

Ecrit par le 2 février 2026

Loi de finances 2026 : la CPME 84 décrypte les enjeux pour les chefs d'entreprise



La **CPME 84** (Confédération des petites et moyennes entreprise du Vaucluse), en partenariat avec **Groupama Méditerranée** et le cabinet **Fidal**, organise mercredi 28 janvier prochain, à **Sorgues**, un petit-déjeuner thématique consacré aux implications concrètes de la loi de finances 2026 pour les TPE-PME, commerçants et indépendants du Vaucluse.

Face aux nombreuses modifications fiscales introduites par la loi de finances 2026, l'organisation patronale propose aux chefs d'entreprise du département une matinée d'information et d'échanges. Cette rencontre, qui se tiendra mercredi 28 janvier de 8h30 à 10h30 au Novotel Avignon Nord, permettra aux participants de comprendre les conséquences pratiques des nouvelles dispositions fiscales sur la gestion de leur entreprise.

Un trio d'experts mobilisé

L'événement sera animé par **Mélanie Tinéna**, responsable de secteur commercial PME (Petites et moyennes entreprises) chez Groupama Méditerranée, partenaire historique de la CPME 84, et **Yanis Derradji**, juriste au cabinet Fidal Avignon. Leur intervention conjuguera expertise juridique et approche pratique pour permettre aux entrepreneurs d'anticiper les changements à venir et d'adapter leur stratégie en conséquence.

Ecrit par le 2 février 2026



Copyright Freepik

Un rendez-vous devenu incontournable

Ces rencontres thématiques organisées régulièrement par la CPME 84 rencontrent un succès croissant auprès des chefs d'entreprise du département. Elles s'inscrivent dans la mission de l'organisation : accompagner et défendre les intérêts des TPE-PME (Très Petites Entreprises-Petites et Moyennes Entreprises), commerçants et indépendants vauclusiens face aux évolutions réglementaires et économiques. Elles s'appuient sur un réseau particulièrement dynamique, puisque la CPME Vaucluse rassemble 900 adhérents directs et représente plus de 8 000 entreprises du territoire, tout en bénéficiant d'un ancrage national de 15 000 adhérents. Cette forte présence se traduit par une activité soutenue, avec plusieurs centaines de dossiers d'entrepreneurs suivis chaque année, de nombreuses demandes de financement de formations montées pour les dirigeants et un dialogue permanent avec le tissu économique local.

Une animation innovante signée **Mur'Mure**

Pour dynamiser cette matinée, les organisateurs ont fait appel à Mur'Mure, une entreprise innovante dirigée par Camille et Yanis. Cette jeune société propose un concept unique : un mur interactif et lumineux Made in France, adapté aux événements professionnels en intérieur comme en extérieur. Avec

Ecrit par le 2 février 2026

plus de 40 jeux disponibles, des ateliers de prévention des risques routiers, des activités de team building et même 12 disciplines sportives, ce dispositif ludique et fédérateur permettra aux participants de vivre une expérience immersive entre deux séquences d'information. Le mur peut également être personnalisé aux couleurs des partenaires de l'événement, offrant ainsi une animation à la fois originale et professionnelle.

Infos pratiques

Petit-déjeuner CPME loi des finances 2026 le mercredi 28 janvier, de 8h30 à 10h30. Au Novotel Avignon Nord. 135 avenue Louis Pasteur, 84700. Inscription obligatoire par mail à contact@cpme84.org. Contact : CPME 84 Tél. : 04 90 14 90 90 Email : contact@cpme84.org Web : www.cpme84.com. Calista Contat-Dathey

PETIT-DÉJEUNER

**Loi de finances 2026 : quelles
conséquences pour le chef d'entreprise ?**



FIDAL
AVOCATS

Mercredi 28 Janvier 2026
8h30 à 10h30

Novotel Avignon Nord

135 avenue Louis Pasteur - 84700 SORGUES



Inscription préalable obligatoire :
contact@cpme84.org

CPME : savoir identifier les situations à risque



La CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse propose un petit-déjeuner d'information sur le thème : 'Inaptitude : Comment identifier les situations à risque et quelles aides possibles ?'

