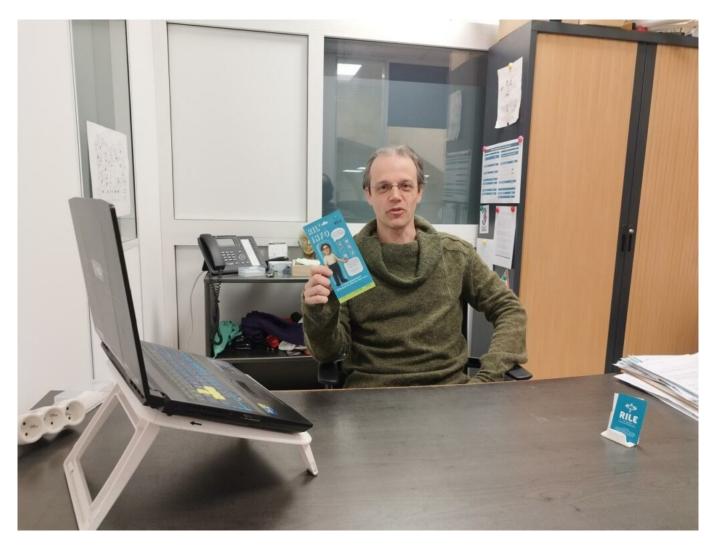


Le Rile, un projet d'ouverture d'une nouvelle antenne



Le <u>Rile</u> est situé en plein centre-ville de Carpentras, au sein d'un quartier où les revenus sont faibles, reconnu par l'État QPV (Quartier prioritaire de la Politique de la Ville). « Le Rile est en pleine expansion sur le département avec de nombreux projets », explique <u>Benjamin Rocchia</u>, son directeur.

« La mission de notre pépinière d'entreprises est d'aider à tisser le tissu économique de manière viable et pérenne. Nous venons renforcer l'impact économique des entreprises », explique Benjamin Rocchia.



Ecrit par le 13 décembre 2025

La spécificité de cette pépinière et d'être situé en plein centre-ville, contrairement à d'autres présentes en périphérie des villes, en zones d'activités ou sur des quartiers d'affaires comme Creativa sur le quartier d'Agroparc à Avignon. Le Rile a ainsi pour mission de dynamiser le plus possible le centre-ville, en collaboration avec la mairie. La proximité de la gare SNCF est également un atout. « Notre emplacement est en réel atout et nous en avons fait un lieu de vie économique depuis deux ans pour le centre ancien. Nous sommes en effet passés de zéro passage dans ses locaux à 2 000 personnes chaque année. Le principe de la pépinière est de l'hébergement physique grâce à des bureaux pour les entreprises, quelle que soit leur taille. Nous assurons également de la domiciliation pour les entreprises qui ont leur boîte aux lettres chez nous. Comme nous sommes une pépinière de centre-ville, nous avons également des entreprises qui travaillent en proximité avec la population comme des psychologues. »



Le Rile a emménagé dans ses nouveaux locaux au 232, rue de la Tour à Carpentras, juste à côté de la Porte d'Orange. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un accompagnement généraliste

Une autre spécificité du Rile, en plus d'assurer l'hébergement grâce à des bureaux mis à disposition à des prix très attractifs, est d'assurer un accompagnement auprès des porteurs de projets. « Nous sommes une structure complètement ouverte et nous allons chercher les porteurs de projets dans les quartiers de la ville et au-delà. Nous accueillons ainsi celles et ceux qui ont un projet de création d'entreprise. Nous leur donnons toutes les conditions nécessaires pour réussir du mieux possible. Les habitants des QPV de la ville sont évidemment ciblés en priorité. Notre accompagnement ne se limite pas à nos résidents. »



En plus de l'accompagnement, le Rile assure de nombreuses formations, ateliers et rencontres sur son site mais également en extérieur. Il travaille avec de nombreux partenaires pour réaliser toutes ces missions comme les plates-formes Initiative. Récemment, un agent d'intelligence artificielle, Sara, a été mis à disposition des porteurs de projets pour avoir accès à des informations rapides sur leur secteur d'activité.

« Les perspectives du Rile sont de dupliquer ce modèle qui fonctionne bien sur les villes de Monteux et de Sorgues. Des locaux sont en recherche sur ces deux villes » explique <u>Alain Giély</u>, le président du Rile.

Le Rile en chiffres:

- 12 bureaux permanents en location jusqu'à quatre ans, à la moitié des prix du marché, avec divers services : internet, accès à la salle de réunion, cuisine, copieur, mise en réseau et accompagnement
- 30 boîtes aux lettres pour les entreprises domiciliées ayant aussi accès aux services du Rile
- 1 bureau à la location à la journée
- -700 m^2
- 750 porteurs de projets accompagnés dont 15 % de personnes vivant dans les Quartiers prioritaires de la ville
- 4 salariés

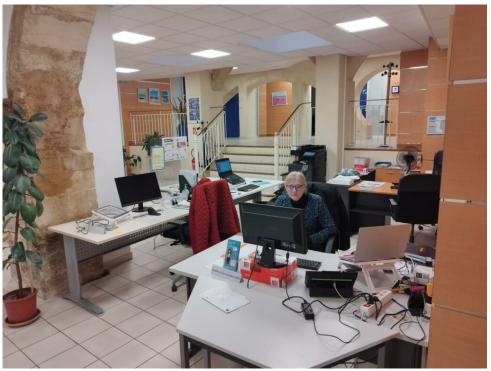
L'histoire du Rile

Le Foyer des Jeunes Travailleurs a créé en France en 1991. Les Rile, Réseaux d'initiative locale pour l'emploi, avaient pour objectif d'accompagner les résidents de ces foyers.

