

Présidence du Soroptimist International Avignon, Brigitte Nicolle succède à Christine Martella



Christine Martella, présidente du Soroptimist d'Avignon et directrice des Archives départementales a procédé à la passation de collier intronisant la nouvelle présidente Brigitte Nicolle, docteure en pharmacie.

La cérémonie s'est déroulée ce samedi 21 janvier, dans les salons de l'Hôtel Mercure Pont d'Avignon. Les élections avaient eu lieu en octobre 2022, pour une prise de fonction en ce mois de janvier et pour un mandat de 2 ans. Quant au collier, il arbore les barrettes des noms des présidentes qui se sont succédé depuis la création de l'association en 1958.

Christine Martella





Christine Martella a fait le bilan de son engagement au sein de l'association tout d'abord à Draguignan où, dès 1987, elle était en poste, puis à Avignon où elle a assuré la présidence durant 3 mandats. Elle a rappelé le Soroptimist International comme 'Une voie universelle pour les femmes' dont les engagements sont de Comprendre, défendre, entreprendre particulièrement pour Soutenir les femmes dans leur démarche d'autonomisation et de leardership; Favoriser l'éducation des filles; Combattre toutes les formes de violences à l'égard des femmes et des filles; Contribuer au développement durable et Participer à l'amélioration de la santé et de la sécurité alimentaire.

Les contributions du Soroptimist International Avignon

Parmi ses actions, le Soroptimist International Avignon (SIA) apporte sa contribution à la lutte contre le cancer du sein en organisant des manifestations dont les bénéfices sont destinés à l' Institut du Cancer Sainte Catherine. L'association a ainsi offert un chèque de 1 100€ au Docteur Daniel Serin Vice-Président de ISC (Institut Sainte Catherine). Par ailleurs, le SIA soutient depuis 2016 l'association Adaïkalam (Le refuge en Tamoul) dont le Président est Ranga Ariapouttry, professeur de Yoga à Avignon qui a fondé, à Pondichéry, La Maison d'Agathe, un orphelinat accueillant des petites et jeunes-filles orphelines ou dans le dénument. Un chèque de 1 000€ avait été remis à la structure en Décembre 2022. L'argent avait été collecté lors des soirées cinéma organisées dans le cadre des violences envers les femmes.



Ecrit par le 5 novembre 2025



Remise du chèque de 1000€ au docteur serin au profit de l'Institut Sainte Catherine Copyright Michèle Michelotte

Elles étaient là

Parmi l'assistance étaient présentes Nathalie Gaillardet Adjointe déléguée à Avignon la républicaine, au devoir de mémoire et aux anciens combattants, Françoise Lichière Conseillère municipale en charge du droit des femmes, Annie Cagniard Conseillère municipale déléguée à l'Université, aux établissements d'enseignement supérieur (ESAA, ISTS, IMCA, ENI...) et professionnel (CFA) et à la vie étudiante, la Présidente du Lion's club, une représentante du e-club Suzanne Noël, d'anciens membres du SI Avignon.



Le Vaucluse, 2e destination touristique départementale sur les réseaux sociaux



Selon l'agence de communication spécialisées dans les médias sociaux We like travel, le Vaucluse se positionnait à la deuxième place dans le classement des départements les plus touristiques sur les réseaux sociaux en France en décembre dernier.

D'après We like travel, plus de 4 milliards de personnes sont actives chaque mois sur les réseaux sociaux, dont 40 millions de Français. Facebook, Instagram, Youtube, Tiktok et les autres réseaux sociaux constituent un outil important pour le tourisme. Après la pandémie de Covid-19, la communication digitale s'est avéré plus que nécessaire afin de redonner de l'attractivité aux territoires. Facebook se présente comme le leader des stratégies nationales et internationales des destinations françaises, suivi d'Instagram qui est de plus en plus indispensable pour faire de la promotion touristique.



