

Ecrit par le 3 juillet 2026

Légion d'Honneur : une jeune vaclusienne au JT de 13h de TF1



Une vaclusienne sera à l'honneur dans le journal de 13h de TF1 de ce vendredi 24 septembre pour incarner le centenaire de la Société des membres de la Légion d'Honneur (SMLH). Et cette Vaclusienne, c'est [Noémie Robert](#), Prix d'Excellence 2020, en 'Restauration - Option Mercatique et Gestion Hôtellerie'. Avec une douzaine d'apprentis des CFA de Vaucluse primés l'an dernier par la SMLH 84, elle prendra le TGV Avignon-Paris samedi pour participer aux 'Olympiades de la Jeunesse' aux Invalides à Paris.

En tout, un millier de jeunes de 68 départements français (Métropole et Outre-Mer) assisteront à la cérémonie d'ouverture dès 9h avec le gouverneur militaire de Paris, le général de corps d'Armée Christophe Abad et le président national de la SMLH, l'amiral Coldefy.

Une 'Agora' est prévue dans la Cour d'Honneur des Invalides, des stands, des animations pour les jeunes et leurs accompagnateurs, des échanges avec des blessés de guerre, une conférence sur les enjeux climatiques avec un glaciologue, la journée se terminera par l'Hymne National.

Et si Noémie Robert a été choisie par TF1, c'est parce qu'elle le mérite, elle est déterminée, pugnace, volontaire, efficace, pragmatique et souriante. Au point que ses employeurs l'avaient surnommée «Le couteau suisse» puisqu'elle est capable de dégouter une solution pour n'importe quel problème.

Marie-Laure Bonnemain, la journaliste et Gilles Parrot, le cameraman de TF1 l'ont suivie dans les différents services de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, aux Fenaisons, où elle a fait ses études, retrouvé ses

