

Ecrit par le 31 janvier 2026

## « Confiez-nous votre talent, nous en ferons un métier » : c'est le slogan de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat



**Hier, le président de la Région Sud, Renaud Muselier est venu assister à la rentrée du Campus d'Avignon, boulevard Saint-Roch, aux côtés du président de la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat, le vaclusien Yannick Mazette.**

Ensemble, ils ont visité les ateliers de formations de coiffure, esthétique, boucherie, boulangerie, pâtisserie et art floral où Lorenzo, 14 ans est le plus jeune apprenti sur les 1450 que compte ce site

Ecrit par le 31 janvier 2026

avignonnais, « L'un des plus beaux de France » dira Renaud Muselier qui a signé un chèque de 100M€ pour la durée de sa mandature à la tête de Provence-Alpes-Côte d'Azur pour financer la formation et l'artisanat. Il ajoute : « L'artisanat est un pôle d'excellence de notre région. Dans tous les villages de Vaucluse, du Haut-Var, des Alpes de Haute Provence, on a besoin d'un pâtissier, d'un boucher, d'une fleuriste, d'un plombier, d'un électricien, d'un mécanicien. Ils font vivre notre quotidien, les jeunes sont sûrs de trouver du boulot à la fin de leurs études. »

### **50% des chefs d'entreprises sont passés par l'apprentissage**

Yannik Mazette lui emboîte le pas : « L'artisanat c'est l'attractivité de notre territoire, il fait bon vivre en Provence Alpes-Côte d'Azur, la plus belle région de France, voire d'Europe ! 50% des chefs d'entreprises sont passés par l'apprentissage. Grâce à leur savoir-faire, leur compétence, les banques se portent facilement cautions, elles savent qu'elles peuvent leur faire confiance ». Vanessa Raguet la directrice, précise de son côté : « Aujourd'hui, on ne peut plus exercer un métier de l'artisanat sans parcours d'études en alternance. Nos apprentis montent en compétences parce que c'est la réalité du besoin en entreprises ».



Ecrit par le 31 janvier 2026



Rencontre avec les élèves et les professeurs du Campus avignonnais.

Entièrement rénové entre 2014 et 2018 (montant des travaux : 9,5M€) ce Campus créé en 1975 à l'époque de Paul Gilles, est classé 'Pôle alimentaire régional de référence et de l'excellence', il dispose d'un magasin d'application, notamment pour les métiers de bouche, mais aussi d'ateliers pour la maintenance industrielle et agricole ou pour la maintenance d'autos et de motos. Yannick Mazette reprend la parole pour dire : « On a 200 000 entreprises artisanales, d'ici 10 ans 54 000 vont changer de main, c'est dire l'importance de la formation et de la transmission ».

### De quoi affronter l'avenir dans les meilleures conditions

Quant au Président Muselier, tout sourire, il ajoute « Dans la vie on a besoin d'un cap, d'un but, d'une vision. Vous êtes jeunes, vous avez besoin de trouver votre voie, pour cela vous devez savoir ce que vous aimez, ce que vous voulez faire. Ici, j'ai trouvé des professeurs heureux de vous transmettre leur savoir, de vous encadrer, de vous former. Quand vous aurez votre diplôme vous pourrez exercer votre métier dans le monde entier puisque vos outils sont vos mains et votre tête. Vous serez votre propre



Ecrit par le 31 janvier 2026

patron. Vous savez, j'ai 63 ans, mon rôle c'est de vous aider, d'ailleurs un tiers du budget de la Région que je préside est alloué à la jeunesse. Ici vous avez du matériel performant, des locaux neufs et lumineux, vous avez de quoi affronter l'avenir dans les meilleures conditions. Le monde entier vient en Provence pour son climat, ses paysages, sa culture, ses festivals, son Ventoux, son soleil et son accent. Mais ne confondez pas farniente et détermination farouche. Pendant 2 ans on a été mis sous cloche à cause du Covid, la guerre est à nos portes, en Ukraine, la télé égrène drame sur drame en continue, elle est anxiogène. Mais cet été, chez nous les hôtels, campings, restaurants étaient pleins et on manquait de bras. Nous avons donc besoin de personnel, d'autant plus que l'an prochain nous accueillerons aussi la Coupe du Monde de rugby avec des matches au Stade Vélodrome et que nous candidapons aussi pour organiser les 'Worldskills' (championnats du monde) de pâtisserie en 2025. »

Quant à Dino Tornati, il est en charge du Championnat de France de Boucherie qui aura lieu en mai prochain au Palais des Papes.



