

CCI de Vaucluse, 1er Salon de l'entreprise ce jeudi 17 octobre à la salle des Fêtes de Sorgues



La Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse propose son premier Salon de l'entreprise. La journée de ce jeudi 17 octobre dans la salle des fêtes de Sorgues sera rythmée par des ateliers, la présence de 35 exposants, une conférence 'Entreprendre est-il bon pour la santé ?' donnée par Olivier Torrès, professeur d'université de Montpellier et fondateur d'Amarok, le premier observatoire de la santé des dirigeants et sera clôturée par la remise des trophées de la RSE (responsabilité sociétale des entreprises).

Organisé par la <u>CCI de Vaucluse</u> et le <u>Réseau Initiative Terres de Vaucluse</u>, en partenariat avec <u>Bpifrance</u>, <u>Enedis</u>, <u>la Macif</u> et avec le soutien de la <u>Ville de Sorgues</u>, ce 1er Salon de l'Entreprise réunit l'ensemble des solutions dévolues aux dirigeants et créateurs d'entreprise.

La journée sera l'opportunité de faire un point complet sur le développement de son activité

ou de son projet de création et d'aborder les solutions personnalisées pour booster ses projets. Au programme de cette journée : 35 exposants, des ateliers thématiques, la conférence d'Olivier Torrès puis attribution des trophées de la RSE en clôture de cette journée d'information sur la création et le développement de l'entreprise.



Ecrit par le 10 décembre 2025

Dans le détail, Le programme de la journée

9h, Inauguration du salon et déambulation avec les personnalités officielles et les ateliers thématiques,

10h-10h45 Les étapes de la création d'entreprise. Intégrez la prévention des risques cyber pour améliorer la compétitivité de votre entreprise.

11h-11h45 Création, reprise, développement : comment financer son projet ? L'entrepreneuriat au féminin.

12h-12h45 Peut-on créer son entreprise lorsqu'on est issu des quartiers ? Webmarketing : comment bien utiliser les réseaux sociaux pour développer son business ?**13h-13h45**, Bâtir son business plan. Les baux commerciaux.

A partir de 13h30 : Pitchs entreprises sur scène

14h-14h45, Se lancer à l'export : les dispositifs d'accompagnement. La transmission d'entreprise.

15h-15h45, Accident de vie, santé : comment accompagner le dirigeant. Entreprise à mission, les raisons d'y aller.

16h-16h45, Start-up, PME (petites et moyennes entreprises), ETI (Etablissement de taille intermédiaire) : besoin d'innovation !

17h, Conférence d'Olivier Torrès

18h30 Remise des Trophées de la RSE Vaucluse. Conférence 'Entreprendre est-il bon pour la santé ?' par Olivier Torres, professeur à l'université de Montpellier (Labex entreprendre), chercheur associé à la Montpellier business school.

Les infos pratiques

Salon de l'entreprise de 9h à 18h. Création, business, digital, formation, financement, toutes les solutions pour les dirigeants. Conférence 'Entreprendre est-il bon pour la santé ?'par Olivier Torrès à 17h, puis remise des Trophées de la RSE Vaucluse. Inscription à la conférence <u>ici</u>. Salle des fêtes de Sorgues, 231, avenue Pablo Picasso à Sorgues. Entrée gratuite.

« Entrep'84 » fête ses 10 ans avec des jeunes créatifs, dynamiques et un réel esprit d'entrepreneur



Ecrit par le 10 décembre 2025



Au départ, c'est <u>Isabelle Collin</u> qui a fondé cette association en 2004 avec <u>Lionel Dosne</u>. Une décennie plus tard, elle est partie à Bordeaux, mais Lionel Dosne, le PDG des « Chocolats Castelain » est toujours là, avec à ses côtés, <u>Véronique Coppin</u>, l'énergique coordinatrice, <u>Brigitte Borel</u>, la directrice du Réseau Entreprendre Rhône Durance et <u>Brice de Forsanz</u>, l'ancien patron du groupe « McCormick France » à Agroparc.

