

Écrit par le 13 avril 2026

Avignon, Chambre des métiers, L'excellence artisanale en tournée



Valérie Coissieux, présidente de la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse** et de l'Académie d'excellence de la beauté a remis, le 11 mars dernier, **le titre de Maître Artisan** à six professionnels du territoire. Une distinction prestigieuse, décernée directement sur leur lieu d'activité, qui met en lumière le rôle central de l'artisanat dans l'économie locale. Avec près de 14 500 entreprises artisanales et jusqu'à 20 000 en intégrant les activités connexes, l'artisanat constitue l'un des socles économiques du Vaucluse. Le secteur représente plus d'un quart des employeurs du département et fait vivre environ 40 000 salariés, confirmant son rôle central dans la vitalité des territoires et l'emploi local.

Ainsi, plutôt que de réunir les lauréats dans un cadre institutionnel, la présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, Valérie Coissieux, a choisi d'aller à leur rencontre. Le 11 mars, de Cavaillon à La Tour-d'Aigues, en passant par Apt ou Cabrières-d'Avignon, elle a sillonné le département pour remettre en main propre le titre de Maître Artisan, la plus haute distinction du secteur.

Ecrit par le 13 avril 2026



Valérie Coissieux et Stéphane Roucheton Copyright CMA84

Un titre d'excellence, au-delà du geste technique

Attribué à des professionnels expérimentés, le titre de Maître Artisan récompense à la fois la maîtrise technique, l'ancienneté, la qualité du parcours et l'engagement dans la transmission. Il distingue des femmes et des hommes qui, souvent, forment à leur tour des apprentis et perpétuent des métiers parfois rares.

Ecrit par le 13 avril 2026



Ecrit par le 13 avril 2026

Stéphanie Avon et Valérie Coissieux Copyright CMA84

L'artisanat en France, ce sont plus de 3,5 millions d'actifs

En France, l'artisanat représente plus de 3 millions d'entreprises et près de 3,5 millions d'actifs, constituant le premier réseau économique de proximité du pays. Dans un département comme le Vaucluse, il structure largement le tissu économique local, notamment dans les secteurs du bâtiment, des services et des métiers d'art.



Valérie Coissieux et Jason Lurac Copyright CMA84

Six parcours, six visages du savoir-faire vaclusien

Cette tournée de l'excellence a mis en lumière la diversité des métiers artisanaux. Parmi les lauréats : Olivia Chilain, coiffeuse à Cavaillon, devient la première Maître Artisan de la commune ; Stéphanie Avon, photographe à La Tour-d'Aigues, reconnue « Portraitiste de France », confirme son statut de référence départementale ; Stéphane Roucheton, maçon à Gargas, voit 25 années d'expérience saluées ; Jason Lurac, ferronnier à Cabrières-d'Avignon, perpétue un savoir-faire exigeant du travail du métal ; Thibaut Marcant, menuisier ébéniste à Apt, incarne la précision des métiers du bois ; Anne-Lise Depoilly, maroquinnière à Monteux, est distinguée pour la qualité de ses créations.

Ecrit par le 13 avril 2026



Ecrit par le 13 avril 2026

Anne-Mise Depoilly Copyright CMA84

Un levier d'attractivité pour le territoire

Ces distinctions participent à la valorisation individuelle et plus générale du territoire. Les Maîtres Artisans deviennent des ambassadeurs d'un savoir-faire local qui attire clients, visiteurs et futurs apprentis. Alors que les métiers manuels peinent parfois à recruter, cette mise en lumière rappelle que l'artisanat offre des parcours professionnels durables, qualifiés et porteurs de sens.

Ecrit par le 13 avril 2026



Thibaut Marcant Copyright CMA84

Ecrit par le 13 avril 2026

Mireille Hurlin

Ventoux, l'artisanat au cœur du projet de territoire



À Carpentras, le [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) et la [Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse](#) ont scellé un partenariat renforcé pour trois ans. Une alliance destinée à consolider l'économie de proximité, structurer les filières locales et inscrire durablement l'artisanat dans la transition écologique du territoire.

Au pied du Mont Ventoux, les acteurs publics affûtent leurs stratégies. En ce mois de décembre 2025, [Jacqueline Bouyac](#), présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, et [Valérie Coissieux](#), présidente départementale de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse, ont officialisé, à Carpentras, une convention de partenariat renforcée. La signature s'est tenue en présence du sous-préfet Yoann

Ecrit par le 13 avril 2026

Toubhans, de nombreux maires, élus locaux et représentants du monde économique.

Une coopération déjà à l'œuvre

Cette convention vient formaliser une coopération déjà à l'œuvre depuis la création du Parc en 2020, la Chambre de métiers et de l'artisanat siégeant alors comme membre associé de son comité syndical. Le nouvel accord fixe un cap pour les trois prochaines années : soutenir l'artisanat comme pilier de l'économie locale et en faire un levier de développement durable. Métiers du bâtiment, de l'alimentation, de la réparation ou encore savoir-faire d'excellence, l'artisanat façonne autant le quotidien des habitants que l'identité locale.

