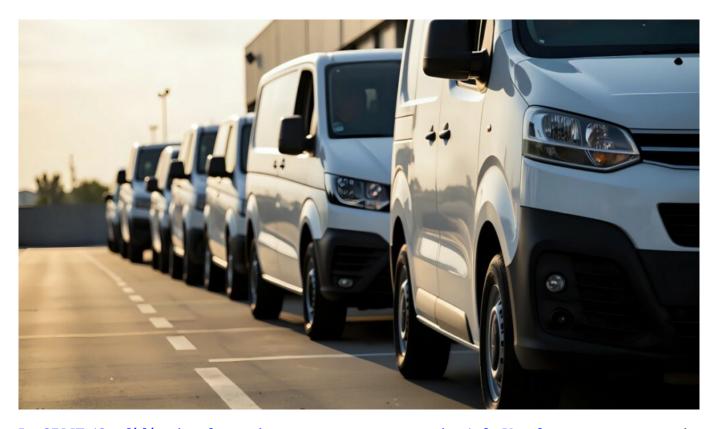


# CPME : tout savoir sur la gestion des véhicules d'entreprise



<u>La CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse</u> propose un petitdéjeuner d'information sur le thème : 'La gestion des véhicules d'entreprise : quels enjeux pour les TPE-PME ?'

« La gestion des véhicules d'entreprise est souvent compliquée pour une TPE – PME, explique l'organisateur de cet événement mis en place en partenariat avec <u>le Crédit Agricole Alpes-Provence</u> qui accueille ce petit-déjeuner dans ses locaux de l'Amandier à Avignon. Financement, fiscalité, cadre légal, entretien et remplacement, tous ces critères nécessitent de vrais éclairages. De plus, les réalités environnementales actuelles viennent nécessairement modifier l'approche des chefs d'entreprise. »

La gestion des véhicules professionnels a donc un impact direct sur la rentabilité des entreprises. Posséder un véhicule est essentiel pour toute entreprise, qu'elle soit TPE-PME. Cependant, si son utilisation n'est pas économique et réfléchie, cela peut engendrer des pertes financières importantes pour cette dernière. Entre les coûts du carburant, le choix entre l'achat ou la location, la transition vers les véhicules électriques, la fiscalité et l'optimisation des trajets, les défis sont nombreux. Pour une petite



ou moyenne entreprise, un seul véhicule mal géré peut ainsi lourdement peser sur le budget annuel. Pour évoquer ces problématiques, ce petit-déjeuner sera animé par <u>Loic Deletoille</u>, responsable de région <u>Agilauto</u> (loueur longue durée du groupe Crédit Agricole), ainsi que <u>Michel Pauget</u>, ingénieur commercial Agilauto.

Mahsa Farzam (Stagiaire)

Petit-déjeuner CPME : 'La gestion des véhicules d'entreprise : quels enjeux pour les TPE-PME ?'. Mardi 1er juillet. De 8h30 à 10h30. Crédit Agricole Alpes-Provence Avignon - Amandier. 168, avenue Pierre Sémard. Avignon

Inscription obligatoire et renseignement : 04 90 14 90 90 ou contact@cpme84.org ou www.cpme84.com

### Balade gourmande et vigneronne dans les rues d'Avignon avec les Compagnons des Côtes du Rhône



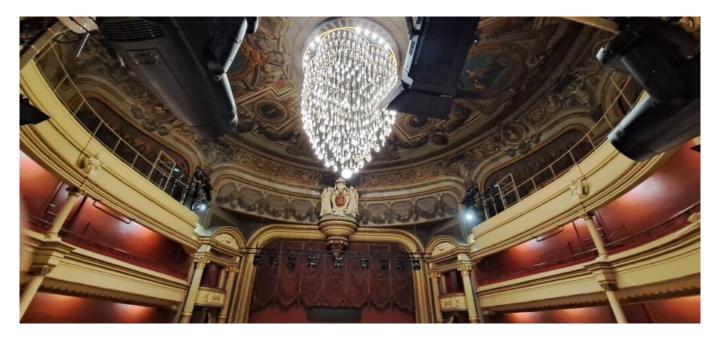
Dans le cadre des Estivales du Rhône, les <u>Compagnons des Côtes du Rhône</u> ont organisé, malgré une météo capricieuse, une Balade gourmande, vigneronne et patrimoniale à Avignon le



