

LA GAZETTE DE L'ECOMIN

HIVER 2024 - N°93

L'ÉDITO



En 2023, le MIN est devenu l'ECOMIN, confirmant ainsi son engagement en faveur de la transition écologique. Cette nouvelle année verra se déployer nombre d'actions pour poursuivre et concrétiser cette ambition : végétalisation, installation d'un composteur électro-mécanique et de bornes électriques, etc.

Des avancées qui accompagneront le développement de ce pôle agroalimentaire historique dont l'attractivité ne cesse de croître. 2024 s'annonce ainsi sous les meilleurs auspices pour l'ECOMIN, poumon économique essentiel de la Cité des Papes.

Cécile HELLE, Maire d'Avignon
et Présidente de l'ECOMIN

SOMMAIRE

L'ACTU DE L'ECOMIN :

- La transition MIN / ECOMIN.
- Les travaux du Bâtiment H1.

ENVIRONNEMENT :

- La réglementation des biodéchets.

LES ENTREPRISES DU MIN :

- Zoom sur : Pomona TerreAzur
- Les nouveaux arrivants.

LES PROJETS 2024

LA RECETTE DE LA GAZETTE



LES TRAVAUX DU BÂTIMENT H1 :

Cet été, le hall du bâtiment H1 ainsi que les salles de réunion ont été rénovés. Vous pouvez, dès à présent, découvrir nos nouveaux aménagements et profiter des salles de réunion réhabilitées équipées de vidéoprojecteurs et d'écrans.

Le saviez-vous ?

Les chaises des salles de réunion ainsi que les fauteuils du hall ont été fabriqués à partir de plastiques recyclés de canoës, par l'entreprise Fab'Unit !



En tant que locataire de locaux sur notre site, vous disposez d'un tarif préférentiel lors de la location de nos salles de réunion ! Pour plus de renseignements, rapprochez-vous de Delphine à l'accueil. **04.90.88.91.02 | d.ducos@minavignon.fr**

LA TRANSITION MIN / ECOMIN : NOTRE SOIRÉE GUINGUETTE

Lors de notre soirée "La Guinguette du MIN", nous avons dévoilé nos futurs projets, notre nouveau logo et notre nouveau nom : ECOMIN. Ce nom a été choisi en référence à l'écologie et à l'économie, piliers importants de notre stratégie : renforcer le positionnement agroalimentaire du MIN et s'engager vers une transition environnementale et énergétique.



Nous tenons à remercier grandement tous nos partenaires, prestataires et entreprises du site qui ont œuvré à la réussite de notre évènement. Un grand merci à toutes les personnes présentes pour profiter avec nous de cette belle soirée !

Plus de 150 participants !



LA RÉGLEMENTATION DES BIODÉCHETS :

À partir de 2024, une nouvelle réglementation sur les biodéchets entre en vigueur, marquant une avancée majeure vers une gestion plus durable des déchets. Cette mesure encourage le tri sélectif des déchets organiques, favorisant ainsi le compostage et la production d'engrais naturels. En plus de réduire l'impact environnemental, cette initiative renforce l'engagement envers des pratiques éco-responsables, contribuant à la préservation de notre planète : un pas significatif vers un avenir plus vert et durable.

Cette obligation s'impose à tous les producteurs et détenteurs de biodéchets, y compris les collectivités territoriales dans le cadre de la gestion publique des déchets, ainsi que les établissements privés et publics générant des détrit.

Le saviez-vous ?

L'ECOMIN va s'équiper d'ici le printemps prochain d'un composteur électro-mécanique. Ce composteur se trouvera à la déchetterie et sera régi par l'équipe technique.

Cet appareil va permettre de gérer la totalité des restes alimentaires présents sur le site. Il peut brasser environ une centaine de tonnes de biodéchets à l'année. En 2023, le site de l'ECOMIN a traité 32 tonnes de déchets alimentaires.



À compter du 1er janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi antigaspillage de 2020, le tri des biodéchets sera généralisé et concernera tous les professionnels et les particuliers.



ZOOM SUR : POMONA - TERREAZUR



EN QUELQUES CHIFFRES :

- 1982** Installation d'Avon sur le site
- 1999** Rachat par la groupe Pomona pour devenir Pomona TerreAzur
- 40** Salariés sur le site de l'ECOMIN en achats, commerce et logistique
- 220** Personnes employées sur le groupe Régional Pomona TerreAzur Provence Languedoc

Le groupe Pomona TerreAzur fait partie des acheteurs-revendeurs présents sur notre site.

Ils commercialisent des produits prioritairement locaux et régionaux (représentant 60% des produits en pleine saison) mais aussi Français et des pays voisins.

De nombreux spécialistes et détaillants Fruits&Légumes viennent se servir directement sur notre site de l'ECOMIN.
L'entreprise livre également les clients distribution.

Leurs produits s'exportent au niveau régional : Provence, Languedoc et Rhône Alpes.

Enfin, ils ont une sélection de produits bio à disposition dans leur entrepôt situé au bâtiment O1.

LES NOUVEAUX ARRIVANTS



DARKITCHEN 84

Traiteur
darkitchen84@gmail.com

G4

FF GELATI

Glacier
compta@lefestivalavignon.com

G1

Ô PLAISIR DES METS

Traiteur
contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr

G8

VALENTIN GUILLARD

Artisan Glacier
vgtal@hotmail.fr

G20

W3

FPEE INDUSTRIES

Fabrication de menuiserie en PVC & Alu
cansart@fpee.fr

D3

YCL YUPIES COACHING

Vente de compléments alimentaires naturels
contact@greenluberon.com

G6

ADELPHOS

Street food_
florianguingrich@gmail.com

G9

VIVOTTO

Préparation de plats cuisinés
info@vivotto.com



1er trimestre :

Début de la végétalisation du site
Réhabilitation de box

3ème trimestre :

Installation des bornes électriques
Rénovation des parties communes du bâtiment H2

2nd trimestre :

Aménagement de la déchetterie pour recevoir le composteur électro-mécanique.
Changement des équipements des bâtiments tertiaires

Dernier trimestre :

Participation à Med'Agri
Renouvellement de l'éclairage public



LA RECETTE DE LA GAZETTE

LA GALETTE À LA FRANGIPANE DE SANDRA :

INGRÉDIENTS :

2 pâtes feuilletées | 75g de beurre ramolli | 125g de poudre d'amandes | 100g de sucre glace
2 oeufs | 1 jaune d'œuf | 1 càc d'arôme d'amande amère | 1càs de rhum brun ou Amaretto

- Sortir les pâtes feuilletées et les mettre de côté.

Pour la frangipane :

- Dans un bol, mélanger le sucre glace au beurre ramolli. Ajouter ensuite la poudre d'amande, puis les oeufs, l'amande amère et enfin le rhum (ou Amaretto).

Montage :

- Étaler la première pâte sur une plaque. Badigeonner le tour de celle-ci sur 2cm avec du jaune d'œuf.
- Ajouter au centre la frangipane, et y placer la fève.
- Recouvrir de la deuxième pâte et appuyer délicatement sur les bords. Replier le tour sur 1,5cm et appuyer fortement pour souder les pâtes entre elles. Vous pouvez dessiner des croissillons sur le dessus et badigeonner de jaune d'œuf.
- Placer la galette dans le four chaud à 240°C et cuire 40 min.
- Laisser tiédir avant de servir, c'est prêt !



Bon Appétit !



ecomin

Cré'acteurs de l'économie locale

**Ne manquez plus notre actualité !
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :**



Ecomin d'Avignon



@ecominavignon



ECOMIN Avignon



minavignon.fr

**LA GAZETTE DE L'ECOMIN | SMINA - BÂTIMENT H1
135 AVENUE PIERRE SÉMARD 84000 AVIGNON | 04.90.88.91.02**
Directeur de la publication : Cécile HELLE | publication gratuite
N° ISSN 1244-166X | N° 93 - JANVIER 2024