

YACHTING

Riviera Yachting Network lance 4H2

Fort de ses 23 ans de synergies au service du développement de la filière du yachting professionnel en Région Sud, le cluster Riviera Yachting Network souhaite initier un nouvel élan en faveur de l'utilisation de l'hydrogène et dans une plus large mesure, devenir un acteur de la décarbonation au sein de la filière du yachting.

À l'occasion de la convention d'affaires MEET4Hydrogen (il s'agit de l'évènement de référence dédié à l'hydrogène pour le maritime, le fluvial et le portuaire) qui se déroulera à Marseille à l'Orange Vélodrome les 21 et 22 mars, Riviera Yachting Network lancera donc son club "Yachting 4H2". Une évolution jugée incontournable.

LE CHIFFRE

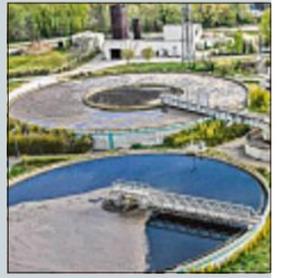
150

Il s'agit, en mètres, de la profondeur à laquelle ont été installées en janvier, 16 sondes thermiques qui vont permettre de réguler le chauffage et la climatisation de la médiathèque intercommunale d'Istres grâce à la géothermie. Les travaux ont débuté fin 2022 et se poursuivent.

TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

GRDF ouvre 21 postes en région Paca

GRDF propose 21 postes en alternance en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les offres permettent de préparer des diplômes allant du bac pro à bac + 6 et couvrent l'ensemble des métiers de l'entreprise tels que technicien gaz, conseiller clientèle, chargé d'affaires ou référent d'équipe. À l'occasion de cette nouvelle campagne de recrutement, GRDF invite les candidats à être acteurs de la transition écologique en accompagnant le développement du gaz vert (ci-contre à partir d'une station d'épuration) dont l'injection dans le réseau de distribution requiert de nouvelles compétences. L'exploitation et la maintenance du réseau de distribution de gaz nécessitent de recruter des talents sensibilisés aux enjeux de décarbonation.



COUP DE POUCE

Matassa, des poupées oui mais pédagogiques



En tout 11 modèles ont été créés, mais la gamme peut encore s'étendre, en fonction des demandes. /PHOTO MFO

Julie Lachazette a intégré la nouvelle promotion starter d'Inter-made. L'incubateur marseillais va l'accompagner durant trois mois pour pérenniser les poupées Matassa.

En tissus, sexuées, elles sont utilisées comme supports pédagogiques pour parler sexualité. Les imaginer, faire des prototypes a pris deux mois à leur conceptrice. "Il fallait qu'elles soient réalistes, minutieuses, complètes en termes d'attributs sexuels. Ce ne sont pas des jouets", explique la Marseillaise. Toujours réalisée à la main, la deuxième version a été perfectionnée au niveau des matières. Les poupées représentent des femmes enceintes ou non, des hommes, jeunes ou âgées, des préadolescentes, mais aussi des personnes transgenres. Tous les morphotypes, les couleurs sont inclus. Les modèles sont aussi adaptables et personnalisables. "On pourrait même faire des poupées en phase de transition", glisse l'ancienne professeure de danse.

Résultat : 36 demandes, depuis le lancement de la production. Seulement du bouche-à-oreille. Elles émanent de toute la France, provenant de sexologues, d'associations, d'établissements

médicaux sociaux, et même d'une compagnie de théâtre. "Mais elles pourraient servir dans les commissariats, comme outil pour parler d'abus", avance Julie Lachazette.

Elle en a l'idée, en 2019, alors qu'elle travaille comme monitrice d'atelier couture dans un établissement et service d'aide par le travail. Elle y a rencontré deux dames du planning familial, qui "faisaient des interventions pour accompagner les personnes handicapées dans leur vie affective. Elles avaient besoin de poupées sexuées, mais elles n'arrivaient pas à en faire", raconte-t-elle. La direction de son établissement a décliné l'offre par soucis de technicité. Quelques mois plus tard, elles n'avaient toujours pas trouvé d'offre. L'invétérée créatrice, leur "a alors proposé de s'en charger. L'atelier anamaya, une association tournée vers la création m'a permis de porter le projet."

