



**MIN**  
MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL  
AVIGNON

**la Gazette**  
TRIMESTRIEL

N° 54 3<sup>ème</sup> Trimestre 2009 – Juillet



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

## Editorial

« La crise » : pas nous ?

Bien sûr qu'elle existe « la crise » : des banques ont fait faillite, d'autres ont été sauvées de justesse : des Etats sont en faillite (l'ISLANDE); il y a bien un ralentissement économique, la poussée du chômage en est la preuve; on nous annonce une baisse du tourisme, difficile pour notre région...

Mais chez nous, qui est touché ? Il y a bien une entreprise en plein développement autrefois sur le MIN qui est en liquidation : à cause d'un gros impayé; il y a bien une papeterie qui ferme; des producteurs de cerises qui arrêtent leur activité...

Sur le MIN, tous nos entrepôts sont occupés. Si à la fin de l'année nous avons de nombreux bureaux à louer (1 000 m<sup>2</sup> sur 8 000 m<sup>2</sup>, voir « locaux disponibles » en page 3), cette situation ne semble pas résulter d'un effet de « la crise ». Les cas sont variés : un Bureau d'Études ouvre deux agences dans d'autres villes et réduit donc sa surface sur AVIGNON; une Banque construit ses bureaux et quitte le MIN.

Mais, en ce qui concerne les bureaux, la Ville d'AVIGNON s'est dotée d'un parc très important, alors que « la crise » fait réduire les frais non productifs : les bureaux plutôt que les entrepôts.

D'un autre côté, la presque déflation a du bon. Avec une augmentation des prix à la consommation de 0,2 %, le pouvoir d'achat augmente. Ainsi les entreprises que nous côtoyons, semblent bien résister, voire se développer, alors gardons le moral.

Bonnes vacances à tous

## Association SEMAILLES

*Un peu de nature ...*



*... et de couleurs*

**Chefs d'entreprises, apportez une touche de nature, de couleur et de fraîcheur à vos lieux de travail avec les bouquets de fleurs de Semailles !!**

Chaque semaine, **Semailles** vous propose un bouquet à 10 €, composition originale de fleurs fraîchement coupées.

( Ce prix comprend la mise à disposition du vase et la livraison)

Pour les particuliers, **Semailles** vous propose d'autres types de bouquets ( 3 €, 5 €, 10 €, 15 €).

Enfin, **Semailles** travaille également sur commandes pour vos événements : réceptions, séminaires...

Depuis Janvier 1997, l'association **Semailles** développe des actions dans le champ du Social, de l'Economie et de l'Environnement.

En Juin 2008, **Semailles** a créé une action particulièrement innovante : **Fleurs de Cocagne**.

**Semailles** vous propose d'égayer vos lieux d'accueil avec des fleurs « **Bio, Locales et Solidaires** ».

**Bio** : cultivées selon les règles de l'agriculture biologique et contrôlées par un organisme certificateur.

**Locales** : cultivées au cœur de la **Ceinture Verte d'AVIGNON Solidaires** : les **Fleurs de Cocagne** sont cultivées, assemblées distribuées par des personnes éloignées de l'emploi qui durant leur contrat de travail construisent de nouveaux projets d'avenir.

Pour tous renseignements, contactez le secrétariat de **Semailles** :

Tel : 04 90 16 05 05 Email : [contact@semailles.asso.fr](mailto:contact@semailles.asso.fr)

# PASSION COURSES DE CAMIONS

**Olivier BOUZIGE**, locataire du MIN. depuis près de 15 ans, nous fait partager sa passion pour la course de camions. En effet, il participe à la **COUPE de France CAMIONS 2009** avec **5 dates prévues** pour la compétition.

30-31 mai : **Alès** – Asa Pôle Mécanique Alès Cévennes

20-21 juin : **Nogaro** – Asa Armagnac Bigorre

04-05 juillet : **Charade** – Asac d'auvergne

08-09 août : **Thruxton** – Grande Bretagne

19-20 septembre : **Le MANS** – Asaco 24 H du Mans



Le camion de course sur sa remorque

Sa remorque représente près de 4 mois de construction (les week-end et soirs de semaine) : Nombreux équipements : cuisine équipée, 6 lits superposés, douche...