Les entreprises artisanales premières entreprises de France

Au plan national, les Chambres de métiers rappellent que les entreprises artisanales constituent la 1^{re} entreprise de France en nombre d'établissements, un constat particulièrement appuyé dans les zones rurales et de moyenne montagne. La convention entend, ainsi, accompagner la croissance et la pérennité des entreprises artisanales, tout en les inscrivant dans les objectifs de la Charte du Parc au chapitre de la valorisation des ressources locales, du maintien des services de proximité, et de la préservation des paysages et du patrimoine.



Ecrit par le 13 avril 2026

Jacqueline Bouyac et Valérie Coissieux Copyright PNR Mont Ventoux

Cinq axes pour une économie de proximité durable

Le partenariat s'articule autour de cinq axes structurants. Le 1er vise le renforcement de l'économie de proximité, à travers le soutien aux entreprises locales, le développement des circuits courts et la consolidation des services essentiels. Un enjeu majeur dans un contexte de tension sur l'accès aux commerces et aux services en milieu rural.

Structurer les filières artisanales

Le 2e axe concerne l'émergence et la structuration de filières artisanales en lien avec les ressources du territoire : bois, pierre, plantes aromatiques ou productions alimentaires. Une logique de filière qui permet de mutualiser les compétences, de sécuriser les débouchés et de gagner en visibilité.

Le projet alimentaire territorial

Le 3° pilier s'attache au déploiement du Projet Alimentaire Territorial, outil reconnu par les politiques publiques pour relocaliser l'alimentation, l'objectif étant de renforcer les passerelles entre agriculture, la transformation artisanale et la consommation locale.

Sans oublier les valeurs environnementales

Les deux derniers axes travaillent à ancrer les valeurs environnementales auprès des acteurs économiques via la sobriété énergétique, la qualité paysagère, le respect du patrimoine, la communication, la mise en réseau et la promotion collective des initiatives locales.

Une gouvernance partagée et suivie

Une commission de valorisation de l'économie de proximité a été créée pour évaluer les actions engagées, ajuster les priorités et en mesurer les impacts, au moins une fois par an. D'ailleurs, un bilan annuel sera présenté aux instances décisionnelles du Parc et de la Chambre de métiers pour un suivi politique et opérationnel détaillé. Objectif ? Faire de l'économie de proximité un héritage à préserver et un moteur d'avenir.

Mireille Hurlin

La Route des Arts & Gourmandises de Provence 2025 : 41 artisans vauclusiens

Ecrit par le 13 avril 2026

distingués



La Chambre des Métiers et de l'Artisanat, créée en 1925, fête cette année ses 100 ans en France. Et en Vaucluse, elle renoue avec la [Route des Arts & Gourmandises](#) pour inciter les touristes et les autochtones à pousser la porte des boutiques, commerces et ateliers d'excellence, échanger et en savoir plus sur le travail de cette filière d'excellence.

C'est au moulin à huile [Saint-Augustin](#) à Oppède qu'a été lancée cette édition 2025, qui avait été mise en sommeil depuis la crise sanitaire. Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 84 était à la fois fière et émue de présenter « ce projet qui incarne notre passion, notre savoir-faire et notre patrimoine. Donner à voir la richesse que les artisans apportent à notre territoire, promouvoir nos métiers, l'excellence des artisans locaux. La Route des Arts & Gourmandises, c'est bien plus qu'un itinéraire, c'est une invitation à découvrir, savourer, plonger au coeur des ateliers d'artisans, héritiers d'un savoir-faire précieux, créateurs de saveurs et de beauté. »

Ecrit par le 13 avril 2026

Artisan-glacier d'Ansois, céramiste d'Apt, verrier d'Avignon, ébéniste de Carpentras, coutelier de Grambois, chocolatiers de L'Isle-sur-la Sorgue et de Puyméras, boulanger de Lauris, chapelier de Saignon, torrificateur de Sarrians, joaillière de Séguret, nougadier de Valréas. Mais aussi un oléiculteur d'Oppède avec sa femme Laure et sa fille Estelle, Frédéric Nibbio, qui justement accueillait le lancement de cette édition 2025. Son moulin à huile d'olive qui date de 1210 commercialise environ 10 000 bouteilles de 'fruité vert' et de 'fruité mûr'.



