

Le marché de l'emploi :

Demandes (janvier à mars):

ABBACI Larbi : Réceptionniste
BENTALEB Fethallah : Installateur thermique
DANIEL Bruno : Jardinier
DELMAS Sébastien : Manutentionnaire
DIHA Sabrina : Secrétaire
DI RUZZA Julien : Manutentionnaire
LAMOURET Marianne : Secrétaire
MARTIN Tiphany : Manutentionnaire
MARTINEZ Sophie : Assistante de direction
NHARI AFAF : Secrétaire
OLIVIERI André : Métallier
TITEUX Corinne : Assistante administrative
VINCENT Florian : Électricien

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 !

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

N° 61 2^{ème} TRIMESTRE 2011 - AVRIL

S. M. I. N. A. MIN d'Avignon
 135 avenue Pierre Sémar 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

Mouvements entreprises : Janvier à avril 2011

Arrivées :

SORBIER JACQUES Bâtiment D 3

Commissaire aux comptes

CHRISTOPHE TRAITÉUR Bâtiment G 5

Traiteur

GOOD PRICE Bâtiment J 18

Négoce alimentaire

RAM GAMEX APRIA RSA Bâtiment D 3

Mutuelle

PROVENCE PANORAMA Bâtiment H 2

Circuits, excursions

FRESH PAUSE Bâtiment H 2

Restauration rapide

Mutation :

BRM du Bât U au Bâtiment H 2

Départ :

DREAL Bâtiment D 3

BÜRKLE TRAITÉUR Bâtiment G 5

B H NEGOCE Bâtiment J 18

La recette de la gazette : Agneau sauté au cumin et aux fèves



Pour 6 personnes

600 g d'agneau
 2 oignons
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 1 cuillère à café de cumin en poudre
 1 cube de bouillon
 300 g de fèves pelées (décongelées)
 Sel, poivre.

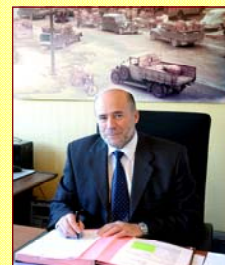
Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure

1. Coupez la viande en cubes. Pelez et émincez finement les oignons.
2. Dans une cocotte, faites revenir la viande dans l'huile chaude. Ajoutez les oignons, le cumin et laissez cuire 5 minutes.
3. Couvrez la viande d'eau, ajoutez le cube et portez le mélange à ébullition. Couvrez et laissez mijoter sur feu moyen 50 minutes.
4. Ajoutez les fèves 10 minutes avant la fin de la cuisson. Poivrez. Servez chaud.



Editorial



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

Le Conseil d'Administration de la SMINA vient de me réélire au poste de P.-D.G. et je l'en remercie chaleureusement. Cela va me permettre de poursuivre les actions en cours et mener à bien les projets de travaux qui me tiennent à cœur, tels que :

La crèche « Leï Minots » dont la 1^{ère} pierre a été posée (voir article ci-contre).

Un nouvel immeuble D 5 dans le prolongement des précédents, à l'emplacement de la station service du M.I.N. démontée et en cours de dépollution.

Il s'agira d'un bâtiment aux normes Haute Qualité Environnementale (façade photovoltaïque, terrasse panoramique végétalisée) d'environ 1 800 m² et dont la livraison s'effectuera en 2012. Polyvalent, il proposera des commerces et des bureaux, des petits entrepôts et sera ouvert au public à l'identique de toute la zone de bureaux et de restauration existante. D'ores et déjà, la façade RN 7 est réservée par une Banque, une Boulangerie pâtisserie artisanale, une société spécialisée dans le matériel médical et orthopédique (maintien à domicile). Des Médecins généralistes et un Radiologue sont également intéressés par ce projet.

Première pierre pour la crèche interentreprises du M.I.N. :



Renseignements crèche :
Pascal PIACENTILE
 06 82 21 28 34

La première pierre de la crèche « Leï Minots » a été posée **jeudi 10 mars 2011** en présence de Madame **Marie-Josée ROIG**, Députée Maire d'AVIGNON, de Monsieur **Claude HAUT**, Président du CONSEIL GÉNÉRAL, de Monsieur **Raymond PALEIRO**, Président de la CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES et Monsieur **Pierre G. RIGAUD**, Président du M.I.N. d'AVIGNON qui a mis gracieusement, le terrain à disposition de l'association.