Selon le <u>baromètre des destinations touristiques sur les réseaux sociaux en France</u>, si la Côte d'Azur continue d'attirer et se place en première position concernant la catégorie des régions, le Vaucluse, lui, fait de plus en plus ses preuves et se place dans le top 3 dans la catégorie des départements, en deuxième position en décembre 2022 derrière la Savoie Mont Blanc et devant le Morbihan. Sur Facebook, le Vaucluse présente un fort taux d'engagement avec une progression de 6,68%. Une des progressions les plus forte du classement sur ce réseau social.

		★ Score	f Facebook		(instagram		y Twitter
Ö	Départements *	Score WLT \$	Fans \$	Taux Eng. \$	Abonnés ¢	Taux Eng. \$	Abonnés \$
0	Savoie Mont Blanc (FR)	500 ⊅	1005985	0,95 % 🗷	176175	1,98 %	25491
2	Vaucluse	495 ⊅	229789	6,68 % 🗷	57 513	1,55 %	9418
3	Morbihan	470 😼	419 503	1,06 % 😼	70448	2,75 %	18225
4	Touraine	469 💆	229108	2,96 % 😼	34430	3,33 %	2498
5	Corrèze	412 🗷	130 003	2,57 % 🗷	28 515	2,3 %	5739

V.A.

Vaucluse : la préfecture active le 'plan grand froid'



Ecrit par le 5 novembre 2025



Après plusieurs semaines de timidité, le froid a décidé de pointer le bout de son nez pour cette fin de semaine en Vaucluse. Il devrait persister jusqu'en début de semaine prochaine. Des mesures sont donc mises en place dès aujourd'hui.

D'après Météo France, les températures ressenties devraient atteindre jusqu'à – 10°c ce dimanche 22 janvier et – 9°c ce lundi 23 janvier. Face à cette vague de froid, la préfecture de Vaucluse a décidé d'intensifier les mesures d'accueil d'urgence dès aujourd'hui.

Ainsi, les dispositifs de veille sociale et les capacités d'hébergement d'urgence sont renforcés, et un centre d'hébergement exceptionnel est mis en place à Avignon. Installé à la maison municipale Mérindol au 15 rue Paul Mérindol, ce centre fonctionne grâce à des bénévoles de la croix-rouge et du secours populaire. Cette solution permet l'accueil de 30 personnes dès ce soir, le vendredi 20 janvier, à 19h et chaque soir de 17h à 9h le lendemain. Le service intégré d'accueil et d'orientation SIAO 115, joignable 24h/24 et 7j/7, continue d'assurer la coordination, le suivi des capacités d'hébergement d'urgence ainsi que l'orientation des demandes d'hébergement vers les structures adaptées.

V.A.





Refaire le pont



Quand on parle de pont on ne pense pas forcément à ceux du mois de mai (quoique... et cette année ils sont plutôt favorables aux salariés), on peut aussi évoquer les ouvrages d'art. En Provence, ils sont nombreux et certains tout à fait remarquables. Et, il y en a un qui mérite qu'on s'y arrête car il va faire l'objet d'une prochaine réhabilitation d'envergure. Il s'agit de celui qui enjambe la Durance entre Mallemort (Bouches-du-Rhône) et Mérindol (Vaucluse). Un pont avec l'histoire chargé de symboles .

C'est l'histoire d'un pont étonnant. Construit en 1844 et mis en service deux ans plus tard, ce pont appartient à la première génération des ponts suspendus à faisceaux de fils de fer. L'ancêtre de celui de Tancarville en quelque sorte. Auparavant, on utilisait des chaînes en fer forgé. Cette technologie a été développée par l'ingénieur et entrepreneur français Marc Seguin. Ce pont présente également la particularité d'avoir un tablier en bois. La classe. Voilà pour l'aspect technique.

Ce pont était stratégiquement très important, il faisait la connexion entre le massif des Alpilles et celui du Luberon. D'ailleurs, la maison du gardien du pont, accolée à son entrée rive gauche, était en fait un péage. Et oui déjà à l'époque...