L'idée de départ est simple : des patrons donnent de leur temps et de leur expérience pour aider bénévolement des jeunes à créer leur propre start'up en connaissance de cause. C'est un programme certifiant à destination des élèves post-bac de 30 ans et moins, étudiants en recherche d'emploi ou issus de quartiers prioritaires, avec un projet en plus de leurs études ou de leur job. Ces futurs créateurs sont accompagnés par un binôme chef d'entreprise-expert qui anime leur atelier thématique et tout le monde est volontaire.

Pour la Soirée de clôture de la « Promotion 2024 », jeudi soir, pas moins de 78 jeunes de 18 équipes en



compétition avec, à leurs côtés, 39 coachs et 17 experts et pour les juger 27 jurés. Tour à tour, sur la scène de la Salle Polyvalente de Montfavet, ont pris la parole <u>Christophe Roux</u>, patron de BPI France, <u>Tomas Redondo</u> directeur général de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse, <u>Guy Moureau</u>, vice-président du Grand Avignon, <u>Bénédicte Martin</u>, vice-présidente de la Région Sud et <u>Cathy Fermanian</u>, directrice générale de Vaucluse-Provence-Attractivité. La marraine, <u>Eulalie Rus</u>, MOF (Meilleur ouvrier de France), qui a créé sa poissonnerie à l'Isle-sur-la-Sorgue a tenu, par visio à féliciter tous les jeunes qui ont participé à l'opération, qu'ils soient ou non vainqueurs de l'épreuve.



Véronique Coppin, coordinatrice des « Entrep'84 »

Tour à tour, chacune des 18 équipe s'est présentée au public, a présenté son son projet en parlant d'envie, de plaisir, d'énergie, d'aventure humaine, de savoir être, de fierté et de challenge positif, des valeurs partagées par tous les groupes, à l'unanimité.

Finalement, au-delà des entreprises distinguées dans 7 catégories : Communication, Prix du Public, Dream Team, Coup de Coeur, Economie créative, environnementale et inclusive, Parcours Entreprendre et Les Entrep', 3 porteurs de projets sont montés sur le podium spécial des 10 ans d'Entrep'84.



Ecrit par le 10 décembre 2025

N° 1 : « Alga », une alternative pour lutter contre les algues vertes qui polluent le littoral.

N°2 « Farin'Eco », de la farine san gluten à base de légumes moches ou vieux, triés, déshydratés, réduits en poussière et utilisés comme farine. Un exemple de recyclage et de chasse au gaspi avec, en plus, des qualités nutritionnelles et diététiques.

N° 3 « Dézing », un bar à bières qui déglingue, selon ses créateurs.

Au-delà de ces prix, Entrep'84, présidée par Marc-andré Mercier, c'est surtout une aventure humaine entre des patrons expérimentés, des coaches toniques qui ont envie de transmettre leur passion mais aussi leur savoir-faire auprès de jeunes générations pleines d'enthousiasme et d'envie : comment créer une entreprise, savoir si elle peut-être pérenisée avec au préalable, une étude de marché et un business-plan, comment convaincre les banquiers pour décrocher un emprunt, développer des compétences en management d'équipe, de futurs collaborateurs, gagner de la confiance en soi et avoir un vrai bagage professionnel pour éviter les écueils du monde économique qui n'est pas forcément peuplé de bisounours philanthropes.



Cathy Fermanian, Directrice Générale de Vaucluse Provence Attractivité, membre de la Team



Vaucluse

Au terme de la remise des prix, Cathy Fermanian, la DG de VPA l'a répété « Nous ne vous lâcherons pas! Nous serons là pour vous aider ». En privé, elle a d'ailleurs confié avaoir été éblouie et touchée par tous ces jeunes, filles et garçons, leur maturité, leur créativité, leur esprit d'équipe, leur énergie, leur envie de bien faire, de s'insérer dans la société, bref, d'apporter un supplément d'âme ».

Lionel Dosne, l'un des créateurs de cette association a conclu ces 10 ans sobrement : « Au départ, nous avons lancé un avion, c'est devenu une fusée ».

