

# LA GAZETTE DE L'ECOMIN

AUTOMNE 2025 - N°99

## L'ÉDITO



News, zoom sur les entreprises et même recette... retrouvez dans ce nouveau numéro de la Gazette de l'ÉcoMIN toute l'actualité du pôle agroalimentaire de Saint-Chamand.

L'un des poumons économiques de notre ville vient ainsi d'être labélisé PARC + pour saluer ses efforts en matière de transition écologique.

Bonne lecture !

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

## SOMMAIRE

### L'ACTU DE L'ECOMIN :

- Labellisation Parc +
- Le tour Bien Bon
- Bienvenue Enola !
- Les salles de réunion

### LA RECETTE DE LA GAZETTE

### LES ENTREPRISES DU MIN :

- Zoom sur France Agro
- Les nouveaux arrivants

## LABELLISATION PARC +

En 2022, nous obtenions la reconnaissance Parc Engagé par l'ARBE (Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement).

Ce titre nous a été attribué pour souligner notre engagement en faveur d'une *"démarche de modernisation qui place le développement durable au cœur de nos nouvelles ambitions"*.

Cette année, nous avons obtenu le grade supérieur en étant **labellisé Parc+ de niveau 1**, notamment grâce à nos projets axés sur *"la transition écologique via la désimperméabilisation et la renaturation progressive; la sobriété énergétique; la gestion durable des déchets et la logistique décarbonée, tout en renforçant nos liens avec la ville à travers la communication, les partenariats locaux et des animations ouvertes."*



## LE TOUR BIEN BON

Mercredi 17 septembre s'est tenue la 3e édition du Tour Bien Bon, organisé par le Grand Avignon.

Pour la seconde année consécutive, les participants ont pu visiter les entreprises du site à l'occasion des Tours Gourmands, une initiative qui a, une fois encore, rencontré un franc succès!

20 inscrits pour visiter sur la matinée : Boulanger Responsable, Les Petits Bonhommes, Brasserie La Comédienne, Syba et En Direct de nos Fermes.

L'objectif de ce tour ? Mettre en avant les acteurs locaux, engagés et responsables du Grand Avignon.

C'est l'occasion parfaite pour les habitants des environs de découvrir notre site habituellement réservé aux professionnels.

Nous remercions, une nouvelle fois, nos entreprises participantes pour l'accueil du public et la présentation de leurs structures.





### BIENVENUE ENOLA !



Enola BOUVENOT nous a rejoint en début d'année 2025 dans le cadre de son stage de fin d'études de master.

Elle a intégré depuis août notre équipe en CDD afin de continuer son poste de chargée de mission développement agriculture / agroalimentaire.

Pour toutes questions à ce sujet ou concernant la commercialisation de nos locaux, vous pouvez la contacter : [e.bouvenot@minavignon.fr](mailto:e.bouvenot@minavignon.fr) ou au 04.90.88.91.02.

*Le saviez-vous ?*

### LES SALLES DE RÉUNION DE L'ECOMIN

L'ECOMIN possède 7 salles de réunion, accessibles à tout public, disponibles pour tous vos évènements (formations, réunions, séminaires, entretiens ...) à la location.

De 15 m<sup>2</sup> à 75 m<sup>2</sup>, de 6 à 30 personnes, nous avons la possibilité de vous accueillir et de répondre pleinement à vos besoins.

En tant que locataires de l'ECOMIN, vous avez le droit à un tarif préférentiel !

Pour plus d'informations, contactez Delphine : [d.ducos@minavignon.fr](mailto:d.ducos@minavignon.fr) 04.90.88.91.02.

### LA RECETTE DE LA GAZETTE

*CLAFOUTIS AUX MIRABELLES*



#### INGRÉDIENTS :

500 g de mirabelles | 30 cL de lait | 4 oeufs | 120g de cassonade | 100g de farine | 30g de poudre d'amandes | 25g de beurre | 1 pincée de sel

Préparation :

- Laver, sécher, dénoyauter et couper en 2 les mirabelles. Dans un moule beurré, déposer les mirabelles. Saupoudrer d'un tiers de la cassonade.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, battre les œufs avec la cassonade et la pincée de sel. Incorporer la farine au fur et à mesure, puis le lait et la poudre d'amandes. Mélanger et verser dans le moule sur les prunes.
- Mettre au four pour 50 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit doré. Déguster froid.



*Bon Appétit !*



## LES ENTREPRISES DE L'ECOMIN

### ZOOM SUR : FRANCE AGRO



#### LES INFOS CLÉS :



2010



Bât N1, S2-S3



04.90.02.23.56



France Agro, spécialiste de l'exportation et du commerce de gros d'épices, de fruits et légumes secs, et d'olives, est présent sur notre site depuis plus de 15 ans.

Cette année, France Agro a décidé de s'agrandir afin d'augmenter sa surface de stockage pour développer davantage son activité auprès de sa nouvelle clientèle : les supermarchés.

Vous pouvez désormais retrouver France Agro dans ses nouveaux locaux de près de 3 000 m<sup>2</sup>, situés dans l'ancien bâtiment Promocash (N1).

France Agro travaille avec les professionnels (supermarchés, forains, boucheries, épiceries) et leur propose une grande variété de produits méditerranéens !

### LES NOUVEAUX ARRIVANTS



#### MINES DE SAVEURS

Traiteur  
[minedesaveurs@hotmail.fr](mailto:minedesaveurs@hotmail.fr)

G4

J12

#### HUBCYCLE

Recherche et valorisation de co-produits  
[contact@ghwtradeco.com](mailto:contact@ghwtradeco.com)

#### CA CROUSTILLE

Boulangerie  
[croustille84@gmail.com](mailto:croustille84@gmail.com)

D5-2

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° 99 - AUTOMNE 2025

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE