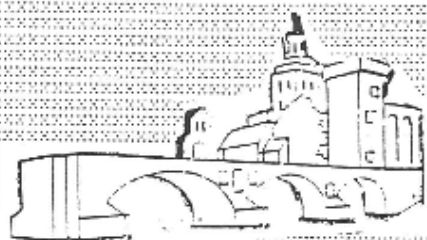


la GAZETTE du M.I.N.



d'AVIGNON

Numéro 92
Janvier 2023

**Édition spéciale pour célébrer les 30 ans de
la gazette du MIN,
qui retrouve le look de sa
première édition en Janvier 1993.**

EDITORIAL



La Gazette du MIN fête ses trente ans.

Et pour l'occasion, cette édition anniversaire se présente à vos yeux sous la forme du tout premier numéro, paru en 1993.

Le MIN a connu nombre d'évolutions au cours de ces trois décennies.

Une période de transition au cours de laquelle les services dédiés aux entreprises ont pris leurs quartiers aux côtés de son activité historique, à savoir la commercialisation de fruits et légumes.

Le MIN est ainsi devenu une plateforme polyvalente en phase avec son époque. C'est ce qui fait sa force et sa longévité. C'est pourquoi, de concert avec la directrice Laëtitia Vinuesa, nous mettons un point d'honneur à ancrer le MIN dans la transition écologique.

Renforcement du tri des déchets, sensibilisation des entreprises à la sobriété énergétique, végétalisation... les actions se multiplient pour faire du MIN un écosystème résilient face au réchauffement climatique, à l'image des efforts fournis en la matière depuis 2014 par la Ville d'Avignon.

Un MIN durable, moderne, ouvert : voilà l'objectif que nous visons pour que ce poumon économique reste en phase avec son temps et continue d'oxygéner le territoire.

Cécile Helle, Présidente du MIN et Maire d'Avignon

SOMMAIRE

**NOUVELLES BREVES
du M.I.N.**

AFFAIRES à SUIVRE...

**la RECETTE de la
" GAZETTE "**

NOUVELLES BREVES DU MIN

CHANGEMENT DE DIRECTION, 1 AN DÉJÀ !

Première femme directrice des lieux depuis sa création, Laëtitia VINUESA souhaite positionner le MIN comme un acteur économique majeur dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire notamment pour renforcer son rôle de pôle de transformation de la filière.

Son implication sur les questions de développement durable permet de déployer de beaux projets qui engage le MIN dans sa transition énergétique et environnementale.

De très belles actions et de nombreux événements ont été réalisés et sont à venir, dont une belle réussite :

L'appellation « Parc Engagé » du label Parc+ par l'ARBE et la Région Sud pour sa « belle dynamique de projets enclenchée pour tendre vers un « Eco MIN » et pour ses futures actions de réhabilitation du site.

« Nous avons de beaux projets en perspective pour 2023 pour poursuivre le développement du MIN en répondant aux enjeux de développement durable. La conjoncture actuelle est compliquée mais je suis résolument optimiste ! Je crois en l'implication et en la solidarité de tous sur le MIN. »

Laëtitia Vinuesa, Directrice du MIN

NOUVELLES BREVES DU M.I.N. (Suite...)

LE RETOUR DE LA GAZETTE

Cette nouvelle édition nous permet de relancer la Gazette du MIN. Elle sortira tous les trimestres et comportera les actualités du site et des entreprises.

Si vous souhaitez faire paraître des informations, contactez-nous par mail : l.camoin@minavignon.fr ou d.ducos@minavignon.fr

LES SALONS

En 2022, nous avons activement participé au Salon Med'Agri, qui s'est déroulé au Parc des Expositions d'Avignon, en présence des acteurs du MIN.

Un grand merci aux entreprises du MIN qui ont fait vivre le stand durant ces 3 jours d'échanges et de rencontres autour de l'agroalimentaire.

On se donne rendez-vous en 2023 au Salon International de l'Agriculture de Paris. La fédération des Marchés de Gros organise une journée mettant à l'honneur les MIN de France.

