

Ecrit par le 7 février 2026

Avec Graines de Boss, la CCI 84 distingue deux jeunes entrepreneurs innovants



« Faire émerger localement et valoriser des initiatives créatives, des pépites pour relever les défis sociaux et environnementaux », c'est le but du concours **Graines de Boss**, a précisé **Tomas Redondo**, directeur général de la **Chambre de Commerce et d'Industrie** (CCI) de Vaucluse en prélude à la finale.

Après l'appel à projets, il y a eu 14 candidats au départ. Au fil des sélections, il n'en restait plus que six et ils ont présenté leur proposition à un jury composé d'une dizaine de jurés, dont **Anne Benedetti** à la tête d'une entreprise de BTP, **Brigitte Borel**, directrice du **Réseau Entreprendre Rhône-Durance**, **Arnaud Fichot** de la **French Tech Grande Provence**, **Pierre-Hubert Martin**, délégué au développement de **La Poste** en Vaucluse, **Xavier Mathieu**, chef étoilé et membre de la CCI, **Michel Raoult** ancien directeur de la **Banque de France** 84 et conseiller technique de la CCI.

Ecrit par le 7 février 2026

Les six projets

1re entreprise, [Clear Drink](#) de Pertuis, qui a créé un test de détection de cannabis, cocaïne, GHB et médicaments dans les boissons qu'on peut vous servir dans des boîtes de nuit pour vous éviter d'être drogué. Depuis un an dans la région, 300 pharmacies ont vendu 600 000 de ces tests à 10€ les 3 unités.

C'est au tour ensuite de la société [Gambade](#) d'Avignon qui fabrique des vélos transformables jusqu'à devenir cargos pour faciliter la mobilité en ville et se faufiler dans les embouteillages. Autour de 5 000€ le vélo, sept ont été commercialisés depuis le début de l'année.

Place ensuite à [Lium](#), PME de Mourières-lès-Avignon qui propose un ballon dirigeable à hélium qui peut surveiller les installations sensibles comme des centrales nucléaires, des dépôts de gaz, de méthane, des ponts. Créé en 2021, cette société affiche déjà un chiffre d'affaires de 100 000€.

Suit [Opty-O](#), un concept de colonne de douche connectée et économique en eau. « Chaque année, quand on tourne le robinet d'eau chaude, le temps qu'elle arrive dans la salle de bain, on pourrait remplir une piscine entière. » Déjà des spécialistes du bricolage et de la plomberie les vendent (550€ l'unité).

5e candidat : [Piver First Innovation](#) à l'Isle-sur-La Sorgue qui propose une solution pour lutter contre la fraude sur internet.

Et enfin, c'est [Virgomove](#), basée à Monteux, une marque de casques intégraux pour vélos et trottinettes électriques qui roulent vite et n'ont aucune protection en cas de chute.

Les deux lauréats

Après s'être retiré quelques minutes, le jury a voté : le Prix du Public a été décerné à [Jean-Baptiste Petricoul](#), le jeune inventeur du casque Virgomove, qui a déjà reçu plusieurs prix d'innovation, notamment par le Réseau Entreprendre. Quant au Grand Prix du Jury, il a été remporté par [Simon Lillamand](#) pour la colonne de douche anti-gaspi.

Les deux lauréats seront accompagnés par la CCI 84 et bénéficieront d'une campagne de promotion pour les faire connaître. Et ils représenteront les couleurs du Vaucluse lors de la finale nationale le 24 juin au siège du MEDEF à Paris. Une occasion pour eux, en cas de victoire, de lever des fonds, de rayonner, de se développer, de créer des emplois donc des richesses sur le territoire vauclusien.

Ecrit par le 7 février 2026



Jean-Baptiste Petricoul, fondateur de Virgomove

Ecrit par le 7 février 2026



Simon Lillamand, fondateur d'Opty-O (à droite), aux côtés de Xavier Mathieu

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

L'entrepreneur Kevin Polizzi sera présent à

Ecrit par le 7 février 2026

la prochaine assemblée générale de la CCI du Pays d'Arles



CCI PAYS D'ARLES



La [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) du Pays d'Arles](#) organise son assemblée générale budgétaire le lundi 19 mai au Palais des Congrès d'Arles avec [Kevin Polizzi](#), entrepreneur engagé et acteur majeur du numérique en Provence, en invité.

La prochaine assemblée générale de la CCI du Pays d'Arles, à laquelle toutes les entreprises du territoire sont invitées, aura lieu le lundi 19 mai à Arles. Ce rendez-vous, organisé chaque année, a pour objectif d'éclairer les perspectives économiques locales et d'évoquer les transformations à venir.