De nombreux sponsors participent et l'encouragent pour ces compétitions : **Transports LAUZIER, HAYON DEHOLLANDIA, HAYON BAR, HAYONS ERHEL HYDRIS, HAYONS ZEPROS.**



Pour sa première course qui a eu lieu au Pôle Mécanique d'Alès Cévennes et malgré quelques incidents (colonne de direction cassée pendant les essais) et deux accrochages, il se classe à la **12<sup>ème</sup> place sur 22 concurrents.**

Sa deuxième course, similaire du point de vue mécanique (nombreux accrochages) ne l'est pas du point de vue du classement car il prend la place très honorable de **7<sup>ème</sup> sur 29.**

En action au Pôle mécanique d'Alès

## L'INTERIM AUTREMENT :

## PERSPECT'IM

Le travail temporaire solidaire

En pleine expansion, et fort de 15 ans d'expérience dans la mise à disposition de personnel pour la gestion des groupements d'employeurs GESTE et GEODE, RESSOURCES crée une entreprise de travail temporaire spécialisée dans les métiers de l'agroalimentaire et de la logistique.

Grâce à sa structure mère « RESSOURCES » solidement implantée dans l'économie solidaire, **PERSPECT'IM** permet aux entreprises de s'inscrire dans le réseau de solidarités locales.

**PERSPECT'IM** se démarque de l'intérim traditionnel par sa double vocation. Elle propose aux entreprises l'appui d'une équipe de professionnels, spécialisée en gestion des ressources humaines et en accompagnement social.

Dans un contexte économique mouvant et fortement concurrentiel, **PERSPECT'IM** :

↳ Répond concrètement aux besoins d'adaptabilité et de réactivité des entreprises. Elle met à la disposition de ses clients, des intérimaires préparés et adaptés à leurs secteurs d'activité.

↳ Suit et accompagne ses collaborateurs vers un emploi durable ce qui est source de motivation. De ce fait, les intérimaires se sentent considérés et s'impliquent davantage dans leur travail.

**PERSPECT'IM** travaille sur plusieurs bassins d'emploi : AVIGNON, L'ISLE SUR SORGUE, CAVAILLON et CARPENTRAS.

De part sa proximité géographique, elle garantit un service personnalisé et une grande disponibilité auprès des entreprises.



**PERSPECT'IM** fait le pari que l'entreprise se développe en devenant plus solidaire.

**RESSOURCES  
MIN d'Avignon  
135 av. Pierre Sémard  
84000 AVIGNON**

**Tél. 04 90 84 05 90**

## LOCAUX DISPONIBLES

### Bâtiment D 2 :

- ➔ Bureaux 143 m<sup>2</sup> R d C Loyer 25 661 € H.T./an  
Libre immédiatement Charges 3 148 € H.T./an
- ➔ Bureaux 152 m<sup>2</sup> R + 1 Loyer 27 276 € H.T./an  
Libre début juillet Charges 3 344 € H.T./an

### Mais aussi :

Dans l' 'Hôtel d'entreprises de la Croix Rouge en Z.F.U.

- ➔ En Rez-de-chaussée Bureaux + Atelier 102 m<sup>2</sup>
- ➔ En Rez-de-chaussée Bureaux + Atelier 145 m<sup>2</sup>
- ➔ Au 1<sup>er</sup> étage Bureaux 41 m<sup>2</sup>
- ➔ Au 1<sup>er</sup> étage Bureaux 81 m<sup>2</sup>

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

## IGUAL BATIMENT L 2



L'équipe de l'Agence d'Avignon

### Qui sommes-nous ?

**Distributeur de produits et de matériels d'hygiène depuis 1971**, notre activité s'étend sur les régions du Languedoc Roussillon, du Vaucluse et des Bouches du Rhône. A ce jour 3 agences, Montpellier (siège social), Perpignan et tout récemment **Avignon** nous permettent de gérer et de livrer quotidiennement nos 1500 clients.



**Membre d'un groupement européen d'hygiène, GEH**, nous disposons de moyens économiques et logistiques élargis (centrale d'achat, plateforme nationale de redistribution, marketing etc..), pour vous faire bénéficier des meilleures conditions tarifaires.



### Notre métier s'organise autour de 3 divisions :

- ↳ les Métiers de Bouche : hôtellerie, restauration, traiteur, centre de loisirs
- ↳ les collectivités : mairies, administrations, santé, cuisine centrale, enseignements, etc..
- ↳ les entreprises de propreté et nettoyage industriel

### Pour lesquels intervient :

- ↳ 18 commerciaux, équipés de solutions informatiques nomades,
- ↳ 5 techniciens, garantissant une prise en charge sous 48 h,
- ↳ 18 personnes (de l'assistante commerciale au livreur) dédiés à la concrétisation de vos commandes sous 48-72h

### notre mission "Améliorer la qualité de votre outil de travail."

C'est donc garantir la globalité de notre service, faciliter la vie de tous les jours, assurer la sécurité des biens et des personnes, maîtriser un budget et faire de votre environnement professionnel, un cadre de vie agréable et sain.

