Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Grand Jury Nouveaux Produits, le concours de création de produits alimentaires innovants

La 26e édition du Grand Jury Nouveaux Produits de l'Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité Isema a eu lieu le jeudi 6 avril dernier dans les locaux de l'école à Avignon. Les participants ont dû créer un produit alimentaire original par équipe et travailler sur les méthodes de gestion de projet pendant huit mois.

Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'Isema ont participé au concours, divisés en six équipes. Pendant huit mois, ils ont pu travailler sur les méthodes de gestion de projet, d'intelligence collective et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

de créativité pour élaborer un produit alimentaire innovant en mobilisant les enseignements qu'ils ont reçu en stratégie, marketing, communication, développement commercial, finance, technologies alimentaires, ou encore qualité.

Ce concours a pour objectif de confronter les étudiants aux exigences de conception d'un nouveau produit alimentaire et de sa mise en marché, d'assurer l'adéquation entre l'enseignement et la réalité professionnelle, mais aussi de fédérer plusieurs étudiants sur un même projet pour tout imaginer, de la recette au concept marketing, l'étude de marché, le processus industriel, la fabrication, le plan de financement, le packaging, mais aussi la commercialisation.

Le palmarès

Six équipes ont présenté un projet. Chaque projet a fait l'objet d'une présentation scénique telle une pièce de théâtre. Un showroom dégustation a été mis en place dans chaque salle de l'école avec des univers différents pour déguster les produits. 150 professionnelles des filières de la naturalité et de l'alimentation ont fait le déplacement pour évaluer les projets des étudiants. Les six équipes ont été félicitées pour la pertinence des innovations, mais aussi pour leurs qualité d'expression et de communication.

- L'équipe qui s'est placée à la sixième place a présenté Coup'Eat, une coupelle gaufrette pour glaces et desserts.
- A la cinquième place, Pom'plete, une compote riche en fibres aux graines de chanvres.
- L'équipe à la quatrième place a présenté Bienassis, un sablé marbré à base de pain recyclé pour les collectivités.
- L'équipe qui s'est placée à la troisième place a présenté La Dréchette, des bouchées apéritives aux produits valorisés.
- La médaille d'argent revient à Bouche B, des bouchées de boeuf frais pour l'apéritif.
- Le grand gagnant du concours est POA, un sablé meringué au pois chiche sans allergène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

L'équipe gagnante qui a présenté le produit POA. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

  Leur produit à base de pois chiche et de datte. DR

V.A.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Le chef bédoinais Lionel Ravel est à nouveau finaliste de la Coupe de France du burger

Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant 'The home' situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par Socopa, qui aura lieu le mercredi 12 avril au salon Sandwich & Snack Show à Paris. Il avait déjà atteint la finale lors de la 5e édition du concours en 2020.

Le 12 avril, Lionel Ravel devra se démarquer auprès de quatre autres finalistes régionaux pour représenter la région Sud-Est à la grande finale nationale qui opposera les cinq meilleurs burgers du pays. Le thème de cette 8e édition de la Coupe de France du burger est 'Rock'n Burger'. L'objectif est de renouer avec deux icônes des années 50 : le burger et le rock n'roll, symboles du plaisir, du désir, de la créativité et de la liberté. Chaque participant devra réaliser sa recette unique de burger en 25 minutes devant un jury de 20 experts présidé cette année par le Chef Arnaud Baptiste.

Le 'Kiss'n Cheese', c'est le nom qu'a attribué le chef bédoinais à sa création. « Le rock pour moi c'est le groupe KISS, explique-t-il. J'ai repris l'idée visuelle de leurs tatouages et piercings avec les graines de courge déposées sur le potato bun à l'ail noir. Les ingrédients de base sont classiques mais revisités à la sauce Rock'n Roll. La viande de bœuf marinée aux épices à pull pork apporte le côté fumé et caramélisé d'une soirée barbecue. Le cheddar maturé à la ciboulette et le pané au panko viennent napper et apporter une gourmandise fondante au steak. »

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public. L'année dernière, c'est le chef vauclusien Christophe Boyer qui avait remporté la compétition. Le Vaucluse remportera-t-il un second titre consécutif cette année ?

Les Entrep' Vaucluse : une équipe 100% féminine en route pour la finale nationale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

La 9e édition du concours d'entrepreneuriat Les Entrep'Vaucluse, qui a débuté en novembre dernier, vient de se clôturer avec la remise des trophées qui a eu lieu le 29 mars. 18 équipes ont présenté leur projet, une seule ira à la finale nationale le 12 mai prochain.