Au centre : Renaud Muselier et Yannick Mazette avec des élèves du Campus de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.

Ecrit par le 31 janvier 2026

### **Le Campus d'Avignon en chiffres :**

10 000m<sup>2</sup>  
1 450 apprentis  
1 000 entreprises partenaires  
75 enseignants et personnels administratifs  
25 salles de formation  
10 ateliers, laboratoires et plateaux techniques

### **Métiers :**

Art floral, boulangerie, boucherie, coiffure, commerce, ébénisterie, électricité, entrepreneuriat, esthétique, maintenance matériel espaces verts, agricoles, véhicules, motos, pâtissier, responsable qualité & vente.

Contacts : 12 Bd Saint-Roch - 84 000 Avignon - 04 90 80 65 70 - [urma.avignon@cmar-paca.fr](mailto:urma.avignon@cmar-paca.fr)

---

## **« Stars & Métiers » : l'excellence de la créativité, de l'audace et de l'innovation de nos artisans**

Ecrit par le 31 janvier 2026



Organisée par la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud](#), la [Banque Populaire Méditerranée](#) et la Société de Caution Mutuelle Artisanale ([Socama](#)), la cérémonie de l'édition 2022 des prix 'Stars & Métiers' s'est déroulée mardi soir dans Le Château de la Tour Vaucros à Sorgues. Depuis 15 ans, cette manifestation met en valeur le talent, la persévérance, la créativité d'artisans qui sont à la fois entrepreneurs, designers, inventeurs, producteurs et exportateurs.

Ces prix « Stars & Métiers » récompensent depuis 15 ans les plus talentueux d'entre eux, grâce la [Banque Populaire Méditerranée](#), la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud](#) et la [Socama](#) (Société de caution mutuelle de l'artisanat qui en 2021, en PACA a accompagné 2 000 entrepreneurs et clients de la BPMED en cautionnant 87M€ de crédits professionnels).

Mardi soir au Château La Tour Vaucros à Sorgues, était organisée la remise de ces oscars à 4 lauréats. [Sabine Calba](#), la Directrice générale de la banque a insisté « On s'engage pour le futur, on met en valeur les artisans, on est à leurs côtés. Ils ont un impact positif sur le territoire, ils s'investissent pour assurer



Ecrit par le 31 janvier 2026

la transition écologique. Je salue leur agilité dans un contexte qui évolue tout le temps, ce n'est pas un long fleuve tranquille ».



Le Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, le vauclusien [Yannick Mazette](#), artisan boulanger de formation, a évoqué le poids des artisans : 23 448 entreprises dans le département (80 000 / 40% dans le bâtiment, 71 000 / 36% dans les services, 26 000 / 13% dans la production et 21 000 / 10% dans l'alimentation) et l'an dernier on a battu le record du nombre d'immatriculations (3 319 / + 54,7%) contre 1588 radiations. Cela représente 20% du produit intérieur brut de Vaucluse soit une centaine de millions d'euros de retombées ».

### Marqueterie Corentin Tavernier

Est venu le moment du palmarès. 1er Prix : celui de l'innovation et c'est [Corentin Tavernier](#) pour son entreprise de marqueterie à Pernes-les-Fontaines qui l'a reçu. Cancre à l'école, il a trouvé sa voie dans l'ébénisterie avec un CAP obtenu en 2004 à Uzès puis a enchaîné avec le top, l'Ecole Boulle (Ecole supérieure des arts appliqués). Diplôme en poche, il ouvre son atelier en 2011 et n'a de cesse d'innover en permanence. « Je dépoussiére la marqueterie, il n'y a pas que le bois, il y a le fer, l'écaille de tortue, le béton, le plexiglas. Avec le numérique on a des outils plus précis en découpe au laser, plus performants

Ecrit par le 31 janvier 2026

avec l'impression 3D et la fraiseuse numérique » et il collabore avec des architectes d'intérieur et des designers pour pousser encore plus loin la création et réalise des plaquées pour du mobilier mais aussi des tableaux, des bijoux et des objets de décoration.



