

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.

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.»



Mélanie Dufreney 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

«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 <u>l'Eau vive</u> et <u>la Diagonale du fou</u> 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.»

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 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 $250\ 000^6$ 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.»

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 valeur ajoutée) réduite à 10%. Ensuite pour les zéro à six ans, <u>la Caisse d'allocation familiale (Caf)</u> 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.»

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 Cavaillon, 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, çà, 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 convaincue par ce mode d'enseignement»

Les infos pratiques

Agence Assadia Avignon 04 12 38 00 21. <u>Espace de coworking Cowool</u> 25, avenue Mazarin à Avignon. <u>Melanie.dufrenev@assadia.fr</u> et https://www.assadia.fr/



Ecrit par le 4 novembre 2025



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 4 novembre 2025



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 4 novembre 2025



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'<u>association GSC</u> (Association des syndicats patronaux et protection des dirigeants). Les chiffres de 2022 nous alertent sur une réalité que nous connaissions 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





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



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,





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



Arles : le Café de l'Avenir devient le premier Bistrot de Pays des Bouches-du-Rhône





Si le Vaucluse <u>compte déjà dix Bistrots de Pays</u>, son département voisin les Bouches-du-Rhône, lui, vient tout juste d'acquérir son premier. Le <u>Café de l'Avenir</u> se situe dans le hameau de Mas-Thibert, qui est rattaché à la ville d'Arles. L'établissement a obtenu le label <u>Bistrot de Pays</u> il y a quelques mois. Un événement qui va être célébré le mercredi 12 avril à 18h30.

Carreaux de ciment au sol, porte ancienne de manade, comptoir en bois et en aluminium ou encore 'Hablador', la célèbre tête de taureau de la Feria pascale de 1991 à Arles. Une fois la porte du Café de l'Avenir passée, le client est immédiatement plongé dans l'ambiance camarguaise. Situé entre la Via Rhôna et la Réserve des Marais du Vigueirat, le restaurant est l'endroit pour s'imprégner de la nature camarguaise et se ressourcer dans un environnement naturel d'exception.

Géré par Sofiane Benabderahmane, qui a redonné un coup de jeune à l'établissement en 2021, le Café de l'Avenir vient d'obtenir le label Bistrot de Pays. Ce dernier concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Rendez-vous en Méditerrannée





Le bistrot propose divers plats aux saveurs méditerranéennes. Petit-fils de harki, Sofiane tient à respecter la pure tradition algérienne avec une graine confectionnée par sa grand-mère. Le couscous harki, servi une fois par mois, est devenu un incontournable de l'établissement qui fait le bonheur des habitants de Mas-Thibert et qui réunit une grande communauté harki.

Sofiane, qui a grandi dans l'ambiance camarguaise et a même été torero, propose également des recettes provençales comme la traditionnelle gardianne de taureau, les pieds paquets ou encore les encornets farcis. Les vins proposés viennent des trois domaines viticoles du village, rien de plus local.

Le Café de l'Avenir. 2 Avenue Alain Guigue. Mas-Thibert. Inauguration le mercredi 12 avril à 18h30.



DR

V.A.

Ecrit par le 4 novembre 2025

Refaire le pont



Quand on parle de pont on ne pense pas forcément à ceux du mois de mai (quoique... et cette année ils sont plutôt favorables aux salariés), on peut aussi évoquer les ouvrages d'art. En Provence, ils sont nombreux et certains tout à fait remarquables. Et, il y en a un qui mérite qu'on s'y arrête car il va faire l'objet d'une prochaine réhabilitation d'envergure. Il s'agit de celui qui enjambe la Durance entre Mallemort (Bouches-du-Rhône) et Mérindol (Vaucluse). Un pont avec l'histoire chargé de symboles .

C'est l'histoire d'un pont étonnant. Construit en 1844 et mis en service deux ans plus tard, ce pont appartient à la première génération des ponts suspendus à faisceaux de fils de fer. L'ancêtre de celui de Tancarville en quelque sorte. Auparavant, on utilisait des chaînes en fer forgé. Cette technologie a été développée par l'ingénieur et entrepreneur français Marc Seguin. Ce pont présente également la particularité d'avoir un tablier en bois. La classe. Voilà pour l'aspect technique.

Ce pont était stratégiquement très important, il faisait la connexion entre le massif des Alpilles et celui du Luberon. D'ailleurs, la maison du gardien du pont, accolée à son entrée rive gauche, était en fait un péage. Et oui déjà à l'époque...