Pour l'occasion, la CCI invitera Kevin Polizzi, fondateur du groupe Unitel, dirigeant d'Unitel Group et président de Thecamp training. L'entrepreneur partagera sa vision du futur industriel des Bouches-du-Rhône, en lien avec les grandes mutations technologiques et écologiques en cours. Au cours de son intervention sur le thème 'Entre IA et Décarbonation de l'industrie : quels défis et interconnexions entre la zone de Fos-Berre et le Pays d'Arles', il abordera notamment les enjeux du débat public sur le territoire de Fos - Étang de Berre, les leviers de réindustrialisation durable, ainsi que l'impact de l'intelligence artificielle sur les modèles économiques et les dynamiques territoriales.

Inscription par mail à l'adresse mreggiani@arles.cci.fr

Lundi 19 mai. Partie institutionnelle à 18h. Intervention de Kevin Polizzi à 18h45.

Ecrit par le 7 février 2026

Palais des Congrès. 22 Avenue de la Première Division France Libre. Arles.

Les Entrep' Vaucluse : 81 jeunes ont participé au concours d'entrepreneuriat



Depuis 2014, le [programme Les Entrep'](#) est présent en Vaucluse. Chaque année, des étudiants et jeunes diplômés se réunissent par petits groupes afin de monter des projets d'entreprise qui sont ensuite mis en compétition. Pour cette 11e édition, 81 jeunes vauclusiens, répartis en 18 équipes, ont tenté de relever le défi.

Pendant 5 mois, les 18 équipes de la 11e promotion du programme [Les Entrep' Vaucluse](#) ont expérimenté

Ecrit par le 7 février 2026

la création d'entreprise. Accompagnés par plus de 60 professionnels bénévoles, les jeunes vauclusiens ont découvert le monde de l'entreprise et développé leurs compétences entrepreneuriales pour booster leur employabilité.

Chaque équipe a dû élaborer une idée d'entreprise et défendre cette dernière avec le pitch parfait. Sur les 18 équipes candidates en Vaucluse, huit se sont démarquées et une ira en finale nationale le 22 mai prochain.

Les lauréats

Une seule équipe ira en finale nationale des Entrep', et c'est l'équipe du projet 'Feel Safe', une application qui allie prévention, défense et un accompagnement pour les femmes, imaginée par Chloé Castalan, Jade Nabet, Flavie Payen, Yasmine Houmadi et Marc Bern, qui ont été coachés par Pierre Poncie, fondateur de 2P International Conseil.

Sept autres équipes ont su faire leur preuve :

- Trophée 'Parcours entreprendre' : le projet 'Provenska', qui vise à redonner à la vodka ses lettres de noblesse, imaginée par Matthew Barthee, Noam Conseil Sarmento, Manon Issartier et Claire Soulier, qui ont été coachés par Lionel Dosne et Serge Edmond de la Chocolaterie Castelain.
- Trophée 'Économie créative, environnementale et inclusive' et 'Trophée du public' : le projet 'Mottaz Agency', une agence de projets dans le secteur du mannequinat qui valorise des personnes issues, ou non, du milieu, en partenariat avec des marques indépendantes, imaginée par Théo Mottaz, Théo Lopez, Gabriel Boiron, Elsa Chauvet et Inès Ali, qui ont été coachés par Tania Boulahrouf d'Auchan Mistral 7 et Didier Goguillon de Würth France.
- Trophée 'Innovation' : le projet 'Grappeline', un produit alcoolisé à base de moût de raisin partiellement fermenté avec adjonction de CO2, imaginé par Jules Robert-Chapot, Marie Muh, Nolwenn Bisogno, Juline Bonnand et Lorène Mouraret, qui ont été coachés par Jean-Yves Grand de Force Cadres et Christophe Vanneste d'Aqua Innovation.
- Trophée 'Coup de Cœur' (ex-æquo) : le projet 'Valora' qui revalorise les invendus agricoles ou coproduits de l'industrie agroalimentaire qui pour en faire des soins cosmétiques, imaginé par Julie Uso, Valentina Ballester-Segura, Mia Knight, Muriel Barrier et Pauline Gagnat, qui ont été coachés par Laurent Ansellem de Prodcjects 4iT et Grégoire Bouchez de Force Cadres.
- Trophée 'Coup de Cœur' (ex-æquo) : le projet 'H@rmonie', une plateforme de mise en relation des différents agents de la culture au moyen de "bibliothèques
- d'adresses / d'artistes", imaginée par Taïssa Popov, Laurie Daumas, Eva Foggiaroli et Adèle Panabières, qui ont été coachées par Joël Derrien de Smart Change et Magali Jouffret, enseignante et géobiologue.
- Trophée 'Dream Team' : le projet 'SGL Esport', un tournoi Esport autour de jeux de simulation, imaginé par Quentin Mangeot, Karine Aleatico, Louis Raffin, Thomas Castagnet et Lucie Ariès,

Ecrit par le 7 février 2026

qui ont été coachés par Xavier Bourgue du Campus Sup Pasteur et Christian Lacroix d'Association Mut'Com.

