



MIN
MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL
AVIGNON



*50 ans de vitamines
1960 - 2010 et de fraîcheur quotidienne!*

la Gazette
TRIMESTRIEL

N° 56 1^{er} trimestre 2010 - Janvier

*50 ans de vitamines
et 2010
raisons de les fêter !
Tous nos meilleurs vœux
pour cette nouvelle année*



Pierre G. RIGAUD,
P.-D.G. du M.I.N.

Editorial

En 2010 LE MIN fêtera son jubilé

Si l'Histoire est utile pour éviter de répéter les erreurs, personne ne peut prédire l'avenir. Qui a anticipé « la crise » de 2008 - 2009 ? Qui aurait pu imaginer Internet ou le téléphone portable ? Il y a 50 ans, marcher sur la lune était un exploit de Tintin !

Nous pourrions nous enterrer pour éviter que « le ciel ne nous tombe sur la tête » ou continuer à avancer, à créer, à innover, parfois en tâtonnant ou en se trompant, afin de construire un monde meilleur et offrir le bonheur pour tous. Une utopie ? Peut-être, mais si nous ne faisons rien, que sera notre vie demain ? Que serait notre vie si nos pères n'avaient rien fait ? C'est pour cela que regarder 50 ans en arrière et notamment les conditions de travail des agriculteurs, mais aussi des grossistes et des commerçants, nous fait constater un véritable progrès social. Imparfait bien sûr. Alors continuons ...

Bonne année à tous.

« LOU PAÏSAN » au M.I.N.

Neuf producteurs — associés ont investi dans un point de vente collectif au MIN d'AVIGNON, avec le soutien du service promotion de la Chambre d'agriculture du VAUCLUSE.

Le magasin « **LOU PAÏSAN** », **ouvert au public**, est convivial.

Les producteurs associés tiennent une permanence à tour de rôle et vous proposent des produits haut de gamme (produits fermiers et/ou biologiques, locaux et de saison) à des prix attractifs.

Vous pouvez y trouver :

- * Des légumes et fruits rouges,
- * Des fromages de brebis et de la viande d'agneau,
- * Du miel, du pain d'épice, du nougat, des macarons,
- * Des vins AOC Beaufort de Venise rouge et Cotes du Rhône en agriculture biologique,
- * Des légumes AB, de la viande de porc, charcuterie, pâtés de foie et campagne et œufs,
- * De la farine d'épeautre, blé ancien, légumes secs, fruits et légumes AB, jus de fruits AB, huile d'olive, volailles fermières
- * Pains blancs, bis, aux céréales, sésame avec des farines biologiques ou conventionnelles.

« **LOU PAÏSAN** » : 135 avenue Pierre Sémard MIN d'AVIGNON Bâtiment E
Tél : 04 32 75 00 53 <http://loupaisan.blogspot.com>

Ouvert les **lundi et jeudi de 15 h à 19 h** les **mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9 h à 19 h**. Fermé le dimanche et les jours fériés.

CONTROLES OBLIGATOIRES : RAPPEL

↳ PORTES SECTIONNELLES :

Les locataires du M.I.N. sont priés instamment de souscrire un contrat d'entretien de la ou des portes *sectionnelles* qui équipent leur box. En effet, la S.M.I.N.A. n'interviendra en aucun cas pour réparer lesdites portes.

↳ CONTROLE ELECTRIQUE DES LOCAUX PROFESSIONNELS :

Le contrôle électrique des installations est obligatoire et une copie du rapport de contrôle — vierge de toute observation — pour l'année 2009, doit nous être remis. La SMINA peut organiser, en accord avec le locataire, la visite du local concerné par un organisme de contrôle agréé (SOCOTEC). La prestation est ensuite refacturée au locataire, en sus de la redevance d'occupation.

Si le rapport de contrôle présente des observations, le locataire est tenu de faire intervenir un électricien pour mettre le local en conformité et adresser à la SMINA, copie de la facture.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter la S.M.I.N.A. au 04 90 88 91 02

TRI SELECTIF SUR LE M.I.N.

A proximité des bâtiments administratifs H 1, H 2 et D, le M.I.N. met à votre disposition des **containers bleus** vous permettant de déposer papiers et cartons (pliés) aux fins de recyclage. Ces containers sont vidés tous les jeudis à partir de 12 heures 30.

Par ailleurs, nous vous rappelons que l'accès à la déchetterie est possible 24 h/24 h, avec un accès par badge spécifique programmé par le secrétariat du M.I.N..

La déchetterie est équipée de bennes distinctes pour bois, cartons, fer à l'exclusion de tous végétaux, et déchets alimentaires.



**HÔTEL D'ENTREPRISES DE
LA CROIX ROUGE**

la Gazette

TRIMESTRIEL

N° 56 1^{er} Trimestre 2010 – Janvier

HOTEL D'ENTREPRISES DE LA CROIX ROUGE EN Z.F.U.



Coordination de la ZFU Mairie Ouest
30 avenue Monclar
84000 AVIGNON
Tél. : 04 32 76 84 74
Fax : 04 90 80 84 78
Olivia.sohlke@mairie-d'avignon.com
www.avignonzonefranche.fr

Pour tous renseignements
merci de contacter
Hélène LAGET BELLON
N° direct : 04 90 88 74 94

Les travaux de la deuxième tranche de l'Hôtel d'entreprises de la Croix Rouge devraient être terminés en Mai - Juin 2010.