Fondé en 1997 à l'initiative de la mairie de Carpentras pour redynamiser les quartiers de la ville, le Rile a toujours eu cette estampille sociale et prend son indépendance sous forme d'association en rajoutant une compétence de pépinière, rue du Refuge à Carpentras. « L'objectif pour la pépinière est de proposer des bureaux mais également un accompagnement pour aider à la création d'entreprise sur ces quartiers en priorité et remettre de la vie sur ces quartiers. »



Ecrit par le 13 décembre 2025



Les locaux sur une surface de 700 m² accueillent 12 bureaux permanents. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un déménagement en juillet 2023

Cela fait des années que Benjamin Rocchia cherchait des locaux toujours dans le centre ancien. Cela a été chose faite il y a deux ans en juillet 2023. Il s'agit des anciens locaux Assedic laissés libres 10 ans, situés à côté de la Porte d'Orange à Carpentras, qui étaient encore auparavant un couvent. Les travaux ont été réalisés avec un gros soutien de la mairie de Carpentras.

<u>Deux labels:</u>

- Le premier label été obtenu en 2015 : il est appelé Centre d'affaires de quartier
- Le second a été obtenu cette année : Les Carrefours de l'entreprenariat décernés par la BPI, accessible aux habitants du QPV (Quartier prioritaires de la ville). Le Rile intervient à ce sujet sur les villes suivantes : Carpentras, Monteux, Valréas, Bollène, Sorgues, Orange et Pernes-les-Fontaines.



Des professionnels de santé vauclusiens organisent un gala solidaire à Carpentras



Une soirée de gala solidaire sera organisée à Carpentras le vendredi 5 décembre prochain au profit de l'association des Amis des maladies inflammatoires chroniques de l'intestin (<u>AMICI Ventoux</u>). Il reste encore quelques places.

Le début du mois de décembre sera sous le signe de la solidarité avec une gala solidaire organisé par l'association AMICI Ventoux. « Ce sera l'occasion pour nous de faire connaître l'association mais aussi de récolter des fonds pour qu'elle puisse continuer de fonctionner », explique Dr <u>Baya Coulibaly</u>, gastro-entérologue, mais aussi président d'AMICI Ventoux.

Les convives pourront profiter d'un dîner organisé par le restaurent carpentrassien Chez Serge ainsi que d'une animation musicale. Les Compagnons des Côtes du Rhône et l'AOC Ventoux seront aussi de la



partie. En plus de la participation qui s'élève à 110€, une vente aux enchères sera organisée afin de récolter davantage de fonds.

Il reste encore une dizaine de places. Pour vous inscrire, cliquez ici.



Une association qui accompagne au-delà du suivi médical

Fonctionnelle depuis seulement un an, l'association AMICI Ventoux est composée de plusieurs professionnels de santé du département qui accompagnent gratuitement les patients atteints de la maladie de Crohn et de rectolite. « Ce sont des maladies auto-immunes qui touchent le tube digestif et qui provoquent chez les patients des douleurs abdominales et de la diarrhée, soit de façon continue, soit de façon intermittente et intempestive », explique le président de l'association.



« On va plus loin que le suivi médical, on offre un suivi global. »

Dr Baya Coulibaly

Ces symptômes, qui sont la plupart du temps handicapants pour les patients, peuvent être contrôlés par des immunosuppresseurs, mais qui peuvent, eux, créer d'autres complications. « Notre rôle, au sein de l'association, c'est d'accompagner au mieux ces patients et d'améliorer leur prise en charge, ajoute le médecin. On fait ce qu'on appelle de l'éducation thérapeutique, c'est-à-dire qu'on essaye de donner des clés aux patients pour mieux vivre avec la maladie. »

Les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin en chiffres (MICI) :

- Environ **300 000** Français en sont touchés aujourd'hui, et environ **3 000** Vauclusiens.
- D'ici **20 ans**, plus d'**1%** de la population sera touché, soit autour de **600 000** personnes.
- La maladie de Crohn représente environ 60% des MICI et la rectolite 40%.
- Le risque de cancer colorectal associé aux MICI est multiplié par 2 à 2,5 après 10 ans d'évolution de la maladie et jusqu'à 5 après 30 ans d'évolution.

Source : Fondation pour la Recherche Médicale

Thucy : protéger les entreprises contre les cyberattaques



Ecrit par le 13 décembre 2025



La cybersécurité est une problématique essentielle à prendre en compte par les entreprises. Thucy est une société basée à Carpentras et spécialisée dans ce domaine technique, avec l'apport de solutions préventives et curatives contre des attaques éventuelles. Trois jeunes associés développent ce concept.