Jeunes, coachs, parrain de la promo, enseignants, représentants des établissements du supérieur et partenaires institutionnels et privés, se sont réunis lors de la soirée de clôture de la promotion 2023 des Entrep'Vaucluse le 29 mars dernier. Lors de cette soirée, chaque équipe participante a pu présenter son projet. S'en est suivie la remise des trophées.

Durant cinq mois, les participants ont pu expérimenter la création d'entreprise, de la création du projet à sa communication et ont ainsi développer leurs compétences entrepreneuriales. Cette année, ce sont 18 équipes qui ont présenté leur projet, contre 17 l'année dernière.

Les lauréats

Sans compter l'équipe qui se rendra à Paris le 12 mai prochain pour la finale nationale, sept équipes se sont distinguées et ont obtenu un trophée lors de cette soirée de clôture.

-L'équipe 'L'Ourson provençal' a réalisé un doublon et a reçu deux trophées : celui de la Communication et celui du Coup de cœur. Foued Saouchi, Mathis Dischert, et Lilian Rouvel ont présenté un projet de revisite et de valorisation de la cuisine provençale, dans le but d'améliorer l'alimentation des enfants. Ils ont été coachés par Didier Goguillon (Wurth) et Éric De Wiet (Conseil & Partage).

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-L'équipe 'Oùlivo' a reçu le trophée du public pour son concept écoresponsable et durable de boîte (pour les repas) en noyaux d'olives broyés. Léa Chiron, Marie Carrière, Tatiana Denis, Suzanne Garavel et Eva Zunino ont été coachées par Sylvie Fayard (Avignon Université) et Bruno Segol (Etex).

-L'équipe 'Brûle Pain' a reçu le trophée de l'innovation pour ses bûchettes pour poêle à bois, fabriquées à base de pain non consommé préalablement récupéré auprès des boulangeries. Yoan Juillot, Victoria Gozlan, Jonathan Weglarz et Juliane Gozlan ont été coachés par Nicolas Leblanc (Houston 31) et Philippe Delattre (L'Isle Verte).

-L'équipe 'Bocal pour tous' a reçu le prix Dream Team pour sa nouvelle manière de consommer local les produits déclassés à travers une plateforme entre les agriculteurs et les consommateurs. La vente de kits clés en mains leur permettra de faire eux-mêmes leurs bocaux. Arthur Guihard, Odélia Collin, Léna Molinier et Samuel Lantin ont été coachés par Lionel Dosne (Chocolaterie Castelain), Brice De Forsanz et Anthony Gauthier (La Bulle).

-L'équipe 'Friend'IZ' a reçu le prix Parcours Entreprendre pour ses friandises composées de CBD pour la santé de nos amis les animaux. Lucas Le Floch, Elliot Estrade et Amélia Serra ont été coachés par Elodie Safarti (PeopleIn) et Jean-Michel Vincent (Résonance).

-L'équipe 'Eat'Up', a ex-æquo avec l'équipe 'Friend'IZ', a reçu le prix Parcours Entreprendre pour ses gaufres salées faites à partir des invendus des boulangeries et des exploitations agricoles locales. Lilou Panades, Jeanne Candalh, Manon Michotte de Welle, Fatih Senturk et Camille Jaouen ont été coachés par Serge Sabrier (Hubcycle) et Christophe Vanneste (Acqua Innovation).

L'équipe 'Zoarium' a reçu, quant à elle, le trophée Économie créative environnementale et inclusive pour son exploitation agricole multi-disciplinaire, hébergeant une activité pédagogique et culturelle, basée sur un modèle d'échange de services et de compétences. Anaïs Bouillon, Joanne Cauvé et Gabrielle Yanni ont été coachées par Céline Darras (Etex) et Etienne De Chezelles (Verre et Transparence).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

L'équipe finaliste du concours national

C'est donc une équipe féminine qui remporte la finale départementale des Entrep' Vaucluse. 'Atipik' ira à la capitale en mai prochain pour tenter de décrocher le Trophée France. L'équipe, composée de Jennifer Bourrely, Victoria Bergese, Capucine Faure, Manon Issartel, Elisa Paillart, et coachée par Serge Edmond et François Llado (Réseau Entreprendre Rhône Durance), a présenté un projet de création d'un espace pluridisciplinaire ouvert à tous qui propose divers services et activités dans un environnement adapté et confortable, pour les personnes neuro-atypiques.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Les apprentis de la CCI de Vaucluse récompensés aux sélections régionales du concours Worldskills

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

La finale nationale de la 47ème édition du plus grand concours mondial des jeunes talents Worldskills aura lieu à Lyon du 13 au 16 septembre prochain. Lors des sélections régionales, les apprentis de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse ont remporté sept médailles, dont trois en or.