- Trophée 'Communication' : le projet 'Brain Factory', un site internet centralisant l'ensemble des innovations écologiques, imaginé par Léo Petrequin, Romane Strauch, Julien Granier et Lucas Panloup, qui ont été coachés par Marie-Christine Pessiot, accompagnatrice de dirigeants, et Jean-Jacques Bravais de la Fondation Tour du Valat.

Les 10 autres équipes du concours n'ont pas démerité avec leurs projets 'Spik', 'BaliPack', 'Champi'Go', 'Hight-tech Toilets', 'Recy'clique', 'BioSerre Mayotte', 'Vino'matic', 'Virtuellement là', 'En chœur', et 'EK'eau Rénov'.

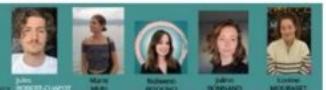
BRAVO Aux 81 jeunes des 18 ÉQUIPES !



N°1
H@rmonie
Léa BOURGUE, Léa CHAMONARD, Léa CHAMONARD, Léa CHAMONARD



N°2
SGL Esport
Kévin ALBERT, Louis BARRIN, Thomas CASTAGNET, Léa ARÈS



N°3
Grappeline
Julie ROUSSE-CHAPOT, Marine VILAIN, Nathalie BEZIERS, Juliette SIEBELAND, Estelle MOUILLERET



N°4
SPIK
Mathieu CALMET, Pauline GARNIER, Lucas PANLOUP, Céline LACROIX, Céline LACROIX



N°5
Feel Safe !
Céline BONNET, Julie HANOT, Clémence HENRY, Marine HOUSSA, Muriel HOUSSA



N°6
Mottaz Agency
Théo BONNET, Gaëtan BOURG, Léa CHAMET, Léa CHAMET, Léa CHAMET, Léa CHAMET



N°7
BaliPack
Aurélie TANAKATO, Aurélie TANAKATO, Aurélie TANAKATO, Aurélie TANAKATO, Aurélie TANAKATO, Aurélie TANAKATO



N°8
Valora
Julie LAFAY, Valérie LAFAY, Valérie LAFAY, Valérie LAFAY, Valérie LAFAY



N°9
Champi'Go
Jordan HOUSSA, Émilie JOURDAIN, Pauline CHAMONARD, Marine BOURG



N°10
Toilettes japonais
Edwidge HOUSSA, Eléonore HOUSSA, Hélène HOUSSA, Léa HOUSSA, Pauline HOUSSA, Pauline HOUSSA



N°11
Recy'clique
Amed NET, Amed NET, Amed NET, Amed NET, Amed NET, Amed NET



N°12
BioSerre Mayotte
Mélanie SUDRET, Sébastien SUDRET, Sébastien SUDRET, Sébastien SUDRET, Sébastien SUDRET



N°13
Brain Factory
Jules VILLENEUVE, Raphaël VILLENEUVE, Jules VILLENEUVE, Jules VILLENEUVE



N°14
Vino'matic
Céline GUILLERMIN, Céline GUILLERMIN, Céline GUILLERMIN, Céline GUILLERMIN, Céline GUILLERMIN



N°15
Virtuellement là
Diane COUDRÉ, Diane COUDRÉ, Diane COUDRÉ, Diane COUDRÉ, Diane COUDRÉ, Diane COUDRÉ



N°16
PROVENSKA
Rémi MATHIAS, Sébastien COMPTON, Sébastien COMPTON, Sébastien COMPTON, Sébastien COMPTON



N°17
En chœur
Mélanie BOURG, Mélanie BOURG, Mélanie BOURG, Mélanie BOURG



N°18
EK'eau Rénov'
Julien BERTONON, Sébastien GAIL, Sébastien GAIL

Promotion 2025 **LES ENTREP'** VAUCLUSE

©Les Entrep' Vaucluse

Ecrit par le 7 février 2026

Le Sud est-il une région d'entrepreneurs ?



Axtom, le collectif d'entrepreneurs associés qui accompagne les entreprises et les collectivités dans leur développement immobilier et économique, et l'institut **IFOP**, ont interrogé un panel de 2 700 Français sur le sujet de l'entrepreneuriat en Région Sud.

En 2024, 106 186 entreprises ont été créées dans la Région Sud (source BPI France). Une dynamique entrepreneuriale portée par les micro-entrepreneurs qui ont représenté 66% des lancements d'activité cette année-là, soit 69 914 micro-entreprises.

Si créer son propre emploi est dans la région la principale motivation qui préside à la volonté d'entreprendre (96%), près des 2/3 des habitants (64%) se déclareraient prêts à tenter l'aventure si toutes les conditions de succès étaient réunies. Un peu moins nombreux que la moyenne nationale

Ecrit par le 7 février 2026

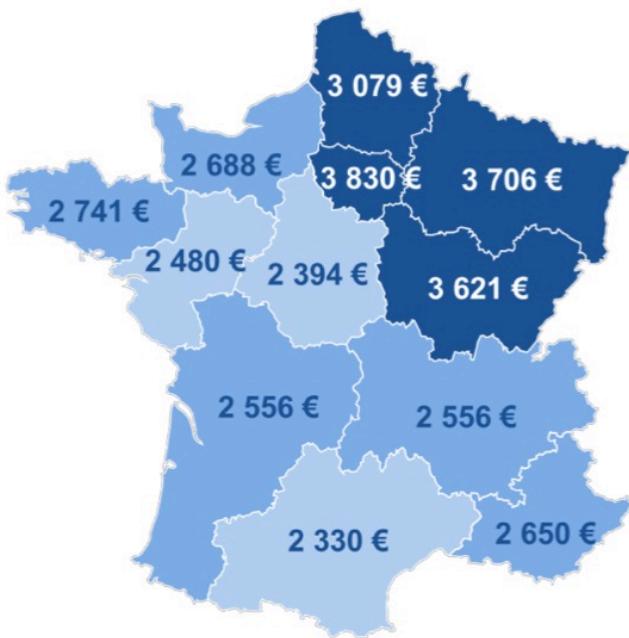
à percevoir la France comme un pays d'entrepreneurs (50% contre 53%), quel regard portent-ils sur le niveau de vie des entrepreneurs et quelle rémunération leur semblerait suffisamment attractive pour se lancer ?

Alors que l'émission « Qui veut être mon associé ? » remporte un vif succès, le collectif d'entrepreneurs Axtom et l'institut IFOP ont interrogé un panel de 2 700 Français représentatif de la population française de 18 ans et plus, pour répondre à ces questions et tordre le cou aux idées reçues.

Combien gagnent les entrepreneurs français selon les habitants du Sud ?

A contre-courant de certaines idées reçues associant entrepreneuriat et richesse, favorisées par les histoires de réussite spectaculaire et la représentation culturelle, les Français restent relativement raisonnables quant à leur estimation du revenu net mensuel des entrepreneurs qu'ils évaluent en moyenne à 2 990 € (avant impôt).

Une appréciation proche de la réalité si l'on en juge les résultats d'une enquête menée fin 2023 par la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) révélant que plus de la moitié des dirigeants de TPE/PME (51%) perçoivent une rémunération mensuelle moyenne inférieure à 2 600€, un dirigeant sur cinq (20%) déclarant gagner moins qu'un SMIC.



©Axtom / Ifop

Dans la Région Sud, les répondants semblent plus « modérés » que la moyenne nationale, évaluant le revenu mensuel des créateurs d'entreprises à 2 650€ net, loin derrière l'Ile-de-France (3 830€), le Grand Est (3 706€) et la Bourgogne Franche Comté (3 621€).

Ecrit par le 7 février 2026

Les habitants de la région prêts à entreprendre pour un revenu de 3 459€ par mois

Pour 68% des répondants de la région, la principale motivation des entrepreneurs est de gagner de l'argent pour s'assurer un niveau de vie confortable.

A leur échelle, alors que le salaire moyen dans la région est de 2 472€ nets par mois (dans le privé), le seuil de revenu mensuel à partir duquel il leur semblerait intéressant de lancer leur propre activité s'élève en moyenne à 3 459€, soit 809€ de plus que leur estimation du revenu des chefs d'entreprises en France.

Des estimations qui les placent au 4ème rang des régions les plus « gourmandes », quand la moyenne nationale est légèrement inférieure avec 3 366€.