Maintenant, il est temps que les petites poupées deviennent grandes. C'est ce qu'Inter-made devrait permettre.

Margot FOURNIÉ

→ Plus d'informations : <https://www.les-poupees-matassa.fr/>

ÉCHOS D'ÉCO

EMPLOI

60 postes en hôtellerie-restauration

Un job dating est organisé par Accor pour ses hôtels à Marseille et à Aix-en-Provence. 60 postes sont à pourvoir. Sont recherchés des profils de serveur.se, femme ou valet de chambre, réceptionniste homme ou femme, commis de cuisine homme ou femme. Le rendez-vous se tiendra au Novotel Marseille Vieux-Port, de 9h à 15h.

→ Inscriptions et informations : <https://lnkd.in/eJJ7mE-d>

RENCONTRE

Entre la région Sud et ses fournisseurs

La région Sud organise un rendez-vous entre ses fournisseurs et ses services le 20 mars, de 9h à 12h30, à l'hôtel de région à Marseille. L'occasion d'en apprendre sur les besoins en achats de la région et les marchés qui seront lancés cette année.

→ Inscription sur le site : <https://www.maregionsud.fr/agenda/s/detail/la-region-sud-a-la-rencontre-des-fournisseurs>

RENDEZ-VOUS

Sud Business Day

L'évènement a pour but de réunir les sociétés, entrepreneurs de la région pour leur permettre d'échanger et établir des partenariats. Tout cela dans le but de relancer l'économie locale. Il se tiendra le 28 mars à l'Orange Vélodrome.

Inscription : <https://sudbusinessday.com/index.php/infos/>

RENDEZ-VOUS

Performance énergétique

Quel est le rôle du digital dans la transition énergétique ? C'est le thème du prochain "morning café PRACIIS" organisé par la Team Henri-Fabre et ATEE région Sud, le 28 mars, de 9h à 15h, à Marignane, à Team Henri-Fabre. Des industriels et des experts témoigneront.

→ Informations et inscriptions : <https://www.risingsud.fr/pracis-la-performance-energetique-des-entreprises/>

SALON

Le business est dans le pré

Il est possible de réserver un stand au one Village, lors de la 4^e édition du business est dans le pré, organisée par La Coque et le Carrefour de l'Innovation à The Camp le 2 juin, à des tarifs réduits avant le 31 mars.

→ <http://lacoque-numerique.fr/business-est-dans-le-pre-4eme-edition/>

Quand les biscuits Benh allègent la note sucrée

Lauréat de la première promo de "Make the choice", Walid Benhamou met les makrouts allégés à l'honneur



Walid Benhamou, lauréat de la saison 1 de Make the choice, dans son atelier flambant neuf du Carburateur (Marseille). Il a décroché la certification bio pour ses makrouts. /PHOTOS G.V.L. ET DR

Is s'appellent Frédéric, Angèle, Walid, Marion ou encore Marlow. Ils avaient la "niaque" et l'envie d'entreprendre. Lauréats de la première opération Make the Choice initiée par l'UPE 13 en 2018, et accompagnés pendant plus d'un an par leurs coachs respectifs, ils ont poursuivi l'aventure entrepreneuriale avec plus ou moins de bonheur. Parmi eux, Walid Benhamou proposant des biscuits orientaux allégés en sucre et gras, élaborés avec des produits naturels et locaux, développe désormais sa propre marque : Benh.

Après un BTS de communication, l'Aixois décide donc de créer son entreprise avec les recettes de sa maman, Naïma. "J'ai mis sept mois à m'approprier les recettes, la technique et le savoir-faire, bref à reproduire les bons gestes, explique-t-il. Je propose des biscuits allégés en

sucre et moins gras, ce qui permet de faire ressortir les différentes saveurs (miel, muscade, fleur d'oranger, citron...)"