L'architecte orangeois **Bernard VATON** a voulu se tourner vers un avenir durable avec la construction de ce bâtiment de 333 m² (basse énergie, capteurs solaires...) et basé sur la culture architecturale régionale. A la rentrée 2011, **40 places** d'accueil seront proposées pour les **enfants de 0 à 6 ans**.

La particularité de cette crèche : son **ouverture** le matin **dès 5h 30** afin de s'adapter aux horaires des salariés du secteur.

Autre particularité : les repas seront préparés sur place avec des produits bio et surtout provenant du M.I.N..

Porté par l'association « Les Maisons du Monde », dont **Pascal PIACENTILE** est Présidente ainsi que **Muriel FABRE**, ce projet trouve son originalité dans l'implication d'entreprises de proximité qui réservent et financent des places pour les enfants de leurs salariés, tout comme LA POSTE qui s'est d'ores et déjà engagée sur 12 lits.

De plus, 12 places seront réservées aux avignonnais des quartiers voisins.

Patrick TRALONGO reçoit le Mérite agricole :

Patrick TRALONGO, récemment promu Directeur du M.I.N., a reçu la médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole.

En lui remettant cette distinction, vendredi 28 janvier dernier au siège du M.I.N., le Président de la SMINA, **Pierre G. RIGAUD** a rappelé l'attachement de Patrick TRALONGO fidèle à l'entreprise depuis 26 ans.



La petite et fort sympathique cérémonie s'est déroulée en présence de nombreuses personnalités politiques et du Conseil d'Administration de la SMINA.

En ce jour festif, un des premiers Directeurs du M.I.N., Monsieur **Richard SEBILLOTTE**, 100 ans, est venu saluer et féliciter Patrick TRALONGO.

INNOVANT et CONVIVIAL : LE 1^{er} BUFFET des CONFRERIES DES VINS

Eric VERNIER, Gérant Franchisé, a organisé le vendredi 11 février une manifestation inédite et originale sur le M.I.N. d'AVIGNON.

Par cette action, le magasin **PROMOCASH**, grossiste alimentaire du Groupe CARREFOUR, dédié aux Professionnels de la Restauration, a cherché à innover en organisant le premier « buffet des Confréries des Vins ».

La Cave et les allées du Magasin ont été le lieu de rencontres colorées, traditionnelles, amicales et gustatives, que l'ensemble de ses visiteurs, professionnels et associations, a apprécié.

Toutes les Confréries attendues étaient présentes : la Confrérie des Tastes Grappes des terroirs d'Avignon, la Compagnie des Côtes du Rhône Gardoise, la Confrérie de BEAUMES DE VENISE, la compagnie des Jaugeurs de LIRAC, la Commanderie des CÔTES-DU-RHÔNE, ainsi que l'invité de cette manifestation, l'Ordre International des Anisetiers, Commanderie de Vallis Clausa (AVIGNON).

Pour sa part, **Hélène PALUMBO**, chanteuse Interprète présentait sa **toile** dédiée aux dons d'organes, accrochée dans le magasin **PROMOCASH** et objet d'une chaîne de solidarité dans les Mairies, les restaurants et autres lieux publics.

Les Disciples d'Escoffier, menés par leur Président National **Michel RECEVEUR**, s'investissaient eux dans la manifestation en arborant la tenue des Disciples : Veste de Chef brodée, traversée d'une écharpe rouge.

D'autres personnalités, comme **Aimé GALLO**, élu délégué aux Animations de la Ville d'AVIGNON, **Pierre G. RIGAUD**, Président du M.I.N., **Didier AUZET**, D.G.D. du M.I.N. et Directeur de RMG, **Patrick TRALONGO**, Directeur du M.I.N., ont marqué de leur présence cette manifestation.



PROVENCE PANORAMA :

Provence Panorama nouvellement installé en rez-de-chaussée du bâtiment H 2 vous propose un large choix d'excursions en minibus de grand confort avec chauffeur accompagnateur, toute l'année et 7j/7.