Le concours récompense le savoir-faire et la créativité des jeunes venus du monde entier dans plus de cinquante métiers liés à l'alimentation, l'industrie, l'automobile, la communication, les services, le végétal, ou encore le bâtiment. Lors de ces sélections régionales, la CCI de Vaucluse a présenté des candidats dans 4 catégories : cuisine, service en salle, sommellerie et cybersécurité. Tous ces candidats ont été récompensés. Les médaillés d'or représenteront la Région Sud à la finale nationale en septembre prochain.

Les apprentis récompensés

Pour la catégorie Cybersécurité, c'est le duo composé de Romain Deperne et Axel Corsiez, apprenti en deuxième année de Manager en ingénierie Informatique Spécialisation CyberSécurité (M2i) qui a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

remporté la médaille d'or. Baptiste Gelly et Lucas Sellenet, en première année M2i, ont remporté la médaille d'argent. Quant à la médaille de bronze, elle a été attribuée à Nathan Jimenez et Hugo Tourrès, qui sont en deuxième année de M2i. Parmi ces lauréats, deux sont sous contrat d'alternance dans des entreprises vauclusiennes : Hugo Tourrès dans l'entreprise thoroise Serpe, et Baptiste Gelly dans l'entreprise pertuisienne Pellenc ST.

Pour la catégorie Service en salle, Lucas Tabone, apprenti en Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a décroché la médaille d'or.

Pour la catégorie Cuisine, Naël Tamghart, apprenti en Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de restaurant à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a également remporté la médaille d'or.

Pour la catégorie Sommellerie, Cynthia Maillet, apprentie en Mention Complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a remporté la médaille d'argent. Clara Moschietto, apprentie en Mention Complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a quant à elle décroché la médaille de bronze.

V.A.

« La Bouche B » : des bouchées apéritives élaborées par des étudiants de l'ISEMA

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'ISEMA participent au concours « Grand Jury Nouveaux Produits », un exercice pédagogique de gestion de projet. L'objectif : élaborer un produit agroalimentaire novateur. Parmi les équipes, « La Bouche B » propose des bouchées apéritives avec une double texture.

Le concours « Grand Jury Nouveaux Produits » est un exercice pédagogique permettant aux élèves de l'ISEMA de s'entraîner à la gestion de projet et/ou à la création d'entreprise pendant presque une année. L'aboutissement de cette démarche est une présentation et un showroom dégustation évalués par plus de 100 professionnels du secteur de l'agroalimentaire, le jeudi 6 avril au sein même de l'ISEMA.

Parmi les six équipes participantes, « La Bouche B », composée d'Alexis Dunand, Carmelle Andrea Vanessa Dally, Jean-Baptiste Cipollina, Thalie Medina, Eloîse Vachet et Diane Vanhalst, compte présenter un assortiment de bouchées de bœuf cuites à réchauffer. « Au début de notre projet, nous avions deux idées de produits : des chips de viande ou des bouchées de viande. Le marché nous a redirigés vers les bouchées de viande de bœuf », expliquent les étudiants qui souhaitent « redynamiser le marché du carné et contribuer à l'essor du marché apéritif, un moment bien ancré dans les habitudes des Français ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Les étudiants ont élaboré trois déclinaisons de leurs bouchées : pesto, curry et tomate © DR

Concernant les saveurs de ces bouchées de 100 grammes, l'équipe a élaboré trois déclinaisons : une version au pesto avec enrobage aux noix de cajou, une au curry enrobée de graines de sésame et une à la tomate enrobée aux noix amande. « C'est un produit innovant dans le sens où ce sont des bouchées de bœuf spécialement conçu pour l'apéritif avec une double texture dans un packaging attractif et pratique » justifie l'équipe concernant l'aspect novateur du produit.

Ecrit par le 21 août 2025

Ecrit par le 21 août 2025

Ecrit par le 21 août 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

-

Les bouchées sont en cours de préparation © DR

Pour ces étudiants, prendre part au Grand Jury est « une expérience unique ». L'équipe poursuit en expliquant que cet exercice pédagogique est « un défi en tant que jeune en formation et futur demandeur d'emploi ». Pour l'heure, rien n'est joué. L'équipe La Bouche B présentera une première fois son produit lors du jury pédagogique qui aura lieu le 4 avril avant le showroom dégustation du 6 avril.

