

Ecrit par le 18 mai 2026

(Vidéo) La nuit de l'orientation de la CCI fait le plein !



Jeudi dernier, [la CCI de Vaucluse](#) a organisé [la Nuit de l'orientation](#). L'événement gratuit, qui s'est tenu à l'Aéroport Avignon-Provence jusqu'à 21 heure, a attiré plus de 1 500 personnes. Jeunes, parents, demandeurs d'emploi ou adultes en reconversion professionnelles sont venus découvrir une douzaine de secteurs d'activité regroupant plus de 100 métiers.

Ecrit par le 18 mai 2026



L'événement a permis de renouveler les photos pour les CV.

Ecrit par le 18 mai 2026



Plus de 100 métiers étaient à découvrir. DR

Lors de cette soirée où le Terminal de l'aéroport s'est transformé en espace dédié à l'orientation et à la découverte des métiers plusieurs animations et moments interactifs ont particulièrement fait le plein.

Des Speed-Meetings Métiers constituant l'occasion unique d'échanger en face à face avec des experts et de s'informer sur les opportunités d'emploi et de formation.

Des conférences thématiques avec des sujets variés, comme la féminisation des métiers du transport ou les enjeux de la cybersécurité.

Au programme également : l'espace Orient'Express où les visiteurs ont bénéficié de conseils personnalisés grâce à des outils innovants comme l'application Hello Charly.

Enfin des animations, des démonstrations des et jeux-concours (présence d'un magicien, d'un photographe professionnel pour les photos de CV, un ordinateur portable à remporter...) ont agrémenté cette nuit de l'orientation.

Ecrit par le 18 mai 2026



Pour le président de la CCI de Vaucluse, la réussite de cette opération est du avant tout à la mobilisation des équipes de la Chambre, de l'aéroport et de l'académie Vaucluse-Provence. DR

« Cette réussite n'aurait pas été possible sans la mobilisation exceptionnelle de nos partenaires : entreprises, organismes de formation, acteurs de l'orientation et acteurs économiques du territoire », se félicite Gilbert Marcelli, le président le CCI de Vaucluse qui a aussi tenu à saluer aussi l'implication « des équipes de la Chambre de commerce et d'industrie, de l'Académie Vaucluse Provence et de l'Aéroport Avignon Provence. »

CCI de Vaucluse : plus d'une centaine de

Ecrit par le 18 mai 2026

métiers à découvrir lors de la Nuit de l'Orientation



Ce jeudi 5 décembre, la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) atterrira à l'aéroport Avignon-Provence pour sa Nuit de l'Orientation.

Professionnels et conseillers seront présents lors de la Nuit de l'Orientation pour aider les visiteurs à trouver la voie qui leur correspond. Collégiens, lycéens, étudiants, apprentis, parents, demandeurs d'emploi, ou salariés en reconversion professionnelle sont invités à venir réfléchir sur leur avenir, leur profil et leurs motivations.

Plus de 100 métiers différents seront à découvrir lors de ce rendez-vous gratuit et ouvert à tous. L'industrie, les nouvelles technologies, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, l'agriculture, l'agroalimentaire, le bâtiment et les travaux publics, et bien d'autres secteurs d'activité seront représentés.

Écrit par le 18 mai 2026

L'événement comptera plusieurs espaces dédiés au speed-meeting, à l'orientation, au conseil en insertion et reconversion, aux conférences, mais aussi aux acteurs de l'apprentissage et aux diverses animations autour de l'emploi.

Jeudi 5 décembre. De 14h à 21h. Entrée libre. Aéroport Avignon-Provence. Terminal Aéroport. 75 Rue Helene Boucher. Avignon.

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT POUR VOTRE PROJET D'AVENIR !

CCI VAUCLUSE

LA NUIT DE L'ORIENTATION

JEUDI 5 DÉC 14H→21H
AÉROPORT AVIGNON PROVENCE



l'Étudiant

Hello Charly



Ecrit par le 18 mai 2026

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Ecrit par le 18 mai 2026

« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Ecrit par le 18 mai 2026

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Ecrit par le 18 mai 2026

matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)

Rencontres de l'Université du Vin : des solutions pour faire face au changement de climat et à la déconsommation

Ecrit par le 18 mai 2026



Les 2^{des} Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse se sont tenues à l'Académie Vaucluse Provence de la CCI de Vaucluse à Avignon le mercredi 6 novembre sur le thème 'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions'.

