

Le marché de l'emploi :

Demands ((juillet à octobre)

AUDIFFREN Jean Louis : Cariste Magasinier
BASCETTO Serge : Assistance en communication
BALLAND Eric : secrétaire comptable
BASTIDA Magalie : Secrétaire
CARON Eline : Gestionnaire de dossiers
ERRAHMOUNI Hicham : Commercial
GARCIA Laetitia : Secrétaire polyvalente
LEVEQUE Julie : Assistante de gestion
MELLAH David : Directeur Technique
ROBERT Murielle : Assistante de gestion
ROBERT Mathieu : Employé polyvalent
MILOUDI Malika : Assistante de gestion
SANABRE Florian : BTS assistant de gestion
 (en alternance)
SALAKI Taoufik : Chauffeur - Livreur
ZNAIEN Yassine : Cariste

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 !

La recette de la gazette

Fricassée d'automne

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 120 g de foie de canard cru ou cuit
- 300 g net de courge
- oignon haché
- 1 dl de crème
- 3 dl de fond de volaille
- cerfeuil pour le décor



Préparation :

Faire suer l'oignon au beurre et ajouter la courge coupée en petits morceaux.
 Couvrir avec le fond de volaille et cuire à petit feu jusqu'à ce que le légume soit tendre.
 Passer au robot et ajouter 1 dl de crème, 1 pincée de sucre, sel et poivre.
 Laisser en attente.

Couper le foie en petits cubes.
 Laisser au frais.

Finitions : réchauffer la crème de courge, répartir les cubes de **foie gras** dans les soupières et verser par dessus.
 Décorer avec quelques pluches de cerfeuil.

Mouvements entreprises

Juillet à Octobre 2010

Arrivées :

TRANSPORTS S T V	Bâtiment H 1
<i>Transports</i>	
LA GALERIE D'ANNE	Bâtiment H 2
<i>Vente objets décoration intérieure, petit aménagement</i>	
PIZZA DINO	Bâtiment S 1
<i>Fabrication crêpes et pizzas en ambulants</i>	
FRANCE AGRO	Bâtiment S 2
<i>Commerce de gros fruits secs, olives et épices</i>	
LO & SO TRAITEUR	Bâtiment S 9-10
<i>Traiteur Bio</i>	
BH NEGOCE	Bâtiment J 18
<i>Grossistes fruits et légumes</i>	
IE SUD AVIGNON	Bâtiment D 2
<i>Agence Immobilière d'Entreprises</i>	
LYON JURISTE	Bâtiment H 2
CABINET OUALID PAGNETTI	
<i>Juristes — Avocats</i>	
LUXE FRUITS	Bâtiment E 17-18
<i>Grossistes fruits et légumes</i>	

Départs

FL CONSEIL ET STRATÉGIE	Bâtiment L 1
EASY TAKE	Bâtiment D 2
DLG GRADIAN	Bâtiment S 9-10
ALPES FROID	Bâtiment G 3
VALBIO	Bâtiment H 2
BERNARD TRANSPORTS	Bâtiment B 5
DZETA SUD-EST	Bâtiment L 2
ADRENALINE	Bâtiment H 1

Mutations :

BREWEL du Bât E 17-18 au	Bâtiment B 5
SNM du Bât H 1	au Bâtiment H 2

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

N° 59 4^{ème} TRIMESTRE 2010 - OCTOBRE

S. M. I. N. A. MIN d'Avignon
 135 avenue Pierre Sémard Bâtiment H 1
 84000 AVIGNON SUD
 Tél : 04 90 88 91 02 Fax : 04 90 88 74 90
 Mail : smina@minavignon.fr
 Site : http://www.minavignon.fr

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



Editorial



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

La communication quelle drôle de chose ! Ce que nous ne voulons pas divulguer fait l'objet de rumeurs parfois parfaitement fondées. D'autres fois, ce que nous pensons universellement connu est parfaitement ignoré du public. Le M.I.N. en est l'exemple : un inconnu. Bien sûr, cette situation est compréhensible, le M.I.N. est un espace réservé aux professionnels. Seule une petite partie est ouverte au public. Mais la méconnaissance du public que nous avons pu mesurer au cours des journées du patrimoine nous a étonné, nous qui baignons dans le marché depuis sa naissance; aussi, nous nous devons aujourd'hui de renouveler cette expérience et « communiquer » sur l'activité des 130 entreprises grossistes ou prestataires qui emploient pas moins de 1 500 salariés. Mais surtout sur la partie visible et ouverte au public avec plus de 7 000 m² de bureaux, deux restaurants et un magasin de producteurs...

LE M.I.N. D'AVIGNON S'OUVRE - EN PARTIE - AU GRAND PUBLIC ... TOUTE L'ANNEE !

L'OUVERTURE EXCEPTIONNELLE POUR LA JOURNÉE DU PATRIMOINE A ÉTÉ UN SUCCÈS

Pour la première fois en 50 ans, les Avignonnais et tous les curieux d'histoire économique régionale ont pu bénéficier d'une visite gratuite commentée du **MARCHÉ DE GROS D'AVIGNON** (le MIN) le samedi 18 septembre, à l'occasion des journées du patrimoine.

Beaucoup ont participé activement à des ateliers « cuisine » dans les deux restaurants du Marché.
 (photo ci-contre)



Ateliers « cuisine » : démonstration de désossage d'une caille

Cette ouverture totale aura été l'occasion de constater que **toute l'année, une partie du MIN, à laquelle on accède par l'avenue Pierre Sémard (route de Marseille), est désormais accessible à tous du lundi au vendredi de 7 h à 19 h et le samedi matin de 7h à 14 h** : Restaurant, Brasserie (ouverts le midi), Magasin de producteurs.
 Un parking gratuit de 300 places est mis à disposition.