Ecrit par le 28 octobre 2025

#### 7 juin.

Au départ, le ciel était bleu et dégagé quand les 150 inscrits à cette déambulation à travers la Cité des Papes l'ont entamée à l'Opéra du Grand Avignon. Inauguré en 1825, il y a deux siècles, le bâtiment a été rénové plusieurs fois, notamment entre 2018 et 2021. « Aujourd'hui, cette maison d'opéra compte 125 agents entre les musiciens, danseurs, la maîtrise d'enfants, les ateliers de couture, de perruques, les décorateurs, peintres et responsables du son et de la lumière », explique Arnaud Lanez, chargé de la communication. Tout a été modifié. Avec accès aux personnes à mobilité réduite, installations techniques high-tech, sièges neufs et plus grands et un lustre impressionnant de 500 pièces, pampilles et pendeloques d'un poids total de 600kg.





Ecrit par le 28 octobre 2025



Face à l'auditoire, Arnaud Lanez parle de ce bâtiment qui date de 1825.

#### ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Au moment de partir pour la 2e étape, éclairs, tonnerres et déluge d'orage ont retardé la suite de la promenade. D'abord vers l'Hôtel des Crochans qui abrite la Maison Jean Vilar où Nathalie Cabrera a rappelé ce que recèle ce lieu chargé d'histoire. Les archives du Festival d'Avignon depuis 1947 où sont entreposés les costumes de scène de Gérard Philipe et de Maria Casares, les cahiers de mises en scène, les décors, les photos et les innombrables captations film, video et DVD des spectacles qui ont marqué le plus grand festival de spectacle vivant du monde.

#### Le Festival d'Avignon trouve enfin sa vitrine permanente à la maison Jean Vilar

Ensuite, derrière la Banda del Fuego de Bagnols-sur-Cèze, les promeneurs se sont dirigés vers le Jardin de la Chapelle Sainte-Claire où Bernard Faivre d'Arcier avait installé son bureau de directeur du Festival (1980 – 1984) et organisait chaque matin les conférences de presse avec Isabelle Huppert, Christine Scott-Thomas, Juliette Binoche ou Jean-Louis Trintignant. Et enfin, la balade s'est conclue dans le jardin de l'ancien couvent du Cloître des Carmes où les nappes détrempées par la pluie avaient été changées en toute hâte par les Compagnes et Compagnons des Côtes du Rhône.



Ecrit par le 28 octobre 2025



© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Entre tartare de tomates tricolores, soupe de poisson, aïoli et tartes aux fraises accompagnés de vins de l'AOC Plan de Dieu au fur et à mesure de la progression des marcheurs, la soirée s'est terminée entre sourires et éclats de rire. Un moment bon-enfant et bienveillant pour (re)découvrir une partie du patrimoine emblématique de la Cité des Papes.

Prochain rendez-vous : la Grande Tablée le 26 juin sur « Le Chemin de Halage Marie-Josée Roig », sur la Barthelasse. La plus belle vue sur le Pont d'Avignon et le Palais des Papes au pied du Rhône.

Contact: contact@compagnonscotesdurhone.fr

### Avignon : le Tipi fête la musique



Ecrit par le 28 octobre 2025



### La ferme urbaine avignonnaise Le Tipi célébrera la Fête de la musique ce samedi 21 juin avec le label local Elephantz Records.

À l'occasion de la Fête de la musique, le Tipi invite le label avignonnais Elephantz Records, fondé en 2017 par le DJ et producteur DVMBO et

son frère, l'artiste tatoueur Batart. Le label détient un univers visuel et sonore qui mêle house, techno et une ligne directrice unique : le groove.

Le label proposera donc des DJ Sets 100% groove. Il sera possible de manger les burgers maison de Simple & Tasty tout en sirotant des bières artisanales, des vins bios, ou des softs produits localement. Random Roméo proposera des vêtements et accessoires faits main à partir de seconde main, et Junkiller des bijoux en porcelaine imprimée en séries limitées. Le tout dans une ambiance festive et chaleureuse.

Samedi 21 juin. De 18h à 00h. Entrée gratuite. Le Tipi. 57 Avenue Eisenhower. Avignon.