« D'un côté, la canicule et la sécheresse, de l'autre la baisse de la consommation sont les actuelles problématiques de la viticulture d'aujourd'hui », explique le président de l'Université de Suze-la-Rousse, [Michel Bernard](#), dans l'amphithéâtre des Fenaisons, en présence, notamment du Président de la CCI 84, Gilbert Marcelli venu l'accueillir dans ses murs.

[Caroline Pozzo di Borgo](#), ingénieure Vignes et Vin, a abordé l'évolution du climat. « Depuis 1850, on a gagné +1,5°c de température en France et ce phénomène s'accélère depuis 1980, le nombre de jours de grosse chaleur est passé de 1,7 par an avant 1989 à 9,4 en 2020, quant aux précipitations, elles ont reculé de 14% depuis 1990. Du coup, le cycle végétatif a raccourci et il y a davantage d'alcool dans le vin. Or, le goût du consommateur évolue », dit-elle.

Et on voit apparaître des vins 'désalcoolisés', même s'ils ne représentent que 2% des ventes, ou des vins 'bio', plus respectueux de l'environnement. Mais, malgré tout, la consommation recule. C'est pourquoi la filière vitivinicole s'interroge sur son avenir et se demande — enfin — ce que les consommateurs

Ecrit par le 18 mai 2026

souhaitent, au lieu de fabriquer du vin que personne n'achète, qui encombre les caveaux, fait grimper les stocks et baisser la trésorerie.

L'intervention d'un neurobiologiste

Un jeune scientifique brillant était invité de ces rencontres, un neurobiologiste né il y a une quarantaine d'années au cœur de l'appellation Madiran, dans le Gers, [Gabriel Lepousez](#). Aujourd'hui spécialiste de la perception sensorielle, professeur agrégé et chargé de recherches à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les odeurs et comment cette perception peut être influencée par le contexte ou notre humeur. « La dégustation est un acte multisensoriel, explique-t-il, à la fois simple et complexe qui fait appel à tous nos sens, les yeux pour la couleur du vin par exemple, l'étiquette, le packaging, le degré d'alcool, le label, l'épaisseur du verre, mais aussi le nez pour les parfums, la bouche pour les saveurs et la texture. Donc, le cerveau est bombardé d'informations qu'il hiérarchise, qu'il pondère et avec lesquelles il interagit pour en faire une synthèse. Quand vous avalez une gorgée, la température du liquide se réchauffe, elle passe à 33° et les arômes se libèrent dans la cavité buccale. À chaque étape, votre perception évolue, l'olfaction est notre sens le plus abouti. »

Il continue sa démonstration : « Quand on parle de fraîcheur, c'est une notion ambivalente, avec deux dimensions : soit pour se rafraîchir face à la chaleur, soit pour se désaltérer quand on a soif. Avec d'un côté, la présence d'arômes mentholés et la sensation de frais, et de l'autre une sorte de fluidité, de légèreté qui réhydrate. En Afrique, le peuple Peul comme les Touaregs du Sahel boivent du thé à la menthe bouillant pour se rafraîchir, ce qui paraît antinomique, et pourtant. »

Le professeur Gabriel Lepousez poursuit : « C'est pareil pour le vin effervescent. Il pétille, fait des bulles, pique le nez, il a un effet léger, alors qu'un vin rouge tranquille paraît plus lourd, plus capiteux, plus adapté, en hiver, pour accompagner une daube ou du gibier ». Mais, en ces temps d'intelligence artificielle, une chose est sûre, heureusement, ce ne sont pas les algorithmes et l'IA qui vont remplacer le sommelier. Et pour conclure la rencontre, les débatteurs ont évoqué « la nécessité de mettre le consommateur au cœur de leur réflexion et de leur action, pour leur offrir un vin qu'ils demandent et qui répond à leur attente. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Guillaume Mollaret, animateur du débat (à gauche), et le neurobiologiste Gabriel Lepousez (à droite). ©Andrée Brunetti

Ecrit par le 18 mai 2026

Assemblée générale de l'UMIH 84 lundi 18 novembre



Le président [Patrice Mounier](#) et le Conseil d'Administration organisent l'Assemblée Générale de l'Umih 84 (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie) lundi 18 novembre 2024 à l'Académie Vaucluse Provence, Campus de la CCI, allée des fenaisons à Avignon.

