internationale, favorisant les mobilités et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants. Le Campus Nature Provence affiche des taux élevés de réussite aux examens et des taux d'insertion professionnelle supérieurs à 85%.

Portes ouvertes samedi 29 mars de 9h à 17h. Lycée des Calanques. 89, Traverse Paragon à Marseille.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Lycée des Calanques à Marseille Copyright Lycée des Calanques

Ecrit par le 31 janvier 2026

Avignon : le Groupe Belmont dédie une matinée à ses tuteurs et maîtres d'apprentissage



Ce mardi 21 janvier, le [Groupe Belmont](#), acteur vauclusien de la formation en alternance, organise sa 'Matinale des Pros' au cinéma Pathé Cap Sud à Avignon pour mieux accompagner ses tuteurs et maîtres d'apprentissage dans leurs missions.

Alors que le Groupe Belmont (anciennement Erudis formation) a terminé l'année 2024 en dévoilant sa nouvelle identité et ses nouvelles ambitions, l'acteur vauclusien de la formation en alternance commence l'année 2025 en réunissant ses tuteurs et maîtres d'apprentissage lors de la Matinale des Pros à Avignon ce mardi 21 janvier.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Ce rendez-vous permettra aux tuteurs et maîtres d'apprentissage, et autres acteurs du Groupe, d'échanger afin de mieux accompagner ces premiers dans leurs missions : l'accueil, la formation et l'intégration des apprentis en entreprise.

La Matinale débutera avec une présentation du Groupe Belmont par son directeur général [Hervé Belmontet](#), la présentation des nouvelles formations et de l'organisation interne par la directrice pédagogique [Isabelle Brocourt](#), ainsi que la présentation de la sécurisation des parcours par la responsable qualité [Sandrine Murzilli](#). Les participants pourront ensuite échanger avec les conseillers, les référents de filière et la direction.

Mardi 21 janvier. De 7h30 à 9h30. [Inscription en ligne](#). Pathé Cap Sud. 175 Rue Pierre Seghers. Avignon.

[D'Erudis au Groupe Belmont : un nouveau nom pour de nouvelles ambitions](#)

Alexandre Pierre Nicolas : Une Vie Créative au Service de la Coiffure

Ecrit par le 31 janvier 2026



Alexandre Pierre Nicolas, ancien basketteur professionnel (STB Le Havre), a su réinventer sa carrière en devenant coiffeur barbier. En 2018, il a ouvert les portes de 'H salon', un espace dédié à la coiffure et à la taille de la barbe ainsi qu'à la formation des futurs coiffeurs barbiers, avant de lancer un second établissement, 'HADN' en 2024, orienté vers une clientèle VIP (Very Important Personality) pour des soins sur mesure.

Dans le chaleureux cocon de 'H salon', les clients viennent se faire coiffer et tailler la barbe, tandis que des futurs professionnels bénéficient d'un apprentissage rigoureux, guidé par une exigence nouvelle : celle de devenir des initiateurs du style. Chaque visite se transforme en une expérience complète, où des soins et des conseils sont prodigues pour garantir une coupe et une taille impeccables en un temps record.

Mais Alexandre ne s'arrête pas là. Avec HADN, il propose un écrin raffiné, conçu avec l'aide d'un ami décorateur, où l'atmosphère très masculine fait la part belle aux matières nobles et à un minimalisme du meilleur goût. Ce lieu intimiste invite à la détente tout autant qu'à la confidence, offrant des soins cocooning tels que le diagnostic du cuir chevelu, des propositions de soins personnalisés, ainsi que des conseils sur les tendances look actuelles. Ainsi, chaque moment passé chez HADN semble s'inscrire hors du temps, résolument dédiée au bien-être et à l'élegance.

Passionné par son métier, Alexandre Pierre Nicolas aspire à donner ses lettres de noblesse à la profession de coiffeur-barbier. Il plaide pour la création d'une formation reconnue et d'un diplôme qui élèverait cette activité à un nouveau niveau d'ambition.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Copyright DLorrai

En interview, il explique la distinction entre ses deux établissements : 'H salon' se concentre sur la formation des apprentis et l'accessibilité des prix, tandis que 'HADN' se veut un temple de l'excellence, où chaque détail compte. Bien que ces salons soient principalement destinés aux hommes, il accueille également des clientes en quête de coupes masculines, convaincu que le style mixte enrichit l'expérience.

Le parcours d'Alexandre Pierre Nicolas est marqué par son éducation au sein d'une famille modeste en région parisienne. Enfant, il ne se projetait pas dans une profession définie, mais sa créativité et son goût pour l'échange l'ont toujours guidé. Son bac littéraire en poche, il part en sac à dos pour 3 mois aux États-Unis où il côtoie des équipes et s'affirme au basket pour ensuite intégrer des équipes en France. Suite à une déchirure des ligaments croisés, il réalise que sa carrière sportive ne suffira pas à assurer son avenir. C'est lors d'un rendez-vous chez un barbier coiffeur qu'il entrevoit une possible nouvelle vocation.

Il se forme pendant six à huit mois avant d'ouvrir son premier salon, tout en poursuivant des études en gestion d'entreprise à l'[EmLyon](#). Ce nouveau diplôme, -un master de gestion en entreprise-, lui permet d'acquérir une vision élargie de son activité, mêlant études de marché et prévisions financières. Grâce à

Ecrit par le 31 janvier 2026

de nombreux échanges avec son groupe d'amis entrepreneurs et créatifs, il développe réflexions et outils précieux pour sa carrière, mais pour lui, le véritable succès réside dans la passion de faire ce que l'on aime et d'acquérir de nouvelles compétences.

A seulement 28 ans, cet ancien pro du Basket aura ouvert son premier salon à 22 ans puis repris ses études et lancé un deuxième établissement. Son futur projet ? Créer sa propre marque de soins, comprenant shampooings, cires, brumes et parfums, déclinés selon les saisons. Alexandre Pierre Nicolas est convaincu que la créativité est le moteur de l'art de vivre, et il continue de l'incarner à travers chaque coupe, chaque soin, et chaque moment partagé avec ses clients.

'H salon et HADN aux 11 et au 13, rue Petite Fusterie à Avignon intramuros.

Ecrit par le 31 janvier 2026





Ecrit par le 31 janvier 2026

Copyright DLorrai