

Ecrit par le 15 juin 2026

Le Thor : Le Beau geste désignée 'entreprise d'insertion de l'année'



La biscuiterie solidaire [Le Beau geste](#) au Thor remporte le prix de la jeune entreprise d'insertion (Jeni) 2024 . Décerné par la [Fédération des entreprises d'insertion](#), en partenariat avec la [Chaire Innovation Sociale de l'ESSEC](#) et avec le soutien du Crédit Coopératif, le prix 'Jeni Christian Valadou' récompense chaque année de jeunes dirigeants d'entreprises d'insertion nouvellement créées ou reprises et porteuses d'un projet social innovant.

« Donner du sens, créer du lien social, contribuer au développement de leur territoire, c'est la mission des quelques 2 200 entreprises d'insertion », expliquent les organisateurs de la 6^e édition de ce concours qui, après des sélections régionales, réunissait 5 finalistes.

Déjà récompensée par le prix du meilleur produit bio

Implantée dans la zone d'activité de la Cigalière, la société Le Beau Geste a été fondée en 2022 par [Fleur Masson](#). Spécialisée dans la confection de biscuits à base de légumineuse, l'entreprise propose ses recettes sucrées et salées tout en formant des personnes en parcours d'insertion via une distribution déjà étendue à toute la Région Sud. Le tout en défendant un savoir-faire artisanal et un engagement solidaire. Depuis son lancement, ses produits sont distribués dans plus de cent points de vente, principalement dans des magasins bio et des épiceries fines du Sud de la France.

Écrit par le 15 juin 2026

Après avoir reçu [la médaille d'or aux Epicures de l'épicerie fine](#) en avril dernier dans la catégorie 'Biscuits et recette sucrées' pour son sablé à la fleur d'oranger, le Beau Geste vient aussi d'obtenir, il y a tout juste un mois, le titre de meilleur produit bio pour ses cookies aux pépites de chocolat noir et aux graines de tournesol. Une distinction décernée par un jury de consommateurs.

« Quel honneur de nous voir ainsi mis en lumière par les consommateurs eux-mêmes ! s'est félicitée pour l'occasion Fleur Masson. On prouve ici que les fondements de notre entreprise - solidaire et inclusive par essence - sont un terreau fertile pour des produits d'excellence qui plaisent aux plus gourmands. »



Le Beau Geste vient aussi d'obtenir, il y a tout juste un mois, le titre de meilleur produit bio pour ses cookies aux pépites de chocolat noir et aux graines de tournesol. DR

Un projet d'usine incluant un parcours de visite sur l'insertion

Accompagnant aujourd'hui deux personnes en parcours d'insertion, la jeune entreprise vaclusiennes a pour ambition de construire une usine dédiée à la production de biscuits, avec un parcours de visite pour

Écrit par le 15 juin 2026

partager son savoir-faire et mettre en lumière le travail des salariés en parcours d'insertion. Le jury du prix a salué l'originalité du projet et a tenu à soutenir son développement pour les prochaines années.

« Chaque année, le jury s'attache à distinguer les jeunes entreprises qui placent l'inclusion des publics les plus vulnérables au cœur de leur projet entrepreneurial, explique [Philippe Lerouvillois](#), président du jury et président de la Fédération des entreprises d'insertion. Le Beau Geste et sa dirigeante ont su nous convaincre par leur ambition de développer une activité artisanale originale dans une zone rurale fortement touchée par le chômage. »

Une aide de 3 000€ pour le développement de la société thoroise

Pour accompagner son développement, le Beau Geste bénéficie d'une dotation financière de 3 000 € avec le soutien du Crédit Coopératif ; de l'accompagnement de la Chaire sociale de l'ESSEC via une mission étudiante et un voyage apprenant et d'un mentorat de la part d'un chef d'entreprise d'insertion.

Le jury des prix Jeni a également attribué une mention spéciale 'Coup de cœur' à [Solenciel](#), une entreprise grenobloise dirigée par [Rodolphe Baron](#), qui accompagne et forme aux métiers de la propreté des femmes victimes de réseaux de prostitution.