Le programme : 17h-17h15 : Arrivée et émargement des adhérents ; 17h15-19h30 : Rapport moral par le président Patrice Mounier ; Interventions et questions/réponses avec [Nathalie Baudoin](#) ; [Philippe Carrion](#) trésorier et directeur général de l'Umih National ; [Aude Fredenucci](#), Directrice France Travail Vaucluse et madame Viaux Chargée de communication ;

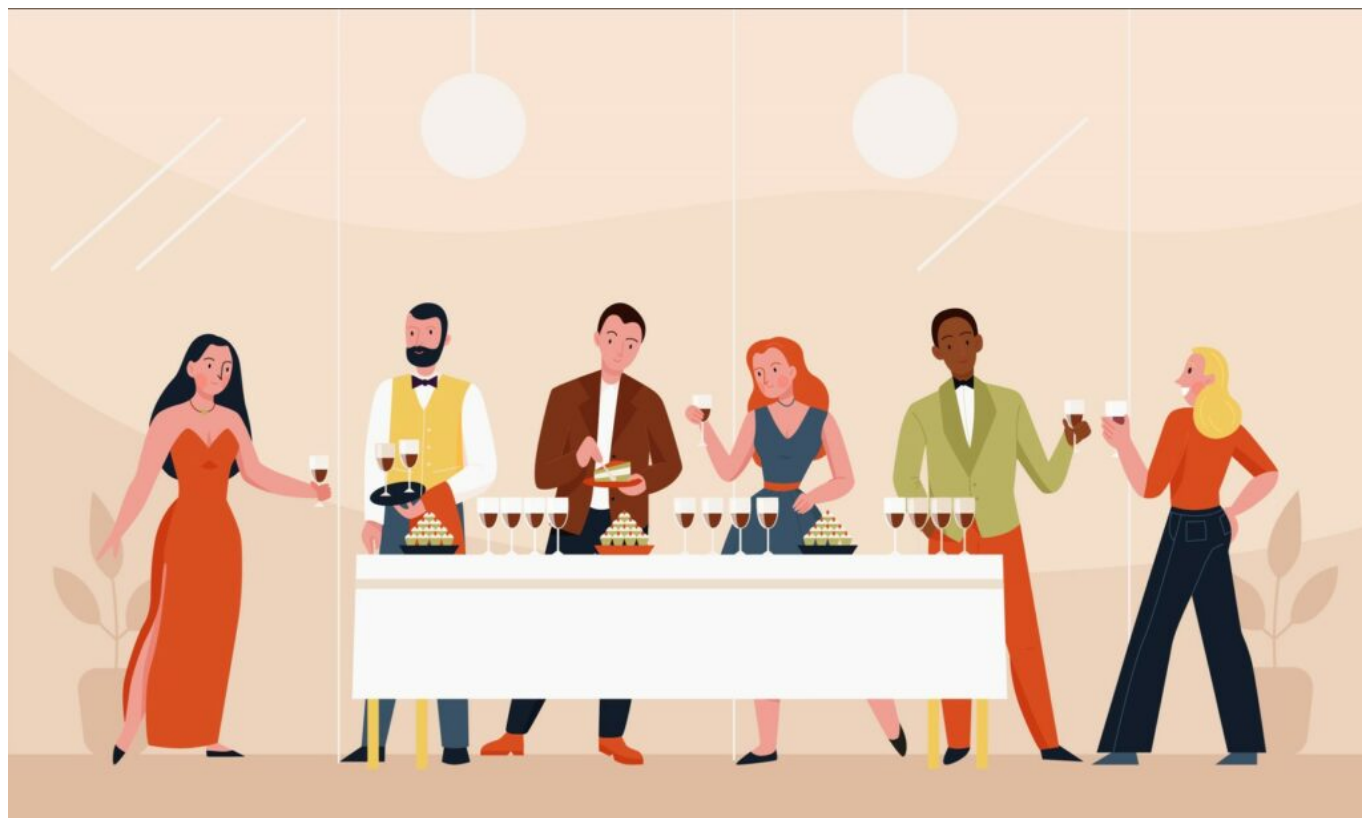
[Cathy Fermanian](#), directrice de Vaucluse Provence Attractivité ; [Eric Pollazzon](#), directeur adjoint de la DDETS 84 (Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités du Vaucluse) ; [Frédéric Delattre](#), directeur de l'Académie Vaucluse Provence ; [Gilbert Marcelli](#), Président de la CCI 84 et [Thierry Suquet](#), Préfet de Vaucluse. 19h30-20h passage au restaurant [O'Saveurs](#), restaurant d'application, pour un buffet dinatoire préparé par les élèves de l'École Hôtelière sous la direction de [Patrice Leroy](#) chef exécutif de l'école, accompagné par [Christian Brunet](#) président de la branche traiteur de l'Umih 84.