C'est dans la pertinence de la solution mise en place que nous voulons être reconnus comme étant le meilleur fournisseur.

En 2008, l'obtention de la certification ISO 9001 V. 2000 couronne ce travail et fait de nos valeurs, vos bénéfices.



### Nous vous offrons un large choix de produits d'hygiène, avec plus de 2000 références :

Hygiène en restauration

Hygiène sols & surfaces

L'essuyage

Petit équipement sanitaire

Arts de la table

Hygiène du linge

Hygiène corporelle

Matériel de nettoyage"

Collecte des déchets

## REMISE DE MEDAILLE DU TRAVAIL

La médaille du travail (Argent) a été remise à **Bruno BOURGOIN** par le Président de la SMINA, Monsieur Pierre RIGAUD, le vendredi 5 juin dernier, en présence de certains administrateurs et des salariés de la société.

Comme le rappelait dans son discours, le Directeur du MIN, Didier AUZET :

« .....Du courage, il n'en manque pas : aucun travail ne le rebute, du plus minutieux au plus brutal....Rien ne doit résister : ça passe ou ça passe. Il faut bien réfléchir avant de lui demander quelque chose car ce sera fait ! Définitivement ! Cette disponibilité et cette efficacité sont alliées à une vue juste des choses. Une appréhension exacte des problèmes qui tempère heureusement cette rapidité d'exécution..... »



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

N° 54 3<sup>ème</sup> TRIMESTRE 2009 — JUILLET

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

## Le M.I.N. a été cité

### Marché d'Intérêt National

#### Revenir aux vraies valeurs

« L'Hebdo – le Comtadin N° 3374 du jeudi 16 avril 2009 »

Le Groupe AFT IFTIM sur le site du MIN

Dynamiques Vaucluse Juin 2009

## Le marché de l'emploi :

### DEMANDES

**AIT YOUS Dounia** : Employée manutention  
**AOUADI Boumediene** : Conducteur PL  
**BAUDUIN Franck** : Responsable commercial  
**BOISSEL Mélanie** : Hôtesse d'accueil  
**CALAME Esméralda** : Préparatrice de commandes  
**DHAEYER Françoise** : Secrétaire Polyvalente  
**DONATI Nathalie** : Assistante de gestion commerciale  
**GAILLARD Thomas** : Vendeur ou commercial  
**JARRIN Laurent** : Stage vente Fruits et légumes  
**LAPIERRE Marion** : Emploi étudiant été 2009 (BTS MUC)  
**LEVECQUE Pascale** : Comptable  
**OURSIN Agnès** : Assistante commerciale  
**RUDELIN Alban** : Assistant de communication  
**SOOMAROOA Keshwar** : Assistant ressources humaines

**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

1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> juillet

### Arrivées — Extension

**DOUNIA Fruits & Légumes** Bâtiment J 14  
**Thierry BEURON SA** Bâtiment C 1  
**OREO** Bâtiment G 7  
**KOOKABARRA Juice** Bâtiment G 10  
Déjà présents Bâtiment G 9  
**LE ROY Logistique** Bâtiment J 9  
**FL CONSEIL STRATEGIE** Bâtiment L1 RdC

### Départs

**ARBAÏ** Bâtiment J 14  
**PMS Transports** Bâtiment C 1  
**NEG INCO** Bâtiment D2 R d C  
**FIDUCIAL** Bâtiment D2 1er Et.  
**ID2i TECH** Bâtiment G 7  
**AGRIPRO** Bâtiment G 10

## La recette de la gazette

### Picodon au melon et figues



**1** - Dans un saladier, assaisonner le **mesclun** d'une vinaigrette faite d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de poivre et de sel.

**2** - Faire un nid de **mesclun** au centre d'une assiette et disposer un peu de **mesclun** en croix sur le reste de l'assiette.

**3** - Couper le **melon** en gros dés et répartir les dés entre la salade. Les poivrer.

**4** - Passer le **Picodon** 5 minutes environ sous le gril du four.

**5** - Déposer le **Picodon** dans son nid au centre de l'assiette. L'arroser d'huile d'olive.

**6** - Disposer les **figues** coupées en 2 sur le pourtour de l'assiette.

**Préparation : 15 minutes**  
**Cuisson : 5 minutes**

#### Pour 1 personne :

1 fromage Picodon  
1 quart ou une moitié de melon (*selon grosseur*)  
Salade (*mesclun*)  
2 figues  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique  
Poivre  
Sel.