

Ecrit par le 18 juin 2026

La maison de Champagne Gobillard a son étendard à Châteaurenard : Laure et Olivier Reynaud



L'histoire des Reynaud frère (Olivier) et sœur (Laure) remonte à leur papa qui avait monté la boîte de nuit 'Stax' à Châteaurenard en 1968. En 2019, juste avant le Covid, l'établissement a été vendu et **Olivier Reynaud** est devenu fournisseur de la **maison Gobillard**. Une entreprise familiale depuis 4 générations (1933), blottie entre Reims et Epernay, à Hautvillers et qui abrite la tombe du moine Dom Pérignon, pionnier du processus de fabrication de la méthode champenoise au XVIII^e siècle.

Ecrit par le 18 juin 2026

15 000 bouteilles sont commercialisées par an, chez nous, entre Saint-Rémy, les Alpilles, L'Isle-sur-la-Sorgue, Villeneuve-lez-Avignon, Uzès et Nîmes, par Olivier Reynaud. Au départ, l'appellation Gobillard dans la Marne faisait 34 hectares. Aujourd'hui, grâce aux vigneronns alentours, ce sont les raisins de 125 hectares qui sont apportés aux chais. Et Gobillard décroche chaque année des récompenses, au Salon mondial de Bruxelles, à l'Inter Wine Challenge, chez Decanter. Avec trois cépages et toujours les mêmes proportions : 35% de Pinot Noir, 35% de Pinot Meunier et 30% de Chardonnay.

Avec ses fines bulles, ses reflets jaune-paille ou saumonés, la maison propose une large gamme de champagne, du Brut Tradition (20€), Brut Rosé (23,50€), Cuvée Prestige (27,90€), Magnum Cuvée Prestige Rosé (61€) qui sont en vente pour les fêtes de fin d'année jusqu'au 6 janvier dans le centre commercial [Aushopping Avignon Nord](#).



« Avec la crise sanitaire puis l'inflation et les conflits internationaux, on sent effectivement un climat de morosité, explique Laure. Les gens comptent leurs dépenses mais ils ont quand même envie de faire la fête, de lâcher prise, de se faire plaisir. Mais le leader des ventes, ce sont les entrées de gamme à 20€. Heureusement, nous avons fait les Salons du Mariage, à Sénas, à Avignon, et à Marseille, donc nous

Ecrit par le 18 juin 2026

avons des commandes. »

Olivier Reynaud précise : « Effectivement la tendance est aux petits prix, mais notre chiffre d'affaires se maintient avec une progression de +3% par an, ce n'est pas si mal, on se développe notamment grâce aux CE (Comités d'établissements) qui offrent des coffrets à leurs collaborateurs, grâce à la mise en ligne des commandes, grâce à notre boutique en ligne. On participe aussi à des soirées cosy, sélect dans des caveaux avec dégustations privées. D'ailleurs, nous recherchons un établissement de 200-300 m² entre les Alpilles, le Luberon, L'Isle-sur-la-Sorgue et Châteauneuf-du-Pape pour en faire une adresse festive, de qualité avec une sélection de champagnes et spiritueux. » Il ajoute qu'une bouteille de Champagne Gobillard est vendue toutes les 22 secondes dans le monde.

Et si vous voulez faire connaissance avec la 4^e génération de la Famille Gobillard, elle sera le week-end des vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 décembre au [Mas Gourmand](#), 3190 Route d'Avignon à Châteaurenard aux côtés d'Olivier Reynaud pour déguster les différentes cuvées de vins et champagnes.

La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 juin 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée en gravlax.

Cuisson des pois chiches

- 250 g pois chiche blanc cuit (soit environ 100g cru)
- 250 g pois chiche noir cuit (soit environ 100g cru)
- Eau
- Gros sel
- Bouquet garni
- 1 oignon blanc
- 2 carottes
- 3 gousses d'ail

Tremper les pois chiches pendant 24h dans un grand récipient dans un grand volume d'eau froide (noirs et blancs indépendamment). Les égoutter et les mettre en cuisson dans une grande casserole avec au moins 3 fois son volume d'eau, départ à froid. Ajouter la garniture aromatique (bouquet garni, carottes, oignons, ail). Écumer après les premières ébullitions et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes (1h15 pour les noirs). Le temps varie souvent, s'assurer de la bonne cuisson en goûtant. Saler au gros sel au bout de 30 minutes de cuisson. Débarrasser les pois chiches avec leur liquide de cuisson.