Visite des plus beaux sites de Provence : Les Baux de Provence, Le pont du Gard, Gordes

Circuits des grands vignobles, La route de Van Gogh, La Camargue secrète.....

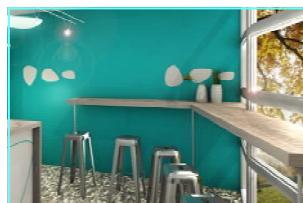


CONTACT RESERVATIONS
Tel. : 04 90 29 76 05
Fax : 04 90 69 57 25
contact@provence-panorama.com

Bâtiment H 2 un nouveau point de Restauration rapide :



A compter du 15 avril prochain, nous vous proposons en rez-de-chaussée du Bâtiment H 2 du M.I.N., une pause déjeuner sur place ou à emporter. Nous préparons chaque jour nos sandwiches, salades, Wraps et Bagels avec des produits frais. Vous trouverez également des desserts légers ou gourmands. Pour des déjeuners légers et vitaminés, venez nous retrouver à **FRESH PAUSE**.



Du nouveau chez HAPI SUD - EST

IMPORTATION DISTRIBUTION
HAPI SUD - EST
Le spécialiste de la Restauration

HAPI SUD EST vous propose :

- ❖ Une large gamme de viandes de Boucherie - Bœuf - Veau - Porc - Agneau et Volailles
- ❖ Un service sur mesure
- ❖ Un grand choix de viandes
- ❖ Ouverture de 6 h 30 à 17 h

HAPI SUD - EST votre partenaire viande

Réservé aux professionnels

Contactez Laura :

Tel : 04 90 13 19 44 - Fax : 04 90 13 19 41

l.cioli@hapitrading.com

Obligations contractuelles :

Pour l'année 2011, les locataires du M.I.N sont invités à communiquer rapidement les éléments suivants à la S.M.I.N.A :

- Attestation de police d'assurance
- Copie du rapport annuel de vérification des installations électriques.

Rappels :

- Le site du M.I.N est équipé de **conteneurs pour le recyclage des cartons** (7 points de recyclage répartis sur le M.I.N. et 3 points à la déchetterie).
- Tout véhicule en **stationnement de plus de 72 heures, sans autorisation** de la S.M.I.N.A., fera l'objet d'un **P.V.** par un de nos agents assermentés.

Locaux disponibles :

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



Bâtiment D 2 :

- ➔ Bureaux 90 m² R + 2
- ➔ Bureaux 152 m² R + 2

Bâtiment D 3 :

- ➔ Bureaux 31 m² R + 1

Bâtiment D 4 :

- ➔ Bureaux 15 m² R d c
- ➔ Bureaux 24 m² R d c

Bâtiment U :

- ➔ Bureaux 323 m² R d C

Atelier + bureau :

- ➔ 102 m² R d C

Atelier + bureau :

- ➔ 114 m² R d C

Bureaux :

- ➔ 87 m² R + 1

Bureaux :

- ➔ 87 m² R + 2

Locaux disponibles immédiatement

Renseignements et visites : **Hélène BELLON**
04 90 88 74 94

Le M.I.N. a été cité :

Imagine 84 : 25 ans de solidarité

« Le Comtadin du 16 décembre 2010 »

25 ans de lutte contre la précarité et l'exclusion

« Le Dauphiné Libéré du 18 décembre 2010 »

Les 50 ans du M.I.N. d'Avignon

« Le Comtadin du 30 décembre 2010 »

Patrick TRALONGO à la tête du M.I.N.

« Le Dauphiné Libéré du 5 janvier 2011 »

Patrick TRALONGO connaît tous les rouages du M.I.N.

« La Provence du 10 janvier 2011 »

La fête des voisins ... de bureaux

« La Provence du 15 janvier 2011 »

Patrick TRALONGO reçoit le Mérite Agricole

« La Provence du 29 janvier 2011 »

Le mérite agricole pour le directeur du M.I.N.

« Le Dauphiné Libéré du 30 janvier 2011 »

M.I.N. s'adapter pour survivre

« Dynamique Février / Mars 2011 »

La crèche du M.I.N. : 40 places d'ici 2011

« Le Dauphiné Libéré du 9 février 2011 »