

Ecrit par le 3 juillet 2026

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



**'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions' sera le thème des 2<sup>des</sup> 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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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

« 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%).

Ecrit par le 3 juillet 2026

« 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 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Ecrit par le 3 juillet 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Ecrit par le 3 juillet 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Ecrit par le 3 juillet 2026



Crédit : New Com / Najim Barika

Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



**La 2<sup>e</sup> 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 2026

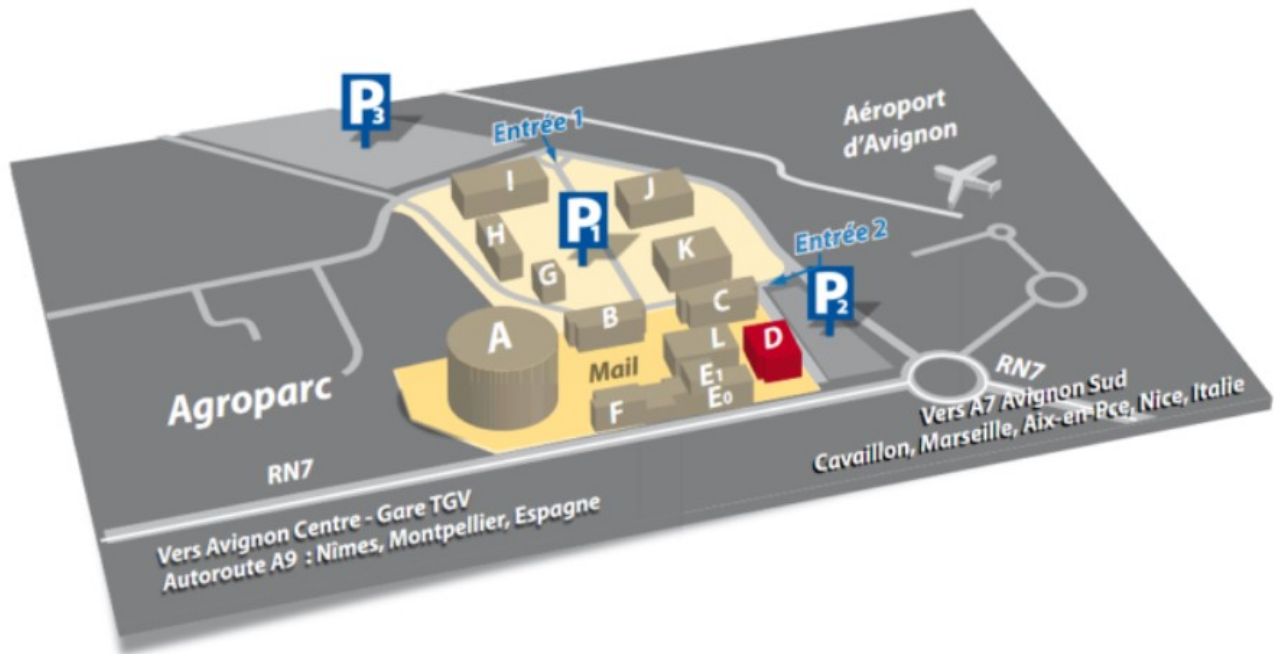
Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

## Parc des expositions d'Avignon, l'ambition d'un nouveau projet



**Lors du dernier Conseil municipal, Ville d'Avignon a dénoncé le bail emphytéotique qui liait l'exploitation du Parc des expositions à Avignon Tourisme, rompant la promesse qui s'étendait jusqu'en 2041. L'utilisation du lieu pourrait cesser le 31 décembre 2024.**

Ecrit par le 3 juillet 2026



### Dans le détail

Le parc des expositions, géré par Avignon Tourisme, émanation (Société Publique Locale) de la Ville d'Avignon, accueille chaque année une trentaine de manifestations et événements. Le hic ? « Le caractère structurellement déficitaire de la gestion de cet équipement. » Pour faire clair ? Le modèle économique du lieu n'est pas au rendez-vous et son exploitation coûte.

### Domage,

car l'ambition est de faire du lieu, idéalement situé, un phare qui en plus d'être beau et utile, pourrait rapporter. Car la Ville est propriétaire de l'ensemble du parc à hauteur de 54 821m<sup>2</sup> jouxtant deux zones respectivement de plus de 68 000m<sup>2</sup> et 65 000m<sup>2</sup>, appartenant à la Région Sud et relevant en partie du domaine public aéroportuaire, dévolus à l'exploitation de hangars pour le parc des expos ainsi qu'à des parkings.

### L'ambition ?

Plus que la réhabilitation et l'exploitation du parc des expos, il s'agit là d'appréhender une vision renouvelée et ambitieuse de cet espace de plus de 18 hectares idéalement situé « Une entrée de ville, un marqueur de l'agglomération d'Avignon (.../...), un élément essentiel du pôle technologique d'Agroparc qui concourt à l'attractivité économique du territoire. » est-il précisé dans le descriptif du point N°10 à l'ordre du jour de la séance du 18 juillet 2024.