Muni de son triporteur, le jeune homme vendait tous les samedis matin ses gâteaux orientaux allégés sur le marché du cours Sextius-Mirabeau à Aix : "J'ai déjà une trentaine de clients. Je souhaite créer une marque pour que mes produits soient vendus en épicerie fine." Walid évoluait alors dans la couveuse PCE (Provence création d'entreprises) aux Milles. Mais voilà, la crise sanitaire est passée par là, l'obligeant à revoir tous ses plans : "J'ai dû stopper mon activité. Je me suis retrouvé sans rien. J'ai réfléchi pendant de longs mois à la manière de redémarrer mon activité... J'ai enta-

mé une formation à Kedge business school que j'ai laissée tomber..." Depuis juin, l'Aixois a rejoint Le Carburateur à Marseille qui accompagne les jeunes entreprises et les porteurs de projets : "Je me suis rendu compte que je n'avais aucune organisation. Ici, je suis entouré, j'ai appris à structurer les choses."

La jeune société Benh a décroché un prêt d'honneur auprès d'Initiative Marseille et France Active, soit 90 000 € pour l'achat de matériel (four, table en inox, échelle, machine de production...) pour fabriquer des makrouts allégés mais tout aussi gourmands en bouche.

Geneviève VAN LEDE

https://www.instagram.com/benh_co/
www.benh.co

REPÈRES

Walid Benhamou s'est lancé en 2018 dans la foulée de Make the choice (Upe 13), puis a créé sa marque Benh présente dans des magasins bios d'Aix et Marseille

INNOVATION

Une rencontre centrée sur l'INPI

L'Institut national de la propriété industrielle (INPI) est un établissement important pour les entrepreneurs. Dans ce cadre, un workshop se tiendra le jeudi 23 mars, de 9h30 à 11h, à l'Europôle de l'Arbois à Aix-en-Provence pour présenter les dispositifs d'accompagnement et de financement de l'INPI France. Cet échange sera animé par Florence Olympie, chargée d'affaires propriété industrielle à l'INPI et portera essentiellement sur les enjeux de protection des solutions innovantes et sur les démarches à entreprendre.

→ Pour s'inscrire :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe9FusSjLjInpD_P1aeSUX5hRveZgNj36iUKSvYwSPlJyMrOw/viewform

CYBERSÉCURITÉ

Un enjeu majeur dans les relations internationales

Les attaques informatiques représentent actuellement une problématique mondiale. Ces menaces lient automatiquement la cybersécurité aux relations internationales. Ainsi, l'ESAIIP, une école d'ingénieurs basée à Aix-en-Provence organise une table ronde le jeudi 30 mars, à 14h, "La cybersécurité dans les relations internationales aujourd'hui". Ces échanges porteront notamment sur les risques liés au cyberspace, sur les actions de coopération européenne et internationale ou encore sur les stratégies publiques pour y faire face. Yves Aufrey, enseignant-chercheur à l'École de l'air et de l'espace de Salon-de-Provence et Kevin Heydon, Délégué à la sécurité numérique de l'ANSSI Paca seront présents.

→ Inscription :

<https://www.esaip.org/agenda/table-ronde-cybersecurite-et-relations-internationales/>

Bientôt... des cornes de gazelle



Walid Benhamou n'a pas baissé les bras, malgré les déconvenues. L'envie de faire découvrir "une alternative à tout ce qu'on peut retrouver aujourd'hui dans le commerce comme biscuits orientaux très sucrés, frits dans de l'huile pendant de longues minutes" est toujours là. Ici, les fameux makrouts sont cuits au four : "Ce sont des produits beaucoup plus sains. J'ai envie de démocratiser cette pâtisserie souvent considérée comme de la malbouffe. J'utilise des produits sains, naturels, comme le miel de Provence. Je ne rajoute pas de sirop de glucose. Après tout ce qui est cannelle et muscade ne sont pas issues de la région, mais du commerce équitable. Enfin j'utilise de l'huile de colza française et de la semoule de blé italienne." Walid entend développer sa gamme et proposer rapidement des cornes de gazelles aux amandes et à la pistache.

G.V.L.