Planification écologique : l'Avignonnais Sonito récompensé par la Région Sud

Ecrit par le 15 juin 2026



[Sonito](#), l'interprofession de la tomate destinée à la transformation basée à Avignon, figure parmi les 6 lauréats* de la 2^e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la [Région Sud](#).

Sonito, qui a été récompensé dans la catégorie 'Entreprises', a été distinguée pour son système innovant de culture de la tomate, Systomfert, dont l'objectif est d'apporter l'eau à des moments clés du cycle de la plante, et ainsi en réduire la consommation. Il s'agit d'un dispositif de production durable de la tomate de plein champ sur paillage avec film biodégradable qui optimise l'irrigation.

Créée en 1957, la Sonito avait pour première mission l'établissement de Contrats entre les producteurs et les usines selon les accords signés en son sein, puis le contrôle de la validité des livraisons en usine selon ces mêmes contrats, et le contrôle des livraisons. Aujourd'hui, l'interprofession travaille à l'animation de la filière, la gestion des campagnes de production, la promotion des produits et du savoir-faire des professionnels, les relations avec les pouvoirs publics nationaux et européens ou bien encore la recherche et l'expérimentation (raisonnement de la fertilisation, raisonnement de l'irrigation, protection des cultures, veille technique, participation à des programmes internationaux de recherche...).

L.G.

Écrit par le 15 juin 2026

**Les autres lauréats sont la société niçoise Qualiteo, Insite dans la catégorie 'lycéens et jeunes', l'Université de Toulon et la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles dans la catégorie 'collectivités locales' et centre international des arts du mouvement dans la catégorie 'associations'.*



L'ensemble des lauréats de la 2^e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la Région Sud. Crédit : Jean-Charles Verchere

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur

Ecrit par le 15 juin 2026



Le 27 novembre dernier, [Laurent Garrone](#), chef de cuisine de l'établissement gordien [La Ferme de la Huppe](#), s'est vu remettre sa plaque de Maître Restaurateur par [Dominique Santoni](#), présidente du Département de Vaucluse, et [Richard Kitaeff](#), maire de Gordes.

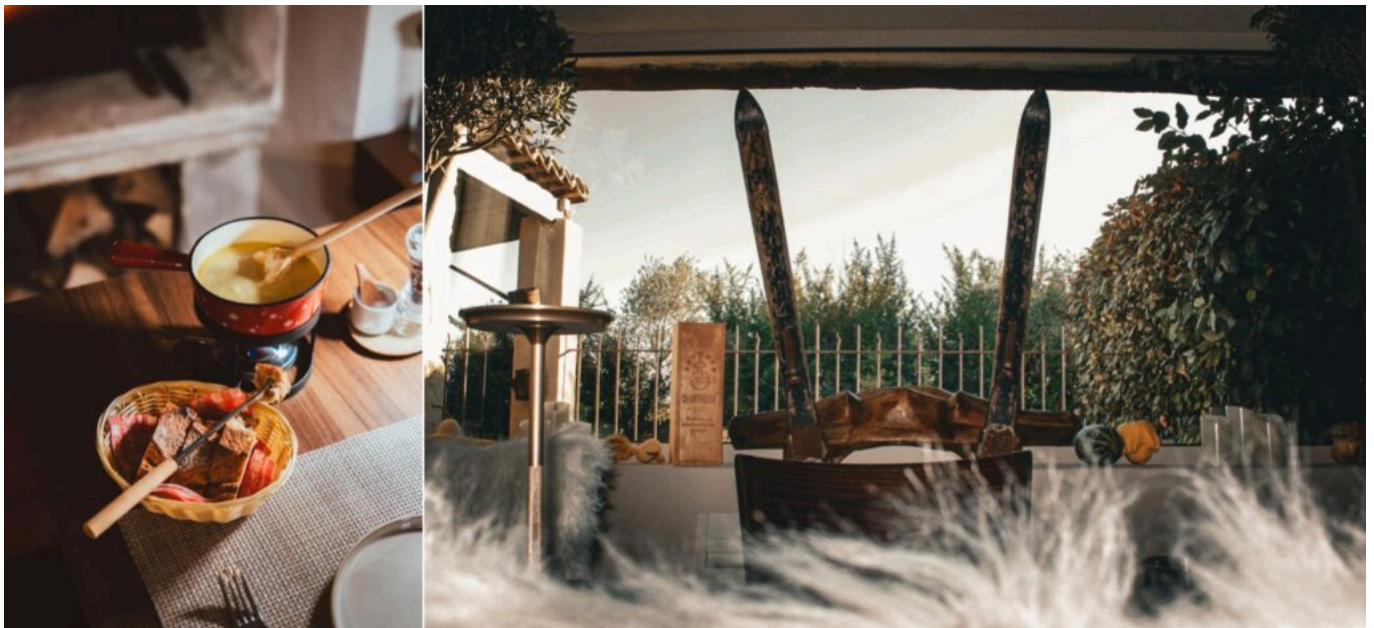
L'hôtel 4 étoiles La Ferme de la Huppe, situé à Gordes, a été racheté à la fin de l'année 2022 par Noémie et [Romain Blanc](#). Cette ancienne bâtisse provençale, qui a su garder son âme grâce à ses nouveaux propriétaires, met en lumière le savoir-faire local, notamment à travers la cuisine de son restaurant, le Bistrot de la Huppe.