Corentin Tavernier © CMAR

## Mécaval

2ème Prix : « Responsable » qui consacre la capacité de l'entreprise à intégrer les préoccupations sociales et environnementales dans son activité. Il a été attribué au patron de « Mécaval société nouvelle », [Pierre Bonnet-Bruna](#) ferronnier-concepteur de pièces et ouvrages métalliques à Sarrians. Associé au créateur de « Mécaval » en 2006 il manage d'abord une vingtaine de personnes au sein du bureau d'études. En 2012, il rachète la société placée en redressement judiciaire et redémarre l'activité avec 4 salariés. Un an plus tard il double la surface des ateliers, privilégie la formation des jeunes chez lui, grâce à des contrats d'apprentissage et de professionnalisation. Il est aujourd'hui à la tête d'une société de 17 salariés qui affiche un chiffre d'affaires d'1,5M€ en 2021. « Pour être un bon entrepreneur, il faut de la détermination, de l'humanisme, un esprit ouvert, une réelle adaptabilité » dira-t-il sur scène. « L'écueil à éviter : le manque de curiosité. Si on n'invente pas, si on ne se renouvelle pas, on tourne en rond. J'ai la même équipe depuis le début, j'ai investi 450 000€ dans de nouvelles machines pour



Ecrit par le 31 janvier 2026

développer l'outil de production, ma banque a suivi. Cela m'a permis de réduire la pénibilité pour mes ouvriers et mes techniciens, de faciliter leur travail et de gagner du temps ».



Pierre Bonnet-Bruna © CMAR

### Chaloin Chocolats

Grand Prix « Entrepreneur » pour [Marc Chaloin](#) installé à Puyméras. Le chocolat, il est tombé dedans quand il est petit puisque l'entreprise familiale a été créée en 1921 à Annecy par son arrière-grand-père Maurice, maître artisan-boulangier. Il représente donc la 4ème génération d'artisan. Evidemment les fèves de cacao ne poussent pas dans le Vaucluse, il les fait venir d'Amérique du Sud, du Mexique jusqu'au Havre par la mer avec des bateaux à voiles, donc zéro pollution, zéro bilan carbone. Il a doublé ses effectifs en 3 ans, passant de 3 à 6 et les fait travailler 30h par semaine : « Comme ça, ils sont en forme, frais et dispos ». Le bien-être au travail fait partie de son crédo d'entrepreneur engagé ».

Ecrit par le 31 janvier 2026



Marc Chaloin © CMAR

### Les Conserve Guintrand

4ème Prix : « Exportation » pour une entreprise plus que centenaire « Les Conserve Guintrand » nées en 1898 à Caromb grâce à leur fondateur, [Paul Guintrand](#). C'est dans sa maison qu'il improvise un petit atelier de boîtes de conserve de fruits et légumes issus du terroir du Ventoux et les livre à cheval avec une carriole. Pour faire face à la demande croissante de recettes provençales authentiques, il descend en 1910 à Carpentras, près de la voie ferrée et s'affranchit des problèmes de transports. Depuis 124 ans, la sélection de fruits et légumes de qualité, le goût des préparations garanti dans des bocaux de verre font de cette société familiale un membre éminent de « Gourmets Provence », une association de producteurs basée à Arles. Elle exporte 30% de ses conserve, en Europe mais aussi au Japon et en Chine, ses légumes façon tajine, ses braisés de veau aux agrumes, terrines de campagne, rillettes de jarret confit, confitures de bigarreaux, poires Williams, coings et abricots. Et elle a aussi reçu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » qui rassure la clientèle.



Écrit par le 31 janvier 2026



Le Président de la BPMED, Philippe Martin, conclura la cérémonie en insistant « Nos racines ce sont nos artisans. La confiance, les relations humaines, la proximité sont nos valeurs. Notre banque appartient à nos actionnaires, nous prenons nos décisions nous-mêmes, ici, pas auprès de marchés financiers boursiers. Chez nous, en Provence, pas à Paris. Saint-Cannat, ce n'est pas Singapour ».

Contacts : [www.marqueterie-tavernier.com](http://www.marqueterie-tavernier.com) 06 30 52 62 31 - [www.mecaval-aucluse.fr](http://www.mecaval-aucluse.fr) 04 90 62 02 54 - [www.chaloinchocolats.com](http://www.chaloinchocolats.com) 04 90 37 40 94 - [www.conserve-guinrand.com](http://www.conserve-guinrand.com) 04 90 67 24 81 - [www.cmar-paca.fr](http://www.cmar-paca.fr)

## « 10 000 emplois en Vaucluse ne sont pas

Ecrit par le 31 janvier 2026

## **pourvus », le cri d'alarme du président de l'U2P, Nordine Saihi**



« C'est une lourde tâche qui nous incombe et on a besoin de tous » c'est ce que vient de déclarer Nordine Saihi, nouveau président de l'U2P de Vaucluse (Union des entreprises de proximité) lors de la présentation du bureau cette confédération qui regroupe les entrepreneurs de l'artisanat, du commerce, de l'économie et des professions libérales. Philippe Herzog, qui représente les plombiers-chauffagiste ajoute « Depuis plus de 70 ans, nous défendons les artisans, nous formons les apprentis, nous les aidons à mettre en oeuvre les normes, notamment le label RGE (Reconnu garant de l'environnement) pour limiter la consommation d'énergie et nous leur donnons un coup de pouce juridique si nécessaire ».