Sauvé des eaux par son classement monument historique

Devenu totalement obsolète, le pont a été fermé en 1980, après 132 ans de bons et loyaux services. Il a été doublé par un pont routier en béton précontraint construit juste à côté. Laissé à l'abandon dès sa



fermeture, notre pont suspendu s'est rapidement dégradé. Mais c'était sans compter sur la pugnacité et l'engagement de nombreux défenseurs du patrimoine qui craignaient sa destruction.

Plusieurs procédures de protection ont été initiées. Elles ont abouti dans un premier temps à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, puis à son classement en 2014. Si vous ne saisissez pas la nuance dites-vous que c'est administratif et que c'est français.

Lire également : "SOUS le pont d'Avignon..."

Un atout touristique

A l'initiative des départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, le chantier de la réhabilitation de cet ouvrage exceptionnel (évalué à près de 9M€), a été lancé. Le démarrage des travaux est prévu pour cette année, avec un objectif de réouverture en 2025. Si tout va bien...

Le projet est d'en valoriser son intérêt touristique et de le réserver aux piétons et aux cyclistes. « La circulation douce » comme on dit aujourd'hui. Ce sera l'occasion de relier les pistes cyclables et voies vertes mises en œuvre des deux côtés de la Durance. La maison du gardien deviendrait un musée et un atelier de réparation pour les vélos. Moi, j'y verrais bien aussi une petite guinguette, on pourrait ainsi y danser tous en rond, comme à Avignon...

On ne construit malheureusement plus pour les générations futures

Quand on regarde ces deux ponts (l'ancien et le moderne) on se dit qu'il n'est pas sûr que celui construit en 1980 puisse faire l'objet un jour d'une inscription à l'inventaire des monuments historiques. Cela nous interroge en fait sur la pérennité des constructions actuelles. Quelle(s) trace(s) laisseront-elles dans l'histoire? Aujourd'hui seule l'efficacité et la rentabilité immédiate semblent prévaloir. L'esthétisme ou le trait artistique n'ont plus beaucoup de place. De très nombreux sites touristiques, villes ou villages ne doivent leurs succès qu'aux monuments et constructions des générations qui ont précédées. Est-ce que dans un siècle on visitera les ensembles immobiliers des quartiers populaires des années 60 et 70 comme on visite aujourd'hui le quartier des teinturiers à Avignon? Pas sûr.

Influenza aviaire : un cas détecté à Mollégès, de nouvelles mesures en Vaucluse



Ecrit par le 4 novembre 2025



Après <u>un foyer d'influenza aviaire détecté dans un élevage de poules pondeuses à Monteux</u>, un nouveau cas vient d'être signalé dans un département limitrophe, à Mollégès dans les Bouches-du-Rhône. La préfecture de Vaucluse a donc décidé de mettre en place une zone de contrôle temporaire (ZCT) sur six communes du département : Cheval-Blanc, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Taillades, Oppède.

Au sein de cette zone, tout détenteur de volailles et/ou d'oiseaux domestiques ou non domestiques doit se déclarer. Pour ce faire, les particuliers doivent se tourner auprès des mairies et les professionnels auprès de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Les professionnels doivent réaliser une mise à l'abri adaptée de leurs animaux, dans un bâtiment ou sous filet, afin d'éviter tout contact avec les oiseaux de la faune sauvage. L'alimentation et l'abreuvement doivent se faire à l'abri. Les mouvements d'entrée et de sortie des lieux de détention des volailles et des autres oiseaux captifs sont diminués dans la ZCT sous condition d'analyses de dépistage du virus et de biosécurité renforcée dans les élevages et les transports. Les rassemblements d'oiseaux tels que les foires, les manifestations, les marchés, ou les bourses, sont interdits dans la zone. Les mouvements de personnes, d'autres animaux, de véhicules et d'équipements à destination ou en provenance des exploitations d'oiseaux sont à éviter. Le transport et l'introduction dans le milieu naturel de gibier à plumes et d'appelants sont réglementés dans la ZCT.



La faune sauvage sera, quant à elle, surveillée par l'office français de la biodiversité (OFB). Les promeneurs doivent rester sur les chemins balisés et ne pas approcher ni nourrir les oiseaux sauvages. Les propriétaires de basses-cours ou d'élevages avicoles doivent éviter de fréquenter ces zones naturelles ou bien changer de tenue et de chaussures, se laver les mains et désinfecter les roues des véhicules. Il ne faut pas manipuler des oiseaux sauvages morts, mais prévenir la mairie ou police du lieu de découverte. Enfin, il faut signaler à son vétérinaire toute maladie ou mortalité anormale sur les volailles ou autres oiseaux captifs.

V.A.