Le chef Laurent Garrone travaille main dans la main avec les producteurs et artisans de la région pour élaborer une cuisine authentique et responsable, fondée sur des produits locaux et de saison, et revisiter les grands classiques de la gastronomie française. En juillet dernier, La Ferme de la Huppe et son chef se sont vus décerner le titre de Maître Restaurateur, le seul qui reconnaît une cuisine 100% faite maison à

Écrit par le 15 juin 2026

partir de produits bruts et locaux.

L'obtention de ce titre prestigieux a été célébrée en novembre à travers une cérémonie durant laquelle Dominique Santoni et Richard Kitaeff ont remis la plaque de Maître Restaurateur aux équipes de l'établissement. Cette soirée a également été l'occasion pour La Ferme de la Huppe d'inaugurer 'Le Chalet', un restaurant de fromage et de montagne installé dans les locaux de l'établissement jusqu'au 2 mars prochain.



Le Chalet est ouvert tout l'hiver. ©La Ferme de la Huppe

Un doctorant d'Avignon Université récompensé pour son article sur l'histoire du football

Ecrit par le 15 juin 2026



Romain Gardi, doctorant en Histoire contemporaine au Centre Norbert Elias d'**Avignon Université**, spécialiste de l'histoire sociale et culturelle du football, a remporté le prestigieux prix Pierre Arnaud 2024 de la **Société Française d'Histoire du Sport (SFHS)**.

Le prix Pierre Arnaud, créé en 2008, est remis en la mémoire de Pierre Arnaud, historien ayant créé les Carrefours d'histoire du sport, un événement organisé tous les deux ans dans une ville universitaire différente dans le but de provoquer une accélération des recherches dans un domaine et de permettre à de jeunes chercheurs et étudiants de présenter leurs travaux devant leurs pairs.

La 21^e édition, organisée cette année autour du thème 'Vivre le sport', a distingué l'article *Le football des paysans. L'apprentissage d'un sport au village (années 1920-1950)* de Romain Gardi, doctorant de l'Université d'Avignon, pour son originalité et sa rigueur scientifique. L'article explore l'appropriation du football dans les villages français entre les années 1920 et 1950, offrant un regard inédit sur les interactions entre sport et société dans les milieux ruraux. Cette distinction reflète l'importance de ses recherches pour mieux comprendre l'impact du sport sur les dynamiques sociales et culturelles.

Le texte, qui devait faire maximum 45 000 signes et devait s'inscrire obligatoirement dans le domaine de l'histoire, a été évalué par les membres du conseil d'administration de la SFHS selon plusieurs critères comme la méthodologie utilisée, le corpus d'étude, la rigueur du travail, ou encore la nouveauté. Romain Gardi s'est vu attribuer un prix de 300€ et son article sera publié dans la revue *Sciences Sociales*

Écrit par le 15 juin 2026

et Sport.