Houmous

- 30g de pâte de citron confit

Ecrit par le 18 juin 2026

- 5 cl d'huile d'olive mûr e
- 30g de jus de citron
- 3 cl de 'huile de piment (ou Tabasco)
- 2 g de piment d'Espelette
- 10cl de jus de citron
- 20g de pâte de citron confit
- 20cl d'huile d'olive m r e

Mixer les 3/4 des pois chiches à chaud avec du bouillon de cuisson.

Houmous blanc : Assaisonner les pois chiches blancs avec la pâte de citron, le jus de citron, l'huile d'olive, le piment d'Espelette et l'huile de piment. Rectifier en sel si besoin et refroidir avec un film au contact pour éviter le dess chement de la surface.   froid, rectifier la texture en ajoutant du liquide de cuisson si nécessaire. L'houmous aura une texture plus solide après refroidissement.

Houmous noir : Assaisonner les pois chiches noirs mixés avec la pâte de sésame et les graines de sésame noir. Rectifier la liaison et l'assaisonnement comme pour les blancs.

Pois chiches frits

Égoutter 50g de pois chiche noir et les étaler sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé. Arroser d'huile d'olive et colorer à four chaud quelques minutes. Saler et Refroidir.

Deuxième méthode : plonger les pois chiches égouttés dans une friteuse à 160 c pendant quelques minutes jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Saler à la sortie de friture.

Salade de pois chiche

Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron, la pâte de citron confit et l'huile d'olive m r e. Assaisonner avec la vinaigrette. Égoutter le reste des pois chiches blancs et assaisonner avec la vinaigrette.

Gravlax

- 2 pc de lisette de 200g
- 200g de gros sel
- 20g de sucre
- 10 g de baies roses
- 20 g d'aneth ciselée

Lever les filets de lisette. Les recouvrir du mélange à gravlax et laisser 12 h au frais. Rincer les filets et les tailler.

Dressage

- Sarriette
- 1 citron confit

Dans un cercle à tartelette de 8 cm, dresser l'houmous à la poche en alternant les couleurs. Parsemer de salade de pois chiches et de pois chiches frits. Ajouter les tranches de lisette en gravlax. Ajouter les bâtonnets de citrons confits et les sommités de sarriette.

Écrit par le 18 juin 2026



DR

La BD-Concert 'Un océan d'amour' à Noves ce week-end pour le festival de la BD

Ecrit par le 18 juin 2026



'Un océan d'amour', BD-concert par la compagnie [Zenzika](#)

D'après la bande dessinée 'Un océan d'amour' de Wilfrid Lupano et Grégory Panaccione, publiée aux Éditions Delcourt.

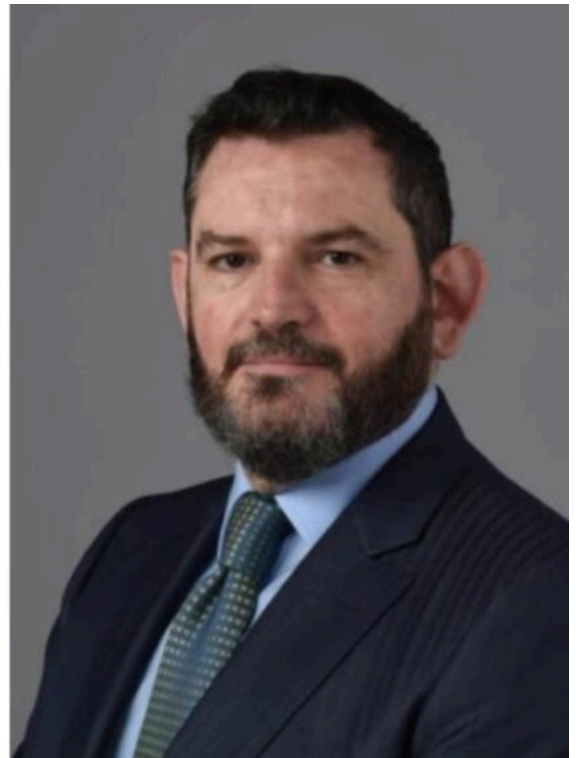
Chaque matin, Monsieur part pêcher au large des côtes bretonnes. Mais ce jour-là, c'est lui qui est pêché par un effrayant bateau-usine. Pendant ce temps, Madame attend. Sourde aux plaintes des bigoudènes, convaincue que son homme est en vie, elle part à sa recherche. C'est le début d'un périlleux chassé-croisé, sur un océan dans tous ses états. Une histoire muette avec moult mouettes. Cette véritable adaptation de la bande dessinée originale est accompagnée par des musiciens toujours prompts à jouer avec les timbres de leurs multiples instruments et à surprendre un jeune public friand de surprises en tout genre. Spectacle familial à partir de 6 ans.

Samedi 4 novembre. 18h30. Cinéma de l'Eden. Rue du 19 mars. Noves.