Ecrit par le 28 octobre 2025



## Force Cadres organise une soirée autour de l'IA managériale à Avignon



Ecrit par le 28 octobre 2025



Le mardi 24 juin, l'association avignonnaise <u>Force Cadres</u> organise une soirée sur le thème 'Dirigeants : prenez de l'avance avec l'IA' au cinéma Pathé Cap Sud.

L'association Forces Cadre, présente depuis plus de 25 ans sur le Grand Avignon, dédie une soirée à l'intelligence artificielle managériale à Avignon. Cet événement permettra de donner des clefs aux cadres vauclusiens afin de répondre à l'interrogation : Comment transformer le pire taux d'engagement salarié d'Europe grâce à l'intelligence artificielle ?

Durant la soirée, <u>Cécile Dejoux</u>, spécialiste de l'IA dans le milieu professionnel, interviendra et proposera la conférence 'L'IA au service de l'humain'. Il y aura également une table ronde, animée par <u>Marie-Cécile Drécourt</u> d'<u>Esperluette Podcast</u>, avec les dirigeants locaux <u>Romain Garcia Arcas</u> de <u>Vocaza</u>, <u>Jessy Harlaut de LHH</u>, <u>Dorine Bastianelli</u> de <u>JustaxX</u>, et <u>Lionel Dosne</u> des <u>Chocolateries Castelain & Damiens</u>. Ensemble, ils évoqueront le retournement client grâce à l'IA, l'IA dans le recrutement, l'automatisation



des processus, mais aussi la perspective des entreprises traditionnelles.

Pour vous inscrire à l'événement, cliquez ici.

Mardi 24 juin. De 17h30 à 22h. Pathé Cap Sud. 175 Rue Pierre Seghers. Avignon.

# 540 objets d'art du XVIIIe au XXe siècle aux enchères







### Ce Samedi 21 juin, une vente aux enchères d'œuvres d'art du XVIIIe au XXe siècle est organisée par l'Hôtel des ventes d'Avignon.

Plus de 540 œuvres d'artistes seront mises en vente ce samedi 21 juin à l'Hôtel de ventes d'Avignon. Sous le marteau de Maître Patrick Armengau, commissaire-priseur à Avignon, tableau, mobilier et objet d'art du XVIIIe au XXe siècle.



Crédit: DR

L'ensemble des objets sera exposé le jeudi 19 juin de 14h à 18h, le vendredi 20 juin entre 10h et 12h, puis 14h et 18h, ainsi que le matin de la vente de 9h à 10h. Les œuvres pourront être achetées en ligne sur <u>interencheres.com</u> et <u>drouot.com</u>.

Ventes aux enchères. Samedi 21 juin. 10h et 14h15. Hôtel des ventes d'Avignon. 2 rue Mère Teresa. Avignon.

Selma Debout (Stagiaire)



### « Laisser passer la lumière », tel est l'ADN de la Miroiterie Avignonnaise depuis 50 ans

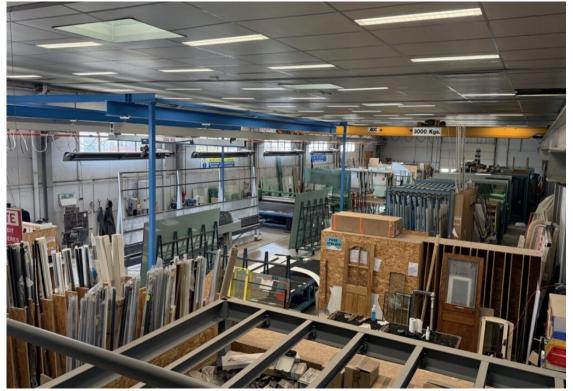


Verre, transparence, compétence... Voilà un-demi siècle que cette entreprise née en 1975 les conjugue au quotidien. Rachetée en 2012 par Etienne de Chézelles, cette miroiterie, référencée par les Bâtiments de France, participe aussi bien à des chantiers de sites anciens (Hôtel d'Europe, Musées Calvet, Lapidaire et Angladon, Abbaye St-André à Villeneuve), que des sites contemporains (Lustrerie Mathieu à Gargas, Gare TGV d'Avignon, Clinique Sainte-Catherine, Aéroport de Marseille-Provence à Marignane ou l'Hôtel & Spa La Coquillade dans le Luberon).