La CPME 84 et [l'AIST 84](#) (Association interprofessionnelle de santé au travail) proposent une nouvelle rencontre thématique autour d'un petit déjeuner sur le thème 'Inaptitude : Comment identifier les situations à risque et quelles aides possibles ?' .

Animée par [Clémence Nguyen](#), responsable de la cellule PDP (Prévention de la désinsertion professionnelle) et maintien en emploi, et [Benjamin Galloux](#) (médecin du travail AIST 84), cette rencontre thématique aura lieu dans les locaux de l'AIST 84 à Avignon.

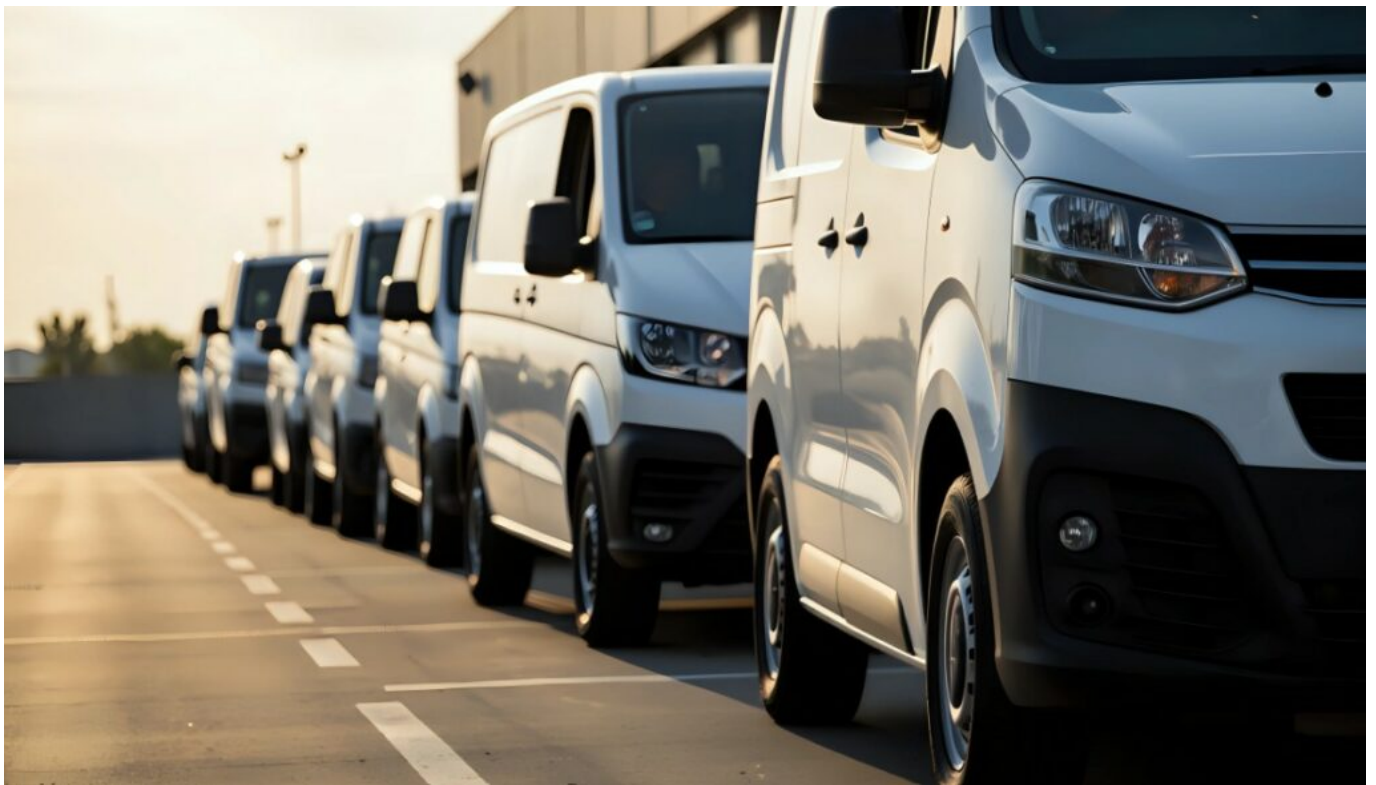
Au programme de cette matinée d'information : définition du maintiens dans l'emploi, zoom sur la réglementation, impacts de l'inaptitude pour l'entreprise, dispositifs d'aide (financières, techniques, outils...), et les bonnes pratiques à retenir.

Charlotte Rouger (Stagiaire)

Ecrit par le 2 février 2026

Petit-déjeuner CPME : 'Inaptitude : Comment identifier les situations à risque et quelles aides possibles ?'. Jeudi 6 novembre. De 8h30 à 10h30. Siège de l'AIST 84. 40, rue François 1er. Avignon. Parking gratuit / co-voiturage possible. Renseignements et inscription obligatoire : 04 90 14 90 90 et contact@cpme84.org

CPME : tout savoir sur la gestion des véhicules d'entreprise



La CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse propose un petit-déjeuner d'information sur le thème : 'La gestion des véhicules d'entreprise : quels enjeux pour les TPE-PME ?'

« La gestion des véhicules d'entreprise est souvent compliquée pour une TPE - PME, explique l'organisateur de cet événement mis en place en partenariat avec [le Crédit Agricole Alpes-Provence](#) qui

Ecrit par le 2 février 2026

accueille ce petit-déjeuner dans ses locaux de l'Amandier à Avignon. Financement, fiscalité, cadre légal, entretien et remplacement, tous ces critères nécessitent de vrais éclairages. De plus, les réalités environnementales actuelles viennent nécessairement modifier l'approche des chefs d'entreprise. »

La gestion des véhicules professionnels a donc un impact direct sur la rentabilité des entreprises. Posséder un véhicule est essentiel pour toute entreprise, qu'elle soit TPE-PME. Cependant, si son utilisation n'est pas économique et réfléchie, cela peut engendrer des pertes financières importantes pour cette dernière. Entre les coûts du carburant, le choix entre l'achat ou la location, la transition vers les véhicules électriques, la fiscalité et l'optimisation des trajets, les défis sont nombreux. Pour une petite ou moyenne entreprise, un seul véhicule mal géré peut ainsi lourdement peser sur le budget annuel. Pour évoquer ces problématiques, ce petit-déjeuner sera animé par [Loic Deletoille](#), responsable de région [Agilauto](#) (loueur longue durée du groupe Crédit Agricole), ainsi que [Michel Pauget](#), ingénieur commercial Agilauto.

Mahsa Farzam (Stagiaire)

Petit-déjeuner CPME : 'La gestion des véhicules d'entreprise : quels enjeux pour les TPE-PME ?'. Mardi 1er juillet. De 8h30 à 10h30. Crédit Agricole Alpes-Provence Avignon - Amandier. 168, avenue Pierre Sépard. Avignon

Inscription obligatoire et renseignement : 04 90 14 90 90 ou contact@cpme84.org ou www.cpme84.com

La Mirande, vive les festivités !

Ecrit par le 2 février 2026



La Mirande, hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël

Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre

Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1^{er} janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.

Ecrit par le 2 février 2026



La salle-à-manger

Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute

La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation

Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Menu de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. [Massilia Gipsy Band](#).

Ecrit par le 2 février 2026



Marché de Noël

Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau

Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours - Repas - Cours de cuisine - Goûter - Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande

La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH

Ecrit par le 2 février 2026