[Festival de la BD](#) les 4 et 5 novembre dans divers lieux de Noves.

Ecrit par le 18 juin 2026

Denis Lauretou nommé directeur régional de la Banque de France en région Paca



[Denis Lauretou](#) vient d'être nommé directeur régional de la [Banque de France](#) en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il succède donc à [Jean-Christophe Ehrhardt](#) qui occupait le poste depuis 2021. Denis Lauretou a également obtenu le poste de directeur départemental des Bouches-du-Rhône à Marseille.

Natif de Bordeaux, Denis Lauretou est diplômé de Sciences Po Bordeaux, de l'Institut National des Hautes Études de la Sécurité et de la Justice, mais aussi titulaire d'un diplôme de 3^e cycle universitaire en droit administratif. La Banque de France ne lui est pas inconnue puisqu'il y a commencé sa carrière en 1989 et a fait la plus grande partie de cette dernière dans le corps de l'Inspection dans les fonctions de contrôle bancaire et principalement d'audit interne et enquêtes spéciales. En 2013, il a été nommé directeur central de la Sûreté- Sécurité par le Gouverneur de la Banque de France, puis directeur régional de la Banque de France en Nouvelle-Aquitaine et directeur départemental de la Gironde à Bordeaux en 2019.

« Je me rends avec enthousiasme à Marseille, empli du désir d'aller au contact de celles et ceux qui donnent à la ville de Marseille, au département des Bouches-du-Rhône et à cette magnifique Région Sud

Écrit par le 18 juin 2026

toute cette énergie créatrice », a-t-il annoncé sur LinkedIn.

V.A.

Barbentane lance une collecte de fonds pour la Montagnette



Près d'un an après l'incendie de la Montagnette, la commune de Barbentane lance une collecte de fonds pour mettre en place un réseau d'irrigation.

Les 14 et 18 juillet 2022, la Montagnette située sur la commune de Barbentane subissait un incendie détruisant des centaines d'hectares. « Cette catastrophe écologique a réduit en cendres plus de 5 000 oliviers, des centaines d'espèces végétales endémiques et des milliers d'animaux », explique Olivier Minne, présentateur télé et parrain de l'opération « On se lève pour la Montagnette ». Lancée ce 13 juin, l'opération vise à collecter un maximum de fonds qui serviront à mettre en place un réseau d'irrigation et

Écrit par le 18 juin 2026

à transformer la zone en pare-feu protecteur.

La collecte de fonds est accessible sur la plateforme de crowdfunding [KissKissBankBank](#). La municipalité de Barbentane invite chaque contributeur à donner la somme qu'il souhaite et espère récolter 100 000 €. Afin de toucher le plus grand nombre de personnes, la mairie rappelle que les dons sont déductibles des impôts et lance également un appel aux entreprises.

En parallèle de cette collecte, plusieurs événements seront organisés au cours de l'été. Du 17 au 24 juillet, l'œuvre de Jean Giono, « Que ma joie demeure », sera interprétée sur la Montagnette à travers un spectacle mêlant jeu et marche. Le 18 juillet, date anniversaire de l'incendie, Barbentane accueillera le spectacle « L'addition » à l'espace Baron de Chabert. Enfin, le 6 août, une soirée d'humour, de chansons et de fêtes, animée par Olivier Minne et marrainée par Michèle Torr sera organisée sur l'esplanade du Séquier. Anne Roumanoff y jouera son spectacle « Tout va bien ! ».

Grand Delta Habitat inaugure 'La petite Provence' à Saint-Martin-de-Crau

Ecrit par le 18 juin 2026



La coopérative du logement social et intermédiaire [Grand Delta Habitat](#) accompagne la commune de Saint-Martin-de-Crau en participant avec le promoteur immobilier [Cogedim](#) à l'opération immobilière 'La petite Provence'. Sur les 77 logements que compte l'ensemble de la résidence, Grand Delta Habitat s'est positionnée sur l'offre locative en proposant 62 logements.

Grand Delta Habitat et Cogedim viennent d'inaugurer la nouvelle résidence 'La petite Provence' à Saint-Martin-de-Crau, dont le coût total prévisionnel s'élève à 10 850 724€ pour Grand Delta Habitat qui compte 62 logements sur les 77. Gérée par l'agence de Salon-de-Provence, cette nouvelle résidence porte le nombre de logements sur la commune à 138. L'agence gère désormais plus de 2 200 logements répartis sur 29 communes. Grand Delta Habitat compte alors plus de 3 700 logements dans le département des Bouches-du-Rhône, étalés sur 37 communes.

Située en périphérie du centre-ville historique, la résidence 'La petite Provence' est composée de trois bâtiments, dont un réservé à l'accession à la propriété. La résidence compte donc 77 logements allant du

Écrit par le 18 juin 2026

T2 au T4. Grand Delta Habitat en a acquis 62, dont 32 sont en locatif social, et 30 en locatif intermédiaire également appelé « Le Logement Idéal. » Chaque appartement est doté de vastes balcons, de loggias en anglais, ou de terrasses s'ouvrant sur les jardins intérieurs. Avec chaque logement vient une place de stationnement privative et des emplacements pour les visiteurs. Le prix des loyers se situent entre 293€ et 435€ pour les T2, 402€ et 656€ pour les T3, et 498€ et 754€ pour les T4.



Michel Gontard, président de Grand Delta Habitat, lors de l'inauguration. ©Grand Delta Habitat
[Lire également : 'Grand Delta Habitat, ambition, ingénierie et transparence financière'](#)

V.A.

L'entraîneur Philippe Lucas va animer une conférence sur les valeurs du sport au profit de l'entreprise



Le mercredi 7 juin, le [Club des entrepreneurs Terre de Provence](#) organise un événement sur le thème 'Les valeurs du sport au profit de l'entreprise' au [Mas du Juge](#) à Maillane.

Le programme

Les participants seront accueillis dès 15h autour d'un goûter de bienvenu. L'événement débutera à 16h avec la conférence 'Les valeurs du sport au profit de l'entreprise' animée par l'entraîneur de natation Philippe Lucas, qui a notamment coaché la championne olympique Laure Manaudou, et par Olivier Nicolas, manager de l'équipe de France de natation.

Ecrit par le 18 juin 2026

S'ensuivra un speed meeting entre dirigeants afin qu'ils puissent réseauter et échanger leurs expérience, pour ensuite profiter d'un cocktail dinatoire convivial.

Informations pratiques

Le billet est au prix de 30€. Pour assister à l'événement, il suffit de réserver sa place en ligne. Pour ce faire, [cliquez ici](#).

Mercredi 7 juin. De 15h à 22h. 30€. Mas du Juge. 1410 Route de Saint-Rémy. Maillane.



Terre de Provence agglomération

Conférence

ENTREPRENEURS TERRE DE PROVENCE

CLUB DES ENTREPRENEURS

7 juin **← AU MAS DU JUGE**
à partir de 15h à Maillane

Les valeurs du sport au profit de l'entreprise

PLUS DE 100 DIRIGEANTS ATTENDUS *

Philippe LUCAS
Entraîneur de Natation à haut niveau

Olivier NICOLAS
Manager de l'équipe de France de Natation

* Dans la limite des places disponibles - inscription sur weezevent

V.A.

Assadia ou comment faire garder ses enfants en toute confiance



Mélanie Dufreney, la quarantaine, maman d'une petite fille de 5 ans, sort de 15 ans de salariat dans de grands groupes internationaux tels que Décathlon, Kéolis transports de voyageurs et, dernièrement Vinci Autoroutes. Elle vient de fonder son entreprise : Assadia, garde d'enfants.

Ecrit par le 18 juin 2026

Le point commun aux postes que Mélanie Dufreney a occupé ? Le management opérationnel et la gestion de centres de profit. Son envie ? Prendre un nouvel envol et se rapprocher de ses valeurs. Elle sera conquise par la marque [Assadia](#), fondée en 2015 qui, depuis, a ouvert une trentaine d'agences en France, en propre et en franchise.

L'idée de ce partenariat

germe en février et la première agence Assadia en Vaucluse, implantée par Mélanie Dufreney ouvrira ce début juin. En ce moment ? Mélanie Dufreney est en plein recrutement de nounous et répond déjà aux devis des familles. «Mon cœur d'activité ? Répondre aux familles qui sont en recherche de garde d'enfants, notamment en termes de garde périscolaire. Il est question de donner le goûter, de faire un accompagnement, de potentiellement leur donner le bain, de les faire dîner selon la demande, et les horaires des parents.»

«Cela concerne les parents

en horaire de bureau, ou de travail en poste soit très matinal ou, au contraire, très tardif, ou encore, de nuit. Nous travaillons également pour les gardes du mercredi et lors des vacances. Nous avons obtenu l'agrément pour les zéro-trois ans et les plus de trois ans.»

Ecrit par le 18 juin 2026



Mélanie Dufrenoy ouvre sa première agence Assadia à Avignon

«**Mon secteur**

est Avignon et sa proche périphérie avec le Gard et le nord-Bouches-du-Rhône. Les autres agences Assadia se situent à Aix-en-Provence, à Valence et à Montpellier. Le plus important ? Recruter l'intervenant capable de répondre aux besoins de la famille.»

«**Ma proposition ?**

Exercer une garde d'enfant intelligente. C'est-à-dire proposer des jeux et jouer de façon pro-active avec l'enfant. Quant aux tâches ménagères ? Elles n'entrent pas dans ce cadre et feront partie des 20% de demande des parents, qui, hors temps de garde, souhaitent que le ménage et le repassage, par exemple soient fait à leur domicile. Mais il s'agira rarement de la même personne, à moins que la Nounou veuille le faire, et en ce cas cela se déroulera en dehors de la garde de l'enfant.»

La garde

Ecrit par le 18 juin 2026

«Mon positionnement reste l'accompagnement du temps périscolaire, car il n'est pas question de faire concurrence aux assistantes maternelles et aux micro crèches. J'interviens en complément de ces professionnelles. Par exemple, nous pouvons aller chercher l'enfant à sa sortie de crèche afin qu'il puisse attendre ses parents chez lui. Nous sommes vraiment là en complément des modes de garde. Nous rendons service aux familles qui sont en galère de moyens de garde avec des horaires un peu compliqués, hors des amplitudes horaires habituelles.»

Eveiller l'enfant

«Notre mission ? Eveiller l'enfant durant ce temps de garde. Comment ? En dotant nos intervenants d'une mallette de jeux et de livres qui seront régulièrement changés à l'agence. De cette façon, l'enfant est systématiquement accompagné durant ce temps de garde par des jeux différents. Ces objets éducatifs -livres et jeux- proviennent des magasins [l'Eau vive](#) et [la Diagonale du fou](#) à Avignon, avec lesquels j'ai tissé un partenariat, ce qui me permet de me faire connaître, dans le même temps, auprès d'eux et de leur clientèle.»

Ecrit par le 18 juin 2026



Des activités intelligentes

La garde 'très' intelligente

«Nous nous orientons également vers la garde très intelligente, qui fait l'objet d'une petite majoration, avec des intervenants formés minimum Bac + 2 pour le soutien scolaire, d'autres aux méthodes Montessori, ou, encore, des personnes conversant en langue étrangère. Quelles catégories socio-professionnelles seraient séduites par ce mode de garde ? Il n'est pas réellement question de catégories socio-professionnelles, notamment grâce aux aides proposées. Toutes les familles peuvent y avoir accès.»

Quel business modèle ?

«Je table sur un chiffre d'affaires croissant parce qu'avec la garde d'enfants à domicile la fidélisation se fait naturellement. Si nous commençons à garder l'enfant à partir d'un an, avec les aides de la Caf, nous

Ecrit par le 18 juin 2026

le garderons jusqu'à 6 ans, plus si les parents sont satisfaits. Dans ce milieu, le bouche à oreille est très important et permet de gagner de nouveaux clients. J'estime à 150 000€ le chiffre d'affaires de la première année, pour atteindre, crescendo 250 000^e la 2^e année, 350 000€ la 3^e année.»

Le processus d'embauche a déjà commencé

«J'ai déjà commencé à embaucher. Je table sur une intervenante par foyer, soit 30 nounous en Contrat à durée indéterminée intermittent d'environ 20h. Le cœur de métier sera sans doute la garde de 16h30 à 19h et je n'aurai sans doute pas la possibilité d'optimiser leur emploi du temps, même s'il y a les gardes du matin et du mercredi. Je vais recruter en fonction des familles que j'estime à une trentaine la première année. Les nounous valideront leurs heures, toutes les semaines, sur une application et seront payées en fonction des heures réalisées.»

Comment se fait la sélection des intervenants ?

«Je suis maman, et comme toutes les mamans j'ai établi un niveau d'exigence très très élevé. Parce que je me mets à la place des parents. Egalement j'ai toujours recruté dans ma carrière. Je serai donc très attentive aux petits détails. Ma méthode ? Je pose des annonces sur Indeed et les réseaux sociaux, puis j'établis un premier contact téléphonique avec les candidats, la demande du dernier diplôme obtenu, leurs expériences de travail, et les interroge sur leur philosophie de vie. Si cette première approche s'avère concluante, je propose un premier entretien en tête à tête avec la réalisation d'un test écrit axé sur la sécurité des enfants ou comment réagir face à l'attitude particulière de celui-ci. Si l'ensemble des approches est satisfaisant je valide la candidature. Pour le moment ? Ça marche plutôt pas mal.»

Ecrit par le 18 juin 2026



La vision des familles

«J'œuvre à faire coïncider la demande des parents avec l'intervenant : par exemple si l'enfant est timide, je vais proposer un intervenant dynamique, un peu extraverti, pour aider l'enfant à s'épanouir. Je vais essayer de faire se correspondre les besoins et les profils. J'ai déjà reçu des demandes de devis. J'ouvre en juin pour préparer la rentrée de septembre puisque les parents sont déjà en recherche de garde d'enfant pour la rentrée. Des familles recherchent également des solutions de garde durant l'été.»