De la vitre brisée à remplacer à verrière à contrôle solaire qui fait baisser la température de 70%, la Miroiterie Avignonnaise et sa guinzaine de salariés travaille le verre, le découpe, le façonne et le pose dans les règles de l'art... Que ce soit pour des crédences, des miroirs contemporains ou anciens, des dalles de sol, des parois de douche, des garde-corps, le verre isole de tout, du froid, du chaud, du bruit, avec des menuiseries également anti-balles et anti-feu. Mais on peut aussi choisir d'opacifier le murrideau de la douche pour préserver son intimité.



Esthétique et décoratif, le verre propose aussi nombre de solutions techniques pour les vitrines, les verrières, les vérandas, les cuisines, les salles de bains, les bureaux. Gravé, poli, polycarbonate, pexiglas, anti-UV, anti-effraction, sécurité, feuilleté ou trempé, double ou triple vitrage, il y a toujours un verre adapté pour chacun.



©La Miroiterie Avignonnaise

La Miroiterie Avignonnaise, qui travaille sur l'ensemble de la côte méditerranéenne et bien au-delà grâce à son savoir-faire et à son expertise, compte 2 000 clients, réalise environ 700 chantiers par an et propose 200 types et couleurs de verre, armé, martelé, sablé, dépoli, occultant, satiné ou mat. Installée à Fontcouverte sur environ 2 000m² avec son atelier, elle offre aussi un show-room avec une large gamme d'échantillons de verres pour votre maison, votre escalier ou votre sol. Toujours prêt à répondre à un défi, Etienne de Chézelles avait proposé des hygiaphones sur mesure, lors de la crise sanitaire du Covid dans les années 2020-2021 pour limiter la propagation de contamination.



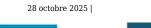


Etienne et Alessandra de Chézelles. ©La Miroiterie Avignonnaise

Aujourd'hui, l'entreprise affiche un chiffre d'affaires de plus de 2M€. Et pour fêter ses 50 ans, elle participe vendredi 20 et samedi 21 juin, au Parc des Expositions de Châteaublanc à Avignon, aux BTP Days pour parler de sa passion pour le verre et sa transparence.

Le BTP Days s'installe à Avignon, Parc des expos, les 20 et 21 juin

Contact: contact@miroiterie-avignon.com / 04 90 86 63 19





### L'association Hey Agroparc organise sa deuxième journée consacrée à la santé



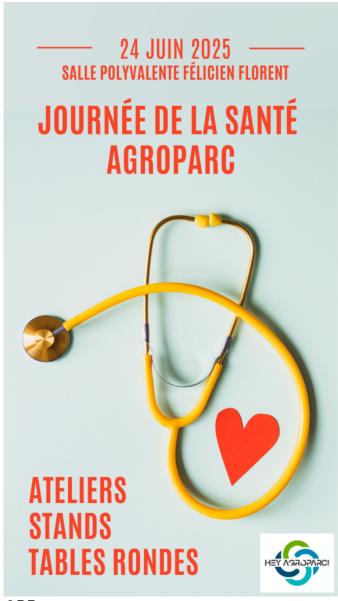
La santé et le bien-être sont aujourd'hui devenues pour les entreprises, comme pour les employés, des préoccupations majeures. Sensible à la cause, l'association <u>Hey Agroparc</u> d'Avignon organise le mardi 24 juin, à la salle Félicien Florent de Montfavet, une journée de rencontres avec des professionnels de la santé et de l'accompagnement. Au programme stands, ateliers et tables rondes.

« Prenez soin de vos collaborateurs, ils prendront soin de votre entreprise », c'est en ces termes que l'association Hey Agroparc cherche à sensibiliser tous les chefs d'entreprises ou managers à la question de la santé au travail. Gestion du stress, qualité du sommeil, conseils nutritionnels, organisation du travail, prévention des risques... les sujets sont nombreux et ils concernent tous les salariés et les étudiants. « Travailler dans un environnement sain et épanouissant est une démarche gagnante pour





tous » précise Alexandre Bouche, le président de Hey Agroparc. Pour la deuxième année, cette association organise une journée de sensibilisation destinée aux employés, aux chefs d'entreprises et aux étudiants le mardi 24 juin, de 9h30 à 17h00, à la salle Félicien Florent de Montfavet.



