

Ecrit par le 31 janvier 2026

Morières-lès-Avignon et Caderousse misent sur l'économie de proximité



Les communes de [Morières-lès-Avignon](#) et [Caderousse](#) sont désormais signataires de la charte en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur ([CMAR](#)). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.

Cette signature porte à 50 le nombre total de communes vauclusiennes ayant adhéré à la charte à ce jour. A ce titre, elles s'inscrivent dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes de proximité ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région PACA.

L'engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal" pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune,

Ecrit par le 31 janvier 2026

- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

« En ces temps complexes, cette crise sanitaire qui s'éternise, nous devons plus que jamais favoriser l'artisanat. Car les français ont besoin des artisans au quotidien tout autant que les artisans ont besoin des français », déclare Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région PACA.

Par ailleurs, suite aux nouvelles mesures prises pour faire face à la troisième vague de l'épidémie de covid-19, de nombreuses entreprises artisanales se verront contraintes d'interrompre leurs activités et de se réorganiser en vue de la fermeture des écoles. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région appelle à la construction rapide d'une feuille de route de sortie de crise pour donner des perspectives claires et concrètes aux artisans inquiets.

Plus d'informations sur cmar-paca.fr

Le boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette

Ecrit par le 31 janvier 2026



Après [avoir remporté la 10e édition du concours de la meilleure baguette de tradition française de Vaucluse](#), Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan, vient de se classer 2e du concours régional. A ce titre, le boulanger vaclusien fera partie du duo, avec Nicolas Aloyan des Bouches-du-Rhône vainqueur de l'épreuve régionale, qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur/Corse lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris en septembre. Un podium complété par Maxime Dumas représentant les Hautes-Alpes.

Organisé par la fédération Régionale Paca/Corse de la boulangerie-pâtisserie, ce concours régional s'est tenu au CFA (Centre de formation d'apprentis) d'Avignon. Il a opposé 9 candidats lors d'une épreuve qui a duré 6 heures. A l'issue, chaque candidat a dû fournir une présentation de 20 baguettes notées sur 6 critères (aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche). Toutes les baguettes ont été ensuite récupérées par la Croix Rouge et le Samu social pour être utilisées lors des maraudes sur tout le département.

Boulangerie : la meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan vient de remporter la 10^e édition du concours départemental de la meilleure baguette de tradition française organisé par les Ambassadeurs et le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#).

Une trentaine de participants se sont affrontés lors de cette épreuve où le jury présidé par Rodolph Couston, professeur depuis plus de 15 ans en boulangerie actuellement en poste au CFA (Centre de

Ecrit par le 31 janvier 2026

formation des apprentis) d'Avignon et 2 fois finalistes MOF (Meilleur ouvrier de France) boulangerie, a établi son classement à partir de 5 critères : aspect, croûte, mie, goût et mâche avec un poids et une longueur à respecter.

Vedène et Coustellet aussi récompensée

Philippe Boulard du [Le Fournil de Maclo](#) à Vedène et Julien Samson de [la boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Coustellet sur la commune de Cabrières-d'Avignon se classent respectivement 2^e et 3^e du concours vaclusien.

Quant au vainqueur, il représentera le Vaucluse lors du concours régional qui se déroulera les 17 et 18 mars prochain à Avignon. S'il le remporte, Nicolas Soubeyrand représentera ensuite notre région au concours national.

Le palmarès des apprentis

Cette 10^e édition a été aussi l'occasion de distinguer les apprentis en entreprises : 1^{er} Guillaume Charpentier (boulangerie pâtisserie Lyse), 2^e David Collignon (boulangerie [Caractères de pain](#) à Piolenc) et 3^e Antoine Mirecourt ([Au Pierrot d'Antan](#) à Rustrel) ainsi que la catégorie 'Apprenti - fabrication en CFA' : 1^{er} Tristan Lombard, 2^e Gauthier Van Elslande et 3^e Antoine Bianchi.

Un concours qui a du cœur

L'événement, qui a notamment bénéficié du soutien de nombreux partenaires locaux de la profession ([Minoterie Giral](#) à Orange, [Rouby](#) à Avignon, [Tout Technique](#) à la Seyne-sur-Mer, [Provence Distribution Thoroise](#), [Menlog](#), et [Mapa assurances](#)), a également été un moment de solidarité envers les plus démunis. En effet, à la fin du concours, les 150 baguettes confectionnées ont été données au CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale) de la [Croix-Rouge française](#) de Vaucluse. Elles ont servi à faire des sandwiches distribués ensuite par les bénévoles de la Croix rouge au cours de maraudes sur tout le territoire du Vaucluse (Orange, Carpentras, Sorgues, Cavaillon, Isle-sur-la-Sorgue, Avignon...).

Le meilleur apprenti boucher de la Région est vaclusien

Ecrit par le 31 janvier 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 31 janvier 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.