Jérémie Benmoussa, directeur général et associé d'Axtom, commente : « La création d'une entreprise offre l'opportunité de faire une différence, d'innover et d'apporter des solutions à des problèmes spécifiques. Cette capacité à avoir un impact tangible sur le marché et la société, à travers des services améliorés ou la création d'emplois par exemple, est souvent une motivation plus profonde que l'enrichissement financier. En témoigne la réalité du revenu moyen des entrepreneurs en France. Bien que la perspective de mieux gagner leur vie puisse également jouer un rôle, il est clair que pour beaucoup d'entrepreneurs, la liberté et l'autonomie que procurent la création et la gestion de leur propre entreprise sont des moteurs puissants. Prendre ses propres décisions sans avoir à se conformer aux directives d'un supérieur hiérarchique et suivre ses convictions sont des avantages perçus comme majeurs, et cela sans compter le gain de flexibilité avec la possibilité d'organiser sa journée selon ses besoins et priorités, ce qui est difficilement réalisable dans un cadre salarié traditionnel. »

« N'importe qui peut entreprendre » : une perception partagée par 53% des habitants.

Bernard Tapie, Xavier Niel, Bernard Arnault puis Michel-Edouard Leclerc en France ou encore Elon Musk, Steve Jobs, Jeff Bezos et Bill Gates à l'international, sont les personnes connues qui, spontanément, symbolisent le mieux l'entrepreneuriat aux yeux des Français.

En parallèle, loin de l'image médiatique de ces « grands patrons » milliardaires, une majorité de la population française privilégie une représentation de proximité, citant prioritairement un membre de leur famille ou un artisan de leur quartier (plombier, boulanger, etc.). En écho de ce sentiment d'entrepreneuriat accessible à tous, 53% des habitants de la Région Sud estiment que de nos jours, n'importe qui peut entreprendre. 45% considèrent même qu'il suffirait d'une bonne idée pour se lancer (proche du niveau national de 46%).

Attention à l'image peu réaliste de l'entrepreneuriat véhiculée par les réseaux sociaux

Ecrit par le 7 février 2026

Une perception d'apparente simplicité qui alerte Jérémie Benmoussa, alors que les défaillances d'entreprises se multiplient en France : « Les récits simplifiés autour d'entrepreneurs à succès négligent souvent les difficultés, les efforts et les ressources nécessaires pour transformer une idée en entreprise viable. Les figures emblématiques comme Steve Jobs, Elon Musk ou Mark Zuckerberg sont souvent présentées comme des génies qui ont réussi principalement grâce à leur créativité, créant une vision erronée de l'entrepreneuriat. Les réseaux sociaux accentuent cette tendance en faisant la promotion de « méthodes » permettant de créer un business et de devenir riche grâce au digital. Avec l'accès accru aux technologies et aux ressources en ligne, les jeunes peuvent croire que lancer une entreprise est plus facile qu'il ne l'est réellement. Par ailleurs, la culture de la start-up, souvent médiatisée, donne l'impression qu'une bonne idée et une levée de fonds suffisent pour réussir, alors que les étapes de développement, de gestion et de croissance sont cruciales. Les initiatives de sensibilisation à l'entrepreneuriat se concentrent parfois trop sur l'idée innovante et pas assez sur les compétences nécessaires pour la concrétiser. »

Enquête réalisée par l'IFOP pour Axtom

Une 95e récompense au Concours Général Agricole pour les Pressoirs de Provence

Ecrit par le 7 février 2026



C'est une nouvelle consécration pour [les Pressoirs de Provence](#). Cette entreprise, installée à Saint-Andiol (Bouches-du-Rhône), vient de remporter une nouvelle [médaille de bronze au Concours Général Agricole 2025](#) pour son jus de poire bio. Avec cette nouvelle distinction c'est la 95^{ème} récompense que reçoit cette entreprise artisanale et familiale. Une performance assez exceptionnelle.

Crée en 1982, sous le nom de [Sojufel Provence production](#), cette entreprise s'est spécialisée dans la production de jus de fruit issus de productions locales.

En 1997, la société crée sa propre marque : Pressoirs de Provence. S'appuyant sur le savoir-faire de Sojufel l'entreprise s'engage toujours plus dans le qualitatif.

En 2009, la famille Redheuil reprend la société avec l'ambition de franchir une nouvelle étape dans son développement, tout en conservant les fondamentaux : une production artisanale de qualité et accessible.

En 2016, une nouvelle identité visuelle est créée. Elle donnera un nouvel élan à l'entreprise. Aujourd'hui la gamme des produits proposée s'est élargie aux confitures, infusions et citronnades. Distribués dans de très nombreux points de vente partout en France, les jus des Pressoirs de Provence sont également disponibles dans la boutique de vente directe installée à Saint-Andiol ZA la Crau.

En 2023, l'entreprise a réalisé un CA de plus de 4,5 M€ (avec un résultat positif), une autre belle

Ecrit par le 7 février 2026

performance.