© DR

#### Une vingtaine de professionnels de la santé et de l'accompagnement seront présents

Une vingtaine de professionnels de la santé et de l'accompagnement, issus du territoire, seront présents tout au long de cette journée. Ils viendront sensibiliser, informer, partager et présenter leurs activités. Ils animeront 5 tables rondes (voir encadré). Plusieurs entreprises qui ont mis en place des initiatives



concrètes pour promouvoir la santé au sein de leurs équipes (programmes de bien-être, activités physiques, alimentation équilibrée, soutien psychologique...) seront également invités à partager leurs expériences.

### « Prendre soin de ses collaborateurs c'est contribuer à une société plus saine et plus équilibrée »

L'association Hey Agroparc, invite les employeurs à libérer un peu de temps pour permettre à leur salariés de participer à cette journée, dont l'accès est libre et l'inscription pas nécessaire. Pour l'association Hey Agroparc, la santé doit être aujourd'hui une priorité pour les entreprises. Si elle est synonyme de gain de productivité, d'engagement des collaborateurs, c'est aussi un moyen d'attirer et de fidéliser les talents. « Il s'agit aussi d'une responsabilité sociale pour l'entreprise qui dans la promotion de la santé publique a un vrai rôle à jouer ». « Prendre soin de ses collaborateurs c'est contribuer à une société plus saine et plus équilibrée » conclue l'association.

Renseignements: www.hey-agroparc.com/sante.htm#h

#### Programme des tables rondes

10H30 - 11H15 - Psychologie Positive

12H30 - 13H15 - Santé Mentale et Apprenants

13H45 - 14H30 - Adapter le travail à l'humain

14H45 - 15H30 - Mettre en place des actions de prévention

16H00 - 16H45 - Sensibiliser les salariés autour de leur santé mentale et psycho

#### Hey Agroparc fête la musique le 19 juin

Avec un peu d'avance, l'association Hey Agroparc organise sa fête de la musique le jeudi 19 juin de 18h00 à 23h00 au P'tit Beer (1171 route de l'aérodrome Avignon). Au programme : les groupes Lucky Duo et Ultimatum avec un DJ set en clôture à partir de 21h30. Entrée gratuite et inscription nécessaire au

www.hey-agroparc.com/fete-de-la-musique-agroparc.htm#h



### Certification internationale pour le centre des congrès du palais des papes



Le centre des congrès du palais des papes et l'espace Jeanne Laurent à Avignon viennent d'obtenir <u>la certification ISO 20121</u>. Créée à l'occasion des Jeux Olympiques de Londres en 2012, elle est destinée aux activités événementielles intégrant les principes du développement durable dans l'organisation d'évènements réguliers ou ponctuels de tous types (compétition sportive, exposition, séminaire...). Elle atteste tout particulièrement de la gestion durable de l'organisation : consommation d'eau et d'énergie, choix des fournisseurs, sécurité des employés...

« Cette certification vient récompenser les efforts déployés depuis plusieurs années par les équipes pour intégrer pleinement les principes du développement durable dans l'organisation des événements, se félicite <u>Avignon Tourisme</u>, structure en charge de la gestion du centre de congrès de la cité des papes. Qu'il s'agisse de la gestion des ressources, de la réduction des impacts environnementaux, de l'accessibilité ou des relations avec les parties prenantes locales, toutes les dimensions ont été prises en compte pour atteindre un haut niveau d'exigence. »

#### Préservation du patrimoine et attachement au territoire

« Cette certification ISO 20121 est une étape majeure qui confirme notre volonté d'inscrire nos activités événementielles dans une démarche responsable, durable et porteuse de sens, complète <u>Florence Jullian</u>, directrice commerciale d'Avignon congrès-expo. Elle reflète également notre attachement au territoire d'Avignon et à la préservation de son patrimoine exceptionnel. »

« Avec cette certification, le palais des papes, monument emblématique classé au patrimoine mondial de l'Unesco, renforce sa position. »

« Adoptée dans la continuité des engagements RSE du territoire, cette démarche s'appuie sur une gouvernance partagée, une écoute des publics, et des actions concrètes comme : réduire l'impact environnemental de nos évènements, limiter les déchets générés par les événements, favoriser l'inclusion et l'accessibilité pour tous, soutenir l'économie locale et les parties prenantes de notre territoire ainsi qu'intégrer des pratiques durables dans notre fonctionnement quotidien, poursuit Avignon Tourisme. Avec cette certification, le palais des papes, monument emblématique classé au patrimoine mondial de l'Unesco, renforce sa position en tant que lieu d'accueil d'événements d'envergure internationale engagés dans la transition écologique. »

## Food'In : l'énergie au cœur des débats du Congrès régional de l'Agroalimentaire à Avignon



Ecrit par le 28 octobre 2025



Ils étaient tous là pour ce congrès annuel organisé par le réseau Food'In. Les représentants de l'ARIA (industrie alimentaire), le CRITT (centre technique) et l'IFRIA (institut de formation) mutualisent leur savoir-faire, leur expertise et leurs moyens pour une alimentation saine et souveraine.

Il faut dire que l'agroalimentaire est une composante majeure avec 3,9% du PIB, un chiffre d'affaires de 8Mds€, 87 000 emplois, et l'an dernier sur 32 000 embauches, 45% l'ont été en CDI. Et la Région Sud occupe la 2ème position en France par le nombre d'établissements dédiés aux boissons (vin notamment) et à la transformation et conservation des fruits et légumes et autres plats préparés et condiments. En Vaucluse, ce secteur occupe 30% des emplois contre 21% dans l'Hexagone. Citons : Campbell (soupes au Pontet), McCormick (herbes, poivres, épices, sauces, aides à la pâtisserie à Carpentras, Monteux et Avignon), Agis (plats cuisinés en Courtine), Soleco (salades Florette à l'Isle-sur-la-Sorgue), Kerry (fruits confits à Apt), Charles Faraud (conserves fruits et légumes, salades, compotes et desserts bio Charles & Alice à Monteux), Européenne d'Embouteillage (Schweppes Orangina à Chateauneuf-de-Gadagne).

Parmi les invités de ce congrès, Guy Moureau, vice-président du <u>Grand Avignon</u> qui a insisté sur « ce bassin d'excellence qu'est le pôle agroalimentaire dans le département. Une filière qui s'adapte aux attentes des consommateurs et au changement climatique, qui a tout un réseau entre les lycées agricoles, le <u>MIN d'Avignon</u>, l'<u>INRAE</u>, l'école d'ingénieurs agronomes <u>ISEMA</u>, la pépinière <u>Créativa</u> et bientôt le parc Naturalia de 26 hectares à Entraigues dédié à la valorisation du terroir et à la transformation de produits naturels. » Il a aussi insisté sur 'Vitamina', un collectif engagé pour la formation et l'innovation des métiers de l'IAA avec d'ici 2030, 5 200 nouveaux apprenants formés dans ce secteur.

#### Table ronde et visite du bâtiment Food'In à Avignon

Au cours d'une table ronde, l'énergie, la réduction de la consommation d'eau et la réutilisation d'eau



chaude, la limitation d'énergie pour la climatisation, le choix de machines frigorifiques, la mise en valeur du renouvelable comme le photovoltaïque, le remplacement des ampoules par des LED, la réduction de gaz à effet de serre, la stratégie bas carbone, le choix de nouveaux emballages recyclés et bio-sourcés, la mobilisation des salariés sur les enjeux climatiques, l'engagement en RSE... tous ces sujets vertueux ont été abordés.

Tous les participants ont ensuite visité le nouveau site de Food'In à Agroparc, véritable totem de l'IAA. Un bâtiment exemplaire de 1 000 m², labellisé 'Bâtiment Durable Méditerranéen' niveau or, orienté estouest, à forte inertie thermique, entouré de végétaux. Son 'Food Lab', véritable plateforme innovante de recherche et développement.

<u>Maxime Costilhes</u>, directeur général de l'<u>ANIA</u> (Association nationale des industries alimentaires) venu de Paris l'a dit en conclusion : « l'IAA ce sont 32 métiers différents et 98% des entreprises sont des TPE et PME. Vous avez montré votre savoir-faire, votre attractivité. Nous devons tout faire pour avoir une alimentation souveraine, même si nos capacités de production de fruits et légumes ont reculé face à une concurrence déloyale. »