Au nom de la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) qui représente les boulangers, pâtisseries, cuisiniers, traiteurs, chocolatiers, fromagers, confiseurs, poissonniers et les commerçants sur les marchés... Dino Tornati, l'excellent boucher de la place Saint-Didier aujourd'hui à la retraite mais élu de l'U2P ajoute : « Nous représentons 300 petites et moyennes entreprises en Vaucluse de tous horizons, nous formons une équipe expérimentée au service de ceux qui ont besoin d'un conseil, d'un savoir-faire, d'une main tendue. Le président de la CGAD, Thierry Despeisse précise de son côté : « Là avec le prix de l'énergie qui ne cesse de grimper, certains voient leurs factures multipliées par 3 ou 4, nous devons nous mobiliser pour qu'ils s'en sortent quoi qu'il en coûte ».

Autre représentant de l'U2P et cela pourrait paraître inédit. Et pourtant : les professions libérales. Le cardiologue Philippe Samama explique : « Nous existons depuis 2005, nous regroupons les médecins,





Ecrit par le 31 janvier 2026

kinés, orthodontistes, mais aussi les métiers du droit comme les avocats ainsi que les experts comptables et commissaires aux comptes. Et nous siégeons à l'Urssaf ou à la Caf (Caisse d'allocations familiales) « .

Le président Nordine Saihi complète : » Avec le Covid, nous avons connu une crise sans précédent entre les métiers essentiels et non essentiels, les chefs d'entreprises qui ont contracté un PGE (Prêt garanti par l'état) doivent maintenant le rembourser et ce n'est pas toujours facile, quand la trésorerie est au plus bas. Mais nous savons nous adapter, évoluer, travailler avec les élus de tous horizons pour trouver ensemble des solutions, défendre nos métiers, les rendre plus visibles, plus attractifs. Notre qualité première c'est d'être proches de nos mandants ».

« Nos artisans représentent 33% du tissu économique de Vaucluse. »

*Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse*

De son côté Valérie Coissieux, la président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse ajoute : « Nos artisans représentent 33% du tissu économique de Vaucluse, ils sont en plein désarroi avec le prix des matières premières et de l'énergie qui flambent. Ils ont parfois bénéficié d'aides, mais malgré tout, certains ont dû baisser définitivement leur rideau. Et pourtant normalement on travaille avec notre coeur, on ne licencie pas. Mais depuis la crise sanitaire, les jeunes en particulier veulent vivre différemment, pouvoir passer le week-end avec leurs enfants, au lieu de travailler le samedi et le dimanche, c'est pourquoi par exemple, nous manquons de serveurs dans la restauration malgré l'amélioration des salaires ».

Le président de l'U2P témoigne de ce qu'il a vécu à Apt comme membre du Groupement commercial et artisanal créé en 1950 : « Dans ce bassin de vie, avec le démantèlement du site de missiles nucléaires du Plateau d'Albion, on a connu une longue période de désertification. Le 2e REG (Régiment étranger de génie) s'est installé à Saint-Christol, mais des entreprises de renom (Aptunion, Delta plus, Blachère Illuminations) déjà implantée ici se sont mobilisées pour revitaliser ce territoire avec des créations d'emplois et de nouvelles richesses. Petit à petit, avec l'état et les élus, nous avons réussi à inverser la courbe du chômage ».

Conclusion : pour pallier la pénurie de personnel et pour que toutes les activités vitales se maintiennent, notamment au coeur des centres-villes, il faut absolument faire découvrir les métiers dans les écoles, les collèges et les lycées en allant parler aux jeunes, leur montrer l'étendue des possibilités et l'attractivité des filières, (mécanique, génie climatique, bâtiment) et les nouveaux métiers liés à la micro-électronique, l'intelligence artificielle, développement de web, entrepreneuriat en e-commerce, en arts graphiques ou en matériaux innovants.