©Les Pressoirs de Provence

Ecrit par le 7 février 2026

Comment l'Avignonnais Anthony Robert, expert en gestion de fortune, est devenu un serial-entrepreneur ?



À seulement 27 ans, [Anthony Robert](#) est déjà à la tête d'onze entreprises en France, mais aussi au Luxembourg. Du monde du sport à celui de la gestion de patrimoine, l'Avignonnais a développé une véritable passion pour l'entrepreneuriat et souhaite encore diversifier ses domaines d'activité. Portrait d'un jeune serial-entrepreneur.

C'est dans les locaux d'[Iron Bodyfit](#), à Agroparc, qu'opère Anthony Robert. C'est là qu'est installée sa dernière entreprise en date : la salle Iron Bodyfit Avignon Sud, juste à côté du siège de l'entreprise

Ecrit par le 7 février 2026

spécialisée dans l'électro-myo-stimulation, qu'il a ouvert en octobre dernier. Un an auparavant, il ouvrait un premier studio de la franchise au Luxembourg, juste après avoir obtenu l'exclusivité du pays puis il en a ouvert deux autres.

Mais Anthony Robert est également à la tête d'autres entreprises qui n'ont rien à voir avec le milieu du sport, notamment [Tellus Patrimoine](#), un entreprise experte en ingénierie patrimoniale, mais aussi aussi [IB Invest](#), spécialisée dans le conseil pour les franchisés Iron Bodyfit, ou encore [Le Phoenix Dancing](#), une salle de bal à Vedène. Mais pour mieux comprendre sa passion pour l'entrepreneuriat, il faut remonter à l'époque de son enfance.

L'entrepreneuriat, une affaire de famille

Après l'obtention d'un diplôme en expertise-comptable et juste avant de terminer ses études en ingénierie patrimoniale, Anthony Robert se lance dans l'entrepreneuriat. Une aventure qui peut faire peur à beaucoup mais qui, pour lui, est assez familière et même familiale. « Je suis né dans une famille entrepreneuriale, explique-t-il. Mon père et ma mère ont toujours eu des restaurants, peut-être une dizaine dans le Grand Avignon. Donc forcément, j'ai baigné là-dedans. »

« Depuis petit, c'est l'entrepreneuriat qui m'intéresse. »

Anthony Robert

Depuis 2019, il est d'ailleurs à la tête du Phoenix Dancing à Vedène, qui était auparavant une structure implantée à Avignon qui appartenait à ses parents de 2008 à 2019. Ces derniers sont d'ailleurs toujours impliqués dans cette salle de bal dédiée au 3e âge. Aujourd'hui, Anthony travaille aussi avec son frère [Mickael](#), avec qui il est associé pour les studios Iron Bodyfit.

4 studios Iron Bodyfit

C'est d'ailleurs grâce à son frère que le serial-entrepreneur met un pied dans l'aventure Iron Bodyfit, Mickael étant responsable Développement international et formateur au sein de l'entreprise depuis 2021. C'est juste après la création de son cabinet spécialisé en ingénierie patrimoniale Tellus Patrimoine, fondé en 2021, qu'Anthony rencontre l'un des fondateurs d'Iron Bodyfit pour lui proposer ses services pour les différentes franchises.

L'année suivante, l'Avignonnais décide de créer IB Invest, une société de conseils pour les franchises Iron Body Fit pour aider les franchisés à placer leur argent, les accompagner dans le montage juridique, les aider à se développer, les accompagner dans la vente de leur studio, la création de la société, etc. « En 2023, me vient l'idée de, pourquoi pas, ouvrir ma propre franchise Iron Bodyfit », ajoute Anthony. Ainsi, la première franchise luxembourgeoise de l'entreprise ouvre ses portes quelques mois plus tard, malgré

Ecrit par le 7 février 2026

le scepticisme de certains quant au succès que pourrait avoir une telle structure au Luxembourg.

« J'ai l'exclusivité territoriale, personne d'autre que moi ne peut ouvrir un autre studio Iron Bodyfit au Luxembourg. »

Anthony Robert

Finalement, le concept plaît rapidement aux Luxembourgeois et Anthony décide d'ouvrir rapidement deux autres studios avant d'en ouvrir un en France, à Agroparc près du siège. « Étant donné qu'Agroparc est ma zone de base où je fais du conseil, où je reçois du particulier et du chef d'entreprise pour Tellus et où je reçois aussi les franchisés pour IB Invest, je me suis dit que j'apporterai un vrai besoin en y ouvrant un studio Iron Bodyfit », développe-t-il. Ainsi, le studio [Iron Bodyfit Avignon Sud](#) a ouvert ses portes en octobre 2024, le Vaucluse possédant déjà un autre studio à Avignon Nord.