Arles: 'Li Rescountre d'Aqui' pour un tourisme 100% circuit court



Ecrit par le 4 novembre 2025



Le lundi 28 novembre, le Palais des congrès d'Arles va accueillir la 2° édition de 'Li Rescountre d'Aqui', les rencontres d'affaires pour un tourisme 100% circuit court, organisée par le Département des Bouches-du-Rhône et la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Pays d'Arles.

'Li Rescountre d'Aqui', c'est un moment de démonstration et de dégustation entre les producteurs et artisans locaux et leurs acheteurs : les acteurs du tourisme. C'est également l'impression de profiter d'un repas nature de bord de mer en Camarque.

Cet événement est ouvert à tous les ambassadeurs du tourisme en Pays d'Arles, que ce soit les résponsables en hébergement, les restaurateurs, les gérants de café, ou les autres. Depuis quelques années, les consommateurs tendent à consommer de plus en plus de produits en circuit court. C'est dans cet objectif que s'inscrivent 'Li Rescountre d'Aqui'.



Sur les stands, il y aura de l'alimentaire, de la décoration, du vin et autres alcools, du café, mais aussi des bougies et parfums d'ambiance grâce aux 34 exposants présents, venus des Baux-de-Provence, des Saintes-Maries-de-la-mer, de Châteaurenard, de Saint-Rémy de Provence, et bien d'autres communes des Bouches-du-Rhône.

Lundi 28 novembre. De 11h à 18h. <u>Badge professionnel d'accès, gratuit, à télécharger en ligne</u>. Palais des Congrès. Avenue de la 1re Division France Libre. Arles.

V.A.

Le Département des Bouches-du-Rhône accueille sa première Fête du miel



Ecrit par le 4 novembre 2025



Ce dimanche 16 octobre, Pélissanne accueillera la toute première Fête du miel du Département des Bouches-du-Rhône. L'occasion idéale de découvrir l'apiculture provençale et les trésors des miels de façon ludique et pédagogique.

L'abeille et le miel seront à l'honneur ce dimanche à Pélissanne. C'est la première fois que les Bouchesdu-Rhône accueille cet événement qui connait déjà un succès dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Cette première édition est co-organisée par les Apiculteurs en Provence et la mairie de Pélissanne.

L'objectif de cette journée, qui réunit des apiculteurs professionnels et des agriculteurs de la région, est d'expliquer de façon ludique et pédagogique l'apiculture provençale et ses miels.

Le programme

Toute la journée, le centre-ville de Pélissanne sera placée sous le signe de la convivialité, notamment la place de la Mairie et le parc Maureau. Au programme : démonstration d'ouverture de ruche dans un espace vitré, cuisine au miel, marché des producteurs, ou encore des animations destinées aux enfants telles que de la peinture sur ruche et un grand jeu 'Cherchez la Reine!'. Le public pourra découvrir les



secrets de l'extraction de miel et il pourra en déguster plusieurs variétés. Une exposition sur l'apiculture provençale sera affichée dans les jardins qui accueilleront également un concours photo où le public devra voter pour sa photo préférée et pourra remporter un panier gourmand. Toute la journée, de nombreux lots seront à gagner.

À l'occasion de cette 1^{re} édition, Provence Tourisme organise des cooking show avec des cuisiniers du Département tels que Gérard Habib du restaurant Gerarh à Marseille et Carine Brizard, chef nomade. Ils seront accompagnés par des producteurs locaux de miel. Le public pourra déguster gratuitement des petites bouchées de recettes salées et sucrées réalisées en direct.

Pour ajouter davantage de convivialité à cet événement, les Raplaou, formation typique provençale, déambuleront en musique et proposeront également des animations gratuites.

Dimanche 16 octobre. De 9h à 19h, Pélissanne.

V.A.

Salade prête à l'emploi : « Notre urgence est de sécuriser la filière »



Ecrit par le 4 novembre 2025



Le <u>Syndicat des fabricants de produits végétaux frais prêts à l'emploi</u> (SVFPE) vient d'organiser une journée dédiée à la salade 4ème gamme avec une visite de <u>l'entreprise agricole Reveny</u> à Saint-Etienne-du-Grès dans les Bouches-du-Rhône, qui travaille notamment avec <u>Florette</u>, basé à l'Isle-sur-la-Sorgue, et <u>Les Crudettes</u>, à Cabannes, où s'est poursuivie la visite. L'occasion de découvrir la salade, de sa production jusqu'à sa mise en sachet, et de revenir sur les dangers qu'encourt la filière.