Les infos pratiques

Ecrit par le 18 mai 2026

Assemblée générale de [l'Umih 84](#). Lundi 18 novembre. Académie Vaucluse Provence. Campus de la CCI. Allée des Fenaisons. Avignon. Réservation à l'Assemblée générale [ici](#) ou par sms auprès de Patrice Mounier au 06 12 26 06 22.

MMH



Copyright Freepik

Les Rencontres de l'Université du Vin : le changement climatique et la consommation

Ecrit par le 18 mai 2026



'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions' sera le thème des 2^{des} Rencontres de l'[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse qui auront lieu à Avignon le mercredi 6 novembre.

Et c'est dans l'amphithéâtre de la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#), sur le Campus des Fenaisons, à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, qu'elle se déroulera sous la houlette de [Michel Bernard](#), le président de l'Université de Suze-la-Rousse. « En qualité d'acteur pédagogique de référence de la filière vin, notre objectif est de fournir des informations et d'apporter une aide concrète à la décision face aux changements majeurs du climat et de la consommation de vin », a-t-il dit, en présence du président de la CCI, lors de la présentation de ce colloque. « Nous sommes tous à vos côtés, insiste Gilbert Marcelli, en cette période difficile pour tous les professionnels de la vigne et du vin. Grâce à vous, vigneron, sommeliers, maîtres de chais, cavistes, négociants, nous avons un savoir-faire, un savoir-vivre, un savoir bien manger et bien boire, donc nous allons continuer à travailler avec vous pour vous aider et pour accompagner le Vaucluse avec tous ses talents dont vous faites partie », a conclu le Président Marcelli avant de laisser la parole aux organisateurs.

Des invités prestigieux

Ecrit par le 18 mai 2026

« En 40 ans, la consommation de vin a reculé de 60%, explique Michel Bernard, donc il est crucial de trouver des solutions adaptées. L'année dernière, c'est Jérôme Fourquet, le sociologue et sondeur de l'IFOP (Institut français d'opinion publique), qui décrypte l'évolution des attentes des Français, qui était notre invité à Avignon. En novembre, participeront aux débats animés par [Guillaume Mollaret](#) (Président du Club de la Presse du Gard et correspondant du Figaro) : [Caroline Pozzo Di Borgo](#), ingénieure agronome (qui préconise d'utiliser de nouveaux cépages mieux adaptés à la canicule et à la sécheresse), [Alejandro Fuentes Espinoza](#), chef de l'Unité Économie et Droit à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, [Jean-Philippe Perrouty](#), directeur France de [Wine Intelligence](#), qui parleront des nouvelles tendances de consommation à travers le monde (bière, spiritueux, cocktail, rhum, vodka, sodas, jus de fruits, vin sans alcool), mais aussi [Gabriel Lepousez](#), un neurobiologiste de l'Institut Pasteur, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau pour évoquer « la façon dont notre cerveau recherche des vins moins capiteux et analyse la fraîcheur du vin ». Enfin, la directrice de l'Université de Suze-la-Rousse, [Géraldine Gossot](#), fera la synthèse de toutes ces interventions avant des échanges avec la salle.

Une récolte à un niveau historiquement bas en 2024

Si l'on en croit la dernière publication de [Vitisphère](#) en date du 8 octobre dernier, qui reprend les chiffres des Services de la statistique et de la prospective du Ministère de l'Agriculture, la vendange 2024 s'est effondrée à un niveau historiquement bas, -37,5Mhl bien en deçà (-22%) de la récolte 2023 et elle se rapproche du plancher de 2017 (36,78Mhl).