Des **ateliers** sont disponibles en rez-de-chaussée (113 m² et 142 m²) ainsi que des **bureaux** en 1^{er} ou 2^{ème} étage avec des surfaces de 34, 42, 45, 67 ou 87 m².

Les **plans** de ces **locaux** sont **disponibles** et une visite de locaux équivalents dans la première tranche est également possible.

MAIS AUSSI AU M.I.N. ...



... LOCAUX DISPONIBLES

Bâtiment D 2 :

- ➔ Bureaux 152 m² R + 1
Libre immédiatement
- ➔ Bureaux 90 m² R + 2
Disponible début février 2010

Bâtiment D 3 :

- ➔ Bureaux 40 m² R + 1
Libre immédiatement
- ➔ Bureaux 31 m² R + 1
Libre immédiatement

Bâtiment H 2 :

- ➔ Bureaux 70 m² R + 1
Libre immédiatement
- ➔ Bureaux de 15 m² à 100 m²
en R d C : 6 lots réhabilités
Livraison janvier 2010

Bâtiment - S 1 - 2 :

- ➔ Entrepôt 550 m² + bureaux 250 m²
Libre immédiatement



Renseignements et visites :
merci de contacter
Hélène LAGET BELLON
N° direct : 04 90 88 74 94

MIN d'Avignon S.M.I.N.A.

N° 56 1^{er} TRIMESTRE 2010 - JANVIER

S. M. I. N. A. MIN d'Avignon
135 avenue Pierre Séward Bâtiment H 1
84000 AVIGNON SUD
Tél : 04 90 88 91 02 Fax : 04 90 88 74 90

Directeur de publication : Didier AUZET
N° ISSN 1244-166X

Le M.I.N. a été cité

Les coulisses de la cantine - SCOLAREST

« La Provence du 19 octobre 2009 »

9 bâtiments équipés de panneaux photovoltaïques

« La Provence du 20 octobre 2009 »

13 800 m² de panneaux photovoltaïques en 2011

« Les petites affiches de Vaucluse du 3 novembre 2009 »

Agriculture : Leur production en vente directe

« Le Dauphiné Libéré du 15 novembre 2009 »

Insertion : Des fruits contre les pépins de la vie

« La Provence du 25 novembre 2009 »

15 producteurs locaux font boutique commune

« La Provence du 2 décembre 2009 »

Le Marché : Fruits, légumes et demain les huiles

« La Provence du 9 décembre 2009 »

Le marché de l'emploi

DEMANDES (Octobre à Décembre)

ALLEMAND Kévin: Employé polyvalent

BARBEROUSSE Marion : Contrat de Professionnalisation Assistante de gestion

DAVANIÉ Monique : Attachée Commerciale

DOUVIN Charlene : BTS Assistante de Gestion

DUGAL Philippe : Manager commercial

FONTAINE Régis : Juriste Urbanisme Marchés publics

GRANGE Karine : Assistante comptable

GUTTADORO Florian : BTS Management des unités commerciales

LAURENT Marion : Communication, Administration, Multimédia.

LEBOURG Lucie : B.T.S. d'Assistante Manager

MARCELIN Alain: Vendeur

OLIVIER Adrien : Manager Responsable commercial

PARIS Carole : Employée Polyvalente

SAUTRON Jimmy : Poly Maintienicien

SCHWAB Julie : Responsable projets communication

SESSA Noreen : Responsable Administrative

VERPILLOT Fabrice : Responsable Contrôle Gestion

VETTE Lyle : Secrétaire Aide Comptable

**Si l'un ou l'autre de ces profils vous intéresse :
les CV sont disponibles à l'accueil du M.I.N.**

Pensez à nous signaler vos éventuelles offres !

Mouvements entreprises

Octobre à fin Décembre

Arrivées - Mutations :

EASY TAKE

Location de véhicule de petite remise

IMMOXIA

Agence de communication événementiel

PROMODAL

Transport

E.M. PRIMEURS

Grossiste en fruits et légumes

MAGASIN DE PRODUCTEURS

ADREXO

du Bâtiment S 1. 2 au

AJP - BRASIL IMPORT

du Bâtiment A 2 et V 8 au

Départs

CRÉDIT AGRICOLE (CAAP)

LES P'TITS FRUITS

Bâtiment D2

Bâtiment D 3

Bâtiment V9

Bâtiment E 13

Bâtiment E 19 - 20

Bâtiment L 1

Bâtiment L 1 Centre

Bâtiment H 2

Bâtiment E 13

La recette de la gazette

Foie gras aux pommes



★ Frottez chaque tranche de foie de sel et de poivre sur ses deux faces. Laissez en attente.

★ Évidez et pelez les pommes, coupez-les en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur, faites-les cuire à la poêle dans 80 g de beurre, en les retournant de temps à autre sans les écraser. Attendez qu'elles deviennent bien tendre.

★ Lorsque les pommes sont presque prêtes, frottez chaque tranche de foie de farine, sur ses deux faces.

★ Faites cuire à la poêle, dans le reste de beurre 4 à 5 minutes par face.

Pour servir, mettez les pommes dans le plat de service, posez dessus les tranches de foie gras, arrosez avec leur jus de cuisson. Servez très chaud.

Pour accompagner le foie gras, une associée sucrée, la pomme, met en relief la finesse du plat. Un autre mariage peut, également être fait à la saison, avec des poires.

- 4 tranches de foie gras
d'oie frais d'environ 100 g
chacune

- 1 kg de pommes reinettes

- Sel, poivre

- 130 g de beurre.