Contact : [accueil@capeb84.fr](mailto:accueil@capeb84.fr)  
[u2p84@u2p-france.fr](mailto:u2p84@u2p-france.fr)

Ecrit par le 31 janvier 2026

*Cité de l'Artisanat, Chemin de la Rollande - 84 140 Montfavet*

## Morières-lès-Avignon, 1ère ville à plébisciter la Journée Nationale du Commerce de proximité et de l'Artisanat



La Mairie de Morières et l'Association Moriéroise des Artisans et Commerçants ([AMAC](#)) a décidé de participer à la Journée Nationale du Commerce de Proximité et de l'Artisanat (JNCPA) le 8 octobre prochain. Cette journée a pour but d'animer la ville, de montrer à ses





Ecrit par le 31 janvier 2026

**habitants et à ses voisins, en appui avec la mairie, qu'elle est active grâce à l'ensemble de ses agents économiques.**

Les organisateurs nationaux de cette journée décernent aux villes participantes un label 'Ville commerce et artisanat' et comme pour le label 'Ville fleurie', [Morières-lès-Avignon](#) pourra ainsi obtenir de 1 à 5 sourires sur son panneau en entrée de ville.

### **Ce qui se passera le 8 octobre ?**

- . Un village des artisans sera érigé sur la place de la liberté de 10 à 16h émaillé de nombreuses animations, des artisans mais aussi par la clownette Miss Framboise pour les enfants ;
- . Ce sera également l'occasion pour les collégiens de rencontrer les entreprises locales dans lesquelles ils pourraient faire leur stage d'observation ;
- . Une chasse au trésor rythmera la journée chez les commerçants de l'association qui expliqueront leur métier et organiseront des dégustations, avec, pour conclure la journée, le tirage de la tombola ;
- . Un repas aïoli sera proposé à l'Espace Dion ainsi qu'un concert du groupe moriérois No Name.

### **En savoir plus**

La Journée nationale du commerce de proximité, de l'artisanat et du centre-ville réunit l'ensemble des acteurs économiques notamment les unions commerciales, les municipalités et les organismes consulaires autour des valeurs de proximité et de lien social du commerce dans la ville.

L'association JNCP organise le concours du Label national « Commerce et Artisanat dans la Ville », attribuant un label aux communes, récompensant une politique de soutien et une action volontaire dans le maintien et le développement des activités économiques de proximité au sein du cœur de ville. Le label est matérialisé par un panneau en entrée de ville jouxtant souvent les panneaux 'Villes internet' ou 'Villes fleuries'.

[Journée nationale du commerce de proximité, de l'artisanat et du centre-ville](#) le 8 octobre.

MH

Ecrit par le 31 janvier 2026



DR

## La Caserne de Bédoin consacre une journée aux facteurs d'instruments



Ecrit par le 31 janvier 2026



La [Caserne de Bédoin](#) organise une nouvelle journée autour de l'artisanat, le samedi 6 août à partir de 10h. Cette journée sera consacrée aux métiers rares de manufacture ou de restauration d'instruments de musique.

La [Caserne de Bédoin](#) revient pour une nouvelle journée autour de l'artisanat, le samedi 6 août à partir de 10h. Cette journée sera consacrée aux métiers rares de manufacture ou de restauration d'instruments de musique. Tout au long de la journée, les artisans partageront les secrets à l'origine des notes de musique et réaliseront des démonstrations.

A 18h, en compagnie des facteurs d'instruments (celles et ceux qui fabriquent, réparent et accordent les instruments de musique) et des autres artistes de la boutique, la Caserne inaugurera la nouvelle exposition des artisans éphémères [Eric Latour](#), fabricant d'instruments au son doux et harmonieux, et [Laurie Fouillen](#), relieuse.

### **Eric Latour**

L'atelier Sound Circle fabrique à la main des instruments de musique zen au son doux et harmonieux (steel tongue drum) réalisés à partir de bouteilles de gaz recyclées. Plusieurs finitions sont possibles. Faciles et intuitifs, ces instruments se passent d'apprentissage et sont accessibles à tous.

### **Laurie Fouillen**

Créé en mai 2019, l'atelier Laurie Fouillen est spécialisé dans la restauration et la conservation de livres anciens du XVe siècle au XIXe siècle ainsi que dans l'accompagnement de projets personnalisés. L'atelier propose ses services auprès des particuliers, des professionnels ainsi qu'auprès des institutions.