Frédéric Nibbio, propriétaire du Moulin Saint Augustin

Ecrit par le 13 avril 2026



Estelle et Laure Nibbio

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Cette Route, c'est le fruit d'un travail collectif et rigoureux. »

Valérie Coissieux

Valérie Coissieux poursuit : « Nous avons sélectionné 41 artisans vauclusiens répartis dans 33 communes, représentant les métiers d'art et de bouche qui répondent aux attentes des

Ecrit par le 13 avril 2026

‘consomm’acteurs’ à la recherche d’authenticité et de qualité. À travers cette édition 2025, ces 41 ambassadeurs renforcent l’attractivité de notre territoire. Alors parcourons cette Route des Arts & Gourmandises, découvrons et partageons. »

Quant au Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l’Artisanat, le maître-artisan boulanger lui aussi vaclusien, [Yannick Mazette](#), il a rappelé quelques chiffres-clés : la CMAR ce sont 250 000 artisans en Provence-Alpes-Côte d’Azur dont 30 000 en Vaucluse, 32Md€ de chiffre d’affaires et 20% du PIB. « Nous formons 6 000 apprentis, en PACA, nous leur apprenons à gérer et développer leur entreprise, à booster leurs ventes et enfin à la transmettre, quand ils partent à la retraite. Nous créons, nous innovons, nous renforçons l’attractivité de notre territoire, nous sommes une filière d’excellence indélocalisable. Alors consommez local, défendez nos artisans ! »



Yannick Mazette, président de la CMA PACA, et Valérie Coissieux, présidente de la CMA Vaucluse.
©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Dans les coulisses de la ‘Route des Arts et Gourmandises’, pour déguster et juger les

Ecrit par le 13 avril 2026

artisans de Vaucluse



C'est à la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) de la Rue Vernet à Avignon, en présence de sa dynamique présidente Valérie Coissieux, que s'est réuni pendant plus de deux heures le jury composé de membres du [Conseil Départemental](#) et de [Vaucluse Provence Attractivité](#) et d'artisans réputés de Vaucluse. En tout, 14 propositions alimentaires ont été humées, avalées, jaugées, comparées, passées au crible, avec un tableau de notes pour l'apparence, l'arôme, le goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l'accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »

La dégustation a débuté par un moulin du Luberon entre Oppède et Ménerbes et son huile d'olive intense, au goût subtil d'artichaut. Ensuite, place à une chocolaterie de Puyméras qui fait venir ses fèves de cacao d'Amérique du Sud par voiliers, moins polluants que les bateaux à moteur et qui utilise du miel et des amandes du nord Vaucluse. Place après à une confiserie qui existe depuis 1873 à Gargas et propose notamment des fruits confits et des calissons. Chacun donne son point de vue, l'un trouve que « le glaçage n'est pas terrible », l'autre le qualifie de « délicieux », chacun ses goûts. On continue avec un nougat concocté par un ancien électricien reconverti avec bonheur en maître-artisan qui utilise du

Ecrit par le 13 avril 2026

miel et de la lavande du coin pour proposer des douceurs de qualité. Autre concurrent, un chocolatier de Sérignan-du-Comtat dont le fourgon vintage « Y » Citroën noir trône devant la boutique, il propose notamment des caramels au safran, « une tuerie », commentera l'un des jurés. Il a déjà été récompensé par un Award au Salon du chocolat à Paris en 2016.

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'â côté. Un nougâtier de Valréas concourt avec une crème de nougat « somptueuse, à se lécher les babines » dira une gourmande du jury. Place ensuite à une adresse de confiserie de Saint-Rémy renommée depuis 1866 dont nous tairons le nom, le temps de la proclamation du palmarès, mais qui figurera à coup sûr sur ce circuit des gourmandises incontournables. Un peu plus tard, les jurés testeront un sorbet au thym élaboré par un maître-artisan d'Ansouis, un nougat de Sault et enfin un gin de la Barthelasse.

La brochure éditée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat sortira fin-mai chez l'un des artisans sélectionnés dans La Route des Arts & Gourmandises 2025. Elle participera à la promotion de l'excellence de nos créateurs et invitera touristes et autochtones à pousser la porte des boutiques et ateliers, à découvrir les pépites des métiers de bouche et surtout à consommer local.

Ecrit par le 13 avril 2026



Ecrit par le 13 avril 2026



Ecrit par le 13 avril 2026



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr

Ecrit par le 13 avril 2026

Walter Deliperi honoré du prestigieux titre de Maître artisan d'art



C'est dans son atelier situé au Pontet que [Walter Deliperi](#) a été honoré par la remise officielle du titre de Maître Artisan d'Art. Cette distinction prestigieuse lui a été remise par [Valérie Coissieux](#), Présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse, en reconnaissance de son talent. Il devient ainsi le deuxième photographe du Vaucluse à obtenir ce titre, qui valorise l'excellence artisanale et artistique.

Photographe passionné et perfectionniste, Walter Deliperi s'est distingué par son approche unique de l'image, mêlant technique, sens artistique et exigence du détail. Ce titre de [Maître Artisan d'Art](#), délivré par la CMA Provence Alpes Côte d'Azur, vient consacrer son parcours exceptionnel et son engagement pour la valorisation du métier de photographe.

Le siècle de l'image

Cette distinction met également en lumière le rôle fondamental de la photographie artisanale, un métier

Ecrit par le 13 avril 2026

qui, bien que profondément ancré dans la tradition, ne cesse d'évoluer avec les nouvelles technologies et les attentes du public.

[Walter Deliperi, photographe : je suis un art-isan du sur-mesure](#)