Sauvé des eaux par son classement monument historique



Devenu totalement obsolète, le pont a été fermé en 1980, après 132 ans de bons et loyaux services. Il a été doublé par un pont routier en béton précontraint construit juste à côté. Laissé à l'abandon dès sa fermeture, notre pont suspendu s'est rapidement dégradé. Mais c'était sans compter sur la pugnacité et l'engagement de nombreux défenseurs du patrimoine qui craignaient sa destruction.

Plusieurs procédures de protection ont été initiées. Elles ont abouti dans un premier temps à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, puis à son classement en 2014. Si vous ne saisissez pas la nuance dites-vous que c'est administratif et que c'est français.

Lire également : "SOUS le pont d'Avignon..."

Un atout touristique

A l'initiative des départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, le chantier de la réhabilitation de cet ouvrage exceptionnel (évalué à près de 9M€), a été lancé. Le démarrage des travaux est prévu pour cette année, avec un objectif de réouverture en 2025. Si tout va bien...

Le projet est d'en valoriser son intérêt touristique et de le réserver aux piétons et aux cyclistes. « La circulation douce » comme on dit aujourd'hui. Ce sera l'occasion de relier les pistes cyclables et voies vertes mises en œuvre des deux côtés de la Durance. La maison du gardien deviendrait un musée et un atelier de réparation pour les vélos. Moi, j'y verrais bien aussi une petite guinguette, on pourrait ainsi y danser tous en rond, comme à Avignon...

On ne construit malheureusement plus pour les générations futures

Quand on regarde ces deux ponts (l'ancien et le moderne) on se dit qu'il n'est pas sûr que celui construit en 1980 puisse faire l'objet un jour d'une inscription à l'inventaire des monuments historiques. Cela nous interroge en fait sur la pérennité des constructions actuelles. Quelle(s) trace(s) laisseront-elles dans l'histoire ? Aujourd'hui seule l'efficacité et la rentabilité immédiate semblent prévaloir. L'esthétisme ou le trait artistique n'ont plus beaucoup de place. De très nombreux sites touristiques, villes ou villages ne doivent leurs succès qu'aux monuments et constructions des générations qui ont précédées. Est-ce que dans un siècle on visitera les ensembles immobiliers des quartiers populaires des années 60 et 70 comme on visite aujourd'hui le quartier des teinturiers à Avignon ? Pas sûr.

Une nouvelle gouvernance à la CCI de Vaucluse



Ecrit par le 5 novembre 2025



Gilbert Marcelli, président de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse vient de nommer Sophie Gleizes au poste de directeur général et Tomas Redondo au poste de directeur exécutif.

«La Chambre de Commerce et d'Industrie est la maison de l'entreprise, a relevé <u>Gilbert Marcelli</u>, président de la CCI 84. Notre institution consulaire doit arborer un visage agile, calqué sur calqué sur celui de ses ressortissants. Un mode de fonctionnement reposant sur des centres de profits et des services supports.

Lire également : "La CCI de Vaucluse affiche ses ambitions jusqu'en 2026"

Sophie Gleizes prend la succession de <u>Michel Maridet</u> qui a pris sa retraite en décembre dernier. Secrétaire général en 2002, puis directeur général depuis 2010 de la CCI de Vaucluse, Michel Maridet avait collaboré avec cinq présidents.

<u>Sophie Gleizes</u> a officié au ministère de l'Economie et des finances, de l'action et des comptes publics durant 20 ans avant d'intégrer la Direction régionale de l'Economie, de l'emploi, du travail et des solidarités Provence-Alpes-Côte d'Azur (DREETS Paca) où elle a été en charge de la tutelle consulaire des

Ecrit par le 5 novembre 2025

CCI.

Nommé directeur exécutif, <u>Tomas Redondo</u> opèrera sur les grands projets, les infrastructures, les territoires et la prospective. Ils constituent désormais l'exécutif à deux têtes.