L'entreprise Les Monocyclettes remporte le 1er Prix Santé Entrepreneurs d'Harmonie Mutuelle



Harmonie Mutuelle a organisé la 5^e édition de son Prix Santé Entrepreneurs qui récompense les projets d'entrepreneurs ayant pour objectif d'améliorer leur santé, mais aussi celle de leurs collaborateurs et de leurs clients. C'est une entreprise vauclusienne qui a remporté le 1^{er} prix

Ecrit par le 15 juin 2026

national.

Chaque année, Harmonie Mutuelle valorise, à travers son Prix Santé Entrepreneurs, les initiatives menées dans les territoires en faveur de la santé, de la solidarité et de la transition écologique. Ce sont six entrepreneurs qui ont été récompensés lors de l'édition 2024.

Du 1^{er} juin au 25 septembre derniers, près de 300 entrepreneurs, répartis sur l'ensemble du territoire, ont concouru afin de présenter les initiatives. Trois lauréats ont été récompensés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur dont l'entreprise [Les Monocyclettes](#), basée à la Bastide des Jourdans. Parmi les 32 lauréats dans les différentes régions, 3 lauréats nationaux, dont l'entreprise vauclusienne, ont été choisis par le public et par les membres de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs et ont reçu un prix. Trois autres projets ont également été récompensés par le Prix 'Coup de cœur de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs', le Prix 'Coup de cœur des Experts-comptables' et le Prix 'Coup de cœur de la transition écologique'.

Les Monocyclettes, fondées par [Angélique Lecomte](#) en 2019, ont reçu le 1^{er} Prix national Santé Entrepreneurs. Cette entreprise est une marque de lingerie post-mastectomie spécialisée dans le concept de soutien-gorge mono-bonnets modulables, personnalisables et ergonomiques. Ce prix la récompense pour son engagement en faveur des femmes atteintes du cancer du sein. Angélique a également reçu un chèque de 5 000€ qui lui permettra de continuer à œuvrer pour la mise en œuvre de nouvelles gammes. « Avec le soutien d'Harmonie Mutuelle, nous allons pouvoir poursuivre nos objectifs dans ces prochains mois en créant une gamme balnéaire pour l'été prochain et en développant notre offre avec de nouveaux modèles, conclut la fondatrice des Monocyclettes. Nous envisageons également d'étendre notre offre aux femmes ayant une asymétrie mammaire naturelle, afin de leur proposer (enfin) une alternative à la chirurgie mammaire. »

[Les Monocyclettes redonnent confiance aux femmes qui ont eu un cancer du sein](#)

Elisabeth Doan, sommelière à Châteauneuf-du-Pape, vient de recevoir le titre de Maître-

Ecrit par le 15 juin 2026

Sommelier 2024



[Elisabeth Doan](#) fait partie des huit Maîtres-Sommeliers distingués en France en 2024, une reconnaissance pour celle qui a fui la Guerre du Vietnam.

C'est à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la tanière étoilée de Paul Bocuse, le pape de la Gastronomie, près de Lyon, qu'a eu lieu la cérémonie. Et c'est le président des Sommeliers de France, [Fabrice Sommier](#), (qu'on a vu cet été pour révéler sa carte des vins au Mercure du Pont d'Avignon), qui a remis le diplôme et la Grappe d'Or à la néo-vaclusienne Elisabeth Doan. Dans cet établissement légendaire de l'excellence française, elle n'était pas peu fière, elle qui officie aujourd'hui à l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#) à Châteauneuf-du-Pape.

Mais avant d'en arriver là, sa vie a été un véritable parcours du combattant. Née à Saïgon, elle fuit les

Ecrit par le 15 juin 2026

bombes et la Guerre du Vietnam et débarque au Foyer Sonacotra du Pontet, pas loin de Réalpanier, avec sa maman qui, pour survivre, travaille comme gouvernante à Carpentras. Ensuite, elle entre au Collège Alphonse Daudet, mais comme elle ne parle pas un mot de français, elle est la risée de ses camarades. Mais elle serre les poings, relève la tête et se bat. Elle arrive en 3^e et obtient le BEPC d'office.

Ses débuts dans l'hôtellerie-restauration

Comme son beau-père avait plusieurs restaurants vietnamiens dans le centre d'Avignon, dont un Place des Châtaignes à deux pas du Palais des Papes, elle commence dans la restauration alors que son rêve était de devenir avocate. Mais une enseignante lui avait rétorqué sèchement : « Une étrangère ? Vous n'y pensez pas. C'est inadmissible. » Elisabeth Doan change son fusil d'épaule, souhaite intégrer une école hôtelière. Mais celle des Fenaisons n'existe pas encore. Elle part alors deux ans à Gap pour passer son BEP puis son CAP en Restauration-Tourisme et ensuite, elle se retrouve à Thonon-les-Bains pour gérer un restaurant et sa cave alors qu'elle n'a pas encore 20 ans. Un peu après, elle s'envole vers d'autres cieux, sur l'Ile de la Réunion comme réceptionniste dans un hôtel étoilé.

Elle revient en métropole, travaille chez Hiély au Luculus à Avignon, passe une dizaine d'années à l'Aéroport Roissy-Charles-de Gaulle comme responsable d'exploitation, puis au George V à Paris. Elle suit ensuite les cours de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse et fait valider sa formation de sommelière dans une grande maison de Gigondas, Perrin. Tour à tour, elle sera embauchée au Verger des Papes, au pied du château de Châteauneuf-du-Pape. Le groupe Gevrey-Chambertin fera aussi appel à elle, comme le fera aussi le restaurant du Cloître Saint-Louis à Avignon. Parallèlement, pendant de longues années, elle s'est occupée seule de sa maman malade. Et depuis juillet 2023, elle officie à Châteauneuf-du-Pape.

Vers le titre de Maître-Sommelier

Modeste et peu prolixe, elle rechigne à parler d'elle. « Je suis curieuse de nature, j'aime découvrir des cultures différentes, des épices, des saveurs, des alliances mets-vins, des recettes traditionnelles comme innovantes. Mais aussi partager, m'enrichir des autres, transmettre. J'ai la chance d'être dans un monde de culture, de patrimoine, de savoir faire et j'apprends constamment, je suis une épicurienne ». Elle fait aussi partie de la Confrérie des Côtes-du-Rhône gardoises avec le bouillonnant Pierre Pappalardo, vigneron à Laudun, des Disciples d'Escoffier et des Toques de France.

Elisabeth Doan qui, pour avoir ce titre de Maître-Sommelier, a dû justifier de 20 ans d'exercice professionnel et de 10 ans d'appartenance à l'Association des Sommeliers comme membre actif. Mais aussi de connaissances des vignobles, des cépages, des assemblages, de la réglementation, de la technique de vinification, des secrets d'élaboration des crus. Également, elle doit être capable de deviner à l'aveugle les appellations de vins, mais aussi les autres boissons alcoolisées. Elle voyage dans la France entière et à Monaco pour des événements œnologiques comme des soirées de prestige.

Ecrit par le 15 juin 2026



DR

À Châteauneuf-du-Pape, avec le chef de l'Hostellerie du Château des Fines Roches, elle travaille en binôme pour changer la carte des vins quasiment toutes les semaines, en fonction des produits de saison, des arrivages de millésimes des 300 vigneron de Châteauneuf, des mets proposés et des bouteilles stockées dans la cave. Ce qui fait des centaines de références et de propositions alléchantes pour le palais des fins gourmets.

Elisabeth Doan avait eu la Grappe d'Argent en 2000, elle vient de décrocher celle d'Or, un quart de siècle plus tard. « Je ne m'y attendais pas, je fais mon métier sans rien demander, mais avec passion. Et cette reconnaissance me va droit au cœur. »

Ecrit par le 15 juin 2026



La Gappe d'Or épinglée à la boutonnière d'Elisabeth Doan. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Fanny Mondet, chercheuse à Avignon, reçoit le Laurier 'Espoir scientifique' de l'INRAE

Ecrit par le 15 juin 2026



Au cours du mois de novembre, l'[Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement](#) (INRAE) a remis ses Lauriers qui mettent en lumière le travail de ceux qui soutiennent les missions de recherche de l'Institut. Pour cette 5^e édition, six prix ont été attribués dont un à une chercheuse de l'INRAE PACA à Avignon.