Contact: <u>www.lesentrep.fr</u> / <u>avignon@lesentrep.fr</u>

(Vidéos) Cadenet, La cheffe étoilée Nadia Sammut installe un four solaire à l'auberge de la Fenière

Nadia Sammut, la première cheffe étoilée -au monde à proposer une cuisine sans gluten- de l'auberge de la Fenière à Cadenet et co-fondatrice de <u>Komandsal</u> vient d'installer le Sunchef Pro, un four comportant un cylindre d'une capacité de 36 litres pouvant chauffer jusqu'à 200° grâce à l'énergie solaire. Mais ce four solaire saura-t-il séduire les chefs ?

Au cours d'une rencontre en février avec des professionnels de l'énergie solaire, <u>Nadia Sammut -1</u> <u>étoile</u> et <u>une étoile verte au guide Michelin</u>- décide de faire l'acquisition du <u>four solaire Sunchef Pro</u> -avec la technologie du tube sous vide- et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale.

Au milieu de la nature

«J'ai rapidement commencé à faire des tests avec la volonté de mettre les végétaux au milieu de la nature, pour qu'ils évoluent de manière douce avec les énergies naturelles. Très rapidement, j'ai pu identifier un impact positif sur le goût et l'évolution des ingrédients dans le four. Il a rapidement trouvé sa place dans la préparation de nos plats cet été au sein de notre Auberge.»

Les plats de Nadia Sammut DR

«Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson de poissons, sur des légumes type tomates ou



aubergines, sur la torréfaction de graisses, sur des brioches... le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues,» relate Nadia Sammut qui confie utiliser le four lors des cours avec ses élèves.

En savoir plus sur Nadia Sammut

Nadia Sammut fait partie de ces chefs qui ont ouvert le champ du sans gluten, lactose et ni œuf. Elle travaille particulièrement les céréales, les légumineuses et promeut l'agriculture biodynamique -où l'on considère que tout est lié, le développement des plantes se faisant en lien avec le cosmos, la lune, son environnement et une terre nourricière protégée et régénérée.

En savoir plus sur Solar Brother

Avec ses 1,8 m de surface de capteurs, pour 36 litres de volume de cuisson, le SunChef Pro peut alimenter plus de 50 personnes. Il fonctionne même par ciel voilé et peux atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément 2 préparations différentes. Il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil.

Le Sun chef Pro propose une cuisson écologique : il n'y a pas de consommation de combustible, donc zéro déchet et aucun dégagement de C02 ; Une cuisson économique : les fours solaires durent longtemps, nécessitent très peu d'entretien et se réparent facilement.

Mais surtout, l'énergie solaire est gratuite et abondante. Sécurité : les fours solaires ne produisent ni feu et ni de fumée. Il n'y a donc aucune restriction à leur utilisation pour cuisiner dans les endroits où les feux sont interdits : forêt, plage, balcon... Autonomie : avec du soleil, il est possible de cuisiner solaire, n'importe où, en été comme en hiver. Cuisson rapide : les fours solaires les plus performants atteignent 250°C en 10mn pour la préparation de tous les repas comme avec un four traditionnel.

Reine et Nadia Sammut DR

Avantage pour les professionnels: tout comme les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne, les fours solaires sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 5 000 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos de Solar Brother

Solar Brother a étéfondé en 2016 par Gilles Gallo qui développe une gamme d'objets ingénieux 'outdoor friendly' -extérieur convivial- fonctionnant à base de l'énergie solaire et de miroirs réflecteurs paraboliques. Trois des produits ont d'ailleurs été primés au Concours Lépine. L'entreprise est aidée par la <u>BPI France</u> - Banque publique d'investissement- sur l'innovation et l'export. Les produits Solar Brother sont fabriqués en France, utilisent des matériaux recyclés et des packaging zéro déchets.

Solar Brother Accueil

Mireille Hurlin



Les Entrep' Vaucluse : soirée de clôture et remise des trophées ce mercredi 29 mars



Jeunes, coachs, parrain de la promo, enseignants, représentants des établissements du supérieur et partenaires institutionnels et privés, tous seront réunis lors de la soirée de clôture de la promotion 2023, ce mercredi 29 mars. Au programme : présentation des équipes et de leurs projets, témoignages et remise des trophées de l'année.