En savoir plus sur la CCI

La Chambre de commerce et d'industrie est au service de 43 000 entreprises du département : tourisme, services, commerces, industries, de la création à la transmission, les accompagnant à chaque étape de leur croissance : développement commercial, financement, international, règlementation, sécurité, prévention des difficultés, formation des collaborateurs, stratégie d'entreprise et pilotage budgétaire systèmes d'information...

MH



Gilbert Marcelli Président de la CCI Vaucluse ; Sophie Gleizes Directrice générale et Thomas Redondo Directeur exécutif



Les offices de tourisme vauclusiens recrutent leurs saisonniers



<u>Vaucluse Provence Attractivité</u>, la <u>Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse</u> et les offices de tourisme du département s'allient à <u>Pôle Emploi</u> et <u>Action Logement</u>, et organisent un job dating le 16 février prochain pour recruter leurs saisonniers.

30 postes sont à pourvoir. Pour postuler, les candidats doivent choisir une seule offre d'emploi parmi celles proposées et indiquer la référence de l'offre, <u>indiquée sur le site de Vaucluse Provence Attractivité</u>, sur la lettre de motivation et le CV. Ces deux derniers doivent être envoyés par mail à l'adresse jobot@vaucluserpovence.com avant le 22 janvier. Les candidats sélectionnés seront convoqués le 16 février à la CCI pour les entretiens avec les offices de tourisme.

Ces offres d'emplois saisonniers s'adressent à tout type de profil. Les postes requièrent une certaine

maîtrise de l'anglais. D'autres langues telles que l'italien, l'espagnol ou l'allemand sont parfois requises.



V.A.

Ecrit par le 5 novembre 2025

Influenza aviaire : un cas détecté à Mollégès, de nouvelles mesures en Vaucluse



Après <u>un foyer d'influenza aviaire détecté dans un élevage de poules pondeuses à Monteux</u>, un nouveau cas vient d'être signalé dans un département limitrophe, à Mollégès dans les Bouches-du-Rhône. La préfecture de Vaucluse a donc décidé de mettre en place une zone de contrôle temporaire (ZCT) sur six communes du département : Cheval-Blanc, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Taillades, Oppède.

Au sein de cette zone, tout détenteur de volailles et/ou d'oiseaux domestiques ou non domestiques doit se déclarer. Pour ce faire, les particuliers doivent se tourner auprès des mairies et les professionnels auprès de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Les professionnels doivent réaliser une mise à l'abri adaptée de leurs animaux, dans un bâtiment ou sous filet, afin d'éviter tout contact avec les oiseaux de la faune sauvage. L'alimentation et l'abreuvement doivent se faire à l'abri. Les mouvements d'entrée et de sortie des lieux de détention des volailles et des autres oiseaux captifs



sont diminués dans la ZCT sous condition d'analyses de dépistage du virus et de biosécurité renforcée dans les élevages et les transports. Les rassemblements d'oiseaux tels que les foires, les manifestations, les marchés, ou les bourses, sont interdits dans la zone. Les mouvements de personnes, d'autres animaux, de véhicules et d'équipements à destination ou en provenance des exploitations d'oiseaux sont à éviter. Le transport et l'introduction dans le milieu naturel de gibier à plumes et d'appelants sont réglementés dans la ZCT.

La faune sauvage sera, quant à elle, surveillée par l'office français de la biodiversité (OFB). Les promeneurs doivent rester sur les chemins balisés et ne pas approcher ni nourrir les oiseaux sauvages. Les propriétaires de basses-cours ou d'élevages avicoles doivent éviter de fréquenter ces zones naturelles ou bien changer de tenue et de chaussures, se laver les mains et désinfecter les roues des véhicules. Il ne faut pas manipuler des oiseaux sauvages morts, mais prévenir la mairie ou police du lieu de découverte. Enfin, il faut signaler à son vétérinaire toute maladie ou mortalité anormale sur les volailles ou autres oiseaux captifs.

V.A.

(Vidéo) International Catering cup, Meilleur traiteur du Monde, trois vauclusiens en lice

Ecrit par le 5 novembre 2025



Trois Vauclusiens représenteront la France lors de la 8° édition de la Coupe du Monde Traiteur (International Catering Cup) qui se déroulera du 17 au 19 janvier au Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) de Lyon. Le concours, qui a lieu tous les deux ans, proposera aux 12 équipes pré-sélectionnées de remporter le trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au Monde.

C'est un trio de Vauclusiens qui représentera la France : Ludovic Durand chef cuisinier chez Meffre traiteur events et team leader ; Clément Charlier chef pâtissier et Christophe Chiavola chef étoilé indépendant, lors de ce concours du meilleur traiteur du monde, organisé par la Confédération nationale des Charcutiers traiteurs. Ils se sont entrainés, dernièrement, chez l'un de leurs sponsors, Métro au Marché d'intérêt national (Min) d'Avignon.

Le concours

Le concours, International catering cup créé en 2008 et de renommée internationale, réunira cette année, 12 équipes de professionnels traiteurs venus du monde entier pour prétendre au trophée Or et au titre de Meilleur traiteur au monde. Pour rappel, En 2021, c'est l'équipe de Singapour qui avait remporté le titre.

Les 12 équipes en lice en 2023

Les équipes présélectionnées pour le concours sont : la Belgique, le Brésil, la France, l'Italie, Madagascar, le Maroc, le Mexique, la Nouvelle Zélande, la République Tchèque, Singapour, les Etats-

Ecrit par le 5 novembre 2025

Unis et le Vietnam.

Ludovic Durand, 37 ans, vice-champion de France 2022 et team leader

Il est le capitaine d'équipe, issu d'un bac pro cuisine obtenu au Campus de l'école hôtelière d'Avignon. Il a œuvré à la Cabro d'or de Baumanière en 2016, dirigé la brigade de La Vallergue traiteur de 2016 à 2019. C'est aussi un compétiteur puisqu'il a remporté la 2e place de la catering cup où il s'est hissé en demi-finale du concours Meilleur ouvrier de France section cuisine pour, ensuite, remporter la seconde place du Championnat de France 2022 de catering.



Ludovic Durand Copyright Olivier Michallet

Clément Charlier, 35 ans, chef propriétaire du restaurant les Géradies et traiteur d'Une histoire sans faim

Il a obtenu son diplôme de pâtissier au Centre de formation des apprentis d'Avignon qu'il poursuit par un BTS hôtellerie en alternance au Domaine de Bournissac à Eyragues, 1 étoile. Il ouvre ensuite son propre restaurant Les Gérardies où il réalise des créations en trompe l'œil -c'est un fervent admirateur de Cédric Grollet- En 2018 il créé, avec son épouse, une société traiteur 'Une histoire sans faim' à Gordes et ouvrent une boutique de pâtisserie traiteur.



Christophe Chiavola, 49 ans, chef exécutif indépendant, uen étoile au guide Michelin, il est le coach de l'équipe

A 17 ans, il tombe dans les arts de la table et travaillera son art au creux de beaux établissements à Saint-Rémy, Avignon et les Baux et conserve en 2020, l'étoile du Hameau des baux. En juillet 2021, il décroche en son nom propre une étoile au guide Michelin du Château de Massillan. Chef exécutif, il sillonne la planète où il égaie les palaces de sa 'French touch'.



Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

Les sujets 2023

Chaque équipe devra réaliser les plats suivant sur une assiette pour dégustation et sur buffet.

La mise en bouche cocktail proposera 48 pièces composées de 16 ravioles volaille-caviar, 16 fingers pressé de volaille et 16 pièces cocktail Légumes et caviar.

Le Plat cochon

Le plat cochon propose une trilogie sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre où chaque équipe pourra donner libre cours à sa créativité à la condition d'y inclure de la poitrine, de la joue, du gilet mignon de cochon et du chorizo ibérique.



Le plat poisson

Le plat poisson sera composé de 2 ballotines de poissons composées de cabillaud, saumon et thon, de 8 bouchées de la mer avec les trois mêmes poissons complétés de moules tandis que les 2 vol-au-vent pour 6 personnes arboreront les mêmes ingrédients que les bouchées.

Le café gourmand

Le café gourmand proposera 6 progrès individuels au café, deux entremets chocolat-café et 16 soufflés café cœur chocolat.

Le jury

Le jury de l'International catering cup 2023 est composé de trois meilleurs ouvriers de France en Charcuterie-traiteur : Le président fondateur Joël Mauvigney, Jauffrey Mauvigney vice-président du concours et de Christophe Tourneux, président des jurys. Ils seront accompagnés de deux jurys de travail et de dégustation et présentation.

Les résultats de la finale 2021

Dix équipes ont participé à la 7^e édition de l'International catering cup : Belgique, Etats-Unis, France, Italie, Luxembourg, Maroc, République Tchèque, Russie, Singapour et Vietnam.

Trophée Or

L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim, Chef d'équipe et Sudy Hen, Co-équipier ont remporté le Trophée d'Or et le titre du 'Meilleur Traiteur du Monde' ainsi que la somme de 8 000€.

Trophée Argent

L'équipe de France, représentée par David Bourne, Chef d'équipe et Jérémie Gruson, Co-équipier remporte le Trophée Argent ainsi que la somme de 4 000€.

Trophée Bronze

L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude, Chef d'équipe et Johan Gérard, Coéquipier, remporte le Trophée Bronze ainsi que la somme de 2000€.

Prix de la meilleure dégustation 'Poisson'

L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude et Johan Gérard

Prix de la meilleure dégustation 'Cochon'

L'équipe de France, représentée par David Bourne et Jérémie Gruson

Prix du meilleur 'Dessert'

L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro

Prix de l'originalité 'Pièces cocktails'

L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim et Sudy Hen

Prix du plus beau buffet Traiteur



L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro



Ludovic Durand, Christophe Chiavola et Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

En savoir plus

Depuis sa création en 2008, l'International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Objectif?

Créer une nouvelle dynamique au sein de la profession de traiteur par la recherche de nouvelles inspirations et fédérer, à l'échelle internationale, les meilleurs traiteurs professionnels.

Le challenge?

La gestion complète d'une réception d'exception. Les candidats devront démontrer leurs compétences au cours de la fabrication en laboratoire, des transfert des plats, de la présentation sur buffet et de l'envoi à l'assiette.

Auparavant



En France, la sélection nationale a eu lieu les 12 et 13 avril derniers au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19ème).

Piolenc, Frédéric Saintagne, 40 ans, Dirigeant de Groupement d'artisans



Comment j'ai écrit mon histoire de chef d'entreprise ? Ca n'était pas prévu à l'origine ! J'ai eu la chance de faire toute ma carrière dans le bâtiment. Au départ ? J'ai fait un stage de fin de



DUT (Diplôme universitaire de technologie) chez Lafarge plâtre à Carpentras alors que j'avais 19 ans.

Un maître de stage attentif

«C'est alors que mon maître de stage, qui était content du travail fourni, m'a proposé de financer mes études si je réussissais le concours d'entrée à l'école d'ingénieur, relate <u>Frédéric Saintagne</u>, patron de groupement d'Artisans. Moi ? Je n'étais pas parti pour ça, car je voulais arrêter mes études après le DUT. Mais cette conversation avec mon maître de stage a tout changé. Cela m'ouvrait de nouveaux horizons et j'ai donc passé le concours d'entrée, que j'ai réussi alors que je ne l'avais pas très bien préparé.»

Ce qui m'a motivé?