Pour la 5^e édition des Lauriers INRAE, c'est un jury international qui a attribué chaque prix. Ce jury était composé de Pr [Philippe Gillet](#), président du conseil scientifique d'INRAE (président du Jury des Lauriers d'INRAE), Pr [Deirdre Hennessy](#), de l'Université de Cork en Irlande, Pr [Paul Leadley](#) de l'Université Paris-Saclay en France, Pr [Alan Matthews](#) de Trinity College en Irlande, Pr [Annick Mercenier](#) de NutriLeads en Suisse, Pr Teresa Ferreira de l'Université de Lisbonne au Portugal, et de Pr [Annapaola Rizzoli](#) de la Fondation Edmund Mach en Italie.

Les dossiers des lauréats ont été évalués selon plusieurs critères tels que l'impact des travaux menés dans la thématique de recherche, la créativité, la collaboration interdisciplinaire et l'application pratique des résultats. En tout, ce sont six Lauriers qui ont été attribués : le Grand Prix, le Laurier collectif 'Impact de la recherche', le Laurier 'Innovation pour la recherche', le Laurier 'Espoir scientifique', le Laurier 'Défi scientifique', et le Laurier 'Appui à la recherche'.

Ecrit par le 15 juin 2026



Les lauréats et les membres du jury. ©INRAE

Une chercheuse d'Avignon parmi les lauréats

Parmi les chercheurs récompensés, il y a [Fanny Mondet](#), de l'[Unité de recherche Abeilles et environnement](#) à l'INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur à Avignon, qui est qualifié de 'Médecin des abeilles'. « Fanny Mondet nous enthousiasme par sa connaissance des soins à apporter aux abeilles pollinisatrices si précieuses pour notre environnement », explique l'Institut.

La chercheuse a découvert une passion pour les abeilles lors d'un stage de master en biosciences en Nouvelle-Zélande. Elle leur a consacré sa thèse et a décidé de poursuivre ses recherches sur ces insectes à l'INRAE. Fanny cherche à comprendre le comportement collectif des abeilles en colonie, notamment face à leur premier ennemi, le Varroa, un petit acarien qui les vampirise et qui entraîne la perte de production et de groupes d'abeilles. Face à ce nuisible, les abeilles adoptent un comportement de défense méthodique, presque hygiénique. « Notre hypothèse est que les abeilles s'assurent en permanence de la bonne santé de la colonie », explique Fanny Mondet. Ainsi, le travail de la chercheuse repose sur une interrogation : pourquoi certaines colonies ont ce comportement et d'autres non ?

Ce travail de recherche fastidieux devrait permettre d'apporter des solutions innovantes pour les

Ecrit par le 15 juin 2026

apiculteurs qui pourront alors sélectionner les futures colonies, basées sur leur capacité à se défendre. Ces recherches devraient aussi permettre l'élaboration de nouveaux médicaments pour les abeilles

Un jeune vaclusien remporte le Prix Avenir Métiers d'Art 2024



[La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) et [l'Institut des Savoir-Faire Français](#) viennent de décerner le Prix Avenir Métiers d'Art 2024 pour la région Paca.

Seul prix récompensant les jeunes dans les filières de formations aux métiers d'art, il vise notamment à mettre en « valeur de jeunes talents, futurs acteurs de la vie économique dans ces métiers de passion et de création. »

L'objectif est aussi « d'encourager et valoriser les savoir-faire spécifiques aux métiers d'art à travers les

Ecrit par le 15 juin 2026

œuvres réalisées par les élèves de lycées professionnels, d'écoles techniques et d'écoles d'art, mais aussi les jeunes suivant une formation en alternance ».

19 candidats en lice

Dans ce cadre, un jury vient de se réunir à la Villa Noailles à Hyères. Il était présidé par Corinne Mallet, présidente de la Commission Métiers d'Art de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Paca. Un jury composé également de représentants de la Chambre, de l'Institut pour les Savoir-Faire français, des rectorats des Académies de Nice et d'Aix-Marseille, de la Ville d'Hyères, du Centre d'art contemporain Villa Noailles, des compagnons du Devoir, des campus CMA Formation des Arcs et de la Seyne ainsi que de l'Ecole d'ébénisterie Avignon.