Quelles aides pour ce business ?

«Je l'ai découvert en créant cette entreprise, mais il y a beaucoup d'aides comme une TVA (taxe sur la

Ecrit par le 18 juin 2026

valeur ajoutée) réduite à 10%. Ensuite pour les zéro à six ans, [la Caisse d'allocation familiale \(Caf\)](#) propose une prise en charge de la garde d'enfant pouvant aller jusqu'à 85% du montant de la prestation, même les revenus très élevés y ont droit. Les enfants dans la tranche des zéro à trois ans sont les plus aidés. Le crédit d'impôt intervient jusqu'à 50% du reste à charge de la famille. Enfin, depuis le 1^{er} janvier 2023, lorsque l'enfant a atteint ses 6 ans -la Caf n'intervient plus au-delà de cet âge- et même pour le ménage, la famille bénéficie du crédit d'impôt instantané. Il existe également des aides auprès de l'employeur.»

Comment se faire connaître ?

«Assadia a lancé, sur Google, une importante campagne de publicité pour me faire connaître. Je travaille également beaucoup sur les réseaux sociaux, avec mon compte Instagram et facebook. Je communique beaucoup sur les forums familles, notamment celles qui connaissent des difficultés à recruter pour les temps périscolaires. Je vais aussi faire le tour des écoles pour y proposer mes flyers et me rapprocher des petits commerçants.»

Le ménage intelligent

«Nous proposons aussi le 'ménage intelligent'. Pour cela, nous mettons à disposition des personnes en charge de ces travaux, une gamme de produits respectueux de l'environnement, dont le réassort se fait automatiquement.»

Ecrit par le 18 juin 2026



Assadia propose également le ménage mais hors du temps de garde des enfants

Mon métier, mes valeurs

«J'ai créé mon entreprise pour travailler selon mes valeurs. Mon projet c'est rendre service à des familles qui galèrent avec les moyens de garde car si nous éprouvons des difficultés à recruter en ce moment, dans tous les métiers, c'est surtout à ces familles que je pense. Je veux aussi rendre service aux familles monoparentales, j'ai eu une demande de devis dans ce sens. Une maman qui travaille et qui n'a pas de moyens de garde pour son enfant. Mon ambition ? Aider à la parentalité et participer à ce projet de vie des familles. J'aimerais, pour cela, développer mon activité en implantant plusieurs agences dans le Vaucluse à Orange, Carpentras et Cavillon, et ainsi, désenclaver les petits villages alentours en demande de garde pour leur enfant.»

Comment intéresser les nounous à faire ce métier ?

«Je vais recruter des jeunes, des étudiants, des CAP petite enfance et, aussi, des mamies, ça, c'est vraiment super car les familles adorent. Ce sont de jeunes retraitées qui souhaitent conserver une vie sociale et obtenir un complément de revenus. C'est la meilleure solution lorsque l'on s'éloigne des villes étudiantes. Je vais également, bientôt, former des CAP petite enfance en alternance car je suis

Ecrit par le 18 juin 2026

convaincue par ce mode d'enseignement»