«Que l'on porte de l'attention à ma personne. Mon maître de stage s'était intéressé à ma personne et je crois que je voulais l'en remercier. Je me suis dépêché de réviser, de préparer le concours d'entrée ce qui n'est pas gagné lorsque l'on vient d'un DUT sans faire de prépa, mais finalement j'ai été pris. Une fois le concours d'entrée obtenu, j'ai étudié durant mes trois ans en alternance. C'est le groupe Lafarge qui m'a payé mes études me permettant d'accéder au diplôme d'ingénieur des arts et métiers. J'y ai ensuite travaillé durant 10 ans.»



Copyright Gordon Israël



Une année charnière

«En 2014, j'ai décidé de faire construire ma maison avec <u>Groupement d'artisans</u>. C'était à une période charnière car je devais partir à l'étranger, or, je suis très sensible à mon environnement familial et à ma terre et il se trouve que, dans le même temps, l'ancien patron de Groupement d'artisans venait de fêter ses 64 ans et me proposait de racheter ses parts. Là encore ça n'était pas prévu. Ça m'est tombé dessus. C'était de l'ordre de l'alignement des planètes. J'étais à un carrefour de ma vie professionnelle et l'on me propose de reprendre une entreprise.»

J'ai accepté le challenge

«Sans doute parce que j'aimais beaucoup l'approche client de cette société, sa notion de personnalisation car toutes les constructions sont à 100% personnalisables, maisons en briques, en agglo, j'aimais cette proposition diversifiée. J'ai repris cette structure avec des idées d'organisation propres au groupe duquel j'étais issus ce qui nous a permis de, littéralement, exploser les compteurs passant de 30 maisons par an à 130 et de 3 personnes salariées à 26. dans le même temps, nous sommes passés à la construction de bâtiments collectifs, ce qui est l'origine de mon métier.»

Notre atout ? La diversification de nos métiers

«Nous sommes en difficulté depuis la première crise Covid de 2019. Notre atout ? La diversification de nos métiers : villas, hangars, bâtiments. Avoir une multitude de cordes à son arc permet de moins subir un coup de 'mou' sur un segment du métier. C'est d'ailleurs ce qui m'avait plu dans le groupement d'artisans : que l'entreprise ne soit pas mono tache. Notre cœur de métier ? Proposer des solutions à nos clients. Et si l'on veut continuer à exister, développer la diversification de nos métiers pour toujours s'adapter, notamment dans la réhabilitation, le changement de destination des lieux… Ce qui nous fera gagner ? Proposer un large choix de solutions à nos clients.»

La recherche de foncier

«C'est le problème majeur de notre métier et pas seulement en Vaucluse mais en région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui est celle qui affiche le plus cher prix au m2 en France, même face à la région parisienne! Comment en sommes-nous arrivés là? Tout a commencé avec le dispositif Zan -Zéro artificialisation nette-. C'est une façon de dire que l'on ne peut plus construire sur du terrain agricole, ce que je trouve très bien. Cela induit aussi de travailler sur les dents creuses, c'est-à-dire des espaces vides au cœur du tissu urbain.»

La solution

«Nous aimerions que la préfecture, les communautés d'agglo, de communes, les élus travaillent mieux avec notre fédération, reprend Frédéric de Saintagne -également président départemental du Vaucluse, pôle habitat de la <u>fédération française du bâtiment</u>, et administrateur au sein de la <u>Fédération du BTP84</u> – car les gens ont besoin de se loger et les terrains épars déjà enclavés dans le tissu urbain peuvent et doivent être optimisés.»