Chaque jour en France, près de 4 500 professionnels mettent leur savoir-faire au service des salades 4ème gamme, c'est-à-dire celles qui sont prêtes à l'emploi, en sachet, et près de 70% des Français en consomment. L'entreprise Reveny, où la visite organisée par le SVFPE a débuté, existe depuis plus de 30 ans et a évolué avec la 4ème gamme. « Même si l'exploitation comptabilise 1700 hectares de diverses productions, la salade reste notre produit phare », explique Raphaël Néa, responsable production de Reveny. En effet 350 hectares de champ et 40 hectares de serres sont réservés exclusivement à ce légume.



La salade représente 70% du chiffre d'affaires de l'entreprise. La moitié de ce pourcentage est consacrée à la 4ème gamme, et le reste au marché du frais. Avec une production d'environ 29 millions de têtes de salade par an, Reveny emploie plus de 100 personnes rien que pour ses salades en haute saison. Une fois récoltée, la salade nécessite une mise au froid la plus rapide possible. « Il se passe environ 1h30 entre le coupage et l'arrivée en entrepôt », développe Raphaël. Le produit coupé sera donc transporté au client le jour même ou le lendemain pour en garder ses qualités optimales. Chaque année, ce sont 285 millions de sachets de salades vendus en magasins, mais les consommateurs se doutent-ils de toutes les étapes et les conditions qui sont nécessaires à la salade 4ème gamme ?

Un savoir-faire méticuleux et des conditions difficiles

La salade est un produit d'une certaine fragilité, dont la conservation et le parcours jusqu'au client nécessitent de nombreux procédés qui demandent rigueur et savoir-faire. Une fois découpée et arrivée à l'entrepôt, la salade doit être conservée entre 5 et 7 degrés Celsius. Les autres étapes de conservation ne sont pas tous les jours les mêmes, elles diffèrent en fonction de la météo. Les salades peuvent être plus ou moins fragilisées par les vents forts ou encore la pluie, mais aussi par les insectes ou les potentielles maladies. Les employés doivent donc acquérir des connaissances indispensables à leur bonne récolte et leur bonne conservation.

Dû à sa fragilité particulière, la salade ne peut être récoltée qu'à la main. Les conditions pénibles de travail des employés peuvent donc être un frein à l'embauche au sein de la filière. Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il fasse 40 degrés Celsius, les employés sont obligés d'assurer la qualité des salades. Au vu des mouvements répétitifs nécessaires à certaines tâches, la filière peine à trouver de la main-d'œuvre locale. La société Reveny, elle, ne travaille qu'avec de la main-d'œuvre étrangère, à défaut de ne pas réussir à fidéliser la main-d'œuvre provenant de la région.

Raphaël Néa explique comment adapter le taux de blanc dans la salade selon les besoins des clients. ©Vanessa Arnal

Une filière également touchée par l'inflation

En plus des difficultés liées à l'embauche, la filière de la salade se voit elle aussi touchée par l'inflation qui est notamment due à la guerre qui sévit en Ukraine depuis février dernier. « Notre urgence est de sécuriser la filière », alerte Raphaël Néa. Ainsi, malgré la prospérité des salades en sachet, la filière cache des difficultés financières alarmantes. Hausse des matières premières, augmentation du gazole, de l'acier, des nouvelles machines, ou encore de l'engrais, la filière encoure un réel danger économique. « Nous perdons entre 1 et 2 centimes à chaque kilo de salade produit », explique le responsable production.

Qui dit difficultés économiques dit forcément une perte d'emploi dans les champs, mais également dans les usines. Même si les maraîchers semblent être au premier plan de ces difficultés, les autres acteurs de la filière, eux aussi, en pâtissent, comme les 12 usines qui transforment la salade en 4ème gamme telles que Les Crudettes.



Du champ au sachet

La visite organisée par le SVFPE se poursuit aux Crudettes. D'abord implantée à Cavaillon, l'entreprise grandissante a ensuite migré vers de plus grands locaux à Cabannes. Aujourd'hui, elle emploie plus de 200 salariés, ainsi que 30 intérimaires en période basse et 160 en période haute.

La transformation de la salade en 4ème gamme se fait en fonction des prévisions. Les Crudettes livrent environ 100 points par jour. Comme pour l'entreprise Reveny, mettre la salade en sachet requiert beaucoup de main-d'œuvre ainsi qu'un savoir-faire pointilleux, et présente également de nombreuses contraintes de travail comme des mouvements répétitifs pour certaines tâches, ce qui peut causer des difficultés d'embauche ou de fidélisation de la main-d'œuvre.