Le MIN d'Avignon répond présent à cette rencontre, et représentera tous les acteurs du site.

Salon de l'Agriculture - 25 février au 5 mars 2023

ENTREPRISES DU MIN

Installations :

Foodymix, Bât G8. Conception et distribution de paniers recettes pour les robots de cuisine.

contact@foodymix.fr

FM&CO, Bât G21. Achat, vente et transformation d'olives, d'huile d'olives et de fruits secs sur les marchés.

eurl.fmc.co@gmail.com

Feuillet Christophe, Bâtiment W3. Reconditionnement et transformation de produits agricoles.

zzpfc@hotmail.com

Brasserie La Comédienne déménage du Bâtiment D5 au W2.

avignon@lacomedienne.beer

LES RÉSEAUX SOCIAUX

Depuis octobre 2022, le MIN d'Avignon est présent sur les réseaux sociaux !

Facebook : Min d'Avignon

Instagram : @min_avignon

Linkedin : Min Avignon

N'hésitez pas à vous abonner, partager et à nous identifier dans vos publications !

AFFAIRES à SUIVRE...

LA VÉGÉTALISATION DU MIN

Le projet de végétalisation du MIN a débuté en décembre dernier, après les premières plantations symboliques réalisées par Madame la Présidente du MIN, Cécile Helle ; le Vice-Président, Christian Rocci et la Directrice du MIN d'Avignon, Laëtitia Vinuesa.

Le MIN doit réduire son impact environnemental et mettre en place des solutions adaptées, suivant ainsi la volonté de la Ville d'Avignon et son Plan local pour le climat. Pour cela, le MIN s'engage à planter plusieurs dizaines d'arbres et arbustes sur les 3 prochaines années, et à désimperméabiliser certaines zones.

Pour cela, un plan de végétalisation et de désimperméabilisation du MIN sur les mois à venir sera établi avec notre partenaire l'AURAV.

2 COLONNES À VERRE SUPPLEMENTAIRES

Le MIN, dans son projet de transition écologique continue à faciliter le tri des déchets des usagers du site.

En plus de la colonne à verre située derrière la Brasserie du MIN, 2 nouvelles viennent d'être installées face à Métro, et face au bâtiment D.

Ces 3 colonnes à verre sont accessibles pour vos bouteilles en verre, bocaux verre et autres déchets en verre.

N'hésitez pas à les utiliser, elles sont là pour ça !

LES PARTENARIATS

Le MIN et L'Entrepôt ont lancé leur partenariat sur la récolte des biodéchets. Les 3 premières semaines, près d'1 tonne avait déjà été récoltée ! Bravo aux entreprises participantes !

Le MIN a également lancé un défi Up'cycling avec Les P'tites Choses. Les entreprises volontaires se verront remettre, après audit, une box afin de recycler leurs déchets bureautiques. Ils seront réutilisés de manière créative, ludique ou pédagogique !

la RECETTE de la " GAZETTE "

LE ROULÉ AU NUTELLA DE FLORENCE

Ingrédients : 6 oeufs, 120g de sucre, 100g de farine, beurre, Nutella.

Préchauffez le four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez le sucre progressivement aux jaunes, le mélange doit devenir blanc. Ajoutez petit à petit la farine. Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange. La pâte doit être assez ferme.

Beurrez un moule à bords ras de préférence. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 10 à 12 minutes. Démoulez sur une plaque recouverte de sucre cristallisé.

Étalez le nutella et roulez avec précaution.

Ce gâteau peut être réalisé avec diverses garnitures : confiture, crème au beurre, crème chantilly, ...

Merci Florence, notre chargée de suivi travaux - prestataires, pour la recette !

LA GAZETTE DU MIN
SMINA - BATIMENT H1
135 AVENUE PIERRE SEMARD
84000 AVIGNON
04 90 88 91 02

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION /
RESPONSABLE DE RÉDACTION : CÉCILE HELLE
PUBLICATION GRATUITE
N° ISSN 1244-166X
N° 92 - 1^{ER} TRIMESTRE - JANVIER 2023