En 2020, <u>Samy Scanna</u> et <u>Sylvain Borreda</u> décident de lancer leur entreprise en cybersécurité. Les deux copains viennent d'obtenir leur Master en cybersécurité, sous forme d'apprentissage à Pertuis auprès de la <u>CCI</u>. « Au lancement de l'entreprise, nous n'avions pas de local professionnel et nous travaillions chez nous à Carpentras. » L'entreprise se développe peu à peu, elle peut alors embaucher un apprenti en 2022.

Un troisième associé

En 2023, les deux jeunes créateurs rencontrent Thibaud Perrard. Ils décident alors de créer un trio d'associés en créant l'entreprise Thucy, qui vient de la fusion de Volt Security, créée par Samy et Sylvain, et Thucidide, lancée par Thibaud.



Quatrième année à Mon premier bureau

L'entreprise s'est installée en 2022 au Château Durbesson qui abrite <u>Mon premier bureau</u>, loué pour les créateurs d'entreprise de services par le service Développement économique de la <u>CoVe</u>. « Cela été une belle opportunité pour nous sur l'aspect financier car le tarif des loyers est avantageux. Nous sommes dans deux bureaux ici jusque mai 2026 car la durée maximale d'occupation est de 4 ans », explique Samy Scanna qui est basé à Carpentras avec Lana qui est en apprentissage, les deux autres associés étant allés s'installer à Aix-en-Provence. Le projet est de créer rapidement un bureau sur cette ville des Bouches-du-Rhône.



Samy Scanna loue son bureau à Carpentras à la CoVe. © Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le concept

« En premier lieu, je veux dire que nous travaillons toujours dans une dimension éthique. Notre métier a deux facettes : l'offensif et le défensif. Pour l'offensif, nous mettons dans la peau d'un hacker. Nous attaquons les entreprises en recherchant les failles de sécurité. Une fois ce diagnostic établi avec une cartographie de tous les vecteurs d'attaque, nous les aidons à corriger ces vulnérabilités informatiques », indique Samy Scanna. Un rapport est alors établi avec des préconisations et un plan d'action proposés. Un accompagnement est également assuré pour la mise en place de ces corrections avec les outils nécessaires. Cette prestation concerne plutôt les entreprises d'une certaine taille, comme les ETI ou les grands groupes.

L'entreprise est référencée en tant que prestataire Cybermalveillance, label donné par l'État. Cela lui permet d'être plus facilement contacté par les entreprises grâce à une plate-forme dédiée. Il s'adresse



plus particulièrement aux particuliers, au TPE, et aux PME.

L'autre label de l'entreprise est ExpertCyber, label délivré par l'ANSSI, Agence nationale de la sécurité des systèmes d'information. Il s'adresse plus particulièrement aux entreprises de taille importante que sont les ETI et les grands groupes

Des entreprises qui travaillent dans des secteurs d'activités sensibles comme la défense ont l'obligation d'avoir recours à la cybersécurité.

L'approche défensive

Le second volet de compétences apporté par Thucy est le défensif. Il s'agit alors pour Thucy d'apporter des solutions de protection à des entreprises de toutes tailles, de la PME aux grands groupes. Elle déploie des solutions de sécurité avec la mise en place d'outils comme les pare-feux, la sensibilisation auprès des utilisateurs de l'entreprise ainsi que l'installation de solutions antivirales. « La majeure partie de notre activité concerne du préventif. Il arrive néanmoins que l'entreprise soit attaquée. Nous devons alors appliquer une méthode curative très urgente. » Les cyberattaques sont en effet une catastrophe pour les entreprises car tout est alors bloqué comme le système de paye ou les commandes par exemple. « Ce phénomène est de plus en plus important mais les entreprises y sont en revanche de plus en plus sensibles en se protégeant davantage que par le passé. »

Un second métier

L'autre métier de l'entreprise est l'infogérance qui consiste à gérer le parc informatique d'une entreprise. « Cette activité représente une petite part dans l'entreprise mais nous y ajoutons pour nos clients notre approche cybersécurité qui est véritablement l'ADN de l'entreprise. Nous avons à ce jour cinq clients dans le Vaucluse. » Grâce à leur formation cybersécurité, les trois trentenaires assurent également des formations jusqu'à Bac+5 auprès de la CCI à Avignon.

Un logiciel créé

Thucy vient de lancer un logiciel autonome, Data Shields. Les entreprises peuvent y souscrire sous forme d'abonnement. Cet outil permet de surveiller toute la surface exposée sur internet. Dès qu'il y a une anomalie détectée sur une fuite d'informations, le logiciel envoie alors une alerte. « Nous sommes évidemment passionnés d'informatique. À ce jour, ce nouveau logiciel a été commercialisé auprès d'une dizaine d'entreprises de toutes tailles dont un grand groupe. »

Les perspectives de l'entreprise sont de consolider toutes ses prestations auprès d'un plus grand nombre de clients. La recherche et développement, dada de ces trois jeunes créateurs, doit également permettre à terme de sortir de nouveaux produits. L'entreprise va rester à Carpentras et l'ouverture d'un nouveau bureau à Aix-en-Provence va lui apporter un nouveau bassin économique potentiel.