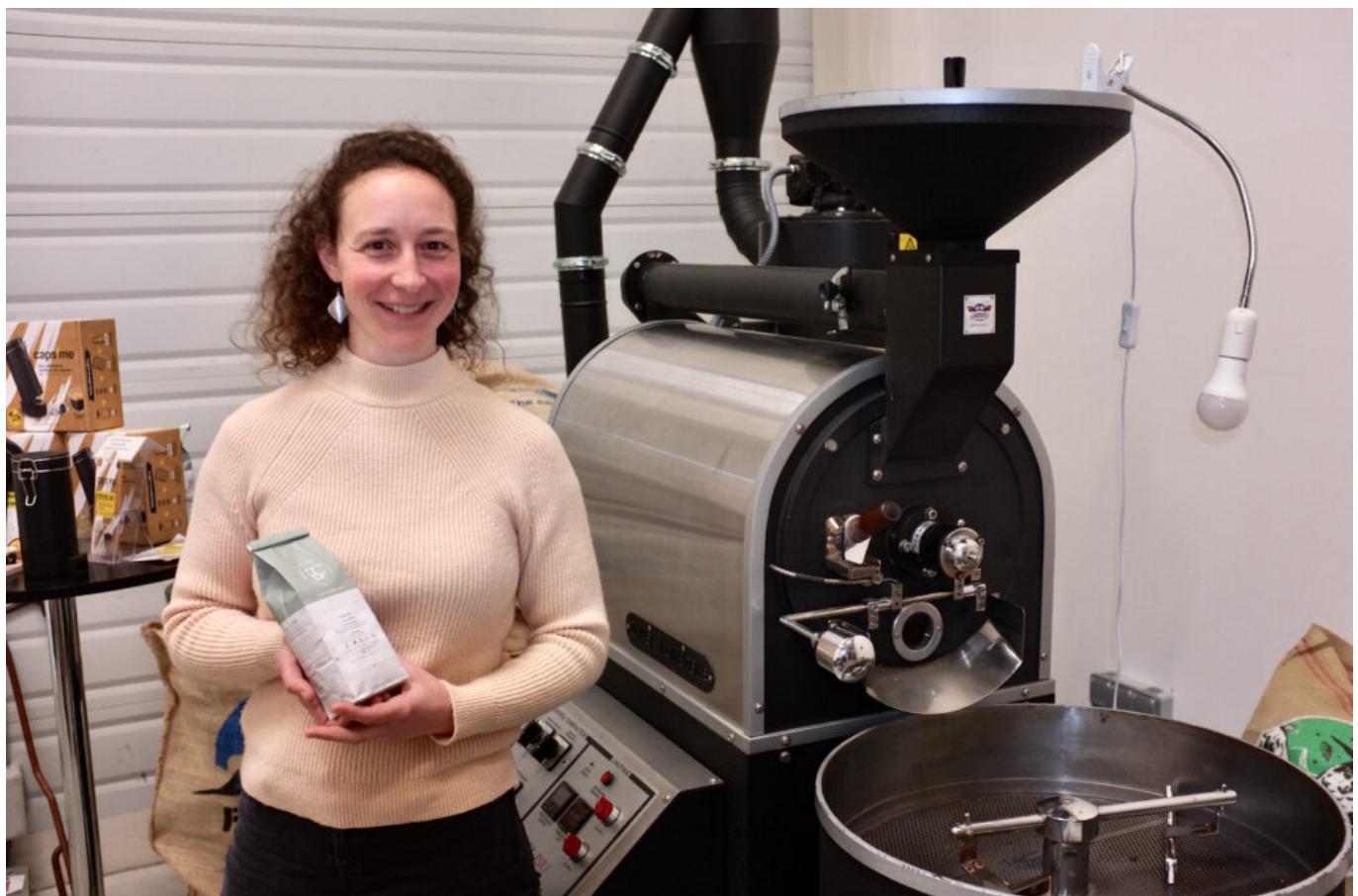
À la tête de 11 entreprises

Aujourd'hui, Anthony Robert est à la tête de 11 entreprises à seulement 27 ans, et dirige 16 salariés en tout. Son premier objectif était d'élargir son réseau lorsqu'il a créé Tellus Patrimoine. « Un business en plus, cela permet d'accroître ma visibilité », explique-t-il. Ainsi, l'Avignonnais ne compte pas s'arrêter là et est bien décidé à étendre davantage encore ses domaines d'activité. « Quand j'ai commencé à diversifier mes activités, j'avais un chiffre en tête, je voulais avoir 7 domaines d'activité différents, affirme l'Avignonnais. Donc par exemple le bien-être, le sport, la finance, la restauration, l'événementiel, pourquoi pas créer l'intelligence artificielle et on peut même aller plus loin. »