Ces nouveaux artisans éphémères seront exposés jusqu'au mois d'octobre.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Ne pas jeter sur la voie publique

**6 Août**  
**Vernissage d'été**  
**La Caserne**  
**Reçoit**  
**les Facteurs d'instruments du**  
**Ventoux**

- Solange Chivas
- Éric Latour
- Alexandre Grothendieck
- Frédéric Durand
- Philippe Bolton

**18 H**  
**Apéritif et accueil de**  
**deux nouveaux Artisans**  
Laurie Fouillen et Éric Latour  
**Brasserie: La Josseline**  
**BEDOIN**  
49 Rue du marché aux Raisins





Ecrit par le 31 janvier 2026

A 18h, en compagnie des facteurs d'instruments et des autres artistes de la boutique, la Caserne inaugurera la nouvelle exposition des artisans éphémères [Eric Latour](#) et [Laurie Fouillen](#) © DR

[La Caserne des artisans](#) - au 49 rue du marché aux raisins - Bédoin.

J.R.

## Stéphanie Le Breton sculpte le verre depuis près de 35 ans, au pied du palais des papes



Ecrit par le 31 janvier 2026

Elle a installé son atelier en 1988 à côté de La Manutention et d'Utopia à Avignon et travaillé le verre sous toutes ses formes. Miroirs, vitres, portes, baies, garde-corps, escaliers, dalles, trophées, vasques, crédences, bouteilles, verres, luminaires, mobilier. Elle a maîtrisé toutes les techniques : argenture, piquetage, thermoformage, dorure à la feuille, bouchardage (avec un petit marteau on casse le verre et on utilise ses éclats).



**« Je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie. »**

« Dessiner a toujours été ma raison d'être » explique l'une des rares femmes maître-artisans verrier en France. En fait, rien ne la destinait à ce métier-passion. « Le verre c'est froid, ça se casse, ça se raye, je préférerais les couleurs et d'autres matières. » Née à Marseille, elle arrive à 8 ans dans la cité des papes et est attirée par ce qui est créatif. Elle fait ses premières études à Bruxelles, à l'école de peinture décorative Van Der Kelen puis est formée au trompe-l'œil. Elle continue dans un bureau de style d'imprimés de tissus à Lyon et enfin intègre l'atelier de gravure sur verre Guillaume Saalburg à Paris. « Finalement je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie, mais il y a beaucoup de contraintes » confie-t-elle.



Ecrit par le 31 janvier 2026



### Obtention du label Entreprise du patrimoine vivant en 2016

Sa signature, c'est son coup de crayon, « Tout se conçoit dans ma tête, après je dessine, je croque à la main. L'ordinateur, la robotique arrivent ensuite, comme le 'plotter', une machine qui découpe les pochoirs ». Ses clients ? Il y a les privés qui habitent le Luberon, les Alpilles, la Côte d'Azur ou la Toscane qui commandent des pièces uniques pour décorer leur bastide. Il y a aussi les musées pour la signalétique de leurs expositions, les hôtels étoilés. « Depuis 15 ans, j'ai des commandes du Plaza Athénée pour ses dessus de table travaillés à la feuille d'or et pour ses pare-douches » dit-elle modestement. Un palace de l'avenue Montaigne dans le très chic 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris qui reconnaît l'excellence de son travail, couronné d'ailleurs par le label Entreprise du patrimoine vivant en 2016.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Stéphanie Le Breton a aussi adoré confectionner une croix monumentale de 2,50mètres sur 2 pour l'église de Montfavet. « Ce qui met plaît à travers ma création, c'est envisager un futur objet avec les clients, échanger, le concevoir, faire en sorte qu'il convienne à leurs goûts, à leurs souhaits, à leur intimité, à leur environnement, à leur décoration intérieure. Ces relations humaines permettent un vrai partage, plus tard, ils deviennent souvent des amis. »

### **Continuer à inventer pour le plaisir**

Après 34 ans, elle envisage d'arrêter son activité professionnelle. « C'est un véritable arrachement de quitter mon atelier, j'y ai passé tellement d'heures, de jours, de semaines, d'années. J'y ai tellement conçu, créé, transpiré. » Mais, elle ne compte pas rester inerte pour autant. « Je vais me constituer un petit atelier privé, une tanière où je continuerai à inventer pour le plaisir, sans contrainte de temps, sans date-butoir, sans commande. » Celle qui a magnifié le verre pendant si longtemps va entamer une autre vie, toujours aussi créatrice, 'En verre et contre tout...'