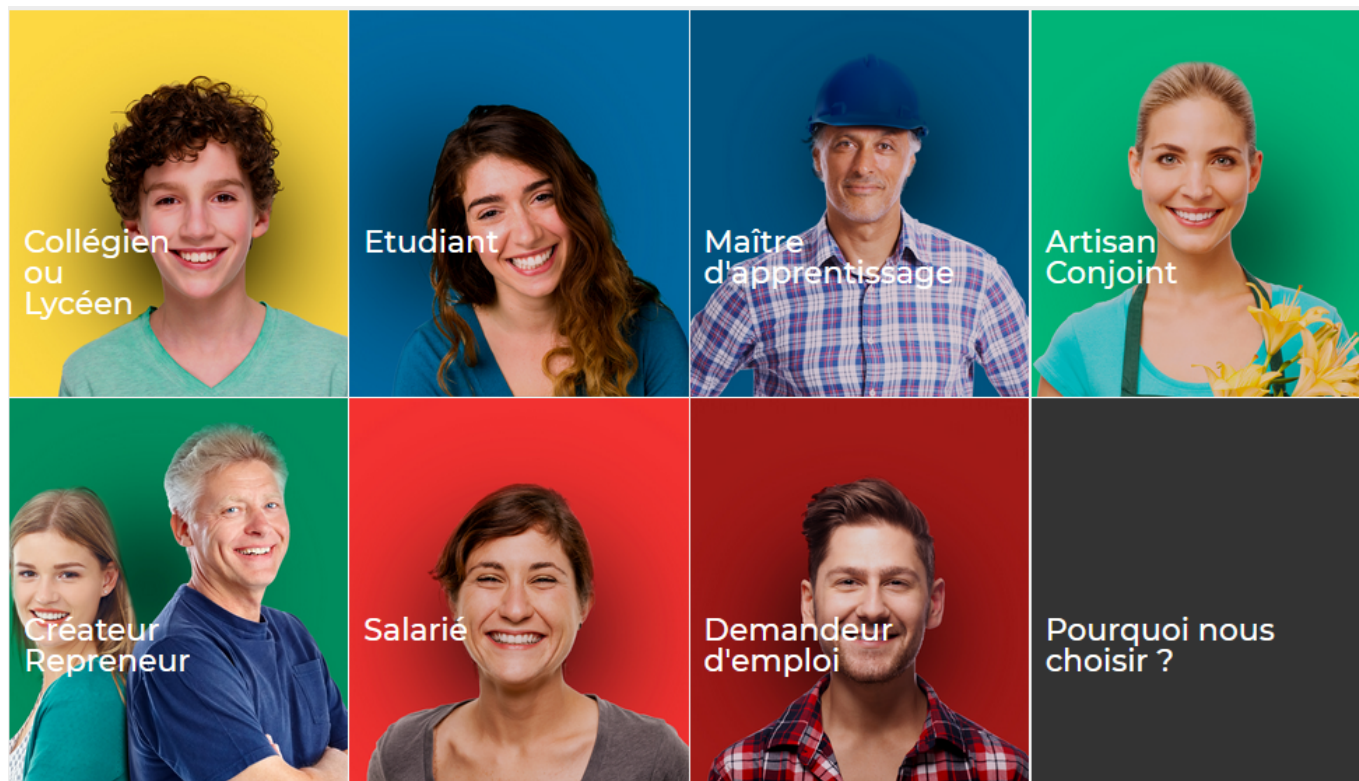
Ecrit par le 3 juillet 2026

anciens professeurs et camarades.



Chambres de métiers, ouverture des campus aux apprentis ce 15 septembre

Ecrit par le 3 juillet 2026



Les campus des Chambres des métiers de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ouvrent leurs portes aux apprentis et à leurs parents mercredi 15 septembre à partir de 14h. A cette occasion le Campus d'Avignon situé 12 boulevard Saint-Roch sera ouvert. Ses deux ambassadeurs Thibault et Solenne feront découvrir les lieux, délivreront les informations inhérentes à l'établissement et évoqueront leur expérience.

L'apprentissage filière d'excellence ? Entre 2020 et 2021 et malgré la pandémie de la Covid-19, en Paca, les apprentis et étudiants ont été plus de 90% à obtenir leur diplôme, plus de 86% à réussir leur insertion professionnelle et plus de 90% à obtenir satisfaction auprès de leurs apprenants.

Préparer sa journée portes-ouvertes

Les rendez-vous de l'apprentissage évoqueront les prépa-apprentissage, les métiers du commerce, du service et des arts de la table, de l'alimentaire, du bâtiment. L'apprentissage concerne les formations allant du CAP (Certificat d'aptitude professionnel) au Bac +5. La journée sera l'occasion d'échanger avec les équipes du campus et sur le projet de l'apprenti, de découvrir les offres d'emploi en alternance à pourvoir immédiatement au sein des entreprises partenaires de l'Urma (Université régionale des métiers et de l'artisanat de région Paca) et de bénéficier d'un coaching 'Curriculum vitae' et recherche en alternance.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Les infos pratiques

Les personnes et familles intéressées doivent, au préalable, prendre rendez-vous auprès des équipes de campus de leur choix. Campus d'Avignon. Ambassadeurs Thibault et Solenne. 12 boulevard Saint-Roch à Avignon. 04 90 80 65 70 et Urma.avignon@cmar-paca.fr

Les autres adresses

Campus de Digne-les-Bains : Candice et Rémi. 15, rue Maldonat. 04000 Digne-les-Bains, urma.digne@cmar-paca.fr 04 92 30 90 80 ; Campus de Gap : Nathalie et Caroline, 10 route de Graffinel - 05000 Gap. urma.gap@cmar-paca.fr 04 90 53 98 00 ; Campus de la Seyne-sur-Mer. Youri, Laurence et Noémie, 68 allée des Forges, 83500 LA Seyne-sur-mer, urma.laseyne@cmar-paca.fr 04 94 10 26 80 ; Campus des Arcs-sur-Argens : Florine et Judicaëlle , Chemin de Guéringuier, 83460 les Arcs-sur-Argens , urma.lesarcs@cmar-paca.fr 04 94 99 51 80 ; Campus du Beausset : Leslie et Keryline, 138 allée des Primevères, 83330 Le Beausset urma.lebeausset@cmar-paca.fr 04 94 98 57 30 ; Campus de Saint-Maximin, Stéphanie et Joanne, 845 chemin du Défends, 83470 Saint-Maximin-de-la-Sainte-Baume urma.saintmaximin@cmar-paca.fr 04 94 37 10 50

En savoir plus

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur, établissement public administré par des artisans élus pour cinq ans, a pour mission de défendre les intérêts généraux des artisans, de promouvoir le développement des entreprises artisanales et d'accompagner l'artisan dans chaque étape de sa vie professionnelle : apprentissage, création d'entreprise, formation, développement économique, transmission.