Une chute due aux différents caprices de la météo (gel, grêle, sécheresse) et aux maladies (mildiou, coulure) et qui frappe tous les vignobles, -35% pour le Beaujolais et le Bourgogne, -33% pour le Champagne, -75% pour le Jura, - 31% pour le Cognac, -16% pour les vins de la Vallée du Rhône, - 14% pour le Bordeaux, - 13% pour le Languedoc-Roussillon et la Corse.

Une consommation en baisse

Quant à la dé-consommation, elle s'affiche à la une du panel de distributeurs Circana en date de fin-août. « Malgré le ralentissement de l'inflation, les consommateurs boudent le vin tranquille en grande distribution. En un an, le marché est en recul de -4,3% en volume et de -1,8% en valeur. 8,100Mhl ont été écoulés au lieu de 8,467Mhl pour un total de 4,453Md€ contre 4,533Md€, bouteilles comme vrac. Et ce sont les rouges qui trinquent le plus (-7,2%), suivent les rosés (-3,4%) seules les dépenses pour les blancs ont augmenté (+2,6%).

« Certes, on a des solutions, comme les ombrières dans les vignes pour que le soleil cogne moins fort sur les feuilles, il existe aussi le vin désalcoolisé qui aurait progressé de 50% en 10 ans, sauf qu'il ne représente que 2% de la consommation globale », ironise Michel Bernard.

Le rôle de l'Université du Vin

Géraldine Gossot, la directrice de l'Université du Vin, dans la Drôme à Suze-la-Rousse, intervient alors pour expliquer le rôle de cet établissement privé d'enseignement supérieur qui, depuis sa création en

Écrit par le 18 mai 2026

1978, forme notamment au DESS de Droit de la vigne et du vin, à la gestion, au marketing et à l'économie du secteur viti-vinicole, qui a décerné plus de 2 000 diplômes de sommeliers-conseils en 45 ans et qui dispose d'un important centre de documentation, d'une salle de dégustation, d'un laboratoire d'œnologie. « Nous avons un statut associatif et 2 missions, développer les compétences professionnelles de la filière-vin et être ambassadeur de la culture-vin auprès du grand public. L'an dernier, nous avons ouvert 6 500 bouteilles pour cumuler 720 dégustations (deux par jour) à nos 2 000 stagiaires. »

Michel Bernard a, comme d'habitude vitupéré contre les « Dr Knock de l'hygiénisme » qui ne parlent que de l'effet négatif du vin à cause de la présence d'alcool, mais jamais des « polyphénols » ou du « resvératrol », un anti-oxydant qui améliore la longévité des cellules, stimule l'épiderme, ce fameux French Paradox, qui fait que les Français sont moins touchés par les maladies cardio-vasculaires que les Américains.

Quant à la directrice de l'Université du Vin, Géraldine Gossot, elle préconise de se tourner vers les consommateurs de demain, les jeunes, parler avec leurs mots, sur leurs réseaux sociaux. « Pour Noël prochain, nous allons lancer une gamme de coffrets de dégustations avec des échantillons pour les amateurs, pour leur faire découvrir la richesse de nos vins. »

Contact : 04 75 97 21 30

(Vidéo) CCI de Vaucluse : un salon qui fait le plein puis deux prix RSE pour continuer

Ecrit par le 18 mai 2026



Malgré la concurrence du salon Med'agri qui se déroulait au parc des expositions d'Avignon, [la première édition du salon de l'entreprise de la CCI](#) (Chambre de commerce et d'industrie) de Vaucluse a remporté un vif succès. Organisé en partenariat avec le Réseau Initiative Terres de Vaucluse ainsi que le soutien de Bpifrance, Enedis, la Macif et la Ville de Sorgues, ce rendez-vous inédit, qui s'est tenu jeudi 17 octobre à la salle des fêtes de la commune de Sorgues, a permis d'accueillir plus d'une quarantaine d'exposants ainsi que de très nombreux visiteurs.

Au programme: des ateliers thématiques, des table ronde, des pitch de présentation autour de nombreux thèmes comme la création d'entreprise, le business, le digital, la formation, le financement, le recrutement, la franchise, le bien-être en entreprise, la transmission...

