

# LA GAZETTE DE L'ECOMIN

ÉTÉ 2024 - N°95

## L'ÉDITO



Après avoir connu un tournant historique il y a tout juste un an, avec une orientation exemplaire vers la transition environnementale et énergétique, l'ECOMIN poursuit son engagement dans la modernité. La plateforme agro-alimentaire, polyvalente et vertueuse, dotée aujourd'hui de services aux entreprises et d'actions durables pour créer un écosystème résilient face au réchauffement climatique, s'inscrit pleinement dans le Plan Local pour le Climat que nous avons initié pour l'ensemble de la ville dès 2021. Découvrez dans ce nouveau numéro de la Gazette de l'ECOMIN les dernières innovations impulsées au sein d'un pôle essentiel de l'économie avignonnaise.

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

## SOMMAIRE

### L'ACTU DE L'ECOMIN :

- L'éclairage public
- Le départ d'Olga

### ENVIRONNEMENT :

- La végétalisation du site

### LES ENTREPRISES DU MIN :

- Zoom sur : Les Petits Bonhommes
- Les nouveaux arrivants

### L'AGENDA DE LA RENTRÉE

### LA RECETTE DE LA GAZETTE



## L'ÉCLAIRAGE PUBLIC



La rénovation de l'éclairage public de l'ECOMIN vise à remplacer les équipements vieillissants par des solutions écologiques et énergiquement efficaces. Cela inclut :

- 255 luminaires LED.
- 49 candélabres solaires.
- Conversion de certains lampadaires doubles en simples.
- Programmation de l'intensité lumineuse selon les horaires pour s'adapter à la présence de piétons, vélos ou voitures.

Ces changements réduiront la consommation d'électricité et les nuisances lumineuses, protégeant ainsi la biodiversité. Les travaux débuteront en automne 2024, financés par une subvention de la Région Sud PACA.

## LE DÉPART D'OLGA



Olga-Marie Foliot, notre responsable administrative et commerciale, a quitté la SMINA le 15 août pour de nouvelles aventures.

Nous la remercions pour ces 8 années passées ensemble au sein du MIN puis de l'ECOMIN d'Avignon et lui souhaitons une belle continuation dans sa vie professionnelle !

Merci pour tout Olga !

### *Le saviez-vous ?*

Avant d'être un Marché d'Intérêt National (MIN), le site était un marché-gare !

Son implantation à proximité des rails du train a permis pendant de nombreuses années d'alimenter le reste du pays par rails en transportant les fruits et légumes locaux ... Mais pas que !

En effet, en 1985, nous avons vu circuler sur notre site des poids lourds un peu différents ....

Les éléphants de l'American Circus sont passés par notre péage pour rejoindre leurs wagons afin de continuer leur périple dans l'hexagone.





## LA VÉGÉTALISATION DU SITE

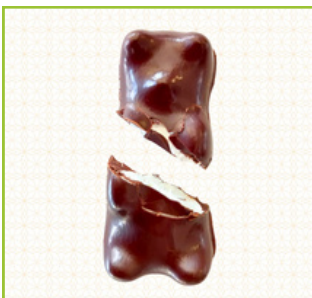
En tant que plateforme de commercialisation, notre site est une vaste zone imperméabilisée au cœur d'Avignon, contribuant à l'îlot de chaleur urbain. Dans le cadre du Plan Climat d'Avignon, l'ECOMIN a élaboré avec l'AURAV un plan de désimperméabilisation et de végétalisation pour :

- Limiter les effets d'îlots de chaleur urbains avec des végétaux résistants
- Améliorer la qualité des espaces végétalisés pour la biodiversité
- Rendre les zones de stationnement perméables
- Adopter des pratiques d'entretien plus durables

Ce printemps, 25 grands arbres, 110 arbustes et 3800 plantes vivaces ont été plantés sur 5000 m<sup>2</sup>. Le projet a été financé par une subvention de la Région Sud PACA et réalisé par Spie Batignolles Paysage.

## LES ENTREPRISES DE L'ECOMIN

### ZOOM SUR : LES P'TITS BONHOMMES



Depuis 2 ans, c'est avec passion et détermination que Camille Bonhomme s'est lancée dans l'aventure de créer ses gammes de chocolats et confiseries artisanales à Avignon, sous le nom "Les petits Bonhommes".

Pour Camille, artisanat rime avec grande qualité et proximité. Elle sélectionne ses matières premières avec soin : le chocolat est fabriqué avec des fèves de cacao par un couvreur à Châteaurenard, les fruits sont français et les emballages en carton recyclable ou en cellophane bio-sourcé 100% compostable.

2 gammes gourmandes sont proposées pour vous régaler :

- Chocolaterie : tablettes de chocolat, coffrets de fêtes, sucettes, mendiants, ...
- Confiserie : pâtes de fruits, nougat, guimauve, pâte à tartiner, meringues, ....

Ses produits sont à retrouver soit dans une boutique partagée à Vedène et sur son site internet ([lespetitsbonhommes.sumupstore.com](https://lespetitsbonhommes.sumupstore.com)), en épicerie fines - primeurs - magasins de produits locaux, et en ventes groupées d'entreprises et associations.



M

Fabrication de madeleine et de cookies  
m.enavignon@gmail.com

G16

G21

LES PETITS BONHOMMES

Fabrication de chocolat  
contact.lespetitsbonhommes@gmail.com

## L'AGENDA DE LA RENTRÉE



13 Sept

1 an ECOMIN

18 Sept

Tour Bien Bon

15-17 Oct

Med'Agri

## LA RECETTE DE LA GAZETTE LE TIAN DE LÉGUMES À LA PROVENCALE

### INGRÉDIENTS :

2 courgettes | 2 aubergines | 4 tomates | 1 oignon rouge  
5 c.s d'huile d'olive | Eau | 1 gousse d'ail | Herbes de  
Provence, sel, poivre

- Préchauffez le four à 180°C, lavez les légumes et coupez-les en fines rondelles. (recoupez les tranches d'aubergines en 2)
- Dans un plat à gratin, disposez les légumes dans cet ordre : aubergine, tomate, courgette puis oignon rouge.
- Répétez l'opération jusqu'à remplir entièrement le plat. Ensuite, arrosez les légumes d'huile d'olive, râpez une gousse d'ail, ainsi que des herbes de Provence, du sel et du poivre.
- Enfournez environ 1h15. Au bout de 30 minutes de cuisson, arrosez légèrement les légumes avec un peu d'eau.



*Bon Appétit !*



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° 95 - ETE 2024