De multiples services sont ainsi proposés au public. Alors n'hésitez plus, venez nombreux !



Poursuite de la visite au magasin de producteurs « LOU PAÏSAN »



Accueil des visiteurs pour une visite en bus

FRANCE AGRO sur le M.I.N. : Bâtiment S 2

Tout récemment installé - l'entrepôt de ce nouveau grossiste a été inauguré lundi 4 octobre 2010. Monsieur H. CHADLI, responsable de la société FRANCE AGRO, est spécialisé dans l'Import Export en Gros et Demi Gros de :

- ↳ Fruits secs (amandes, Pistaches, Noisettes, Noix de cajou...)
- ↳ Légumes secs (Pois chiches, Haricots, lentilles, maïs...)
- ↳ Epices (Cumin, Poivre, Raz el Hanout, Curry, Piment, Paprika...)
- ↳ Olives (Noires à la grecque, pimentées, Nyons, niçoises, cocktail...)

Cette société déjà implantée depuis près de 4 ans à Pont Saint Esprit (Gard) va donc s'ouvrir à une plus large clientèle grâce à son choix d'installation dans le Vaucluse et plus précisément sur le site du M.I.N. d'AVIGNON.



Le SNM se regroupe :



Le Service des Nouvelles des Marchés déménage et regroupe ses effectifs de la basse vallée du Rhône sur un seul site : le MIN d'Avignon. Les missions des agents sont maintenues. Le SNM, service central du Ministère de l'Agriculture pendant plus de 50 ans a été rattaché en 2007 aux Directions Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF PACA). Dans le même temps les centres SNM fonctionnaient avec les agents de la statistique agricole pour créer le Service Régional d'Informations Statistiques et Économiques (SRISE) soit 30 agents en PACA.

Les agents SNM interviennent toujours au niveau des 4 stades de mises en marché :

- ↳ Cotations production : Cavaillon, Châteaurenard, Hyères Fleurs
- ↳ Cotations expédition sur PACA, Languedoc, Corse
- ↳ Cotations au stade de gros : Avignon, Marseille, Nice....
- ↳ Relevés prix du détail : - Super et hyper
- Discount
- Magasins biologiques
- ↳ Commission de cotation des Ovins d'Avignon (hebdomadaire) - 4 en France.



Michel BELTRAN
Responsable du pôle prix et conjoncture

Le centre SRISE/SNM d'Avignon produit de nombreux messages mais aussi des bilans annuels (tomate, raisin, salade, poire d'été, asperge...); Le réseau des centres SNM est animé par France Agrimer depuis 2 ans. Cette réorganisation sur le site d'origine (MIN d'Avignon au bâtiment H 2) devrait apporter plus de synergie.

Pour tous renseignements:
Conjoncture-statistique...
Tél : 04.13.39.31.00
Fax : 04.13.39.31.01
Bureaux Avignon ouverts
du lundi au vendredi
de 7 h 45 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h
www.snm.agriculture.gouv.fr

En 2011: une crèche sur le M.I.N. :

L'association les Maisons du Monde, accompagnée par les partenaires Le Fond social Européen, la SMINA, la CAF, le Conseil Général, la commune, ouvre pour 2011 sa nouvelle crèche interentreprises « **Les Minots** » de 40 berceaux sur la zone du Marché d'Intérêt National d'Avignon.

Elle s'inscrit dans une démarche de développement durable en partant de l'agencement, de l'environnement et de l'univers des enfants, en bois jusqu'à la construction des bâtiments



Future crèche - ouverture en 2011

« Les Minots », la crèche Multi accueil va répondre aux besoins présents des salariés des entreprises du MIN, des zones d'activités de proximité et des familles de la commune. Elle sera ouverte à des horaires atypiques à partir de 5h30 pour apporter des solutions sur des créneaux horaires tôt le matin. Les repas seront fabriqués sur place, avec la participation des producteurs locaux biologiques afin de ravir les papilles de ces petits bouts.

Le recrutement d'une équipe de professionnels de 15 personnes qualifiées de la petite enfance est planifié pour accueillir prochainement enfants, parents, entreprises et institutions.

Les locaux disponibles

M.I.N. Hôtel d'entreprises de la Croix Rouge



Bâtiment D 2 :

- ➔ Bureaux 90 m² Rdc
- ➔ Bureaux 90 m² R + 2

Bâtiment D 3 :

- ➔ Bureaux 39 m² R + 1

Bâtiment H 2 :

- ➔ Bureaux 80 m² Rdc

Bâtiment V 9 :

- ➔ Entrepôt 230 m² (avec quai)



Atelier + bureau :

- ➔ 102 m² R d C

Atelier + bureau :

- ➔ 114 m² R d C

Bureaux :

- ➔ 34 m² R+2

Bureaux :

- ➔ 87 m² R+1

Bureaux :

Locaux disponibles immédiatement
Renseignements et visites : Hélène LAGET BELLON
04 90 88 74 94

Le M.I.N. a été cité

Agroalimentaire : le M.I.N. d'Avignon souffle ses 50 bougies

« servirlepublic.fr du 22 juillet 2010 »

Le M.I.N. d'Avignon, 50 ans d'une institution économique majeure en vauclusienne

« inventaire historique d'Avignon Juin / Juillet 2010 »

Le M.I.N. a fêté ses 50 ans

« Avignon actualité - septembre 2010 »

Des remparts au marché-gare

« vegetable.fr - septembre 2010 »

Nouveau, au MIN d'Avignon

« L'Hebdo - Le Comtadin - septembre 2010 »

Le marché ouvert aux particuliers du lundi au samedi

« Le Dauphiné libéré - 28 septembre 2010 »