Thème « Viking » pour le 19e concours des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

jeunes créateurs de la coiffure

Ce dimanche 26 mars aura lieu le 19ème concours des Jeunes Créateurs de la Coiffure organisé par l'union nationale des entreprises de la coiffure Vaucluse et qui aura pour thème « Les Vikings ».

Artisans, salariés et apprentis mettront en avant leur savoir-faire lors des différentes épreuves qui se dérouleront tout au long de la journée : coiffure de mariée, coiffage tendance femme, coupe homme et barbe et coiffure à thème « viking ».

Pour rester fidèle à son objectif de valorisation et de promotion du métier de coiffeur, l'union nationale des entreprises de la coiffure dédira un espace à la formation avec la présence des campus de métiers de la région et de la chambre des métiers et de l'artisanat du Vaucluse.

L'emploi sera également au programme puisque cette journée sera l'occasion pour les chefs d'entreprise de venir recruter apprenti, salarié et/ou artisan.

Enfin, les professionnels et le grand public pourront découvrir l'association « Coiffeurs Justes ». Cette association récolte les cheveux dans les salons de coiffure pour les recycler. Une fois recyclés, les cheveux peuvent servir de fertilisants, d'isolants, de filtrants et permettent de créer des emplois.

La journée se clôtura par un grand show sur le thème du concours : les Vikings.

Dimanche 26 mars à partir de 10h à la salle polyvalente de Montfavet, rue Félicien Florent (entrée gratuite).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Les Négociales : 3 élèves d’Erudis qualifiés pour la finale Nationale

3 élèves d’Erudis se sont qualifiés pour la finale nationale des Négociales qui aura lieu ce vendredi.

Les Négociales, c’est le concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale. Pour la 10e année consécutive, Erudis Formation a accueilli les qualifications vauclusiennes du défi, le 28 février dernier. Ces qualifications ont regroupé 126 candidats, 80 chefs d’entreprises et acteurs locaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

A la suite de ces qualifications, 13 candidats ont été retenus pour la finale nationale. Parmi ces 13 étudiants, 3 sont des élèves d'Erudis, dont le vainqueur de la mini finale, Sandrine. Malheureusement, Sandrine à 30 ans et n'a donc pas le droit de participer à la finale nationale réservée aux moins de 30 ans.

Ce mardi, les 3 étudiants et leurs accompagnateurs se sont dirigés vers Epinal pour la finale nationale des Négociales qui a débuté hier matin. Les candidats devront faire leurs preuves parmi 600 autres candidats venus de la France entière. Vendredi, ils ne seront plus que 6 sur scène pour la grande finale.

Morières-lès-Avignon : la meilleure baguette du département est faite à la Maison Calvino

La 12e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a eu lieu ce mardi 14 mars à la Cité de l'Artisanat d'Avignon. C'est Benjamin Calvino, de la Maison Calvino, qui a remporté la 1ère place de la catégorie artisan.

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française organisée ce mardi 14 mars par les ambassadeurs et le groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1ère place de la catégorie artisan. Il succède ainsi à William Schmidt, gagnant de l'édition 2022 et représentera le département lors du concours régional PACA Corse qui aura lieu le mercredi 5 et le jeudi 6 avril au CFA de Beausset (83). Dans la catégorie apprenti CFA, Cheickne Magassa du CFA d'Avignon se classe premier. Michel Thibaut, de la pâtisserie Deslée à Apt, remporte quant à lui le premier prix de la catégorie apprenti BTM.

Les baguettes réalisées lors du concours n'ont pas été gaspillées puisqu'une centaine d'entre elles ont été remises à la Croix-Rouge d'Avignon qui les distribuera lors de maraudes.

Palmarès 2023 du concours de la meilleure baguette de tradition française
Catégorie Artisan / salarié

1. Benjamin Calvino – Maison Calvino à Morières-lès-Avignon.
2. Nicolas Soubeyrand – La Mie Soubeyrand à Aubignan.
3. Florian Boulard – Le Fournil de Maclo à Vedène.

Catégorie Apprenti CAP

1. Cheickne Magassa – CFA Avignon.
2. Cisse Souareba – CFA Avignon.
3. Mathieu Esteve – CFA Avignon.

Catégorie Apprenti BP, MC, BM, BTM

1. Michel Thibaut – La Pâtisserie Deslée.

J.R.

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Eulalie Rus vient d'obtenir le 1er prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.
Installée dans sa poissonnerie Eulalie… poissons & produits de la mer implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vauclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.
Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin
Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 août 2025

Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.
« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »
Organisé par la Scapp Poissonnier Corail, l'OPEF (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le Pavillon France, ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.

L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR