

ÉCONOMIE

Arnoux, second au concours Stars et métiers



► La mission de l'entreprise Arnoux : développer l'enrichissement personnel des individus.

/ PHOTO A.D.

C'est dans la catégorie management que l'entreprise Arnoux de construction mécanique, installée aux Paluds, est arrivée en seconde position au concours Stars et métiers organisé par la Chambre des métiers et la Banque populaire.

Cette entreprise créée en 1894, dont la relève est assurée de père en fils depuis, développe un management type compagnonnage. "Nous travaillons sur la durée et contribuons à la formation", explique Jean-Louis Arnoux directeur. Et de rajouter "nous développons un climat qui permet l'évolution sociale des salariés. Ils débutent certes en bas de l'échelle mais, à terme, atteignent des postes à responsabilité". Pour exemple David et Romain les deux chargés d'affaires de cette entreprise. Ils ont suivi un cursus chez les compagnons et ont démarré dans l'entreprise Arnoux comme apprentis, puis ils sont passés chaudronniers, ouvriers autonomes, ont encadré des équipes et sont aujourd'hui responsables.

"Nous développons aussi le management participatif, une réunion hebdomadaire

nous permet de faire le point, de bien planifier le travail et d'équilibrer les tâches de chacun afin que certains ne soient pas en sous-travail et d'autres au contraire débordés. Chacun s'exprime, nous écoutons tous les apprentis car notre mission est de permettre le développement et l'enrichissement personnel des individus". Cette initiative se retrouve aussi en matière de rémunération. "Nous avons créé une commission salaire. En période faste les salaires évoluent à la hausse, en général nous débattons sur les salaires une fois par an. La crise actuelle, si elle a baissé notre stock de commande, n'a pas encore eu d'impact sur notre chiffre d'affaires et nous sommes en train de conclure avec de nouveaux clients".

Une entreprise qui va bien où il fait bon travailler mais qui demande aux apprentis beaucoup de rigueur, car le travail de compagnon est un travail d'exigence et de qualité où la production est souvent unitaire ou de petite série. Les opérateurs doivent être consciencieux et attentifs. ■

Anne Duhal

TOURISME / Petit train et spécialité

Un biscuit à croquer sur

Par Lilian Renard

lrenard@laprovence-presse.fr

Cette année, la saison touristique aura le goût des collines, du thym, de l'huile d'olive, des amandes et du romarin. Soit le parfum original d'un biscuit spécialement créé pour lancer l'été par Gérard, Brice et Carine Levetti, famille pâtissière bien connue à Aubagne.

"Dans bien d'autres villes, bien d'autres régions, on trouve des spécialités culinaires. À l'office de tourisme, on nous demandait très souvent qu'elle était la nôtre", explique Anne-Laure Riou, responsable du service tourisme et relations internationales de la communauté d'agglomération. Cette quête d'identité culinaire a croisé, au bon moment, l'appétit d'innovation de la famille Levetti. "L'aubagnais, biscuit des collines" est alors sorti du four.

"Nous réfléchissions depuis longtemps à créer un biscuit typique", confirme Gérard Levetti. Avec ses enfants, il lui aura fallu près de six mois pour mettre au point la recette. "On a essayé beaucoup de choses, se souvient Carine, de la lavande, de la farigoulette, du Garlaban".

Jeudi, sur le Cours Foch, à l'occasion du lancement de la saison estivale, les premiers "biscuits des collines"



► "L'Aubagnais, biscuit des collines" représente la signature

ont été très rapidement rés. Ils sont disponibles à 2,50 euros le paquet de 10 grammes, dans les parades Gérard Levetti et de l'office de tourisme. De quoi croquer de "l'Aubagnais" sillonnant la ville à bord du petit train touristique. Pour la deuxième année, la locomotive est en effet en circulation. Elle circulera tout au long de la saison jusqu'au 30 août, sur le Cours Foch, empruntant la route de la mer ou les berges de

260 000 TOURISTES

Selon une enquête BVA, quelque 260 000 touristes ont visité le pays d'Aubagne et de l'Étoile l'année dernière, les visiteurs qui auraient généré 35,2 millions de recettes pour le territoire. Principalement, les touristes viennent pour profiter de la mer qui justifie 37 % des séjours dans notre région.