Situation de crise

«La pénurie de foncier, la hausse des prix des terrains et des matériaux sont en train de faire 'sauter' la classe des primo accédants. D'ailleurs les primo-accédants sont désormais des cadres moyens, ce qui



Ecrit par le 5 novembre 2025

veut dire que le jeune qui veut construire ne le peut plus, et le cadre moyen se retrouve primo accédant, et là, nous créons une tension sociale. D'autant plus qu'il n'y a plus de logements sociaux qui, au départ, existaient pour aider les gens à se lancer dans la vie, à travailler, puis à aller vers l'accession, ou encore aider les gens en difficulté. Sauf qu'aujourd'hui, le volet des gens en difficulté inclut les jeunes et les travailleurs actifs. Lorsque l'on travaille, on ne devrait pas être en difficulté or, aujourd'hui c'est le cas! Un couple avec un enfant et un salaire correct chacun se retrouve en difficulté parce qu'il ne peut plus aller vers l'accession. Le problème est devenu profond.»



Les coulisses du bâtiment Copyright Mireille Hurlin

Le zéro artificialisation nette

Le zéro artificialisation nette aura-t-il 'dumpé' l'immobilier ? «C'est toujours une question d'offre et de demande. Si la demande est plus forte que l'offre alors les prix grimpent. On le voit bien avec le coût de l'énergie. La demande est exponentielle et la rentrée d'énergie est moindre. Ce qui est rare est cher, le prix de l'énergie progresse.»



Les maisons positives et passives

Travaillez-vous sur les maisons positives ou passives ? «Il s'agit d'un montage spécifique, c'est donc une niche, par contre, nous constructeurs, avec l'Etat via la règlementation environnementale 2020, nous travaillons sur l'amélioration du logement, de nos prestations, sur l'exposition des maisons, le confort d'été et d'hiver, en proposant des solutions techno-économiques aux clients. Nous travaillons, par exemple, avec les briques, ou de l'agglo rectifié, avec un coefficient thermique supérieur, en construisant de petites caquettes –avancée en béton sur le haut du bâtiment pour protéger la construction du soleil-, l'isolation intérieure au plafond et au mur, le doublage... Le but ? Bonifier la carcasse de la maison puis travailler sur la consommation des équipements : ballon thermodynamique et systèmes de chauffage repérés pour leurs très bons rendements afin de limiter la consommation d'énergie, tout en maintenant la qualité de la prestation.»

Quelles mutations de l'acte de bâtir voyez-vous poindre ?

«Notre métier, qui était à l'origine de bâtir, est en train d'évoluer pour devenir un métier de recherche de financements pour accéder au terrain puis construire. C'est une mutation importante. Derrière, nous devons travailler sur la performance technique de nos bâtiments à faibles émissivités, consommation, tout en conservant un aspect économique attractif pour permettre aux gens de se loger. Nous sommes donc face à des mutations techniques et administratives. Nous devons aller plus loin et proposer une solution globale : trouver du terrain, aller chercher du financement, dialoguer avec des partenaires bancaires et, enfin, construire. Le hiatus ? Nous, constructeurs, remarquons que la construction neuve n'est plus la priorité de l'Etat, ni des élus.»

La formation

«Je suis très sensible à l'ouverture de nos métiers, comme leur présentation lors des Coulisses du bâtiment, aux collégiens, lycéens, chômeurs, personnes en formation parce qu'un jour, un maître de stage a porté attention à qui j'étais et ce que je faisais. D'autant plus que les métiers du bâtiment, depuis de nombreuses années, sont dévalués alors que nos métiers regorgent de choix et d'options. On peut aller du CAP au diplôme d'ingénieur -et j'en suis un bon exemple-. L'ascenseur social fonctionne dans le BTP ce qui n'est pas le cas ailleurs. Ce sont aussi des métiers très accompagnés par les dernières technologies et l'Intelligence artificielle. Des métiers à forte valeur ajoutée et surtout à forteSvaleur humaine. Ce qui propulsera l'homme de base en haut de l'échelle ? Aimer et savoir travailler en équipe, les uns avec les autres, collaborateurs et clients.»



Ecrit par le 5 novembre 2025



Frédéric de saintagne, patron de groupement d'artisans, Copyright Mireille Hurlin