### Protocole de coopération

La Région Sud, la Caisse des dépôts, le Conseil départemental, Le Grand Avignon, la CCI de Vaucluse et la Ville -dont Citadis et Avignon Tourisme- font alliance pour ce projet où chacun évoque : une

Ecrit par le 3 juillet 2026

optimisation du foncier, le maintien de la vocation économique du site. La Ville précise prévoir la gestion intermédiaire du site, ainsi que la préservation des usages actuels permettant une exploitation à minima de l'équipement.

### **A l'étude ?**

Les scénarii de modèles économiques et juridiques ; un schéma de développement économique et urbain à l'échelle de la ville et de l'agglomération ; L'optimisation du foncier ; L'évolution du site ; Faisabilité et équilibre financier ; Les pistes de réversibilité, transformations, modalités de gestion, développement du foncier pour la partie non bâtie et attenante ; le diagnostic économique, les cibles des usages...

### **La date**

La Ville d'Avignon souhaite la liquidation de la SCI (Société civile immobilière) du parc des expositions et la résiliation du Bail emphytéotique administratif (BEA) et de la convention d'exploitation non détachable une prise d'effet pour la résiliation anticipée au 31 décembre 2024.

**Voir ci-dessous les votes et les débats de la délibération n°10 lors du conseil municipal du jeudi 18 juillet 2024**

<https://www.youtube.com/live/u3KJuKW0qLg?si=WJGRJIHbyMFQBNAL&t=3238>

---

## **Le Campus de la CCI de Vaucluse ouvre ses portes au public**

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Ce samedi 22 juin, la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse organise une journée porte ouverte de son Campus. L'occasion de découvrir les différentes formations pour mieux s'orienter ou se reconvertir. La CCI propose 19 nouvelles formations dès la rentrée 2024.**

Toute la journée ce samedi 22 juin, il sera possible de visiter le Campus de la CCI, de s'entretenir avec les professeurs et les responsables pédagogiques, mais aussi de se faire conseiller sur les choix de formation. Les plateaux techniques de l'école hôtelière (cuisines, restaurants et hôtel d'application, salle d'œnologie...) et de Sud Formation Santé (laboratoire de pharmacie et d'orthopédie orthèse) seront, eux aussi, ouverts au public.

Ainsi, chacun pourra en apprendre plus sur la quarantaine de formations proposées par la CCI, notamment les 19 nouvelles accessibles dès la rentrée 2024 :

- Responsable en hôtellerie tourisme restauration (Bac+3)
- Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration (Bac+5)
- Agent de restauration (titre professionnel)
- Commis de cuisine (titre professionnel)

Ecrit par le 3 juillet 2026

- Employé d'étage en hôtellerie (titre professionnel)
- Chef de cuisine en restauration collective (titre professionnel)
- Pizzaiolo (certificat de qualification professionnelle)
- Dispensation de matériel médical à l'officine (certificat de qualification professionnelle)
- BTS Commerce International (Bac+2)
- Bachelor Chef d'entreprise & développeur de PME (Bac+3)
- Bachelor Responsable développement commercial immobilier (Bac+3)
- Bachelor responsable qualité · sécurité · environnement (Bac+3)
- Licence comptabilité contrôle audit (Bac+3)
- Manager Marketing digital, communication & events (Bac+5)
- Manager Qualité · sécurité · environnement (Bac+5)
- Manager Performance marketing et commerciale (Bac+5)
- BTS Service informatique aux organisations (Bac+2)
- Bachelor développeur de solutions numériques sécurisées (Bac+3)
- Manager en ingénierie informatique sécurité industrielle (Bac+5)

---

## La CCI de Vaucluse lance sa propre plateforme de recherche d'emploi et d'alternance

Ecrit par le 3 juillet 2026



**La CCI de Vaucluse a annoncé l'arrivée prochaine de STARTINGJOB, sa plateforme de recherche d'emploi et d'alternance afin de faciliter l'insertion professionnelle des jeunes vauclusiens ainsi qu'améliorer l'accompagnement des entreprises du département. Cette innovation recensera les offres de formations proposées sur son Campus à Avignon.**

### **Une plateforme facile d'accès et adaptée aux besoins locaux**

La nouvelle plateforme STARTINGJOB de [la CCI Vaucluse](#) rentre parfaitement dans l'esprit insufflé par la structure territoriale. Elle répond à un double enjeu : soutenir les entreprises dans leur quête de talents et offrir aux jeunes une porte d'entrée efficace dans le monde professionnel. En lien direct avec les formations proposées par [le Campus de la CCI](#), la plateforme promet une synergie entre les besoins du marché du travail et les compétences des diplômés.

Sur le principe d'une web application, STARTINGJOB se veut très simple d'utilisation : l'interface est optimisée pour une utilisation sur smartphone, et aucune inscription n'est nécessaire, que l'on soit recruteur ou candidat.