La Chambre de métiers et de l'artisanat de région Paca

C'est : un siège situé à Marseille et 12 agences entreprises, 15 antennes de formation continue et 7 Campus de l'Université Régionale de Métiers et de l'Artisanat ; Un réseau de proximité à l'écoute des entreprises artisanales et un interlocuteur des collectivités locales et des pouvoirs publics ; 150 élus pour représenter et mobiliser le secteur ; 1 000 collaborateurs pour informer, orienter, former et accompagner les entreprises et leurs collaborateurs ; 1 000 personnes accueillies, 22 600 jeunes rencontrés, 16 000 porteurs de projets de création conseillés, 23 000 chefs d'entreprises accompagnées.

MH

Ecrit par le 3 juillet 2026

Les jeunes vauclusiens en Grèce pour l'apprentissage interculturel



Malgré la crise sanitaire et les mesures de restriction partout en Europe, 9 jeunes des [Missions locales de Vaucluse](#) se sont rendus à Kalamata en Grèce, du 4 mars au 2 avril 2021.

Le séjour de 4 semaines était constitué de stages en entreprise et d'un programme d'éducation tout au long de la vie 'Erasmus +', tremplin pour des parcours professionnels. Le projet a vu le jour dans le cadre du consortium Euro-formation III : 'La mobilité accessible à toutes et à tous'. L'initiative, entièrement financée par le [programme Erasmus](#), a été mise en place par la [Maison de l'Europe de Nîmes](#) - Europe Direct Bas Rhône Cévennes.

Après une sélection en décembre les jeunes ont participé depuis janvier 2021 à plusieurs séances de formation comprenant la citoyenneté européenne et l'apprentissage interculturel et linguistique à la

Ecrit par le 3 juillet 2026

Maison de l'Europe. Les partenaires grecs ont également proposé un tutorat et l'accompagnement pendant le séjour.

Sésame de mobilité

La remise des certificats [Europass mobilité](#) du programme Erasmus aura lieu ce 4 mai et viendra clôturer cette expérience bénéfique pour l'avenir professionnel et le développement personnel des jeunes du programme. L'Europass mobilité, document officiel de l'Union européenne, permet la reconnaissance d'une expérience de mobilité réalisée à des fins d'apprentissage, d'éducation ou de formation.

L.M.

Le meilleur apprenti boucher de la Région est vaclusien

Ecrit par le 3 juillet 2026



Raphaël Meffre, apprenti en 2^e année de CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) boucher au [CFA \(Centres de formation d'apprentis\) d'Avignon](#), vient de remporter la finale régionale du 'meilleur apprenti de France filière boucherie'. A ce titre, celui qui a aussi bénéficié du soutien de Gilles Chivallier, son maître d'apprentissage et patron d'Oranges Viandes à Orange, ira bientôt disputer la finale nationale de ce concours prestigieux qui se déroulera début avril à Clermont-Ferrand

Cette année, la finale régionale en filière boucherie a été organisée au sein même du CFA d'Avignon et comptait 2 participants pour chacun des 5 CFA en lice, dont 3 sont intégrés à l'université régionale des métiers et de l'artisanat - le CFA de Gap, le CFA du Beausset et le CFA d'Avignon. Le jury, composé de professionnels de la boucherie dont Dino Tornati, président du syndicat des bouchers de Vaucluse, a noté plusieurs épreuves exigeant précision et technique, dont, entre autres, le désossage d'un collier de bœuf, le ficelage et la décoration d'une épaule d'agneau façon melon, le ficelage et la décoration d'un rôti de beau, la préparation sur plateau de paupiettes de veau, d'alouettes de bœuf...

Ecrit par le 3 juillet 2026

Un autre vaclusien sur le podium

Sur les 3 apprentis à avoir atteint le podium, 2 sont en cursus au CFA d'Avignon, puisque, outre la 1^{re} place de Raphaël Meffre, la 3^e place a été attribuée à Arthur Corriol, également en 2^e année de CAP dans l'établissement vaclusien.

L'organisation des 'Meilleurs apprentis de France' (MAF) est coordonnée par la société nationale des Meilleurs ouvriers de France (MOF), avec laquelle la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (Cmar) Provence-Alpes-Côte d'Azur a noué un partenariat depuis plusieurs années au service d'un objectif commun : accompagner et soutenir le savoir-faire français et encourager les talents à s'épanouir. Le concours des MAF vient promouvoir le travail manuel auprès des jeunes et développer l'excellence et l'esprit de compétition entre ouvriers apprentis.