<u>Des chiffres :</u>

- Chiffre d'affaires 2025 : 200 000€ (idem à 2024)



- Pour les collectivités de moins de 25 000 habitants : 1 collectivité sur 10 déclare avoir été victime d'attaques dans les 12 derniers mois
- Un baromètre révèle que 44% de ces collectivités s'estiment faiblement exposées, tandis que 53% pensent bénéficier d'un bon niveau de protection.

Menaces principales pour les entreprises / associations (répartition des demandes d'assistance) :

- Hameçonnage: 21%

- Piratage de compte : 20%

- Rançongiciel: 12%

- Fraudes aux virements : forte hausse en volume (+29%) - Défigurations de site Internet : baisse en volume (-17%)

- Attaques DDoS : baisse (-4%)

Source : rapport de <u>cybermalveillance.gouv.fr</u> (ANSSI)

Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel



Ecrit par le 13 décembre 2025



<u>Élodie Fructus</u> a créé son entreprise de sirop à base de fruits à 100%, <u>Papilles et Provence</u>. Elle vient d'emménager dans les locaux de la <u>CoVe</u>, <u>Ma première usine</u>, à Carpentras. L'entreprise a de belles perspectives de croissance.

« J'ai lancé mon entreprise toute seule il y a deux ans et demi, en mars 2023. Juste avant, j'étais dans la pépinière d'entreprises Potentiels pendant un an. Cela m'a permis de maîtriser les rudiments du chef d'entreprise », explique Élodie Fructus, ingénieure de formation en procédés. Avant de se lancer dans la grande aventure de l'entreprenariat, elle a acquis une expérience industrielle durant 12 ans dans différentes entreprises.

Elle lance son entreprise avec le statut d'EURL sur la commune de Pernes-les-Fontaines chez elle. Elle reste seule dans l'entreprise jusqu'en septembre 2024. Son frère Alban se joint alors à l'aventure en s'occupant plus particulièrement de la communication.

Ecrit par le 13 décembre 2025

Transfert à Ma première usine

« Dès le début de la société, j'avais postulé pour un local à Ma première usine gérée par la CoVe, sur le site du Marché-gare de Carpentras. » Elle a l'opportunité de décrocher un outil adapté à son projet d'une surface de 150 m². La brasserie Agora a en effet quitté les lieux en 2025 pour un transfert toujours sur le Marché-gare. « Ce site de production est très intéressant pour moi, d'abord sur le plan financier. Nous pouvons rester jusqu'à quatre ans pour lancer notre affaire. Il y a trois parties, la production, le stockage et un bureau avec une petite surface de vente. »

Du sirop de fruits frais

Le concept est le suivant : le sirop est fabriqué à partir de fruits à 100%, sans aucun ajout d'arômes. Le taux de sucre est de 55%, contre 66% en moyenne pour les autres fabricants de sirops. Tout est fabriqué de façon artisanale. « Je rince en premier lieu les fruits puis je les dénoyaute. Je les broie ensuite pour obtenir du jus de fruits. Je rajoute enfin du sucre et j'en fais du sirop. »



Ecrit par le 13 décembre 2025



Pour avoir l'appellation de sirop, le taux de sucre doit être de 55 % minimum.

Les fruits utilisés dans les sirops de l'entreprise sont 100% naturels et 100% locaux. Le producteur le plus à ce éloigné fournit des citrons bio et il se situe à Berre l'Etang. À titre d'exemple, les kiwis viennent de L'Isle-sur-la-Sorque.

Il y a les parfums classiques mais également des assemblages comme fraise-basilic ou poire-gingembre. La société travaille sur la réalisation d'un sirop de pomme.

Il existe trois conditionnements vendus en flacon de verre qualitatif : 500 ml pour la restauration hors foyer comme les bars, 250 et 100 ml pour le particulier.

Une vente diversifiée

La commercialisation de ces sirops premiums s'est faite dans un premier temps principalement sur les



Ecrit par le 13 décembre 2025

marchés locaux. « Nous sommes également très présents sur toutes les festivités locales durant l'été. Pour développer encore davantage l'activité, nous sommes allés démarcher des épiceries fines, des cavistes, des salons de thé. Nous allons également proposer nos produits dans la boutique au sein de notre local. Le bouche-à-oreille depuis plusieurs mois est efficace. Nous avons ainsi des clients d'Aix-en-Provence, Belgique ou encore Bretagne qui nous ont demandé nos produits », indique Élodie Fructus. L'entreprise travaille également avec des producteurs locaux en leur réalisant leur propre sirop. C'est le cas par exemple avec un producteur de figues.

Chiffres:

- Chiffre d'affaires en croissance de +150% en 2025 versus 2024
- 3 formats de flacons commercialisés
- **18** parfums
- A titre d'exemple, 2 kilos d'abricots sont nécessaires pour faire 1 litre de sirop

Le process

Élodie Fructus investi dans du matériel pour améliorer son process, même si l'ensemble est artisanal. « Jusqu'à l'année dernière je faisais tout à la main. Mais l'acquisition d'une dénoyauteuse a permis un gain de temps. Le fruit est ensuite broyé donnant une pulpe de fruits. »

La seconde acquisition est un pressoir. La pulpe est pressée donnant un jus de fruits après deux passages. Une phase de décantation est d'ensuite nécessaires pour éviter les dépôts.

Le jus de fruits récupéré est ensuite chauffé dans une cuve avec l'ajout de sucre. Un peu de jus de citron pressé est ajouté permettant de baisser le pH et d'améliorer la conservation du produit.

Un chauffage à 85°C (pasteurisation à chaud) permet d'obtenir une DLC du sirop à trois ans. Après 30 minutes d'attente, un embouteillage à chaud est réalisé dans les flacons en verre qui viennent de Sorgues.



Ecrit par le 13 décembre 2025





Élodie Fructus a récemment investi dans du matériel



L'entreprise a fait l'acquisition d'une dénoyauteuse venant d'Italie

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Fayo, la légumineuse bio pour la restauration



Ecrit par le 13 décembre 2025

collective



<u>Fayo</u> est une jeune entreprise basée sur le Marché-gare de Carpentras depuis le mois de mai. Elle lance sa production fin octobre en légumineuse et céréales 100% bio pour la restauration collective. Cinq embauches sont prévues.

« Nous avons démarré notre aventure en 2023 à Marseille. Après six mois de travail intense de recherche-développement et d'échanges avec les instances gérant la réglementation alimentaire, nous avons lancé notre première production en septembre 2024. Au départ, nous avons externalisé avec un transformateur localisé dans le Luberon », explique Arthur Thuet, un des trois cofondateurs de l'entreprise. Fin 2024, il a l'opportunité de rencontrer le service Développement économique de la CoVe grâce à l'agence départementale Vaucluse Provence attractivité. Après sélection de leur dossier, ils ont la possibilité de reprendre un atelier agroalimentaire de 530m² dans le concept Ma première usine mise à disposition par la Cove sur une durée maximale de quatre ans pour les entreprises qui se lancent.

Un outil optimum

« Cet outil de production est une très belle opportunité pour nous, à commencer par le coût du loyer par rapport à un bâtiment privé. Il va également nous permettre de développer fortement notre activité. La production potentielle de cet atelier peut aller jusqu'à 300 tonnes annuelles », indique Arthur Thuet. L'entreprise a mis en place son process de production depuis le mois de mai, avec des travaux effectués pour un budget de 400 000€. Les premiers essais ont commencé fin août, avec des résultats d'analyse qui arrivent début octobre. La production proprement dite qui sera ensuite commercialisée va démarrer fin



octobre. « La CoVe nous a très bien reçus. En plus de l'outil de production, nous avons à disposition des services et un accompagnement. » L'objectif à terme est de garder l'atelier de Carpentras pour en faire un atelier pilote pour la création de recettes et de pouvoir installer des ateliers régionaux sur le territoire français.

Sept embauches à terme

Pour lancer sa production, l'entreprise embauche sur le court terme une personne en novembre et une autre en fin d'année. Un commercial a été embauché en septembre. À l'horizon 2028, quatre autres salariés sont prévus en embauche, selon l'évolution du chiffre d'affaires.

La protéine végétale

La matière première de leur production est de la protéine végétale sous forme de légumineuses bio ainsi que des céréales bio. L'ensemble des producteurs est en France. L'entreprise produit à partir de cela un lingot qui est ensuite décliné en trois formats : sous forme de pépites conditionnées dans des sachets de 5kgs, de palets servant à garnir des fonds de tartelettes ou de blocs de 2,5kgs. « La protéine végétale issue des légumineuses comme le pois a de nombreuses vertus. Elle remplace la viande. Nous avons opté pour un marché avec des producteurs 100% bio. Nous avons créé une recette pour un lingot sud et une autre pour un lingot nord-ouest, avec différentes graines issues des agriculteurs locaux. Notre objectif à terme est de couvrir l'ensemble du territoire français avec une autre recette pour la Nouvelle Aquitaine et une dernière pour le Grand Est. » L'entreprise a également mis au point récemment sous forme surgelée des raviolis bio contenant de la farce issu du lingot de la recette Sud.



Ecrit par le 13 décembre 2025





Ecrit par le 13 décembre 2025





Ecrit par le 13 décembre 2025

Une clientèle 100% RHF

La clientèle est composée à 100% de B to B, à savoir la restauration collective. Elle travaille ainsi avec de très grosses entreprises de ce secteur comme Elior mais également des plus petites structures régionales comme Garig. « Notre objectif n'est pas de travailler en direct avec les magasins. En revanche, nous commençons une collaboration avec des sociétés industrielles de l'agroalimentaire qui vont utiliser nos ingrédients pour leur transformation en bio. »

Trois profils différents

La rencontre de ces trois jeunes entrepreneurs a donné cette entreprise. Leur force est une complémentarité de compétences.

- Arthur Thuet s'occupe plus particulièrement de la vente, de l'administratif et de la finance. Il a une expérience d'entrepreneur et a déjà créé un fonds d'investissement.
- Laura Maindivide est ingénieur agronome. Elle s'occupe fort logiquement de la recherche et développement, de la qualité et de la production.
- Thibault Suty est responsable de l'opération globale, du champ du producteur de légumineuses et de céréales jusqu'à la livraison. Il a travaillé dans le passé dans la décarbonation industrielle.

Chiffres:

- Chiffre d'affaires : 2026 prévu x3 versus 2025
- 60 cuisines centrales publiques et privées livrées fabricant entre 1 000 et 40 000 repas par jour

L'info:

La loi alimentaire Egalim demande aux cuisines centrales pour les cantines scolaires d'assurer un repas végétarien par semaine

La Ville de Carpentras distinguée pour l'Inquimbertine par la Cérémonie des Cogs d'Or



Ecrit par le 13 décembre 2025



En septembre dernier, dans la prestigieuse Maisons des Centraliens à Paris, <u>Serge Andrieu</u>, maire de Carpentras, a reçu, au nom de la ville, le Coq d'Or 'Mémoire et innovation' pour la réalisation de <u>l'Inguimbertine à l'hôtel-Dieu</u>. La cérémonie des Coqs d'or a pour vocation de mettre en lumière les élus, communes et intercommunalités qui, par leurs initiatives, se font les porte-drapeaux de la vitalité de leurs territoires.

Cette distinction salue le travail des 600 agents et intervenants qui ont participé à ce projet et l'engagement des élus et institutions concernés. Ouvert en 1761 et destiné à accueillir les malades pauvres, l'institution hospitalière de Dom Malachie d'Inguimbert ferme ses portes en 2002. Après 15 ans de travaux, le public accède à cet espace remarquable de 10 000 m2 où s'étendent une bibliothèque multimédia foisonnante et innovante et de riches espaces muséaux. Les Coq d'or sont une initiative du groupe Delbo presse, en lien avec des décideurs entrepreneurs, des partenaires et des hommes politiques. Leur créneau ? Donner de la visibilité aux initiatives locales ; Mettre en avant des actions concrètes et utiles et porter la voix des territoires et de leurs acteurs engagés.

Le groupe **Delbo Presse**

Le groupe a pour mission de promouvoir les territoires de France et de donner une voix aux élus locaux. « Les maires sont les gardiens de notre démocratie, les véritables acteurs de terrain, et méritent d'être davantage écoutés et entendus. Face aux défis contemporains – crise climatique, mutations économiques, nouvelles solidarités » énonce le groupe de presse qui met en lumière l'action locale et les initiatives territoriales. La France se construit sur la force de ses territoires et l'engagement des femmes et des hommes qui les animent. Dans un contexte où opportunités et espoirs n'ont jamais été aussi nécessaires,



Ecrit par le 13 décembre 2025

valoriser l'action locale devient vital. Cette distinction honore l'engagement de Carpentras et reconnaît le dynamisme de notre territoire.»

Vaucluse, du 6 au 10 octobre : plongez au cœur du BTP



Une semaine pour découvrir des métiers d'avenir, près de chez soi via des visites de chantiers, des visites de chantiers, des rencontres avec des recruteurs, des ateliers pratiques. En tout, plus de 100 événements mettent en lumière les métiers du BTP et leurs perspectives.

Le BTP (bâtiment et travaux publics) est l'un des piliers de l'économie : il rassemble plus de 13 000 salariés dans le département de Vaucluse et offre une palette de métiers allant de l'artisanat local aux



grands projets d'envergure internationale... Aujourd'hui, le secteur se transforme pour relever des défis majeurs : performance énergétique, transition écologique, nouvelles technologies... autant d'opportunités pour les talents d'aujourd'hui et de demain.

Sur le terrain

« Il est essentiel de donner à voir la réalité des métiers du BTP, souvent méconnus ou porteurs de clichés, explique Linda Fernandes, experte régionale chez France Travail. Cette semaine permet d'ouvrir les portes des chantiers et des entreprises pour montrer la diversité des parcours possibles, susciter des vocations et répondre aux besoins en compétences du secteur. Les métiers du BTP ne se limitent plus aux chantiers traditionnels : transition énergétique, valorisation des déchets, efficacité environnementale ouvrent la voie à de nouvelles carrières. Notre défi est de faire découvrir ces opportunités et de favoriser plus de mixité pour bâtir un secteur à l'image de la société. »

Des métiers en pleine transformation

Si l'activité de construction connaît une période plus calme, la rénovation et la réparation continuent de tirer la demande. L'isolation des bâtiments, la valorisation des déchets ou encore les diagnostics énergétiques constituent des segments en forte croissance. Certains métiers sont ouverts au recrutement sans diplôme grâce à des dispositifs de formation, et de réelles possibilités d'évolution existent, du poste d'ouvrier qualifié à celui de chef de chantier. L'entrepreneuriat est également une voie courante pour de nombreux professionnels du BTP.

Un secteur ouvert à tous

Durant cette semaine, 17 événements en Vaucluse proposeront au grand public, aux demandeurs d'emploi et aux personnes en reconversion de découvrir les différents métiers et filières : bâtiment, travaux publics, bois, négoce de matériaux. Au programme : visites de chantiers, rencontres avec des recruteurs, ateliers de formation et présentations de parcours professionnels.

Les événements en Vaucluse

Le 7 octobre à l'agence France Travail Carpentras - 158, Allée des tilleuls. De 13h45 à 16h. Job dating & table ronde.

Vous souhaitez découvrir le secteur des travaux publics : les métiers, les filières, les formations, les débouchés et/ou vous recherchez un emploi sur ce secteur : venez rencontrer des experts du secteur. Les experts présents : Pelka Réseaux et Canalisations (recruteur) ; E Keep (agence intérim) ; CFA Florentin Mouret (organisme de formation) ; ECIR Formation (organisme de formation) ; Fédération du BTP ; OPCO Constructys ; Randstad BTP - Clauses d'insertion ; J'ai de la chance (agence intérim d'inclusion).

Le 8 octobre

à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. BTP: Construisez votre avenir. Le secteur du BTP vous attire et vous vous demandez s'il peut vous correspondre ? Vous n'avez pas d'expérience dans ce secteur ? Nous vous invitons à découvrir votre potentiel sur le secteur du BTP.

Le 8 octobre

Sylvestre matériaux. - 120, Chemin du Cheval Blanc - L'Isle sur la Sorgue. De 9h à 12h. Découvrez les





opportunités d'Emploi chez Sylvestre Matériaux : Visite Exclusive et Rencontres Professionnelles. Cet événement est spécialement conçu pour les demandeurs d'emploi ayant de l'expérience dans les matériaux de construction et souhaitant se reconvertir après avoir travaillé dans le BTP.

- à l'agence France Travail Orange Rue Agis Rigord. De 10h30 à 12h30. Visite virtuelle : découverte du chantier du BTP. La fédération du BTP vous propose de découvrir la réalité d'un chantier.
- à la Salle de la Chapelle 35, rue Joseph Vernet Avignon. De 13h30 à 16h30. Job dating BTP organisé par l'agence Avignon Joly Jean, dans la salle de la Chapelle, mise à disposition par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. Rencontre avec les organismes de formation, des entreprises spécialisées en maçonnerie générale et des agences d'intérim.

Le 9 octobre

Chausson Matériaux ouvre ses portes- 330, Rue des Vanniers - Le Pontet De 8h30 à 12h00 BTP : Découverte des métiers et visite d'entreprise. Cette visite a pour objectifs de : Découvrir les métiers du BTP ; de promouvoir les opportunités de carrière ; de sensibiliser aux innovations et technologies ; de favoriser les échanges entre professionnels et visiteurs ; d' informer sur les formations et les parcours professionnels.

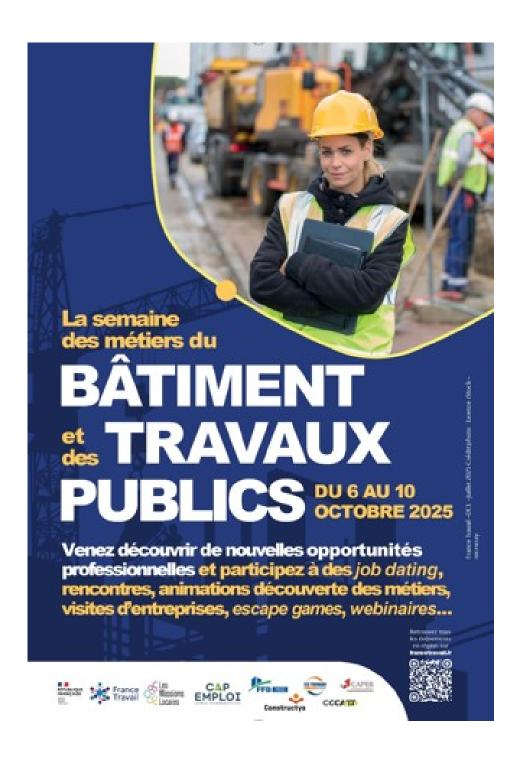
- à l'agence France Travail Cavaillon 610, Boulevard de la Libération. De 9h à 12h. Découvrez les métiers du BTP et boostez votre carrière avec E-KEEP! Cet événement est spécialement conçu pour tous les demandeurs d'emploi intéressés par des postes manuels, techniques ou administratifs dans le secteur du BTP.
- à l'agence France Travail Orange Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Partenaire Intérim : pour les opportunités dans le BTP.
- à l'agence France Travail Avignon Réalpanier 21, rue Claude Chabrol. De 9h à 12h. Corner Randstatd. L'agence de travail temporaire vous recoit durant cette matinée en entretien individuel. Présentez-vous avec votre CV.
- à l'agence France Travail Orange Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Venez découvrir les opportunités dans le BTP. Vous recherchez une expérience dans le BTP? Vous possédez ou non de l'expérience dans ce secteur ? Et si vous décrochiez de nouvelles opportunités d'emploi ? Vous rencontrerez Partner.
- Le 10 octobre
 - à l'agence France Travail Avignon Joly Jean 15, Rue Madame de Sévigné. De 9h à 12h. Découvrez le BTP et rencontrez les pros. Dans le cadre de la semaine du BTP, plongez dans l'univers du BTP. Cet événement est spécialement concu pour les demandeurs d'emploi souhaitant explorer le secteur du BTP avec les professionnels du secteur, des représentants de



Ecrit par le 13 décembre 2025

la branche professionnelle, des organismes de formation et des associations spécialisées.

• Retrouvez tous les événements ici.





Ecrit par le 13 décembre 2025

Carpentras : une journée dédiée à la santé des femmes



La communauté professionnelle territoriale de santé (CPTS) <u>Synapse Comtat Venaissin</u> organise la seconde édition de la Journée de la Santé des Femmes ce vendredi 26 septembre à Carpentras.

Ce vendredi, la santé des femmes sera mise à l'honneur à l'occasion d'une journée d'échanges et de prévention. De nombreux stands seront installés au sein du Château de la Roseraie, à Carpentras, et des ateliers thématiques seront animés par des professionnels de santé libéraux et des partenaires de la CPTS Synapse Comtat Venaissin.





L'entrée et la participation aux ateliers sont gratuites. La CPTS invite toutes les femmes du territoire à venir s'informer concernant leur santé et leur bien-être. « Nous sommes fières de reconduire cette journée essentielle qui vise à informer, prévenir et accompagner les femmes sur les enjeux de leur santé », a-t-elle annoncé.

Le programme

De nombreux ateliers auront lieu toute la journée. Les participantes pourront aussi se renseigner auprès de stands interactifs sur divers sujets :

- L'ASSER et l'OMS Maisons Sport et Santé feront de la prévention au sujet de l'activité physique.
- L'Ordre des Kinésithérapeutes proposera des ateliers abordant la maternité, le périnée, la posture et la prévention liée au cancer du sein.
- Une coach sportive animera l'atelier 'Comment vivre son bien-être au travers du temps'.
- Le Planning Familial abordera les thèmes de la contraception et de la sexualité.
- L'association Manoléta informera sur l'endométriose.
- Le CIDFF (Centres d'information sur les droits des femmes et des familles) informera sur les droits des femmes et de la famille.
- L'association Vivre Femme apportera des informations sur et pour les femmes victimes de violences.
- La Ligue Contre le Cancer sensibilisera à la prévention des cancers du sein, de l'utérus et colorectal.
- La CPAM (Caisse primaire d'assurance maladie) informera sur la prévention des cancers et sur l'éligibilité aux différents dépistages.
- Deux sage-femmes libérales communiqueront des informations générales sur l'intimité des femmes.
- Deux sage-femmes de l'hôpital de Carpentras animeront l'atelier 'Impact de l'environnement sur la santé de la femme'.
- SEPT 84 proposera une expérience unique avec la présence d'un côlon géant gonflable pour mieux comprendre le dépistage.
- Le CMP (Centre Médico-Psychologique) et un psychologue aborderont les questions de santé mentale.
- Une infirmière informera sur le centre de soins et de prévention de Carpentras.
- Une pharmacienne communiquera des informations précieuses sur la vaccination.
- La Mission Locale informera et accompagnera les jeunes femmes de 16 à 25 ans dans leurs démarches de santé et d'insertion.
- Deux diététiciens informeront sur l'alimentation anti-inflammatoire et l'alimentation à petit prix.
- Une sophrologue proposera des ateliers pour prendre soin de soi.
- Une socio-esthéticienne et une socio-coiffeuse seront présentes pour un atelier autour de





Ecrit par le 13 décembre 2025

l'estime de soi.

Vendredi 26 septembre. De 9h30 à 17h. Gratuit. Château de la Roseraie. 11 Allée des Tilleuls. Carpentras.





La Ville de Carpentras, labellisée Fête du Sport, organise le Forum des associations



Plus de 170 associations carpentrassiennes seront représentées ce samedi 6 septembre au Forum de la vie associative de la ville, qui se tiendra sur les Allées Jean-Jaurès et le Parking des Platanes.

Des associations culturelles, sportives, humanitaires, environnementales et bien d'autres tiendront un stand samedi pour faire découvrir aux Carpentrassiens la richesse du tissu associatif local.

Plusieurs animations seront proposées par les associations tout au long de la journée comme des démonstrations sportifs (pétanque, BMX, sports de combat, tennis...), des animations artistiques (danse, musique, théâtre...), mais aussi des initiations et découvertes pour petits et grands.

Ecrit par le 13 décembre 2025

Fête du Sport 2025

Parmi les associations représentées, beaucoup tournent autour du sport. La Ville de Carpentras a d'ailleurs été labellisée Fête du Sport 2025, une célébration créée en 2024 à la suite des Jeux Olympiques de Paris pour faire durer le plaisir de la pratique sportive. Ce label vise à promouvoir la force sociétale du sport et inciter les Français à pratiquer davantage.

Prévention routière

En parallèle du Forum des associations, la Ville de Carpentras proposera des animations sur la sécurité routière sur le Parking des Platanes. Organisés dans le cadre de la bourse municipales au permis de conduire, des démonstrations et ateliers seront au programme avec notamment une voiture à renversement, un simulateur de conduite, de l'auto pratique, etc.











Avec le soutien de la Préfecture de Vaucluse et des auto-écoles

La Gare, Victor Hugo, Palayer 84, Sylvie Permis, Marco Paulo et Mercier.

Présence de Vigie route + Sûre.













infojeunes.carpentras.fr 🚱







Samedi 6 septembre. De 10h à 17h30. Allées Jean Jaurès et Parking des Platanes. Carpentras.