### **Un projet soutenu par des partenaires locaux**

Le projet bénéficie du soutien des intercommunalités de Vaucluse, qui voient en STARTINGJOB un levier de croissance économique et qui contribuent à enrichir l'offre de la plateforme. En intégrant les Établissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) dans ce projet, la CCI de Vaucluse remplit sa mission principale de liant et renforce ainsi les synergies entre les différents acteurs économiques du département, dans un objectif commun de développement économique et d'emploi local.

Lien vers STARTINGJOB : <https://startingjob.fr/>

## CCI de Vaucluse : Innomoov, le salon autour des mobilités et des énergies



Ces jeudi 11 et vendredi 12 avril, la [CCI de Vaucluse](#) organise sur son Campus '[Innomoov](#), les Rencontres Sud Mobilités & Énergies', pour les professionnels, entreprises et collectivités, en partenariat avec le [Grand Avignon](#), la [Ville d'Avignon](#), la [Banque des Territoires](#) et le soutien d'[Enedis](#).

La première édition du salon Innomoov, dédié aux solutions de mobilités alternatives et innovantes, aura lieu ces 11 et 12 avril sur le Campus de la CCI de Vaucluse. L'objectif est d'encourager et d'aider les entreprises et les collectivités à trouver des modes de transport alternatifs et progresser sur la voie de la sobriété énergétique et de l'économie décarbonée.

Urgence climatique, hausse des coûts de carburant, restrictions de circulation dans les Zones à Faibles Émissions... De nombreux facteurs incitent les entreprises à réviser leur politique énergétique et de mobilité. Ainsi, le salon Innomoov a été pensé afin de venir en aide aux professionnels, entreprises et collectivités souhaitant accélérer cette transition.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Pour cette première édition, de nombreux exposants proposeront leurs solutions de mobilités et énergies alternatives et innovantes telles que de nouveaux véhicules, une adaptation de flotte, des mobilités douces, l'achat ou la production d'énergie verte pour la mobilité, l'avitaillement pour les flottes de véhicules, le financement de la transition vers de nouvelles formes de mobilité, ou encore l'évolution de la réglementation.

## Le programme

Durant toute la durée du salon, ce dernier sera divisé en plusieurs espaces de démonstrations avec des essais de nouveaux véhicules, trottinettes et vélo électriques sur un parcours prévention qui seront également accessibles en extérieur.

### Le jeudi 11 avril :

- 9h : inauguration du salon avec les partenaires, officiels et exposants.
- De 10h à 10h30 : quiz sur la mobilité.
- De 10h30 à 11h : la table ronde 'Transport terrestre : la décarbonation du transport routier' explorera les solutions et technologies disponibles pour décarboner le transport routier.
- De 13h30 à 15h30 : atelier Fresque de la mobilité (8 personnes maximum).
- De 14h à 15h30 : la table ronde 'Verdissement du transport fluvial et maritime : vers quel mix énergétique ?' examinera les défis et les solutions pour verdier le transport fluvial et maritime.
- De 16h30 à 18h : la table ronde 'Aides et accompagnements pour construire son projet' autour des mobilités et de l'énergie.
- 18h : cocktail en présence des partenaires, officiels et exposants.

### Le vendredi 12 avril :

- De 10h à 10h30 : quiz sur la mobilité.
- De 10h à 12h : la table ronde 'Nouveaux métiers, nouveaux risques et formations associées' permettra d'anticiper ces changements et de découvrir les formations disponibles pour s'adapter aux besoins de demain.
- De 10h à 12h : atelier Fresque de la mobilité (8 personnes maximum).
- De 13h30 à 15h : la table ronde 'Avions, drones : quelles solutions pour le transport aérien de demain ?' abordera les solutions technologiques innovantes pour le transport aérien de demain.
- De 14h à 16h : atelier Fresque de la mobilité (8 personnes maximum).

**Pour vous inscrire aux ateliers et tables rondes, [cliquez ici](#).**

**Pour obtenir votre badge d'entrée au salon Innomoov, [cliquez ici](#).**

**Jeudi 11 et vendredi 12 avril. Campus de la CCI de Vaucluse. Allée des Fenaisons. Avignon.**

Ecrit par le 3 juillet 2026

# Présentation du Festival d'Avignon 2024 aux acteurs économiques de Vaucluse



La [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) s'allie au [Festival d'Avignon](#). Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse, et [Tiago Rodrigues](#), directeur du Festival, invitent les acteurs économiques du département à découvrir le programme de la 78<sup>e</sup> édition du festival.

Ce lundi 8 avril, les acteurs de l'économie vauclusienne pourront découvrir la programmation du Festival à la renommée internationale, qui aura lieu cette année du samedi 29 juin au dimanche 21 juillet.

**Lundi 8 avril. 9h. CCI de Vaucluse. 46 cours Jean Jaurès. Avignon.**