

# LES TROPHÉES



Les premiers **TROPHÉES** de l'UP-MEDEF 84 et Vaucluse Matin se dérouleront le 22 novembre lors d'une soirée au Palais des Papes.

## Le Trophée TPE/PME de l'année 2017

**Les Trophées de l'UP-MEDEF 84 et Vaucluse Matin mettent à l'honneur les entreprises vauclusiennes. Elles sont deux à concourir dans la catégorie "TPE/PME de l'année".**

Les Très Petites entreprises et Petites et Moyennes entreprises constituent l'essentiel du paysage économique vauclusien. Entre les deux, la qualification répond à une logique de taille. Les TPE comportent un nombre maximum de 10 salariés avec un chiffre d'affaire annuel, ou un total du bilan réalisé, qui ne dépasse pas les deux millions d'euros. Dans leur grande diversité, elle vont se déployer massivement pour les métiers de l'artisanat, les commerçants de proximité, les entreprises de service à la personne, les restaurateurs et les

hôteliers, le secteur du bâtiment, les professions libérales, les start up. En France elles rassemblent plus de deux millions d'entreprises, représentent 20% de la valeur ajoutée créée par l'ensemble des entreprises et emploient 20% des salariés selon les données Banque de France de juin 2018. La comparaison entre la TPE et la PME se joue sur la taille. Les PME sont ainsi qualifiées par leur effectif qui se situe entre dix et cinquante salariés et dont le chiffre d'affaires et le bilan total n'excède pas les dix millions d'euros par an. Avec plus de 50 et jusqu'à 200 salariés, les

PME passent ensuite en moyennes entreprises et au delà de 250 salariés le cap du qualificatif de grande entreprise est atteint. Les PME sont compétitives de part leur réactivité et leur flexibilité.

Par ce trophée, les acteurs de l'Union Patronale MEDEF 84 cherchent à récompenser des entreprises locales. Les chiffres des dernières études au 31 décembre 2015 de la Direccte PACA recensent 161 545 établissements actifs qui emploient au moins un salarié dans la région. Le Vaucluse en compte 18 770 avec 82,3% d'établissements comptant de 1 à 9 salariés, 9,3% de 10 à 19 salariés, 5,3% de 20 à 49 salariés et 3,1% à 50 salariés et plus.

### Anadia - Sarrians



Créée par les époux CHABRAN en 1991, ANADIA célèbre les fleurs et le jardin dans un espace de 14 hectares située à Sarrians. Société de production horticole et de commerce de gros, elle distribue sa production et ses plantes de négoce importées d'Europe. Chez Anadia, les clients sont fidèles et réguliers, enrichissant la relation commerciale et valorisant l'échange et la proximité. Tout en proposant de nombreux services, livraison, com-

positions florales personnalisées ou photos sur internet, Anadia garde un œil de producteur: respect du fournisseur, bonne connaissance des produits achetés et gestion autonome de la livraison. Mais ce qui distingue l'enseigne, c'est l'espace Cash & Carries (Payer et Emporter), un concept outre-atlantique réservé aux professionnels qui facilite le paiement et l'enlèvement des marchandises. De nombreux fleuristes choisissent ainsi accessoires, fleurs

coupées ou décoration florale, et repartent directement avec leurs achats. Grâce à l'offre de négoce ajoutée à la production interne, ANADIA propose aux professionnels du jardin une largeur de gamme rare, et une solution complète permettant d'approvisionner serre chaude et froide.

Route de Bédarrides,  
84260 Sarrians  
Tél. 04 90 65 43 70  
[www.anadia.fr](http://www.anadia.fr)

### Bastide du Laval - Cadenet

Concept oléotouristique unique en Luberon: "Bastide du Laval", moulin à huile d'olive et domaine de 30 hectares, offre une immersion totale dans le monde merveilleux de l'huile d'olive.

On découvre la technique de trituration des olives par le biais de visites guidées et commentées, de panneaux pédagogiques et d'audio-guides (français, anglais, allemand). On parcourt des sentiers balisés au cœur de l'olivieraie, on déguste les huiles et on s'initie aux différents fruités. On se forme à la culture de l'arbre magique et à la cuisine à l'huile d'olive.



Tous les efforts concédés à la qualité de la production ont apporté de nombreuses récompenses dont 9 médailles d'or depuis 2009 au Concours Général Agricole à Paris.

Nos huiles d'olive ont également été sélectionnées par de nombreux chefs étoilés et par le chef des cuisines de l'Elysée, Guillaume Gomez. Le Moulin Bastide du Laval vient d'être classé parmi les 100 sites remarquables du tourisme de savoir-faire, mission confiée par le Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères et le Ministère de la Culture, à l'association nationale de la visite d'entreprise, Entreprise&Découverte.

199, Chemin de la Royère,  
84160 Cadenet  
Tél. 04 90 08 95 80  
[www.bastidedulaval.com](http://www.bastidedulaval.com)

une initiative



les partenaires