L'ambition, ce n'est pas ce qui manque à Anthony Robert. Lui qui avait vécu un échec en ratant son BTS la première fois, a su faire preuve de résilience en reprenant et réussissant ses études et fait aujourd'hui figure d'exemple pour les jeunes étudiants ou ceux qui sortent de leurs études et qui hésitent à se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café

Ecrit par le 7 février 2026



« [**Brume de café**](#) », c'est le nom évocateur choisi par [**Héloïse Barthélémy**](#), une jeune ingénieur agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Ecrit par le 7 février 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-t-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 7 février 2026

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur **Belco**, installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 7 février 2026

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedeafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 7 février 2026

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



© Piriou

©DR

Ecrit par le 7 février 2026

Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds



René Modica a 77 ans, Quentin Nivet en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

Ecrit par le 7 février 2026

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m² sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.



Ecrit par le 7 février 2026



Studio Blasco
PHOTOGRAPHIE

© Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wifi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin*** tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

Ecrit par le 7 février 2026



Ecrit par le 7 février 2026



© Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : www.domainelaroque.fr / 04 90 41 80 13

Avignon Université : record de participants pour l'opération '24h pour entreprendre'

Ecrit par le 7 février 2026



Avignon Université a organisé la 5^e édition de l'événement '24h pour entreprendre' les mercredi 5 et jeudi 6 février. Une opération à laquelle ont participé 115 étudiants.

C'est un record. 115 étudiants de diverses filières d'Avignon Université ont participé à la 5e édition de '24h pour entreprendre'. Répartis dans des équipes de 3 ou 4 personnes, ils ont disposé de 24h du 5 au 6 février, à la bibliothèque universitaire du campus Hannah Arendt, pour élaborer un projet de création d'entreprise fictif ou réel. Ces projets devaient être en lien avec les deux thématiques prioritaires de l'université, à savoir Agrosciences, Environnement & Santé, et Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques.

Encadrés par une quarantaine de coachs et parrainés par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de la startup vauclusienne [Lium](#), les participants ont bénéficié d'ateliers couvrant divers sujets allant de l'étude de marché à la stratégie commerciale, avec le soutien d'enseignants et de professionnels du secteur. À l'issue des 24h, les groupes ont présenté leur projet devant un jury.

Les lauréats

Catégorie Agrosciences, Environnement & Santé :

Ecrit par le 7 février 2026

- 1er prix : le projet '**Dermacica**', un pansement en coton éco-responsable, par Margaux Lopes, Dora Saidi, Lucie Serret et Sarah Mokeddem. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500 € en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'un accompagnement et une mise en réseau conviviale autour d'un repas.
- 2e prix : le projet '**Maison Nonni**', production de pâtisseries sans gluten et sans lactose, par Bastien Girardet, Samuel Journou, Hugo Massabo et Anne-Laure Titone. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Plastimix**', valorisation des déchets plastiques, poudre construction pour remplacer des matériaux polluants, par Enola Bouvenot, Lenny de Benedetti, Léo Petrequin et Léo Terrasi. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse ainsi que des menus chez Burger King.

Catégorie Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques :

- 1er prix : le projet '**ART'hémis**', une application de découverte des lieux touristiques avec podcast et map sous forme de jeux, par Kilian Cantel, Clément Dupuis et Kilian Meyer. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500€ en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'un accompagnement de la French Tech Grande Provence (intégration d'une session de pré-incubation d'une valeur de 2 000€).
- 2e prix : le projet '**Finly**', une aide à la création de dossier de financement via une application web (gain de temps aux experts comptables, courtiers et chambres consulaires), par Cyprien Augy, Clara Cozic, Magot Dias et Elliott Hanras. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Le BARLEMENT**', café/bar/tapas social/culture (vulgarisation politique), par Nathan Mahaud, Jules Ravoire, Lilian Roux et Mael Reynaud. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, ainsi que des menus Burger King.
- Prix coup de cœur : le projet '**BLUE CARBONE**', une prestation de service, compensation crédit carbone, par Joseph Guihèneuf, Simon Caloustian et Mohamed Aissani. Ils ont remporté 200€ en bons cadeaux Avignon Université, une dotation de 100€ en chèques cadeaux de la CCI Vaucluse, des places pour l'Open 13 ainsi que des menus Burger King.