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Écrit par le 18 mai 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Écrit par le 18 mai 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

La journée a été aussi marquée par une conférence sur le thème 'Entreprendre est-il bon pour la santé ?' d'Olivier Torrès, professeur à l'Université de Montpellier (LABEX Entreprendre) et chercheur associé à Montpellier-Business School.

Egalement fondateur d'[Amarok](#), le premier observatoire de la santé des dirigeants, cet économiste spécialiste des TPE-PME a rappelé « qu'une société mature est une société qui protège ceux qui la font vivre! »

« Une société mature est une société qui protège ceux qui la font vivre! »

Olivier Torrès, professeur à l'Université de Montpellier

En effet, constatant que les PME sont souvent délaissées par les sciences sociales, humaines et médicales alors qu'elles représentent 96% des entreprises françaises, 2 emplois sur 3 et 60% du PIB, Olivier Torrès entend sensibiliser l'opinion publique à l'importance de la santé des indépendants que ces derniers soient artisans, commerçants, dirigeants de PME ou professions libérales.

Ecrit par le 18 mai 2026

Dans ce cadre, le chercheur met en lumière les défis de santé spécifiques aux entrepreneurs car si l'entrepreneuriat est souvent source de satisfaction, il comporte également des risques importants comme le burn-out, le stress et des problèmes de santé chroniques.



Les lauréats vauclusiens des prix RSE Vaucluse 2024. Crédit New Com / Najim Barika

RSE : deux entreprises vauclusiennes à l'honneur

Par ailleurs, la clôture du salon a été l'occasion de célébrer l'engagement des entreprises vauclusiennes en matière de Responsabilité Sociétale des entreprises avec la remise des trophées RSE Vaucluse 2024. Cette année, c'est [CBA Informatique Libérale](#) qui remporte le Grand prix RSE 84. La société avignonnaise basée dans la zone d'Agroparc est leader dans la création de solutions informatiques pour les professionnels de santé libéraux. CBA se distingue tout particulièrement par son engagement en faveur de l'innovation durable et de la responsabilité sociétale en se fixant pour objectif de simplifier le quotidien des soignants tout en intégrant des pratiques respectueuses de l'environnement et de la société.

Dans le même temps, l'avignonnais [FRDP-Bioregard](#) spécialisé de la création de filières de fruits et légumes bio destinés à la surgélation, a reçu le prix coup de cœur RSE Vaucluse. Grâce à ces partenariats durables, l'entreprise, qui collabore avec des agriculteurs bio en France et en Europe, garantit un approvisionnement constant et de qualité, tout en respectant les normes strictes de l'agriculture biologique.

Crédit New Com / Najim Barika

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 [CCI de Vaucluse](#) et le [Réseau Initiative Terres de Vaucluse](#), en partenariat avec [Bpifrance](#), [Enedis](#), [la Macif](#) et avec le soutien de la [Ville de Sorgues](#), 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

Ecrit par le 18 mai 2026

attribution des trophées de la RSE en clôture de cette journée d'information sur la création et le développement de l'entreprise.

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 : Pitches 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 [ici](#). Salle des fêtes de Sorgues, 231, avenue Pablo Picasso à Sorgues. Entrée gratuite.

(Vidéo) 'Bien bon !' le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y ont goûté

Ecrit par le 18 mai 2026



La 2^e édition de la semaine 'Bien Bon !' -qui s'est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l'ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d'une alimentation saine, d'une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le [Grand Avignon](#).

Ecrit par le 18 mai 2026



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la [Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse](#) et son [école hôtelière](#) pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'[INRAE](#) ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des '[Floralies](#)' au Pontet et '[Oh Active](#)' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le [Crous](#) (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraîchère sociale [Semailles](#) tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger -du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'[Opéra Grand Avignon](#) accompagné, en musique par les [artistes](#) de l'Opéra Grand Avignon.

Ecrit par le 18 mai 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élus. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'[Ecomin](#), L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes

Comme la [Brasserie La Comédienne](#) ; [Local en bocal](#) ; [Biovence](#) ; [Ferme la Reboule](#), en partenariat avec [Food'In](#), et le groupe [Isema-Isara](#).

Une conférence suivie par 200 personnes

[Périco Légasse](#), journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon

C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

Des banquets champêtres secrets

Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Ecrit par le 18 mai 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.