Une salade prête à l'emploi en 6 étapes

Pour mettre la salade en sachet, cela nécessite 6 étapes cruciales qui doivent être respectées. Premièrement, il y a évidemment la récolte chez le maraîcher qui s'assure de la conservation du légume jusqu'à son arrivée dans les sociétés spécialistes de la 4ème gamme. Vient ensuite la réception du produit durant laquelle tout est vérifié selon un cahier des charges comme la taille, la couleur, la forme, l'aspect, etc. Aux Crudettes, il n'y a que très peu de marchandise qui est refusée. En avril dernier, seulement 6 à 7% l'a été. Dans ce cas-ci, les producteurs ont 48 heures pour venir récupérer le produit refusé. La troisième étape consiste à couper et trier les salades à la main sur les lignes de parage, où le trognon est retiré, ainsi que les parties non consommables.

Ensuite, la salade passe au lavage et au rinçage. Une étape délicate car il faut éliminer les restes de terre et d'insecte sans abîmer les feuilles. Les spécialistes de 4ème gamme utilise une eau légèrement chlorée afin de maintenir la qualité de l'eau de lavage, puis les salade sont rincées à l'eau glacée afin de retirer les résidus de chlore. L'avant-dernière étape consiste à essorer la salade pour ôter le surplus d'eau. Enfin, il y a la mise en sachet avec une fermeture hermétique. Celle-ci permet une conservation optimale des qualités de la salade pendant environ 8 jours. Les salades sont expédiées en magasins et mises en rayon dans les 48 heures qui suivent leur mise en sachet.

Les coulisses de la salade en sachet. ©Vanessa Arnal

Quand l'Aurav se penche sur notre rapport au travail

L'Aurav (Agence d'urbanisme Rhône-Avignon-Vaucluse) s'est penchée sur la place du travail





dans nos modes de vie et d'habiter.

8 travailleurs sur 10 sont globalement satisfaits et seulement 10% -les cadres et des trentenaires- sont peu satisfaits de leur parcours professionnel actuel. La rémunération reste la principale source de motivation suivie par l'intérêt et l'apprentissage de nouvelles choses dans son métier. La bonne entente avec ses collègues et supérieur reste essentielle à hauteur de 97%. Moins connu que le 'Burn out' (état de fatigue intense et grande détresse causés par le stress au travail) c'est le 'Bore out' (épuisement professionnel par l'ennui au travail) qui touche 12% des salariés. Ils sont cependant 67% à considérer que leur responsable se soucie de leur bien-être et agit pour minorer les effets de stress ou d'inconfort.

Le télétravail

Dans cette enquête, 1 travailleur sur 2 estime le travail moins plaisant depuis la crise de la Covid, 38% trouvent que leur stress a augmenté. Pour un tiers la frontière entre la vie professionnelle et personnelle est devenue compliquée avec une intensification du rythme de travail.

Un nouveau mode de vie?

Désormais 84% des salariés souhaitent télétravailler 2 à 3 jours par semaine. Les raisons évoquées ? Réduction du temps en transport, environnement plus calme, meilleur équilibre entre la vie personnelle et professionnelle. Une solution qui intervient également dans la lutte contre le changement climatique avec 126 000 actifs quittant quotidiennement leur commune pour aller travailler dans l'aire urbaine d'Avignon avec une moyenne de 38km par jour et une économie de 265€ par an pour un jour de télétravail.

Moins de visibilité pour les travailleurs

Les personnes interrogées ont cependant évoqué l'isolement, des performances moins remarquées par leur supérieur hiérarchique avec donc des salaires moins revalorisés, plus d'anxiété, de dépression et de burn-out. Télétravail rime aussi avec introspection ainsi un travailleur sur 2 souhaite poursuivre son travail mais 75% d'entre-eux ne se projettent pas.

Modes de fonctionnement et habitat

37% des personnes interrogées visent une maison avec jardin en secteur péri-urbain voire rural. Une personne sur 2 prévoit déjà de déménager, ces personnes sont le plus souvent des couples avec sans enfants.

L'enquête

Cette enquête a été demandée de plusieurs des membres de L'Aurav et lancée sur les réseaux sociaux, en juin et juillet 2021. Elle a concerné 100 personnes travaillant, pour plus de la moitié de l'échantillon, en Vaucluse, dans le Gard et les Bouches-du-Rhône.

Source

'Le rapport au travail, enquête sur ses évolutions et ses impacts dans les territoires', dans sa globalité <u>ici</u>. Source Direction de la publication Gilles Perilhou. Réalisation Anne-Lise Benard. 164, avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet. <u>www.aurav.org</u>. MH



Ecrit par le 4 novembre 2025

DR