Il a départagé 19 candidats (13 candidats de niveau 3 et 6 candidats de niveau 4) qui ont présenté leurs œuvres dans les domaines de la bijouterie, de la sculpture, de l'ébénisterie, du modéliste, de la ferronnerie d'art, de la verrerie, de la couture ainsi que le secteur des tapissiers d'ameublement.

2 lauréats régionaux

Au final, Dorian Kerivelde [l'Ecole Supérieure d'Ebénisterie d'Avignon](#) a été désigné 1^{er} Prix régional Avenir Métiers d'Art 2024 de niveau 4 en ébénisterie. Ce dernier, devrait d'ailleurs poursuivre prochainement sa formation dans le cadre d'un BTMS ([Brevets techniques des métiers supérieurs](#)) ébéniste.

Autre gagnante : Fatima Mogni, élève de 17 ans au lycée Denis-Diderot à Marseille. La jeune phocéenne est récompensée, elle aussi, en ébénisterie (niveau 3).

Les deux lauréats iront très prochainement représenter la région lors du prix national qui se tiendra à Paris en décembre.

Ecrit par le 15 juin 2026



Les deux œuvres de Fatima Mogni (à gauche) et Dorian Kerivel (à droite) récompensées lors cette édition 2024 du Prix Avenir Métiers d'Art. Crédit : DR/CMAR

Adrien Berto désigné personnalité la plus prometteuse de la Région Sud

Ecrit par le 15 juin 2026



Adrien Berto, qui a pris il y a un an la présidence du groupe avignonnais **Berto**, leader français de la location de véhicules industriels avec conducteurs, prend la tête du Top 100 Choiseul Sud, qui distingue les hommes et les femmes de moins de 40 ans qui contribuent au rayonnement de la région PACA.

Déjà lauréat du prestigieux classement 'Choiseul Sud' de l'[Institut Choiseul](#) en 2023, Adrien Berto prend cette année la tête du classement des 100 personnalités prometteuses de la région. Pour cette 5e édition, le classement a été réalisé en partenariat avec *La Tribune* et *La Provence*, Amazon, la Compagnie Fruitière, KPMG France, NGE - BTP, la Région Sud, SKEMA Business School, Transdev, et le Groupe Upperside.

« Plus qu'une reconnaissance individuelle, cette distinction est pour moi la reconnaissance d'un travail collectif, et je souhaite la partager avec l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs du groupe », déclare Adrien Berto.

[Avec Adrien Berto, la 3e génération prend la tête du groupe avignonnais Berto](#)

D'autres dirigeants vauclusiens font également partie de ce classement. Il s'agit de [Jérémy Ginart](#), président du [Groupe Relais Vert](#) à la 7ème place, [Guy Deberdt](#), directeur général de [Kaoka](#) à la 60e place, [Attilio Fert](#), président de [Fert Recyclage](#) à la 77e place, [Elodie Sarfati](#), fondatrice de [People In](#) à la 81e

Ecrit par le 15 juin 2026

place, ainsi que [Matteo Gachon](#), PDG de [EEC Technologies](#) à la 89e place.

Pour découvrir tout le classement, [cliquez ici](#) ou ci-dessous.

Lauréats du classement Choiseul Sud 2024

Rang	Civilité	Nom	Prénom	Age	Poste	Entreprise	Département
1	Monsieur	BERTO	Adrien	40	Président du Directoire	Groupe Berto	Vaucluse
7	Monsieur	GINART	Jérémie	38	Président	Groupe Relais Vert	Vaucluse
60	Monsieur	DEBERDT	Guy	40	Directeur général	Kaoka	Vaucluse
77	Monsieur	FERT	Attilio	33	Président	Groupe Fert Recyclage	Vaucluse
81	Madame	SARFATI	Elodie	39	Fondatrice & Dirigeante	People In	Vaucluse
89	Monsieur	GACHON	Matteo	33	Président Directeur Général	EEC Technologies	Vaucluse

© www.laprovence.com