77 jeunes, étudiants et jeunes diplômés du Vaucluse se sont lancé un défi : s'entraîner sans risque, dans la vraie vie, à monter leur boîte. Présidée par Marc-André Mercier, président Les Entrep' Vaucluse, et animée par Véronique Coppin, coach et coordinatrice du programme, la soirée de clôture, qui aura lieu ce mercredi 29 mars, récompensera 7 à 8 équipes dont les projets et la démarche de création d'entreprises sont les plus aboutis.

Les 18 équipes aux profils multi-compétences ont eu 5 mois pour expérimenter la création d'entreprises. Les participants ont ainsi pu découvrir le monde de l'entreprise et développer leurs compétences entrepreneuriales. Chacune de leurs idées s'est transformée en véritables opportunités d'affaires. Ces projets d'entreprises seront défendus devant un jury le mercredi 22 mars.



Lire également : Lancement de la 9e saison pour les Entrep'Vaucluse

Votez pour le Trophée du public

Un trophée du public sera remis à l'équipe qui aura remporté la majorité des suffrages, lors de la soirée de clôture de la 9^{ème} saison Les Entrep' Vaucluse. Le public est invité à voter, avant le 22 mars, pour son clip vidéo favori parmi les 18 vidéos de 30 secondes réalisées par les équipes.

Cliquez-ici pour accéder au vote du public.

Remise du Trophée France le 12 mai prochain

L'équipe lauréate du trophée Les Entrep' Vaucluse passera le grand oral aux côtés de 15 autres équipes régionales, le 12 mai chez Bpifrance. Chacune des équipes aura 3 minutes pour convaincre le jury afin de remporter le Trophée France Les Entrep'.

J.R.

Lancement de la 9e saison pour les **Entrep'Vaucluse**



Ecrit par le 10 décembre 2025



La 9° édition du concours d'entrepreneuriat, les <u>Entrep'Vaucluse</u>, a officiellement commencé la semaine dernière, avec la soirée de lancement qui a eu lieu mercredi 9 novembre. La promotion 2023 est composée de 19 projets menés par 86 jeunes et accompagnés de 39 coachs.

Initié en 2014 par le <u>réseau entreprendre Rhône-Durance</u> et la <u>CJD Avignon</u>, les <u>Entrep'Vaucluse</u> réunissent chaque année des équipes de jeunes afin de monter des projets d'entreprise qui sont ensuite mis en compétition. Lors de la <u>précédente édition</u>, 17 équipes ont expérimenté la création d'entreprise.

Cette année, la promotion 2023 des Entrep'Vaucluse est composée de 86 jeunes répartis en 19 équipes qui vont vivre l'aventure de l'entrepreneuriat de mi-novembre à mi-mars. Chaque équipe sera accompagnée par deux coachs bénévoles, chefs d'entreprise, majoritairement membres du réseau entreprendre Rhône Durance, du CJD Avignon Vaucluse ou de <u>Force cadres</u>.

Pour mener à bien leur projet, chaque équipe participera à des workshops dirigés par des experts du territoire et associés à des ressources pédagogiques en e-learning. Grâce à la mise en situation en mode projet et à la confrontation au terrain, les entrepreneurs en herbe découvriront l'écosystème entrepreneurial local.



Le 29 mars, le travail des 19 équipes sera présenté et les prix régionaux seront remis. L'équipe qui se verra remettre le trophée des Entrep' accédera à la finale nationale qui aura lieu à Paris en mai prochain. Lors de cette finale, quatre porteurs de projet devront démontrer la pertinence de leur idée face à d'autres équipes lauréates régionales.

Les 19 équipes de la promotion 2023 les Entrep'Vaucluse © Les Entrep'Vaucluse

Les Entrep' un programme national

Né à Nantes en 2004, le programme les <u>Entrep'</u> est le 1^{er} réseau national d'entraînement et de découverte à la création d'entreprise. Gratuit et ouvert à tous les jeunes post-bac de 30 ans et moins, étudiants, en recherche d'activité ou issus des quartiers prioritaires de la ville, le programme est basé sur la mise en situation pratique, en mode projet. Chaque année, près de 1 600 jeunes testent et expérimentent leur projet en allant à la rencontre de leur marché pour transformer leur idée en opportunité d'affaire.

J.R.

Bpifrance nomme un nouveau directeur du réseau Sud et un nouveau délégué territorial Perpignan



Ecrit par le 10 décembre 2025



L'organisme de financement et de développement des entreprises <u>Bpifrance</u> vient de nommer Mathieu Défresne au poste de directeur du réseau Sud et Romain Gauthier à celui de délégué territorial Perpignan au sein de la direction régionale Montpellier.

Diplômé de l'École d'ingénieurs d'Angers ISTIA et de l'Université de Technologie de Compiègne, Mathieu Défresne a entamé sa carrière en 2002 à l'ANVAR, devenue Bpifrance en 2012, en tant que Chargé d'affaires en Champagne-Ardenne. De 2006 à 2008, il occupe le poste de directeur régional adjoint en Picardie, puis celui de délégué Innovation en Nord-Pas-de-Calais. Il est nommé directeur régional Bourgogne Franche-Comté en 2018, puis nommé au même poste mais en Pays de la Loire en 2018. Le 7 septembre dernier, il a succédé à Véronique Védrine à la tête du réseau Sud. La direction du Réseau Sud est composée de sept implantations en Paca (Avignon, Marseille, Nice), en Occitanie (Montpellier, Perpignan, Toulouse) et en Corse (Ajaccio). Chacune représente l'ensemble des métiers de la banque et propose des offres de financement et d'accompagnement aux entrepreneurs.

Diplômé d'un Master en Management des PME obtenu à l'École de management d'Aix-Marseille Université IAE, <u>Romain Gauthier</u> a intégré Bpifrance en 2009 au sein de la délégation territoriale de Tours en tant que chargé d'affaires Financement. 10 ans après, il est nommé délégué Financement / Garantie à Orléans. Le 7 septembre dernier, il a succédé à <u>Albert Badia</u> au poste de délégué territorial Perpignan au sein de la direction régionale Montpellier, elle-même pilotée par <u>Nadine Faedo</u>.



V.A.

Comment Aero 145 Aegis va booster l'emploi à l'aéroport d'Avignon



Particulièrement soutenu par la CCI de Vaucluse, la Région Sud et BPI France via le plan France Relance, le projet de la société Aero 145 Aegis prévoit la création d'une société de maintenance aéronautique implantée sur la zone d'activités de l'Aéroport Avignon-Provence. Désormais entré dans sa phase opérationnelle le dossier, qui doit être présenté en détail cette semaine, table sur un investissement de l'ordre de 34M€. De quoi générer 220 emplois directs d'ici 3 ans.

Cela faisait 7 ans que les porteurs de ce projet travaillaient sur ce nouveau concept de 'guichet unique' concentrant en même lieu des activités de maintenance aéronautique comprenant des ateliers ainsi que des capacités de stockage, d'entretien, de conversion, de peinture et de déconstruction d'avions



Ecrit par le 10 décembre 2025

régionaux à turbopropulseurs (type ATR ou Bombardier) et moyens courriers monocouloirs (type Airbus 320 ou Boeing 737). Mais avant d'atterrir sous le ciel de Provence, ce projet a pourtant failli se poser ailleurs. D'abord en Serbie, puis en Roumanie, en Bulgarie et enfin en Espagne. Perpignan et ensuite Béziers ont également été sur les rangs ainsi que plusieurs autres endroits en France pour accueillir ce site unique en Europe.

Pourquoi Avignon?

Si Avignon a finalement été retenue, c'est que la plate-forme aéroportuaire, avec laquelle les premiers contacts remontent à avril 2021, dispose de conditions d'accès stratégiques uniques, d'une réserve foncière importante ainsi que d'un climat idéal pour travailler sur des avions. Par ailleurs, les porteurs du projet sont également très attachés à cette région et souhaitent également apporter leur 'pierre' au développement économique du Grand Avignon. Une contribution qui prendra la forme d'un investissement de 34M€ et qui devrait générer plus de 220 emplois directs d'ici 3 ans. Côté activité, Aero 145 Aegis prévoit de réaliser un chiffre d'affaires de 47M€ sur 3 ans en traitant un peu plus de 300 aéronefs durant cette période.

L'activité va débuter à la rentrée

Concrètement, après avoir domicilié son siège social dans la zone de l'aéroport d'Avignon, Aero 145 Aegis vient de louer le hangar H21 ainsi qu'un autre hangar temporaire pour disposer de 2 449m2 afin de débuter son activité à partir du 1^{er} septembre prochain. Pour cela, la société présidée par Joseph Heraief s'appuiera déjà sur une première équipe de 35 personnes. Le projet prévoit ensuite, sous réserve des autorisations de permis de construire, la réalisation de 2 tranches de hangars supplémentaires. Une première phase pour les bâtiments H1 à H4 avec une mise en service espérée mi-2024 pour atteindre une capacité d'accueil de 10 780m2 pour 170 employés et une seconde pour les hangars H5 et H6 en 2025 (pour porter l'ensemble à 14 839m2 et 221 salariés).



Ecrit par le 10 décembre 2025



Un projet modèle?

Avec la création de cette offre unique de services centralisés, les responsables du projet mettent également en avant l'aspect éco-responsable de leur démarche dans un secteur plutôt montré du doigt ces dernières années pour sa gourmandise environnementale. En effet, en étant les premiers à proposer tous ces services réunis en un même lieu en Europe, Aero 145 Aegis estime que cela va permettre de réduire drastiquement les émissions de CO2 en économisant l'équivalent de 8 937 tonnes de déchets ménagers. C'est ce que génère par an une ville d'un peu plus de 25 000 habitants.

Un engagement éco-responsable

Par ailleurs, sur les 34M€ d'investissement, 5M€ le seront pour préserver l'environnement en allant audelà des normes européennes requises dans ce secteur d'activité. Cet engagement éco-responsable se traduira ainsi notamment par la pose de 14 000m2 de panneaux photovoltaïques en toiture des futurs bâtiments, l'acquisition d'une flotte de véhicules société électriques, une gestion et un recyclage des déchets à plus de 90%, une faible consommation d'eau (activités en circuit fermé), zéro pollution gazeuse (activités en circuit fermé), une mise en place de l'Iso 14001 comme système de gestion environnementale et un objectif de certification ACA (Airport Carbon Accréditation) en 2023 en lien direct avec la direction de l'aéroport.

Nuisances résiduelles...

Côté nuisance, et c'est l'un des points forts du projet, l'activité ne devrait générer que 2 à 3 rotations d'aéronefs hebdomadaires, soit une augmentation du trafic actuel de +0,6%. Par ailleurs, le niveau



Ecrit par le 10 décembre 2025

sonore des avions qui seront traités sur le futur site avignonnais ne devrait pas excéder 68db, soit l'équivalent d'un lave-vaisselle.

Quant au trafic routier, c'est l'équivalent de 3 à 5 conteneurs qui devrait circuler chaque mois sur les routes de la zone. Même visuellement les promoteurs du projet assurent qu'aucune zone de parking d'avions ne sera visible depuis la périphérie immédiate de la zone aéroportuaire. Toutes les activités industrielles seront réalisées en milieu clos et fermé.

Une implantation tombée du ciel

Dans un département, classé parmi les plus pauvres de France, cette implantation apparaît comme une aubaine. C'est certainement pour cela, que le dossier a bénéficié d'un soutien sans faille de la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) de Vaucluse, gestionnaire de l'aéroport, ainsi que du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur, propriétaire du foncier de la plateforme aéroportuaire de la cité des papes dont il a confié la gestion à l'organisme consulaire vauclusien.

Convaincu de la démarche, la Région vient d'ailleurs d'octroyer une aide de 400 000€ à Aero 145 Aegis. Dans le même temps, BPI France vient aussi d'accorder une subvention de 690 000€ dans le cadre du plan de l'Etat 'France relance'. Ces aides, preuves de la confiance des pouvoirs publics dans le projet, devraient ainsi permettre d'accélérer les derniers investissements afin d'acheter les premiers équipements et de procéder aux premières embauches.

Les collectivités du territoire ne devraient pas être perdantes non plus puisque le projet devrait générer 10,8M€ rien qu'en retombées fiscales.





Bpifrance s'est bien installée dans le paysage vauclusien



Instrument public pour le financement, les garanties et l'innovation des entreprises, la Banque publique d'investissement <u>Bpifrance</u> joue avant tout le rôle d'un partenaire bancaire de proximité pour les porteurs de projets de notre région. Il favorise le développement d'un éco système économique vauclusien moderne et compétitif.

La délégation territoriale Vaucluse (8 collaborateurs), dirigée par Adeline Clément étend sa production autour d'Arles et Salon-de-Provence. On ne connaît pas le nombre de dossiers reçus par la banque publique l'année dernière. Mais celui des soutiens qu'elle a accordés : 157M€ en dispositifs de garanties, financement, innovation et exportation – bénéficiant à un peu plus de 550 entreprises – avec un effet de

Ecrit par le 10 décembre 2025

levier portant à 357 M€, en 2021, le montant des concours bancaires estimés.

« C'est une année dense qui présente un bilan record pour cette délégation », note <u>Nicolas Magenties</u>, directeur régional de Bpifrance Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Une grande majorité de TPE

« La porte est grande ouverte chez nous pour des projets de toute taille » et pour servir relance et croissance dans toutes les entreprises : « près de 70 % des entreprises financées sont des TPE (environ 3000 entreprises) dans notre région. Les TPE-PME y bénéficient de plus de 80 % des financements de Bpifrance. Mais nous observons aussi dans le Vaucluse un tissu économique bien plus compact entre les PME et les établissements de taille intermédiaire (ETI) qu'il y a quelques années. L'écosystème des entreprises se développe bien, notamment avec une dizaine de projets de plus par an dans le domaine de l'innovation – non pas de rupture technologique – mais d'amélioration du processus de production ».

Go home, « start-up nation »

Comme la plupart des départements français, le Vaucluse ne fera sans doute pas partie des territoires conquis par la « start-up nation », ni du pari de « l'excellence technologique » voulu par un énième plan – celui-ci baptisé France 2030 – prévoyant plus de 2 milliards au plan national sur cinq ans à venir pour financer des démonstrateur et usines pilotes.

Le tout sortira de terre, ou d'un chapeau, pour ancrer la « transition énergétique et environnementale » sur laquelle le gouvernement compte sans transiger en matière de normes européennes, ni de surcoûts croissants.

Le pays continuera donc à régresser d'autant. Pour satisfaire à l'écologisme, en se donnant l'illusion d'une relocalisation industrielle qui ne viendra pas, faute de compétitivité. En mars, près de 800 projets « industriels » ont été repérés au plan national. Qui cherche une multinationale ou une usine employant des ouvriers par milliers, n'y trouve que des petites opérations de modernisation d'un outil encore existant ou bien d'un modeste atelier promettant l'embauche de plus de cinq personnes. Le gouvernement espère tout juste que les quinze principales « start-up » industrielles dénichées actuellement soient capables de créer 3 000 emplois à l'horizon 2025.

Ancrage territorial et réactivité face à la demande locale

Heureusement, l'activité de Bpifrance reste fortement attachée à la demande qui s'exprime au plan local. C'est ainsi que près de 600 entreprises ont reçu 230 M€ de financements en Provence-Alpes-Côte d'Azur (+44%) en un an pour développer leurs projets d'innovation consistant à moderniser leur équipement, ou à augmenter leur capacité de production.

Acteur de la mise en œuvre de la relance, la banque publique a décaissé, hors mesure spécifiques à la crise sanitaire, presque autant (229 M€) pour des prêts sans garanties que les autres banques ont du mal à financer. Elle couvre aussi une partie du risque bancaire (40% à 60%) du secteur commercial pour faciliter les créations, transmissions, reprises ou simples projets de développement des entreprises. Soit 245 M€ (+15%), ayant permis de garantir 545 M€ de prêts souscrits par 2800 entreprises en 2021.

Bpifrance a également répondu à une forte reprise de l'activité internationale des entreprises régionales. « C'est la meilleure année, après un très bon 2020, pour les activités d'assurance crédit et de caution avec un volume de projets qui a presque triplé (45 M€) » se réjouit Nicolas Magenties.

Enfin, l'investissement direct en participation minoritaire dans une cinquantaine d'entreprises de



croissance (390 M \in), ajoutée à la présence au capital de près de 140 entreprises via nos fonds régionaux (88 M \in), souligne l'ancrage de la banque au plan territorial.

Bpifrance et la région en 2022

« Le partenariat avec la région s'est massivement renforcé au service des entreprises, permettant au total à près de 600 entreprises de mobiliser 86 M€, en particulier sur les « Prêts Rebond », destinés à améliorer les bas de bilan qui ont représenté une trentaine de million d'intervention ».

Pour 2022, l'inquiétude pourrait précisément porter sur le besoin en liquidité des entreprises, notamment celles ayant décalé un prêt garanti par l'Etat. Il pourrait en résulter pour certaines une dégradation de la notation bancaire, assortie d'une obligation de payer au comptant. Soit une mort assurée faute de trésorerie. « Il faudra attendre les entrées en amortissement de ces PGE, maintenant très prochaines, mais les premiers bilans que nous recevons sont très bons. Bien que certains secteurs connaissent d'importantes difficultés, comme la construction ou l'hôtellerie, l'économie reste résiliente ».

BPI France et l'Ordre des experts-comptables avec les TPE et PME



Ecrit par le 10 décembre 2025



Anne Guérin, directrice exécutive de BPI France en charge du Financement et du Réseau et Lionel Canesi, président de l'Ordre des experts-comptables ont signé une convention de partenariat visant à renforcer leurs actions en faveur de l'accompagnement des TPE et PME.

Ce partenariat entre BPI France et l'Ordre des experts-comptables vient concrétiser une collaboration étroite de plusieurs mois entre les équipes opérationnelles des deux structures. Pour soutenir l'activité des TPE et PME en sortie de crise du Covid-19, BPI France et les Régions ont rapidement déployé le 'Prêt Rebond'. D'un montant de 10 000 à 300 000€ selon les Régions, ce prêt est destiné à renforcer la trésorerie des TPE et PME issues de tous les secteurs d'activité et ayant plus d'un an d'activité, impactées par la crise sanitaire.

Dispositif rapide

Afin d'accélérer le délai d'octroi de ces prêts, BPI France a mis en place, pour toutes les demandes d'un montant inférieur à 50 000€, une plateforme digitale permettant d'obtenir la décision sous 48h et le décaissement du prêt sous 2 à 5 jours. Pour ce prêt digital, la Banque publique d'investissement a pu s'appuyer sur l'Ordre des experts-comptables. En effet, mandaté expressément par son client, l'expert-comptable valide en ligne les informations nécessaires à l'octroi du prêt et dépose les justificatifs directement sur la plateforme dédiée.



Ecrit par le 10 décembre 2025

« Le professionnalisme et la forte réactivité des équipes de BPI France ont permis de concevoir, dans des délais très courts, des solutions innovantes, efficaces et attendues par les chefs d'entreprise aussi bien lors du fort ralentissement de l'économie qu'au moment de sa progressive reprise », explique Lionel Canesi, président de l'Ordre des experts-comptables qui représente 21 000 professionnels, 130 000 collaborateurs et 6 000 experts- comptables stagiaires.

Après le 'Prêt Rebond', le 'Prêt Relance'

BPI France, en partenariat avec les Régions, poursuit son engagement auprès des TPE et PME, pour les accompagner en lançant le 'Prêt Relance'. Un dispositif que BPI souhaite voir promouvoir par les experts-comptables auprès de leurs clients. Ce nouveau prêt s'adressera aux TPE et PME de tous les secteurs d'activité ayant plus de 3 ans d'existence. D'une durée de 7 ans pour un différé de remboursement de deux ans, ou de cinq ans avec un différé de remboursement d'un an, ce prêt visera à renforcer la trésorerie des entreprises régionales dans un contexte de reprise.

« Nous sommes ravis de ce partenariat avec l'Ordre des experts-comptables, se félicité Anne Guérin, directrice exécutive de BPI France en charge du Financement et du Réseau. Leur accompagnement est un véritable atout pour permettre de sécuriser l'ensemble du dispositif de demande de prêts. Ce partenariat permet d'accompagner les entreprises dans le renforcement de leur trésorerie. Avec l'appui des experts-comptables, tiers de confiance clé, nous souhaitons ainsi conseiller ensemble les TPE et PME afin qu'elles puissent grandir sereinement. »