Les infos pratiques

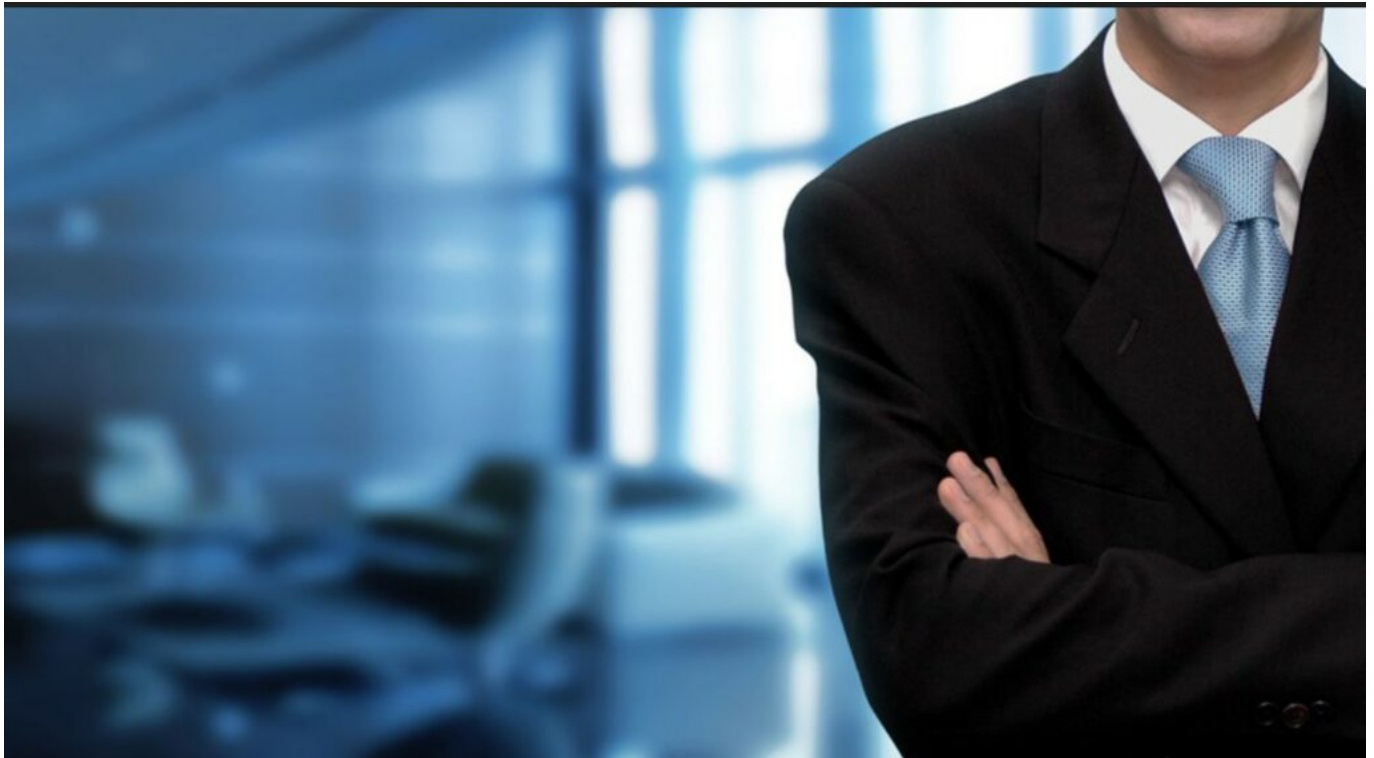
Agence Assadia Avignon 04 12 38 00 21. [Espace de coworking Cowool](#) 25, avenue Mazarin à Avignon.
Melanie.dufreney@assadia.fr et <https://www.assadia.fr/>



Assadia propose la garde d'enfant en temps périscolaire

Emploi en Région Sud-Paca et Vaucluse, plus de 4 000 chefs d'entreprise sinistrés

Ecrit par le 18 juin 2026



En 2022, 4 039 chefs d'entreprise ont perdu leur activité professionnelle en région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur selon l'Observatoire de l'emploi des entrepreneurs de l'[association GSC](#) et la société [Altares](#). Ce chiffre, en hausse de 25,4 % par rapport à 2021, représente 817 femmes et hommes impactés de plus sur un an.

Après 3 années marquées par les crises, les difficultés multifactorielles (remboursement des dettes Covid-19 et PGE (Prêt garanti par l'Etat), hausse des taux, inflation, augmentation des prix de l'énergie, pénuries... viennent accentuer les fragilités des chefs d'entreprise, alors même que les assignations Urssaf (Union de recouvrement des cotisations de Sécurité sociale et d'allocations familiales) n'ont pas encore repris.

Les dirigeants de TPE sont les plus touchés

Un âge moyen de 48,1 ans en région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur qui interpelle sur le rebond professionnel des entrepreneurs. Les gérants de TPE (très petites entreprises) résistent plus difficilement aux aléas économiques. L'ensemble du territoire connaît une hausse du nombre d'entrepreneurs en situation de chômage.

Les dirigeants des Bouches-du-Rhône sont les plus impactés

Tous les départements de la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur enregistrent une hausse du nombre d'entrepreneurs en situation de perte d'emploi. Le département des Bouches-du-Rhône, avec 1 513 chefs d'entreprise impactés, représente à lui seul près d'un tiers des pertes d'emploi de la région.

Ecrit par le 18 juin 2026



DR

La plus importante hausse se situe dans les Alpes-de-Haute-Provence

La plus forte hausse concerne le département des Alpes-de-Haute-Provence (102,2 %) soit 91 entrepreneurs ayant perdu leur activité professionnelle. Le département des Alpes-Maritimes compte 1 016 chefs d'entreprise impactés (+10,9 %). La situation se dégrade également pour les entrepreneurs du Var et du Vaucluse avec respectivement : 814 (+ 35,4 %) et 504 entrepreneurs concernés (+ 44 %). 101 chefs d'entreprise du département des Hautes-Alpes se sont également retrouvés en situation de chômage, soit une hausse de 29,5%.