---

## **Coiffure : un apprenti d'Avignon parmi les meilleurs de France**



Ecrit par le 31 janvier 2026



Le concours [Hair Artist Awards 2022](#) s'est déroulé le 22 mai au parc des expositions du Mans. Trois campus de [l'université régionale des métiers et de l'artisanat de PACA](#) étaient représentés par des apprentis participant à cet événement. Thibault Tixier, en cursus au [campus URMA d'Avignon](#), s'est classé à la 5<sup>e</sup> place du palmarès final.

L'événement des '[Hair Artist Awards 2022](#)', le rendez-vous annuel des professionnels de la coiffure, organisé par [Raphaël Perrier](#), en partenariat avec l'organisation des '[Meilleurs Apprentis de France](#)' (MAF), s'est déroulé le 22 mai au parc des expositions du Mans. 400 apprentis venus de toute la France ont fait le déplacement pour cet événement qui vise à valoriser les savoir-faire artisanaux.

Sur les sept campus de [l'université régionale des métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) trois étaient représentés par des apprentis participant au concours, dont dix apprentis en cursus au [campus URMA d'Avignon](#) situé à Saint-Roch, le long des remparts. Thibaut Tixier, qui y effectue sa première année de Brevet professionnel coiffure, s'est classé en 5<sup>e</sup> position du palmarès final, dans la catégorie BP/BM/BTS.

Ecrit par le 31 janvier 2026

### **Vedène et Le Pontet aussi à l'honneur**

Originaire de Bretagne, c'est la première fois que Thibaut participait à un concours de coiffure. C'est après un bac professionnel en graphisme, qu'il s'oriente vers la coiffure. Aujourd'hui, il travaille pour le salon [Addict Paris Coiffure](#), à Vedène. Son classement final lui a permis de ramener le trophée fabriqué par un artisan du Pontet.

**« Faire un métier qu'on aime, c'est ça la plus belle richesse »**

**Valérie Coissieux**

[Valérie Coissieux](#), Présidente de la [chambre des métiers et de l'artisanat de niveau départemental de Vaucluse](#) et elle-même artisan-coiffeur, s'est rendue jeudi 16 juin au campus d'Avignon pour féliciter les apprentis de retour du concours. Elle a notamment salué Thibaut Tixier pour sa 5<sup>ème</sup> place au classement final.

« Un événement comme les 'Hair Artist Awards' est une expérience unique pour les apprentis qui y participent, explique-t-elle. C'est l'occasion de mettre à l'honneur leur formation, de se tester dans un contexte chronométré alliant stress et adrénaline, de se confronter à d'autres techniques... Lorsqu'on est chef d'entreprise, il y a de la compétition tous les jours, que ce soit pour relever les défis d'un monde qui se transforme vite, garder son attractivité en tant qu'employeur ou encore maximiser la consommation locale et artisanale. C'est pourquoi je suis convaincue qu'il est essentiel d'insuffler au maximum la notion de concours dans nos campus, de proposer à nos jeunes de participer au plus de concours possibles, pour les armer à leur future vie professionnelle ».

Le salon professionnel de la coiffure et de la beauté se tiendra à Paris les 10, 11 et 12 septembre à la rentrée 2022.

---

## **Région : 100M€ pour aider les entreprises artisanales**

Ecrit par le 31 janvier 2026



Quatre-vingt-sept centimes : c'est le prix moyen de la baguette en France. Mais qui s'en soucie, dès lors que chacun a déjà payé son pain quotidien plus d'un euro et s'attend à 'douiller' encore un peu - ou beaucoup plus - demain ?

Tandis que la grande distribution communique sans relâche sur l'inflation pour rassurer ses clients, les « petits commerçants » restent en première ligne face au consommateur, scrutant la montée des prix pour ajuster dépenses et pouvoir d'achat.

Ils n'imaginent pas surmonter ce nouveau défi, comme l'explique [Marie-Dominique Goffinet-Meloyan](#), 2<sup>e</sup> vice-présidente de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (CMAR) Provence-Alpes-Côte d'Azur, avançant un premier argument. « A la suite du premier confinement, j'ai reçu en mars 2020 un courrier de mon transporteur frigorifique exigeant hausse de tarif de 8,5% au motif que les achats de masques et autres mesures sanitaire avaient impacté leurs coûts : on nous prend pour des pigeons ! », conclut sobrement la marchande de pâtes fraîches.

### **L'inflation pourrait précipiter le déclin des artisans**

La 'transition énergétique' a aussi bon dos. Elle a commencé à imposer des prix durablement prohibitifs avec le grand remplacement du nucléaire, et maintenant l'abandon du gaz russe.