Chaque jour 11 chefs d'entreprise perdent leur emploi

«Chaque jour, plus de 11 chefs d'entreprise perdent leur emploi en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur indique Anthony Streicher, Président de l'[association GSC](#) (Association des syndicats patronaux et protection des dirigeants). Les chiffres de 2022 nous alertent sur une réalité que nous connaissons déjà. Les entrepreneurs doivent faire face à un contexte économique particulièrement difficile dans lequel les fragilités se multiplient et s'alimentent. Les pénuries de main-d'œuvre et la majoration des coûts énergétiques compliquent les défis auxquels ils devaient faire face. Alors que les tensions sur la trésorerie se font déjà sentir, la reprise des procédures d'assignation de l'Urssaf en 2023 pourrait encore accélérer la remontée des défaillances déjà observée en 2022.»

Le seniors sont les plus impactés

Les aléas économiques exposent les chefs d'entreprise senior à la tête de TPE, l'âge moyen des chefs

Ecrit par le 18 juin 2026

d'entreprise impactés région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur est de 48,1 ans. Dans le département des Alpes-Maritimes l'âge moyen atteint 49,4 ans. La question du rebond professionnel reste centrale pour cette population mature.



DR

Sécuriser son parcours professionnel de patron

«Ces signaux qui laissent présager un retour aux niveaux d'avant crise dès 2023, doivent nous amener à réfléchir collectivement à l'avenir que nous souhaitons proposer à ces femmes et ces hommes. Près de 2 entrepreneurs sur 3 n'ont pas anticipé une éventuelle perte d'emploi. Chacun doit être libre de sécuriser ou non son parcours professionnel mais ayons conscience qu'il s'agit collectivement de la capacité de reprise de la France,» poursuit Anthony Streicher.

Les petits entrepreneurs sont les plus touchés

Les entrepreneurs à la tête de structures de moins de 3 salariés représentent près de 8 pertes d'emploi sur 10 dans la région en 2022. La masse salariale représente un coût important pour ces entreprises, auxquelles s'ajoutent les difficultés économiques conjoncturelles (remboursement des PGE, inflation, hausse des taux, facture énergétique...)

Les business BtoC particulièrement exposés

Les entrepreneurs de la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur exerçant une activité dans le BtoC particulièrement exposés. Malgré des carnets de commandes remplis, les entrepreneurs de la construction sont pénalisés par les difficultés d'approvisionnement, les coûts des matières premières et la

Ecrit par le 18 juin 2026

pénurie de main d'œuvre.

Changement de comportement des consommateurs

Ainsi, 1 003 chefs d'entreprise du secteur se sont retrouvés en situation de chômage en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le changement de comportement des consommateurs, dans un contexte inflationniste, a des conséquences particulièrement fortes sur les femmes et hommes exerçant des activités en lien direct avec les consommateurs.



DR

Le commerce très fragilisé

Le secteur du commerce est le plus impacté avec 961 entrepreneurs de région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur en situation de chômage en 2022 dont 551 exerçant dans le domaine du commerce de détail. Le secteur de l'hébergement, restauration et débits de boissons concentre quant à lui 566 des pertes d'emploi du territoire. Parmi elles, 479 concernent la restauration. Donnée issue de la double enquête menée par l'IFOP (Institut français d'opinion publique) pour l'association GSC de juillet 2019.

Ce qu'il faut retenir

4 039 chefs d'entreprise sont au chômage en 2022, ce qui équivaut à une hausse de 25,4 % - soit 817 femmes et hommes impactés de plus depuis 2021 - et laisse présager d'un retour, voire un dépassement des niveaux d'avant crise dès 2023. Un phénomène qui s'explique par 3 années marquées par les crises, auxquelles s'ajoutent le remboursement des dettes Covid-19 et PGE, hausse des taux, inflation,

Écrit par le 18 juin 2026

augmentation des prix de l'énergie, pénuries etc.

Tous les départements de la région sont touchés, et notamment dans le département des Bouches du Rhône qui enregistre 1 513 chefs d'entreprise en situation de « chômage ».

Les aléas économiques exposent les chefs d'entreprise « senior » à la tête de TPE : l'âge moyen des chefs d'entreprise impactés en Provence Alpes Côtes d'Azur est de 48,1 ans.

Les gérants de TPE font également partie des publics les plus vulnérables avec près de 8 entrepreneurs/10 ayant perdu leur emploi en un an.

Les secteurs du B2C (business to consumer) principalement touchés : la construction, le commerce ainsi que l'hébergement, la restauration et les débits de boisson sont en première ligne des liquidations judiciaires en 2022.

MH



DR