Avec la guerre en Ukraine, la spéculation va bon train. « Il va bien falloir un jour que l'on sache ce qui se



Ecrit par le 31 janvier 2026

« passe et faire un audit à propos de toutes ces hausses », menace Gilles Dutto, artisan boulanger des Alpes-Maritimes et président départemental de la CMAR 06. La bourse de Chicago où se fixent les prix mondiaux des céréales se frotte les mains. « Nous venons d'atteindre 463€ la tonne de blé, ce qui est un record absolu » se désole l'artisan. La farine va suivre, puis le pain, en juin, prévoit Gilles, vent debout contre une inflation venue de loin et de toutes part. Et que l'on ne maîtrise plus. « La baguette de pain, depuis 35 ans, était au-dessous de l'indice des prix à la consommation ». Mais qui s'en soucie ? Ce qui inquiète les commerçants, avec toutes ces hausses intervenues depuis les Gilets jaunes, c'est « qu'à un moment donné, il ne sera plus possible de répercuter les hausses que nous subissons sur les prix de vente de nos produits ». Un sentiment largement partagé par les représentants de la CMAR présents à la conférence de presse tenue le 19 mai par son président régional, lui aussi boulanger, le vauclusien [Yannick Mazette](#).

### Zéro rideau fermé

Il fallait agir pour rassurer. [Isabelle Campagnola-Savon](#), conseillère régionale, est arrivée avec la promesse d'un dispositif de 100M€ en faveur des TPE, PME, artisans et commerçants prévoyant d'aider d'ici la fin de la mandature, en 2028, près de 70 000 entreprises régionales\*.

Il faudra d'abord voter, en juin, un « schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation » puis préparer la signature, en octobre prochain, d'une convention avec la CMAR précisant l'offre donnant un contenu à la promesse politique « notre région, nos artisans d'abord ». Il s'agirait de « renforcer les engagements pris en faveur des entreprises de proximité » et de poursuivre le dispositif « zéro rideau fermé » d'ici 2023 avec des financements de 12M€ par an pour des aides conjoncturelles, l'implantation de boutiques à l'essai, et un soutien à l'investissement dans des territoires « à enjeux ».

L'élue régionale souscrit sans réserve à l'idée que « l'artisanat est non seulement garant du bien-être des territoires mais également de celui de ses habitants », mais elle doit faire face à une chambre qui a vu, à la fois, exploser le nombre de ses radiations (+60%) avec 15 000 adhérents en moins pour l'année 2021, et celui de ses adhérent « auto entrepreneurs », constituant aujourd'hui les trois-quarts de ses nouveaux inscrits.

### Un secteur représentant 20% du PIB régional

Ces derniers ont certes permis à la chambre de voir ses inscrits progresser, sur ces cinq dernières années, plus de 40%. Mais leur contribution financière est très faible (2 M€). Les sujets des subventions et de la formation restent donc cruciaux pour Yannick Mazette qui n'a pas abandonné l'idée de faire de la CMAR Provence-Alpes-Côte d'Azur une chambre consulaire de référence au plan national avec ses 270 membres et 21 commissions territoriales garantes d'un travail de proximité au service de l'économie locale qui devient urgent : bien des rideaux risquent de se baisser définitivement, faute de repreneurs.

La chambre ne donne pas de chiffre sur le taux de reprise des entreprises, mais situe clairement l'enjeu sous-jacent à la convention d'octobre prochain avec le Conseil régional : « au plan national, ce sont 300 000 entreprises artisanales qui devront changer de mains dans la décennie. Notre région qui pèse pour 10% de l'activité artisanale du pays devrait être concernée par la transmission de 30 000 commerces. En réalité, ce chiffre est de 54 000 ». Il faudra donc bien mettre la main à la poche pour aider un secteur représentant 170 000 emplois directs et 20% du PIB régional. Mais, là comme ailleurs, il faudra réussir à mettre en place, dans le même temps, des formations permettant à des jeunes de sentir leurs épaules

Ecrit par le 31 janvier 2026

assez larges pour succéder à leurs aînés.

*\*sur un total régional de 500 000 entreprises dont 200 000 artisanales.*

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





Ecrit par le 31 janvier 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*

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.



Ecrit par le 31 janvier 2026



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

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,

Ecrit par le 31 janvier 2026

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.

"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

Ecrit par le 31 janvier 2026

mai au campus Saint-Maximin.

